

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 210/2013**(2013. gada 11. marts)****par dīgstus ražojošu uzņēmumu apstiprināšanu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 852/2004****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu⁽¹⁾ un jo īpaši tās 6. panta 3. punkta c) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Regulā (EK) Nr. 852/2004 paredzēti vispārīgi pārtikas produktu higiēnas noteikumi, cita starpā par tiem pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas veic primāro ražošanu un ar to saistītās darbības. Minētajā regulā paredzēts, ka pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka uzņēmumus apstiprina kompetentā iestāde, apmeklējot tos vismaz vienu reizi, ja apstiprinājums ir vajadzīgs saskaņā ar dalībvalsts tiesību aktiem, Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004⁽²⁾ vai arī lēmumu, kas pieņemts saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004.

(2) Pēc Šīgas toksīnu producējošo *E. coli* uzliesmojuma Savienībā 2011. gada maijā tika konstatēts, ka visticamākais uzliesmojuma izraisītājs ir dīgsti.

(3) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("EFSA") 2011. gada 20. oktobrī pieņēma zinātnisko atzinumu par risku, ko izraisa Šīgas toksīnu producējošās *Escherichia coli* (STEC) baktērijas un citas patogēnās baktērijas sēklās un diedzētās sēklās⁽³⁾. Minētajā atzinumā EFSA secina, ka ar dīgstiem saistīto uzliesmojumu izraisītājs, visticamāk, ir ar patogēnajām baktērijām piesārņotas sausas sēklas. Turklāt atzinumā teikts, ka diedzēšanas laikā valdošā lielā mitruma un labvēlīgās temperatūras ietekmē uz sausām sēklām esošās patogēnās baktērijas var savairoties un tādējādi radīt risku sabiedrības veselībai.

(4) Lai nodrošinātu sabiedrības veselības aizsardzību Savienībā un ņemtu vērā minēto EFSA atzinumu, tika pieņemta Komisijas Regula (ES) Nr. 209/2013⁽⁴⁾, ar ko

groza Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulu (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem⁽⁵⁾, Komisijas Regula (ES) Nr. 211/2013⁽⁶⁾ un Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 208/2013⁽⁷⁾.

(5) Papildus minētajos tiesību aktos paredzētajiem pasākumiem attiecībā uz uzņēmumiem, kas ražo dīgstus, būtu jāpiemēro Regulā (EK) Nr. 852/2004 paredzētā prasība par apstiprinājumu. Šādi apstiprinājumi, kurus uzņēmumiem piešķir pēc tam, kad ir veikts vismaz viens apmeklējums uzņēmumā, nodrošinātu, ka konkrētie uzņēmumi atbilst attiecīgajām higiēnas prasībām, un tādējādi nodrošinātu sabiedrības veselības augsta līmeņa aizsardzību. Lai samazinātu piesārņojuma iespējamību dīgstus ražojošā iekārtā, šādi uzņēmumi būtu jāapstiprina, pamatojoties uz to atbilstību vairākām prasībām.

(6) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprītes un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šajā regulā piemēro Īstenošanas regulas (ES) Nr. 208/2013 2. pantā doto definīciju "dīgsti".

2. pants

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka dīgstus ražojošos uzņēmumus apstiprina kompetentā iestāde saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 6. pantu. Kompetentā iestāde minētos uzņēmumus apstiprina tikai tad, ja tie atbilst Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma un šīs regulas pielikuma prasībām.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

To piemēro no 2013. gada 1. jūlija.

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.

⁽³⁾ *The EFSA Journal* (2011); 9(11):2424.

⁽⁴⁾ Sk. šā Oficiālā Vēstneša 19. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

⁽⁶⁾ Sk. šā Oficiālā Vēstneša 26. lpp.

⁽⁷⁾ Sk. šā Oficiālā Vēstneša 16. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 11. martā

Komisijas vārdā –

priekšsēdētājs

José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

Prasības dīgstus ražojošu uzņēmumu apstiprināšanai

1. Uzņēmuma telpu iekārtojums un izvietojums ļauj īstenot labu pārtikas higiēnas praksi, ieskaitot aizsardzību pret piesārņojumu darbību laikā vai to starplaikos. Jo īpaši virsmas (ieskaitot aprīkojuma virsmas), kas atrodas vietās, kur tiek apstrādāti pārtikas produkti, un virsmas, kas saskaras ar pārtikas produktiem, uztur labā stāvoklī, un tās ir viegli tīrāmas un vajadzības gadījumā viegli dezinficējamas.
2. Darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai, dezinficēšanai un glabāšanai nodrošina piemērotas iekārtas. Minētās iekārtas ir viegli tīrāmas un pienācīgi apgādātas ar karsto un auksto ūdeni.
3. Vajadzības gadījumā nodrošina atbilstošas pārtikas mazgāšanas iekārtas. Visas izlietnes un citas tamlīdzīgas iekārtas, kas paredzētas pārtikas produktu mazgāšanai, ir pienācīgi apgādātas ar dzeramo ūdeni, un tās ir tīras un vajadzības gadījumā dezinficētas.
4. Aprīkojums, kas saskaras ar sēklām un dīgstiem, ir veidots tā, no tādiem materiāliem un tiek uzturēts labā kārtībā un stāvoklī, kā arī tiek remontēts, lai piesārņojuma risks būtu minimāls un lai to varētu uzturēt tīru un vajadzības gadījumā dezinficēt.
5. Piemēro atbilstošas procedūras, lai nodrošinātu, ka:
 - a) dīgstus ražojošais uzņēmums ir tīrs un vajadzības gadījumā dezinficēts;
 - b) aprīkojums, kas saskaras ar sēklām un dīgstiem, ir rūpīgi iztīrīts un vajadzības gadījumā dezinficēts. Šādu aprīkojumu tīra un dezinficē tik bieži, cik vajadzīgs, lai nepieļautu nekādu piesārņojuma risku.