

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 210/2013,

11. märts 2013,

idusid tootvate ettevõtete tunnustamise kohta vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 852/2004

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 6 lõike 3 punkti c,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruses (EÜ) nr 852/2004 on sätestatud toiduhügieeni üldeeskirjad toidukäitlejatele, muu hulgas eeskirjad esmatootmise ja sellega seonduvate toimingute kohta. Kõnealuselises määruses on ette nähtud, et toidukäitlejad peavad tagama, et ettevõtteid tunnustatakse pädeva asutuse poolt pärast vähemalt üht kohapealset kontrollkäiku, kui tunnustus on nõutav riiklike õigusnormide alusel, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 ⁽²⁾ alusel või määruse (EÜ) nr 852/2004 kohaselt vastu võetud komisjoni otsuse alusel.

(2) 2011. aasta mais liidus aset leidnud *Shiga* toksiini tekitaja *E. coli* puhangute järel tehti kindlaks, et need puhangud olid tõenäoliselt põhjustatud idude tarbimisest.

(3) 20. oktoobril 2011 võttis Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) vastu teadusliku arvamuse seemnetes ja idandatud seemnetes leiduva *Shiga* toksiini tekitaja *Escherichia coli* (STEC) ja teiste haigustekitavate bakterite põhjustatava ohu kohta ⁽³⁾. Oma arvamuses jõudis toiduohutusamet järeldusele, et kõige tõenäoliselt saavad idudest tulenevad haiguspuhangud alguse haigustekitavate bakteritega saastunud kuivatatud seemnetest. Lisaks sellele on kõnealuselises arvamuses väidetud, et idanemise ajal esineva kõrge niiskuse ja soodsate temperatuuride tagajärjel võivad kuivatatud seemnetes esinevad bakteriaalsed haigustekitajad idanemise ajal paljuneda ja sellest tulenevalt ohustada rahvatervist.

(4) Et tagada liidus rahvatervise kaitse ja pidades silmas kõnealust toiduohutusameti arvamust, võeti vastu komis-

joni määrus (EL) nr 209/2013 ⁽⁴⁾ (millega muudetakse komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrust (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta), ⁽⁵⁾ komisjoni määrus (EL) nr 211/2013 ⁽⁶⁾ ja komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 208/2013 ⁽⁷⁾.

(5) Lisaks kõnealuselises õigusaktides sätestatud meetmetele tuleks idusid tootvaid ettevõtteid tunnustada vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004. Selliselt saadud tunnustus, millele eelneb vähemalt üks kohapealne kontrollkäik, tagaks, et need ettevõtted täidavad asjaomaseid hügieenieeskirju ning tunnustamisega tagatakse kõrgetasemeline rahvatervise kaitse. Selliste ettevõtete tunnustamisel tuleks seada tingimuseks nende vastavus mitmele nõudele, sest tuleb tagada, et saastumise võimalikkus rajatistes, kus idusid toodetakse, on piiratud.

(6) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse kohaldamisel käsitletakse mõistet „idud“ vastavalt komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 208/2013 artiklile 2.

Artikkel 2

Toidukäitlejad peavad tagama, et pädev asutus tunnustab idusid tootvaid ettevõtteid vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklile 6. Pädev asutus tunnustab selliseid ettevõtteid üksnes tingimusel, et nad vastavad määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisas ja käesoleva määruse lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. juulist 2013.

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

⁽³⁾ EFSA *Journal* (2011);9(11):2424.

⁽⁴⁾ Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 19.

⁽⁵⁾ ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.

⁽⁶⁾ Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 26.

⁽⁷⁾ Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 16.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 11. märts 2013

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

LISA

Nõuded idusid tootvate ettevõtete tunnustamiseks

1. Ettevõtte planeering ja projektlahendus peavad võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise vastu toimingute vahel ja nende ajal. Eelkõige peavad pinnad (sealhulgas seadmete pinnad), kus toitu käideldakse, ja toiduga kokkupuutuvad pinnad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.
2. Käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks peavad olemas olema asjakohased vahendid. Need vahendid peavad olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma ja külma veega varustatus.
3. Vajaduse korral peab olema võimalik toitu pesta. Iga kraanikauss või mõni muu selline vahend, mis on ette nähtud toidu pesemiseks, peab olema piisava joogivee varustusega, see tuleb hoida puhtana ning seda tuleb vajaduse korral desinfitseerida.
4. Kõik seadmed, millega seemned ja idud kokku puutuvad, peavad olema nii ehitatud, sellistest materjalidest ning niivõrd heas seisukorras, et saastumise oht oleks minimaalne, ning sellised, et neid saaks hoida puhtana ning vajaduse korral desinfitseerida.
5. Peab olema vastav kord tagamaks, et:
 - a) idusid tootvad ettevõtted hoitaks puhtana ja vajaduse korral desinfitseerituna;
 - b) kõik seadmed, millega seemned ja idud kokku puutuvad, on korralikult puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud. Neid seadmeid puhastatakse ja desinfitseeritakse piisavalt sageli, et vältida igasugust saastumise ohtu.