

32013R0210

L 68/24

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

12.3.2013.

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 210/2013**od 11. ožujka 2013.****o odobravanju objekata za proizvodnju klica u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane⁽¹⁾, a posebno njezin članak 6. stavak 3. točku (c),

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 852/2004 utvrđuju se opća pravila o higijeni hrane kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom, između ostalog, u primarnoj proizvodnji i s njom povezanim aktivnostima. Tom se Uredbom propisuje da subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da su objekti odobreni od strane nadležnog tijela, nakon najmanje jednog posjeta na licu mjesta ako se odobrenje zahtijeva u skladu s nacionalnim zakonodavstvom, u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća⁽²⁾ ili u skladu s odlukom donesenom na temelju Uredbe (EZ) br. 852/2004.
- (2) Nakon epidemije *E. coli* koja stvara shiga toksin u Uniji u svibnju 2011., utvrđeno je da je konzumacija klica bila najvjerojatniji uzrok izbijanja infekcija.
- (3) Europska agencija za sigurnost hrane („EFSA“) donijela je 20. listopada 2011. Znanstveno mišljenje o opasnosti koju predstavljaju bakterija *Escherichia coli* koja stvara toksin shiga (STEC) i druge patogene bakterije u sjemenu i proklijalim sjemenkama⁽³⁾. U tom je mišljenju EFSA zaključila da je kontaminacija suhih sjemenki bakterijskim patogenima najvjerojatniji početni izvor izbijanja infekcija povezanih s klicama. Osim toga, u mišljenju je navedeno da se bakterijski patogeni koji su prisutni na suhim sjemenkama mogu, zbog velike vlage i povoljne temperature tijekom klijanja, razmnožiti tijekom klijanja i ugroziti javno zdravlje.
- (4) Kako bi se osigurala zaštita javnog zdravlja u Uniji i s obzirom na mišljenje EFSA-e, donesena je Uredba Komisije (EU) br. 209/2013⁽⁴⁾ o izmjeni Uredbe (EZ)

br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu⁽⁵⁾, Uredba Komisije (EU) br. 211/2013⁽⁶⁾ i Provedbena uredba Komisije (EU) br. 208/2013⁽⁷⁾.

- (5) Osim mjera utvrđenih u tim aktima, objekti za proizvodnju klica trebaju podlijevati odobrenju u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004. Tim bi se odobrenjima, koja se dodjeljuju nakon najmanje jednog posjeta na licu mjesta, osiguralo da ti objekti ispunjavaju odgovarajuća higijenska pravila i time bi se osigurala visoka razina zaštite javnog zdravlja. Odobrenje takvih objekata treba uvjetovati ispunjavanjem izvjesnog broja zahtjeva kako bi se osiguralo da je mogućnosti kontaminacije unutar objekta u kojemu se proizvode klice smanjena.
- (6) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Za potrebe ove Uredbe primjenjuje se definicija „klica“ iz članka 2. Provedbene uredbe (EU) br. 208/2013.

Članak 2.

Subjekti u poslovanju s hranom osiguravaju da objekti za proizvodnju klica budu odobreni od strane nadležnog tijela u skladu s člankom 6. Uredbe (EZ) br. 852/2004. Nadležno tijelo odobrava te objekte jedino pod uvjetom da ispunjavaju zahtjeve navedene u Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 852/2004 i u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Služenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. srpnja 2013.

⁽¹⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 1.⁽²⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 55.⁽³⁾ EFSA Journal 2011; 9(11):2424.⁽⁴⁾ SL L 68, 12.3.2013., str. 19.⁽⁵⁾ SL L 338, 22.12.2005., str. 1.⁽⁶⁾ SL L 68, 12.3.2013., str. 26.⁽⁷⁾ SL L 68, 12.3.2013., str. 16.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 11. ožujka 2013.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG

Zahtjevi u pogledu odobrenja objekata za proizvodnju klica

1. Objekti moraju biti tako projektirani i uređeni da omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tijekom pojedinih radnji. Posebno, površine (uključujući površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom i one koje dolaze u doticaj s hranom moraju se održavati u dobrom stanju te biti jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju.
 2. Mora se osigurati odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme. Ti prostori moraju biti jednostavni za čišćenje i imati odgovarajući dovod tople i hladne vode.
 3. Prema potrebi, moraju se osigurati odgovarajući uvjeti za pranje hrane. Svaki sudoper ili druga takva oprema predviđena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod pitke vode te se mora redovito čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.
 4. Sva oprema s kojom sjeme i klice dolaze u doticaj mora biti tako izrađena, od takvog materijala i održavana u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru, te da ju je moguće čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.
 5. Moraju biti uspostavljeni odgovarajući postupci koji osiguravaju:
 - (a) da se objekt za proizvodnju klica redovito čisti i, prema potrebi, dezinficira;
 - (b) da se sva oprema s kojom sjeme i klice dolaze u doticaj učinkovito čisti i, prema potrebi, dezinficira. Čišćenje i dezinfekcija takve opreme moraju se obavljati dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije.
-