

## KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 210/2013

2013 m. kovo 11 d.

## dėl daigus auginančių įmonių patvirtinimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos <sup>(1)</sup>, ypač į jo 6 straipsnio 3 dalies c punktą,

kadangi:

(1) Reglamente (EB) Nr. 852/2004 maisto tvarkymo subjektams nustatomos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės, taikomos, *inter alia*, pirminei gamybai ir su ja susijusioms operacijoms. Tame reglamente nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad įmonės turi kompetentingos institucijos patvirtinimą, kuris suteikiamas bent kartą apsilankius įmonės patalpose, jei patvirtinimo reikalaujama pagal nacionalinius teisės aktus, Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 <sup>(2)</sup> arba sprendimą, priimtą vadovaujantis Reglamentu (EB) Nr. 852/2004;

(2) po 2011 m. gegužės mėn. įvykusių šiga toksiną gaminančių *E. coli* bakterijų protrūkių Sąjungoje nustatyta, kad šie protrūkiai greičiausiai kilo dėl daigų vartojimo;

(3) 2011 m. spalio 20 d. Europos maisto saugos tarnyba (EMST) priėmė mokslinę nuomonę dėl pavojaus, kurį sukelia šiga toksiną gaminančios *Escherichia coli* bakterijos (STEC) ir kitos patogeninės bakterijos, esančios sėklose ir iš jų išaugintuose daiguose <sup>(3)</sup>. Nuomonėje EMST daro išvadą, kad pirminis su daigais siejamų protrūkių šaltinis yra patogeninėmis bakterijomis užkrėstos džiovintos sėklos. Be to, nuomonėje teigiama, kad sėkloms dygstant dėl didelės drėgmės ir palankios temperatūros ant džiovintų sėklų esančios patogeninės bakterijos gali daugintis ir sukelti pavojų visuomenės sveikatai;

(4) siekiant užtikrinti visuomenės sveikatos apsaugą Sąjungoje ir atsižvelgiant į minėtą EMST nuomonę, buvo

priimtas Komisijos reglamentas (ES) Nr. 209/2013 <sup>(4)</sup>, kuriuo iš dalies keičiamas 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų <sup>(5)</sup>, Komisijos reglamentas (ES) Nr. 211/2013 <sup>(6)</sup> ir Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 208/2013 <sup>(7)</sup>;

(5) be tuose teisės aktuose nustatytų priemonių, daigus auginančios įmonės turėtų būti patvirtintos pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004. Toks patvirtinimas, kuris suteikiamas bent kartą apsilankius įmonės patalpose, užtikrintų, kad įmonės atitinka tam tikrus higienos reikalavimus ir tuo pačiu būtų užtikrintas aukštas visuomenės sveikatos apsaugos lygis. Įmonės turėtų būti patvirtintos tik tuo atveju, jei jos laikosi reikalavimų, kuriais siekiama sumažinti užkrato tikimybę patalpose, kuriose auginami daigai;

(6) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

## 1 straipsnis

Šiame reglamente taikoma Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 208/2013 2 straipsnyje pateikta daigų apibrėžtis.

## 2 straipsnis

Maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad kompetentinga institucija patvirtina daigus auginančias įmones pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 straipsnį. Kompetentinga institucija įmones patvirtina tik tuo atveju, jei jos laikosi Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede ir šio reglamento priede nustatytų reikalavimų.

## 3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.

Jis taikomas nuo 2013 m. liepos 1 d.

<sup>(1)</sup> OL L 139, 2004 4 30, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 139, 2004 4 30, p. 55.

<sup>(3)</sup> EMST leidinys, 2011 m., 9(11):2424.

<sup>(4)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 19.

<sup>(5)</sup> OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

<sup>(6)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 26.

<sup>(7)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 16.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. kovo 11 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
José Manuel BARROSO

---

PRIEDAS

**Daigus auginančių įmonių patvirtinimo reikalavimai**

1. Įmonių patalpos yra suprojektuojamos ir išdėstomos taip, kad būtų galima taikyti gerąją maisto higienos patirtį, įskaitant apsaugą nuo užkrato vykdant operacijas ir tarp jų. Visų pirma, paviršiai (įskaitant įrenginių paviršius) patalpose, kur tvarkomi maisto produktai, ir paviršiai, kurie liečiasi su maistu, yra palaikomi tinkamos būklės, lengvai valomi ir, jei būtina, lengvai dezinfekuojami.
  2. Darbo įrankiams ir įrangai valyti, dezinfekuoti ir laikyti skiriamos atitinkamos patalpos. Šios patalpos yra lengvai valomos ir tinkamai aprūpinamos karštu ir šaltu vandeniu.
  3. Jei būtina, skiriama atitinkama vieta maistui plauti. Kiekviena kriauklė ar kita maistui plauti skirta vieta tinkamai aprūpinama geriamuoju vandeniu, švariai valoma ir, jei būtina, dezinfekuojama.
  4. Visi įrenginiai, su kuriais liečiasi sėklos ir daigai, yra gaminami taip ir iš tokių medžiagų, tinkamai prižiūrimi ir taisomi, kad būtų visiškai sumažintas bet koks užkrato pavojus, o įrenginius būtų galima valyti ir, jei būtina, dezinfekuoti.
  5. Nustatomos atitinkamos procedūros siekiant užtikrinti, kad:
    - a) daigus auginanti įmonė būtų švariai valoma ir, jei būtina, dezinfekuojama;
    - b) visi įrenginiai, kurie liečiasi su sėklomis ir daigais, būtų gerai išvalomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Įrenginiai valomi ir dezinfekuojami tokiu dažnumu, kurio pakanka išvengti užkrato pavojui.
-