

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 210/2013

z 11. marca 2013

o schválení prevádzkarní produkujúcich kľíčky podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

pre potraviny ⁽⁵⁾, nariadenie Komisie (EÚ) č. 211/2013 ⁽⁶⁾
a vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 208/2013 ⁽⁷⁾.

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 6 ods. 3 písm. c),

keďže:

(1) V nariadení (ES) č. 852/2004 sa stanovujú všeobecné pravidlá pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, pokiaľ ide o hygienu potravín, okrem iného pre prvovýrobu a súvisiace činnosti. V uvedenom nariadení sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby boli prevádzkarne schválené príslušným orgánom aspoň po jednej návšteve na mieste, ak sa schválenie vyžaduje na základe vnútroštátnych právnych predpisov podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽²⁾ alebo podľa rozhodnutia prijatého podľa nariadenia (ES) č. 852/2004.

(2) Po výskyte ohnisk *E. coli* produkujúcej Shigatoxin v máji 2011 v Únii sa ako najpravdepodobnejší pôvodca ohnisk určila konzumácia kľíčkov.

(3) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) prijal 20. októbra 2011 vedecké stanovisko o riziku *Escherichia coli* produkujúcej Shigatoxin a ďalších baktérií v semenách a vyklíčených semenách ⁽³⁾. EFSA vo svojom stanovisku dospel k záveru, že kontaminácia suchých semien bakteriálnymi patogénmi je najpravdepodobnejším prvotným zdrojom nákazy v súvislosti s kľíčkami. V stanovisku sa okrem toho uvádza, že z dôvodu vysokej vlhkosti a priaznivej teploty počas klíčenia sa bakteriálne patogény prítomné na suchých semenách môžu počas klíčenia rozmnožovať, a tak spôsobiť riziko pre verejné zdravie.

(4) S cieľom zabezpečiť ochranu verejného zdravia v Únii a vzhľadom na uvedené stanovisko EFSA sa prijalo nariadenie Komisie EÚ č. 209/2013 ⁽⁴⁾, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách

(5) Okrem opatrení stanovených v uvedených právnych predpisoch by mali prevádzkarne produkujúce kľíčky podliehať schváleniu v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004. Takýmito schváleniami, udelenými aspoň po jednej návšteve na mieste, by sa zabezpečilo, aby takéto prevádzkarne spĺňali príslušné hygienické požiadavky, čím by sa zabezpečila vysoká úroveň ochrany verejného zdravia. Schválenie takýchto prevádzkarní by malo byť podmienené splnením určitých požiadaviek s cieľom zabezpečiť, aby sa znížila možnosť kontaminácie v rámci zariadenia, kde sa kľíčky produkujú.

(6) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Na účely tohto nariadenia sa uplatňuje vymedzenie pojmu „kľíčky“ v článku 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 208/2013.

Článok 2

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia, aby prevádzkarne produkujúce kľíčky boli schválené príslušným orgánom v súlade s článkom 6 nariadenia (ES) č. 852/2004. Príslušný orgán schváli uvedené zariadenia iba za predpokladu, že spĺňajú požiadavky stanovené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 a v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Uplatňuje sa od 1. júla 2013.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

⁽⁴⁾ Pozri stranu 19 tohto úradného vestníka.

⁽⁵⁾ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

⁽⁶⁾ Pozri stranu 26 tohto úradného vestníka.

⁽⁷⁾ Pozri stranu 16 tohto úradného vestníka.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 11. marca 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

Požiadavky týkajúce sa schválenia prevádzkarní produkujúcich kľčky

1. Prevádzkarne musia byť projektované a dispozične riešené tak, aby umožňovali správne praktiky hygieny potravín vrátane ochrany pred kontamináciou medzi postupmi a počas nich. Najmä povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami, a povrchy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, musia byť udržiavané v náležitom stave, musia byť ľahko čistiteľné, a ak je to potrebné, dezinfikovateľné.
 2. K dispozícii sú primerané zariadenia na čistenie, dezinfekciu a skladovanie pracovných pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia sú ľahko čistiteľné a sú v nich dostatočné zásoby teplej a studenej vody.
 3. V prípade potreby sa zabezpečí primerané umývanie potravín. Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod pitnej vody, musí byť udržiavané v čistote, a v prípade potreby dezinfikovateľné.
 4. Všetky zariadenia, s ktorými prichádzajú semená a kľčky do styku, musia byť skonštruované takým spôsobom a byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie a aby bolo možné ich udržiavať v čistote a v prípade potreby ich dezinfikovať.
 5. Musia byť zavedené primerané postupy na zabezpečenie, aby:
 - a) prevádzkareň produkujúca kľčky bola udržiavaná v čistote a v prípade potreby bola dezinfikovaná;
 - b) všetky zariadenia, s ktorými prichádzajú semená a kľčky do styku, boli účinne čistené a v prípade potreby dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia takýchto zariadení sa uskutočňuje s frekvenciou dostatočnou na zabránenie akémukoľvek riziku kontaminácie.
-