

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 210/2013

z dne 11. marca 2013

o odobritvi obratov za proizvodnjo kalčkov v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

merilih za živila⁽⁵⁾, Uredba Komisije (EU) št. 211/2013⁽⁶⁾ in Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 208/2013⁽⁷⁾.

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil⁽¹⁾ in zlasti člena 6(3)(c) Uredbe,

- (5) Poleg ukrepov iz navedenih aktov bi morali biti obrati za proizvodnjo kalčkov odobreni v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004. Take odobritve, ki zahtevajo vsaj en predhodni obisk na kraju samem, bi zagotovile, da obrati izpolnjujejo ustrezna higienska pravila, ki omogočajo visoko raven varovanja javnega zdravja. Odobritev takih obratov bi morala biti odvisna od izpolnjevanja vrste zahtev, ki bi omogočile zmanjšanje možnosti za kontaminacijo obrata za proizvodnjo kalčkov.

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 852/2004 določa splošna pravila za nosilce živilske dejavnosti glede higiene živil, med drugim za primarno proizvodnjo in z njo povezane dejavnosti. Navedena uredba določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da pristojni organ odobri ustrezní obrat, in sicer po vsaj enem obisku na kraju samem, kadar se odobritev zahteva v skladu z nacionalno zakonodajo, v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta⁽²⁾ ali na podlagi sklepa, sprejetega na podlagi Uredbe (ES) št. 852/2004.

- (6) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

- (2) Kot najverjetnejši vzrok izbruhov bakterije *E. coli*, ki proizvaja toksin Šiga, maja 2011 v Uniji je bilo opredeljeno uživanje kalčkov.

V tej uredbi se uporablja opredelitev „kalčkov“ iz člena 2 Izvedbene uredbe (EU) št. 208/2013.

Člen 2

- (3) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: EFSA) je 20. oktobra 2011 sprejela znanstveno mnenje o tveganju, ki ga predstavljajo bakterija *Escherichia coli*, ki proizvaja toksin Šiga (STEC), in druge patogene bakterije v semenih ter semenih, ki kalijo⁽³⁾. EFSA je v svojem mnenju sklenila, da je kontaminacija suhih semen z bakterijskimi patogeni najverjetneje prvotni vir izbruhov, povezanih s kalčki. Poleg tega je v mnenju navedla, da se lahko bakterijski patogeni, prisotni na suhih semenih, zaradi visoke vlažnosti in ugodne temperature med kalitvijo pomnožijo in ogrozijo javno zdravje.

Nosilci živilske dejavnosti zagotovijo, da obrate za proizvodnjo kalčkov odobri pristojni organ v skladu s členom 6 Uredbe (ES) št. 852/2004. Pristojni organ odobri navedene obrate samo pod pogojem, da so v skladu z zahtevami iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 852/2004 in Priloge k tej uredbi.

Člen 3

- (4) Za zaščito javnega zdravja v Uniji in v skladu z mnenjem agencije EFSA so bile sprejete Uredba Komisije (EU) št. 209/2013⁽⁴⁾ o spremembi Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v Uradnem listu Evropske unije.

Uporablja se od 1. julija 2013.

(1) UL L 139, 30.4.2004, str. 1.

(2) UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

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

(4) Glej stran 19 tega Uradnega lista.

(5) UL L 338, 22.12.2005, str. 1.

(6) Glej stran 26 tega Uradnega lista.

(7) Glej stran 16 tega Uradnega lista.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 11. marca 2013

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA

Zahteve za odobritev obratov za proizvodnjo kalčkov

1. Oblika in razporeditev obratov omogoča dobro higiensko prakso pri ravnanju z živili, vključno z zaščito pred kontaminacijo med izvajanjem dejavnosti in v času med njimi. Še zlasti je pomembno, da se površine (vključno s površinami opreme) prostorov, kjer se ravna z živili, in tiste, ki so v stiku z živili, ohranjajo v dobrem stanju, so enostavne za čiščenje in po potrebi za razkuževanje.
 2. Zagotovijo se ustrezne naprave za čiščenje, razkuževanje in skladiščenje delovnega orodja in opreme. Te naprave so enostavne za čiščenje ter imajo primerno napeljavo vroče in mrzle vode.
 3. Če je potrebno, je treba zagotoviti ustrezne pogoje za pranje živil. Pri vsakem koritu ali drugi napravi, namenjeni pranju živil, se zagotovi ustrezna oskrba s pitno vodo, čiščenje in po potrebi razkuževanje.
 4. Vsa oprema, s katero semena in kalčki pridejo v stik, je zasnovana, izdelana iz takih materialov in vzdrževana v takem stanju, da se kar najbolj zmanjša kakršno koli tveganje kontaminacije ter da jo je mogoče očistiti in po potrebi razkužiti.
 5. Pri tem veljajo ustrezni postopki, s katerimi se zagotovi:
 - (a) čistost obrata za proizvodnjo kalčkov in po potrebi njegova razkužitev;
 - (b) temeljito čiščenje vse opreme, s katero semena in kalčki pridejo v stik, in njena morebitna razkužitev. Čiščenje in razkuževanje take opreme se izvaja dovolj pogosto, da se prepreči kakršno koli tveganje kontaminacije.
-