

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 210/2013

ze dne 11. března 2013

## o schvalování provozů produkujících klíčky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 6 odst. 3 písm. c) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 852/2004 stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, mimo jiné na prvovýrobu a související postupy. Uvedené nařízení stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby byly provozování alespoň jedné návštěvě na místě schváleny příslušným orgánem, pokud je to požadováno vnitrostátními právními předpisy, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004<sup>(2)</sup> nebo rozhodnutím přijatým podle nařízení (ES) č. 852/2004.

(2) Jako nejpravděpodobnější původ ohnisek Shiga toxin produkující *Escherichia coli* v květnu 2011 byla následně určena konzumace klíčků.

(3) Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) přijal dne 20. října 2011 vědecké stanovisko o riziku, které představuje Shiga toxin produkující *Escherichia coli* (STEC) a jiné patogenní bakterie v semenech a naklíčených semenech<sup>(3)</sup>. Ve svém stanovisku dospěl EFSA k závěru, že nejpravděpodobnějším prvotním zdrojem nákazy v souvislosti s klíčky je kontaminace suchých semen bakteriálními patogeny. Kromě toho se ve stanovisku uvádí, že díky vysoké vlhkosti a příznivé teplotě během klíčení se bakteriální patogeny přítomné na suchých semenech dokáží v průběhu klíčení rozmnožit, a tím vznikne riziko pro veřejné zdraví.

(4) Z důvodu ochrany veřejného zdraví v Unii a se zřetelem na uvedené stanovisko EFSA bylo přijato nařízení Komise (EU) č. 209/2013<sup>(4)</sup>, kterým se mění nařízení Komise

(ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>(5)</sup>, nařízení Komise (EU) č. 211/2013<sup>(6)</sup> a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 208/2013<sup>(7)</sup>.

(5) Kromě opatření stanovených v uvedených aktech by měly provozování produkující klíčky podléhat schválení v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004. Tato schválení, udělená po alespoň jedné návštěvě na místě, by zajistila, že takové provozování splňují příslušná hygienická pravidla, a tím by byla zajištěna vysoká úroveň ochrany veřejného zdraví. Schválení takových provozování by mělo být podmíněno splněním řady požadavků, aby se zajistilo, že se sníží možnost kontaminace v rámci zařízení, ve kterém se klíčky produkují.

(6) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Pro účely tohoto nařízení se použije definice „klíčků“ v článku 2 prováděcího nařízení EU č. 208/2013.

## Článek 2

Provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby byly provozování produkující klíčky schváleny příslušným orgánem v souladu s článkem 6 nařízení (ES) č. 852/2004. Příslušný orgán schválí uvedené provozování pouze tehdy, pokud splňují požadavky stanovené v příloze I nařízení (ES) č. 852/2004 a v příloze tohoto nařízení.

## Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. července 2013.

(1) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

(2) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

(4) Viz strana 19 v tomto čísle *Úředního věstníku*.

(5) Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.

(6) Viz strana 26 v tomto čísle *Úředního věstníku*.

(7) Viz strana 16 v tomto čísle *Úředního věstníku*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 11. března 2013.

*Za Komisi*  
José Manuel BARROSO  
*předseda*

---

PŘÍLOHA

**Požadavky pro schvalování provozů produkujících klíčky**

1. Vnější úprava a uspořádání provozů musí mezi postupy a během postupů umožňovat používání správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací. Zejména povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami, a povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.
  2. Musí být k dispozici odpovídající příslušenství pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a pracovního vybavení. Tato příslušenství musí být snadno čistitelná a s odpovídajícím příívodem teplé a studené vody.
  3. Je-li to nezbytné, musí být odpovídajícím způsobem zajištěno mytí potravin. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající příívod pitné vody a musí se udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, dezinfikované.
  4. Všechna zařízení, se kterými přicházejí semena a klíčky do styku, musí být konstruována takovým způsobem, z takových materiálů a udržována v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum a aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat.
  5. Musí být zavedeny postupy, kterými se zajistí, že
    - a) je provoz produkující klíčky udržován v čistotě, a je-li to nezbytné, vydezinfikován;
    - b) jsou všechna zařízení, se kterými přicházejí semena a klíčky do styku, důkladně očištěna, a je-li to nezbytné, vydezinfikována. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace.
-