

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 210/2013**av den 11 mars 2013****om godkännande av anläggningar som producerar groddar, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning
(EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien⁽¹⁾, särskilt artikel 6.3 c, och

av följande skäl:

- (1) I förordning (EG) nr 852/2004 fastställs allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare, bland annat för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. Enligt den förordningen ska livsmedelsföretagarna se till att anläggningarna godkänns av den behöriga myndigheten, efter minst ett besök på plats om godkännande krävs enligt den nationella lagstiftningen, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004⁽²⁾ eller ett beslut som antas med stöd av förordning (EG) nr 852/2004.
- (2) Efter utbrott av shigatoxinproducerande *E. coli* i maj 2011 i unionen konstaterades det att konsumtion av groddar var den mest sannolika källan till utbrottet.
- (3) Den 20 oktober 2011 antog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *Efsa*) ett vetenskapligt yttrande om riskerna med shigatoxinproducerande *Escherichia coli*-bakterier (STEC) och andra patogena bakterier i frön och groddar⁽³⁾. *Efsa* konstaterar i sitt yttrande att den mest sannolika källan till utbrott som förknippas med groddar är att torkade frön har kontaminerats med bakteriologiska patogener. I yttrandet konstateras också att bakteriologiska patogener i torkade frön, till följd av hög fuktighet och en gynnsam temperatur under gröningsprocessen, kan förökas under gröningsprocessen och medföra en risk för människors hälsa.
- (4) För att säkerställa människors hälsa i unionen och med hänsyn till *Efsas* yttrande antogs kommissionens förordning (EU) nr 209/2013⁽⁴⁾ om ändring av kommissio-

nens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel⁽⁵⁾, kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 211/2013⁽⁶⁾ och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 208/2013⁽⁷⁾.

- (5) Utöver de åtgärder som fastställs i dessa akter bör anläggningar som producerar groddar omfattas av godkännande i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004. Dessa godkännanden, beviljade efter minst ett besök på plats, skulle säkerställa att dessa anläggningar uppfyller de relevanta hygienreglerna och därmed säkerställa en hög nivå på skyddet av människors hälsa. Godkännande av sådana anläggningar bör beviljas under förutsättning att de uppfyller ett antal kriterier som säkerställer att risken för kontaminering i de lokaler där groddar produceras minskas.

- (6) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I denna förordning ska definitionen av *groddar* i artikel 2 i genomförandeförordning (EU) nr 208/2013 gälla.

Artikel 2

Livsmedelsföretagarna ska se till att de anläggningar som producerar groddar godkänns av den behöriga myndigheten i enlighet med artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004. Den behöriga myndigheten ska godkänna dessa anläggningar bara under förutsättning att de uppfyller kraven i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och i bilagan till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 juli 2013.

⁽¹⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽³⁾ *The EFSA Journal*, vol. 9(2011):11, artikelnr 2424.

⁽⁴⁾ Se sidan 19 i detta nummer av EUT.

⁽⁵⁾ EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.

⁽⁶⁾ Se sidan 26 i detta nummer av EUT.

⁽⁷⁾ Se sidan 16 i detta nummer av EUT.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 11 mars 2013.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

BILAGA

Krav för godkännande av anläggningar som producerar groddar

1. Anläggningarnas utformning och planering ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och de ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.
 2. Adekvata anordningar ska finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och ska ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.
 3. Adekvata möjligheter ska, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för rengöring av livsmedel ska ha adekvat försörjning av dricksvatten, och de ska hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.
 4. All utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras och att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.
 5. Lämpliga förfaranden ska finnas för att säkerställa att
 - a) anläggningar som producerar groddar hålls rena och, när det är nödvändigt, desinficeras,
 - b) all utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar rengörs effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras. Rengöring och desinficering av sådan utrustning ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering.
-