

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 210/2013

af 11. marts 2013

om autorisation af virksomheder, der producerer spirer, i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne<sup>(1)</sup>, særlig artikel 6, stk. 3, litra c), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EF) nr. 852/2004 fastsættes der generelle hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for ledere af fødevareraktiviteter, bl.a. for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter. Ifølge den forordning skal ledere af fødevareraktiviteter sørge for, at virksomheder autoriseres af den kompetente myndighed efter mindst et kontrolbesøg på stedet, når autorisation kræves i henhold til den nationale lovgivning, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004<sup>(2)</sup> eller en afgørelse, der er vedtaget i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004.
- (2) Efter udbruddene af shigatoksinerproducerende *E. coli* i maj 2011 i Unionen blev forbruget af spirer udpeget som den mest sandsynlige kilde til udbruddene.
- (3) Den 20. oktober 2011 vedtog Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) en videnskabelig udtalelse om risikoen ved shigatoksinerproducerende *E. coli* (STEC) og andre patogene bakterier i frø og spirer<sup>(3)</sup>. EFSA konkluderer i sin udtalelse, at kontamineringen af tørre frø med bakteriepatogener er den mest sandsynlige oprindelige kilde til de spirerrelaterede udbrud. Desuden fremgår det af udtalelsen, at som følge af den høje fugtighed og den gunstige temperatur under spiringen kan bakteriepatogener på tørre frø formere sig under spiringen og udgøre en risiko for folkesundheden.
- (4) For at sikre beskyttelsen af folkesundheden i Unionen og i betragtning af EFSA's udtalelse blev Kommissionens forordning (EU) nr. 209/2013<sup>(4)</sup> om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af

15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer<sup>(5)</sup>, Kommissionens forordning (EU) nr. 211/2013<sup>(6)</sup> og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 208/2013<sup>(7)</sup> vedtaget.

- (5) Ud over de foranstaltninger, der er fastsat i disse retsakter, bør virksomheder, som fremstiller spirer, autoriseres, jf. forordning (EF) nr. 852/2004. Sådanne autorisationer udstedt efter mindst et kontrolbesøg på stedet ville sikre, at sådanne virksomheder opfylder de relevante hygiejnebestemmelser, og dermed sikre et højt niveau af beskyttelse af folkesundheden. Autorisation af sådanne virksomheder bør være betinget af, at de opfylder en række betingelser for at sikre, at risikoen for kontaminering i det anlæg, hvor spirerne fremstilles, er begrænset.

- (6) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækeden og Dyresundhed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

## Artikel 1

I denne forordning finder definitionen af »spirer« i artikel 2 i gennemførelsesforordning (EU) nr. 208/2013 anvendelse.

## Artikel 2

Ledere af fødevareraktiviteter skal sørge for, at virksomheder, der fremstiller spirer, autoriseres af den kompetente myndighed, jf. artikel 6 i forordning (EF) nr. 852/2004. Den kompetente myndighed autoriserer kun disse virksomheder, hvis de opfylder de betingelser, der er fastsat i bilag I til forordning (EF) nr. 852/2004 og i bilaget til nærværende forordning.

## Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. juli 2013.

<sup>(1)</sup> EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1<sup>(2)</sup> EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2011;9(11):2424.<sup>(4)</sup> Se side 19 i denne EUT.<sup>(5)</sup> EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.<sup>(6)</sup> Se side 26 i denne EUT.<sup>(7)</sup> Se side 16 i denne EUT.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 11. marts 2013.

*På Kommissionens vegne*

José Manuel BARROSO

*Formand*

---

BILAG

**Betingelser for autorisation af virksomheder, der producerer spirer**

1. Virksomhedernes udformning og indretning skal være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering mellem og under processer. Især overflader (herunder på udstyr) i områder, hvor der håndteres fødevarer, og overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.
  2. Der skal forefindes passende faciliteter til rengøring, desinfektion og opbevaring af arbejdsredskaber og -udstyr. Disse faciliteter skal være lette at rengøre og have en tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.
  3. Der skal om nødvendigt være passende muligheder for vask af fødevarer. Vaske og lignende faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af drikkevand, og de skal holdes rene og om nødvendigt desinficerede.
  4. Alt udstyr, som frø og spirer kommer i kontakt med, skal være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt, og at det kan holdes rent og om nødvendigt desinficeres.
  5. Der skal være hensigtsmæssige procedurer, som sikrer, at:
    - a) den virksomhed, der producerer spirer, holdes ren og om nødvendigt desinficeret
    - b) alt udstyr, som frø og spirer kommer i kontakt med, er effektivt rengjort og om nødvendigt desinficeret. Rengøring og desinfektion af sådant udstyr skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.
-