



Conditions d'agrément pour les établissements de production de graines germées

Législation

- Annexe du Règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil
- Annexe I du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) no 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Activité : la production de graines germées.

Code lieu : PL42 Exploitation agricole

Code d'activité : AC64 Production

Code produit : PR197 Graines germées

Informations complémentaires:

Infrastructure	Equipement	Exploitation
La conception et l'agencement des établissements doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier, les surfaces (y compris celles des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.	Des dispositifs adéquats doivent être prévus pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.	Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, être nettoyé et, au besoin, désinfecté.
	Tous les équipements avec lesquels les graines et les graines germées entrent en contact doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au minimum les risques de contamination, et à permettre de les maintenir propres et, si nécessaire, de les désinfecter.	Des procédures appropriées sont en place pour garantir que: a) l'établissement producteur de graines germées est tenu propre et, si nécessaire, désinfecté; b) tous les équipements avec lesquels les graines et les graines germées entrent en contact sont effectivement nettoyés et, si nécessaire, désinfectés. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination

