

VERORDENING (EU) 2015/1474 VAN DE COMMISSIE**van 27 augustus 2015****betreffende het gebruik van gerecycleerd warm water voor het verwijderen van microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾, en met name artikel 3, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Richtlijn 98/83/EG ⁽²⁾ heeft ten doel de volksgezondheid te beschermen tegen de schadelijke gevolgen van verontreiniging van voor menselijke consumptie bestemd water door ervoor te zorgen dat het gezond en schoon is. In de delen A en B van bijlage I bij die richtlijn worden de microbiologische en chemische parameters vastgesteld waaraan voor menselijke consumptie bestemd water moet voldoen.
- (2) In Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽³⁾ worden algemene voorschriften vastgesteld inzake levensmiddelenhygiëne voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waarbij met name rekening wordt gehouden met het beginsel van de algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP: hazard analysis and critical control points).
- (3) In Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt „drinkwater” gedefinieerd als water dat voldoet aan de minimumvereisten van Richtlijn 98/83/EG.
- (4) In Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld. De verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven geen andere stoffen dan drinkwater mogen gebruiken om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof is goedgekeurd overeenkomstig die verordening.
- (5) In Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾ worden specifieke voorschriften vastgesteld voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong; de verordening stelt met name dat die controles de audit van goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures moeten betreffen.
- (6) Bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie ⁽⁵⁾ worden de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de bijbehorende uitvoeringsbepalingen vastgesteld waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 852/2004.
- (7) Op 30 september 2010 heeft het panel voor biologische gevaren van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „EFSA” genoemd) een wetenschappelijk advies uitgebracht over de veiligheid en de doeltreffendheid van het gebruik van gerecycleerd warm water voor het ontsmetten van karkassen ⁽⁶⁾.
- (8) In haar advies concludeert EFSA dat gerecycleerd warm water voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie even doeltreffend is als warm drinkwater en dat bij het gebruik van gerecycleerd warm water de microbiologische risico's in verband met bepaalde hitteresistente sporen van bacteriën worden beschouwd als de belangrijkste relevante risico's.

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.⁽²⁾ Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32).⁽³⁾ Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1).⁽⁴⁾ Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206).⁽⁵⁾ Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1).⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(9):1827.

- (9) Die risico's kunnen worden beperkt door gerecycleerd warm water te gebruiken in overeenstemming met een regeling voor de minimale verhitings temperatuur, duur en frequentie van de hernieuwing, zodat wordt gewaarborgd dat de microbiologische en chemische parameters voldoen aan de voorschriften voor drinkwater zoals vastgesteld in Verordening (EG) nr. 852/2004; daardoor is het risico niet groter bij het gebruik van gerecycleerd warm water dan bij het gebruik van warm drinkwater.
- (10) Daarnaast bepaalt de EFSA de HACCP-criteria om de verwachte doeltreffendheid van warm gerecycleerd water te bereiken en om de mogelijke risico's te beheersen. Die criteria omvatten met name de verplichting voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven om gegevens te verzamelen betreffende de aanwezigheid en de mogelijke accumulatie van bepaalde sporen van bacteriën in het warme gerecycleerde water dat wordt gebruikt om microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen te verwijderen.
- (11) In het licht van het advies van de EFSA en er rekening mee houdend dat gerecycleerd warm water een bijkomend instrument kan zijn om de doelstellingen van Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 2073/2005 te bereiken en dat het gebruik ervan een toegevoegde waarde biedt op het gebied van milieu en energiebesparing, is het passend toe te staan dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven warm gerecycleerd water gebruiken om microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen te verwijderen.
- (12) Het gebruik van gerecycleerd warm water mag echter niets afdoen aan de plicht van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven om te voldoen aan de voorschriften van de Uniewetgeving inzake levensmiddelenhygiëne, zoals vastgesteld in de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 2073/2005. Een dergelijk gebruik moet in op HACCP gebaseerde systemen zijn geïntegreerd en mag geenszins worden beschouwd als een vervanging voor goede hygiënische slachtpraktijken en operationele procedures noch als alternatief voor de naleving van de voorschriften van die verordeningen.
- (13) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen gerecycleerd warm water gebruiken voor het verwijderen van microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen overeenkomstig de in de bijlage bij deze verordening vastgestelde voorwaarden voor het gebruik.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 27 augustus 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

Deel I — Voorwaarden voor het gebruik van gerecycleerd warm water voor het verwijderen van microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen

1. Het gerecycleerde warme water moet worden verkregen door het verwarmen en recycleren van drinkwater in een gesloten en apart systeem.
2. Het gerecycleerde water moet worden gebruikt in overeenstemming met:
 - a) een regeling voor de minimale verhittingstemperatuur en duur voorafgaand aan de toepassing ervan op karkassen, die overeenstemming met de microbiologische parameters voor drinkwater moet garanderen;
 - b) een regeling voor hernieuwing aan de gepaste frequentie, die overeenstemming met de chemische parameters voor drinkwater moet garanderen en waarbij in voorkomend geval de grotere deeltjes worden weggeschept, filtratie plaatsvindt en drinkwater wordt toegevoegd.
3. Het gerecycleerde warme water mag alleen worden toegepast op hele of halve karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren en gekweekt wild, onder gecontroleerde en geverifieerde omstandigheden.
4. Het gerecycleerde warme water mag niet worden toegepast op karkassen die zichtbaar verontreinigd zijn met uitwerpselen.
5. De toepassing van gerecycleerd warm water op karkassen mag niet leiden tot onomkeerbare fysieke verandering van het vlees.
6. De toepassing van gerecycleerd warm water op karkassen moet gebeuren voor de karkassen in de koel- of vriesruimte worden geplaatst.
7. De voorwaarden van de punten 2 en 3 van dit deel moeten in op risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) gebaseerde procedures zijn geïntegreerd, waaronder ten minste de criteria van deel II.

Deel II — Minimale HACCP-criteria en controleparameters

1. De bemonstering van karkassen ter beoordeling van de overeenstemming in de zin van Verordening (EG) nr. 2073/2005 moet worden uitgevoerd voorafgaand aan de toepassing van gerecycleerd warm water op karkassen.
 2. De regeling voor de minimale verhittingstemperatuur en duur van gerecycleerd water voorafgaand aan de toepassing ervan op karkassen moet constant worden gecontroleerd door instrumentele metingen en worden gedocumenteerd en geregistreerd.
 3. De overeenstemming van het op karkassen toegepaste gerecycleerde water met de microbiologische en chemische parameters voor drinkwater moet periodiek door middel van watertests worden geverifieerd en worden gedocumenteerd en geregistreerd.
 4. De overeenstemming van het op karkassen toegepaste gerecycleerde water met de indicatorparameter *Clostridium perfringens* voor drinkwater moet door middel van periodiek toezicht worden geverifieerd en worden gedocumenteerd en geregistreerd.
-