

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2015/1474**ze dne 27. srpna 2015****o použití recyklované teplé vody k odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl****(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. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu ⁽¹⁾, a zejména na čl. 3 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Cílem směrnice Rady 98/83/ES ⁽²⁾ je chránit lidské zdraví před nepříznivými účinky jakéhokoli znečištění vody určené k lidské spotřebě a zajistit, že voda bude zdravotně nezávadná a čistá. Části A a B přílohy I uvedené směrnice stanoví mikrobiologické a chemické ukazatele, kterým má voda určená k lidské spotřebě odpovídat.
- (2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ⁽³⁾ stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž přihlíží především k zásadě týkající se všeobecného používání postupů založených na analýze rizik a kritických kontrolních bodech (dále jen „HACCP“).
- (3) Nařízení (ES) č. 852/2004 definuje „pitnou vodou“ jako vodu splňující minimální požadavky stanovené ve směrnici 98/83/ES.
- (4) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než pitnou vodu, pokud nebylo použití dotyčné látky schváleno v souladu s uvedeným nařízením.
- (5) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ⁽⁴⁾ stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a zejména, že tyto kontroly mají zahrnovat audity správné hygienické praxe a postupů založených na HACCP.
- (6) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ⁽⁵⁾ stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle nařízení (ES) č. 852/2004.
- (7) Dne 30. září 2010 přijala vědecká komise pro biologická nebezpečí Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) vědecké stanovisko k bezpečnosti a účinnosti používání recyklované teplé vody jako metody dekontaminace masa jatečně upravených těl ⁽⁶⁾.
- (8) Ve svém stanovisku dospěl úřad EFSA k závěru, že recyklovaná teplá voda je ke snížení povrchové mikrobiální kontaminace stejně účinná jako teplá pitná voda a že za hlavní významná rizika při jejím použití se považují mikrobiologická rizika spojená s určitými teple odolnými spory bakterií.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě (Úř. věst. L 330, 5.12.1998, s. 32).

⁽³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1).

⁽⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206).

⁽⁵⁾ Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(9):1827.

- (9) Tato rizika lze kontrolovat zahříváním recyklované teplé vody při určité minimální teplotě a po určitou minimální dobu a použitím recyklačního postupu, který zajistí, aby mikrobiologické a chemické ukazatele splňovaly požadavky na pitnou vodu stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004; riziko u recyklované teplé vody proto není vyšší než u teplé pitné vody.
- (10) Úřad EFSA dále identifikuje a definuje kritéria HACCP, jež jsou nezbytná pro požadovanou účinnost recyklované teplé vody a pro kontrolu možných rizik. Mezi tato kritéria patří zejména povinnost provozovatelů potravinářských podniků shromažďovat údaje o přítomnosti a případné akumulaci určitých spor bakterií v teplé recyklované vodě používané k odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl.
- (11) S ohledem na stanovisko EFSA a vzhledem k tomu, že recyklovaná teplá voda může být dalším nástrojem k dosažení cílů nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 2073/2005 a že její použití je přínosem z hlediska životního prostředí a úspor energie, je vhodné povolit, aby provozovatelé potravinářských podniků mohli používat recyklovanou teplou vodu k odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl.
- (12) Použití recyklované teplé vody však nesmí mít vliv na povinnost provozovatelů potravinářských podniků dodržovat požadavky právních předpisů Unie týkajících se hygieny potravin, jak je stanoví nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 2073/2005. Toto použití by mělo být začleněno do systémů založených na HACCP a nemělo by být v žádném případě považováno za náhradu správné hygienické praxe na jatcích a provozních postupů či za alternativu při plnění požadavků uvedených nařízení.
- (13) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Provozovatelé potravinářských podniků mohou používat recyklovanou teplou vodu k odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl v souladu s podmínkami použití stanovenými v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

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

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

V Bruselu dne 27. srpna 2015.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

Část I – Podmínky použití recyklované teplé vody k odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl

1. Recyklovaná teplá voda musí být získána zahřátím a recyklací pitné vody v uzavřeném a odděleném systému.
2. Recyklovaná voda musí:
 - a) před použitím na jatečně upravených tělech projít zahříváním při určité minimální teplotě a po určitou minimální dobu, jež musí zajistit soulad s mikrobiologickými ukazateli pro pitnou vodu;
 - b) projít recyklačním postupem s vhodnou frekvencí – případně včetně odstředění hrubých částic, filtrace a přidání pitné vody –, jenž musí zajistit soulad s chemickými ukazateli pro pitnou vodu.
3. Recyklovaná teplá voda musí být za řízených a ověřených podmínek použita pouze na celá jatečně upravená těla nebo na půlky jatečně upravených těl domácích kopytníků a farmové zvěře.
4. Recyklovaná teplá voda nesmí být použita na jatečně upravená těla s patrným fekálním znečištěním.
5. Použití recyklované teplé vody na jatečně upravená těla nesmí vést k žádné nevratné fyzikální změně masa.
6. Použití recyklované teplé vody na jatečně upravená těla musí být provedeno před tím, než jsou jatečně upravená těla umístěna do chladicích či mrazicích prostor.
7. Podmínky uvedené v bodech 2 a 3 tohoto odstavce musí být začleněny do postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) a musí zahrnovat alespoň kritéria stanovená v části II.

Část II – Minimální kritéria HACCP a kontrolní parametry

1. Odběr vzorků jatečně upravených těl pro účely posouzení shody ve smyslu nařízení (ES) č. 2073/2005 musí proběhnout před použitím recyklované teplé vody na jatečně upravená těla.
 2. Minimální teplota a doba zahřívání aplikovaná na recyklovanou vodu před jejím použitím na jatečně upravená těla musí být nepřetržitě sledována pomocí přístrojových měření, dokumentována a zaznamenávána.
 3. Soulad recyklované vody používané na jatečně upravená těla s mikrobiologickými a chemickými ukazateli pro pitnou vodu musí být pravidelně ověřován zkouškami vody, dokumentován a zaznamenáván.
 4. Soulad recyklované vody používané na jatečně upravená těla s indikačním ukazatelem týkajícím se *Clostridium perfringens* v pitné vodě musí být pravidelně sledován, dokumentován a zaznamenáván.
-