

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2015/1474**af 27. august 2015****om anvendelse af varmt genbrugsvand til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra slagtekroppe****(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. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 3, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådets direktiv 98/83/EF ⁽²⁾ har til formål at beskytte menneskers sundhed mod de skadelige virkninger af enhver forurening af drikkevand ved at sikre, at drikkevandet er sundt og rent. Del A og B i bilag I til nævnte direktiv beskriver de mikrobiologiske og kemiske parametre, der skal opfyldes af drikkevand.
- (2) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ⁽³⁾ er der fastsat generelle hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder, som navnlig omfatter princippet om generel anvendelse af procedurer, der er baseret på risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP).
- (3) I forordning (EF) nr. 852/2004 defineres »drikkevand« som vand, der opfylder minimumskravene i direktiv 98/83/EF.
- (4) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder. Det er fastsat deri, at lederen af en fødevarevirksomhed ikke må anvende andre stoffer end drikkevand til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter, medmindre anvendelsen af det pågældende stof er godkendt i henhold til nævnte forordning.
- (5) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 ⁽⁴⁾ er der fastsat særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum, og det fastsættes bl.a., at kontrollen skal omfatte audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer.
- (6) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 ⁽⁵⁾ er der fastsat mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og gennemførelsesbestemmelser, som fødevarevirksomhedslederne skal opfylde, når de anvender de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 852/2004.
- (7) Den 30. september 2010 vedtog Ekspertpanelet for Biologiske Farer under Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) en videnskabelig udtalelse om sikkerheden og effektiviteten ved anvendelse af varmt genbrugsvand, som dekontamineringsmetode til slagtekroppe ⁽⁶⁾.
- (8) EFSA konkluderer i sin udtalelse, at varmt genbrugsvand er lige så effektivt som varmt drikkevand til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening, og ved anvendelse heraf betragtes de mikrobiologiske risici, som er forbundet med visse varmeresistente bakteriesporer, som de vigtigste relevante risici.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand (EFT L 330 af 5.12.1998, s. 32).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206.)

⁽⁵⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Disse risici kan styres ved at sikre, at varmt genbrugsvand underkastes opvarmning med visse minimumskrav til temperatur/tid og en ordning med tilførsel af nyt vand, som sikrer, at de mikrobiologiske og kemiske parametre overholder kravene til drikkevand som fastlagt i forordning (EF) nr. 852/2004, og at risikoen ved varmt genbrugsvand derved ikke er større end for varmt drikkevand.
- (10) EFSA peger desuden på og definerer HACCP-kriterier med henblik på at opnå det varme genbrugsvands forventede effektivitet og på at styre de mulige risici. Disse kriterier omfatter bl.a. en forpligtelse for fødevarer virksomhedslederne til at indsamle data om forekomst og potentiel akkumulering af visse bakteriesporer i det varme genbrugsvand, der anvendes til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra slagtekroppe.
- (11) I betragtning af EFSA's udtalelse, og under hensyntagen til at varmt genbrugsvand kan være et supplerende redskab til at nå målene i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005 og anvendelsen heraf har en merværdi af miljø- og energibevarende grunde, bør det godkendes, at fødevarer virksomhedsledere anvender varmt genbrugsvand til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra slagtekroppe.
- (12) Anvendelsen af varmt genbrugsvand må imidlertid ikke berøre fødevarer virksomhedslederens pligt til at overholde bestemmelserne i EU-lovgivningen om fødevarerhygiejne som fastsat i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005. En sådan anvendelse bør integreres i HACCP-baserede systemer og bør på ingen måde betragtes som en erstatning for gode hygiejniske slagtepraksisser og driftsprocedurer eller som et alternativ til at opfylde kravene i nævnte forordninger.
- (13) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Fødevarer virksomhedslederne kan anvende varmt genbrugsvand til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra slagtekroppe i overensstemmelse med de anvendelsesbetingelser, der er fastsat i bilaget.

Artikel 2

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 27. august 2015.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG

Del I — Betingelser for anvendelse af varmt genbrugsvand til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra slagtekroppe

1. Det varme genbrugsvand skal hidrøre fra opvarmning og genanvendelse af drikkevand i et lukket og separat system.
2. Genbrugsvandet skal underkastes:
 - a) opvarmning med visse minimumskrav til temperatur/tid, inden det anvendes på slagtekroppe, hvilket skal sikre overholdelse af de mikrobiologiske parametre for drikkevand
 - b) en ordning med tilførsel af nyt vand med passende hyppighed, herunder, om nødvendigt, afskumning af grove partikler, filtrering og tilsætning af drikkevand, hvilket skal sikre overholdelse af de kemiske parametre for drikkevand.
3. Det varme genbrugsvand må kun anvendes på hele eller halve slagtekroppe af tamhovdyr og opdrættet vildt og under kontrollerede og efterprøvede betingelser.
4. Det varme genbrugsvand må ikke anvendes på slagtekroppe med synlig fækal forurening.
5. Anvendelsen af varmt genbrugsvand på slagtekroppe må ikke medføre nogen uigenkaldelig fysisk ændring af kødet.
6. Anvendelsen af varmt genbrugsvand på slagtekroppe skal foregå, inden slagtekroppene placeres i køle- eller fryserum.
7. Betingelserne i punkt 2 og 3 skal integreres i de procedurer, der er baseret på principperne om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP), herunder som minimum de kriterier, der er fastsat i del II.

Del II — Minimumskrav til HACCP-kriterier og kontrolparametre

1. Udtagning af prøver af slagtekroppe med henblik på vurderingen af, om kravene overholdes, jf. forordning (EF) nr. 2073/2005, skal foretages, inden det varme genbrugsvand anvendes på slagtekroppe.
 2. Opvarmningen af genbrugsvandet med visse minimumskrav til temperatur/tid, inden det anvendes på slagtekroppe, skal overvåges kontinuerligt ved instrumentmålinger, dokumenteres og registreres.
 3. Det skal med test af vand regelmæssigt verificeres, dokumenteres og registreres, at det genbrugsvand, der anvendes på slagtekroppe, overholder de gældende mikrobiologiske og kemiske parametre for drikkevand.
 4. Det skal med regelmæssig overvågning verificeres, dokumenteres og registreres, at det genbrugsvand, der anvendes på slagtekroppe, overholder det gældende indikatorparameter for *Clostridium perfringens*.
-