

**VERORDNUNG (EU) 2015/1474 DER KOMMISSION****vom 27. August 2015****über die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Ziel der Richtlinie 98/83/EG des Rates <sup>(2)</sup> ist es, die menschliche Gesundheit vor den nachteiligen Einflüssen, die sich aus der Verunreinigung von für den menschlichen Gebrauch bestimmtem Wasser ergeben, durch Gewährleistung seiner Genussstauglichkeit und Reinheit zu schützen. In Anhang I Teile A und B dieser Richtlinie sind die mikrobiologischen und chemischen Parameter festgelegt, denen für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser entsprechen muss.
- (2) In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(3)</sup> sind die von Lebensmittelunternehmern einzuhaltenden allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften festgelegt; besonders berücksichtigt wird dabei der Grundsatz der allgemeinen Anwendung von Verfahren, die auf Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points — HACCP) basieren.
- (3) In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird „Trinkwasser“ definiert als Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG entspricht.
- (4) In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind die von Lebensmittelunternehmern einzuhaltenden spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt. Danach dürfen Lebensmittelunternehmer zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs keinen anderen Stoff als Trinkwasser verwenden, es sei denn, die Verwendung dieses Stoffes ist nach der genannten Verordnung genehmigt worden.
- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> enthält besondere Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und insbesondere die Festlegung, dass diese Überwachung Audits der guten Hygienepraxis und der HACCP-basierten Verfahren umfassen muss.
- (6) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission <sup>(5)</sup> sind mikrobiologische Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt worden, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind.
- (7) Am 30. September 2010 nahm das Gremium für biologische Gefahren der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „EFSA“) ein wissenschaftliches Gutachten über die Sicherheit und Effizienz der Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung von Verunreinigungen auf Schlachtkörpern <sup>(6)</sup> an.
- (8) In ihrem Gutachten gelangt die EFSA zu dem Ergebnis, dass wiederaufbereitetes Heißwasser mikrobiologische Oberflächenverunreinigungen ebenso wirksam verringert wie heißes Trinkwasser und dass bei seiner Verwendung die mikrobiologischen Risiken durch bestimmte hitzebeständige Bakteriensporen als Hauptrisiken zu betrachten sind.

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2010; 8(9):1827.

- (9) Diese Risiken können unter Kontrolle gehalten werden, indem sichergestellt wird, dass wiederaufbereitetes Heißwasser auf eine Mindesttemperatur/für eine Mindestdauer erhitzt und in bestimmten Abständen erneuert wird, sodass gewährleistet ist, dass die mikrobiologischen und chemischen Parameterwerte die Anforderungen an Trinkwasser gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erfüllen und dass das von wiederaufbereitetem Heißwasser ausgehende Risiko somit nicht höher ist als das von heißem Trinkwasser.
- (10) Im Übrigen hat die EFSA HACCP-Kriterien ermittelt und definiert, um die erwartete Wirksamkeit wiederaufbereiteten Heißwassers zu erreichen und die möglichen Risiken unter Kontrolle zu halten. Diese Kriterien umfassen insbesondere die Verpflichtung für Lebensmittelunternehmer, Daten über die Präsenz und die potenzielle Akkumulation bestimmter Bakteriensporen im wiederaufbereiteten Heißwasser, das für die Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern verwendet wird, zu erfassen.
- (11) Angesichts des EFSA-Gutachtens und in Anbetracht dessen, dass wiederaufbereitetes Heißwasser ein zusätzliches Mittel zur Erreichung der Ziele der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 2073/2005 sein und seine Verwendung aus Gründen des Umweltschutzes und der Energieersparnis einen Mehrwert haben kann, sollte die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers durch Lebensmittelunternehmer zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern zugelassen werden.
- (12) Die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers muss indessen die Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer zur Erfüllung der Anforderungen des Unionsrechts an die Lebensmittelhygiene, die in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt sind, unberührt lassen. Eine solche Verwendung sollte in HACCP-basierte Verfahren integriert sein und ist keinesfalls als Ersatz für gute Hygienepraxis beim Schlachten und gute Betriebsverfahren oder als Alternative zur Erfüllung der Anforderungen der genannten Verordnungen zu betrachten.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Lebensmittelunternehmer dürfen wiederaufbereitetes Heißwasser zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern gemäß den im Anhang festgelegten Bedingungen verwenden.

#### *Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 27. August 2015

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANHANG

**Teil I — Bedingungen für die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern**

1. Das wiederaufbereitete Heißwasser muss durch Erhitzen und Wiederaufbereiten von Trinkwasser in einem geschlossenen, getrennten System gewonnen werden.
2. Das wiederaufbereitete Wasser muss folgender Behandlung unterzogen werden:
  - a) einer Mindesterhitzungstemperatur/Mindesterhitzungsdauer, die die Einhaltung der mikrobiologischen Parameter von Trinkwasser gewährleisten, vor der Anwendung auf Schlachtkörpern;
  - b) einer ausreichend häufigen Erneuerung einschließlich Entfernung grober Partikel, Filtration und Zusetzung von Trinkwasser falls erforderlich, die die Einhaltung der chemischen Parameter von Trinkwasser gewährleistet.
3. Das wiederaufbereitete Heißwasser darf nur auf ganzen Schlachtkörpern und Schlachtkörperhälften von als Haustiere gehaltenen Huftieren und von Zuchtwild und nur unter kontrollierten und überprüften Bedingungen angewandt werden.
4. Das wiederaufbereitete Heißwasser darf nicht auf Schlachtkörpern mit einer sichtbaren fäkalen Verschmutzung angewandt werden.
5. Die Anwendung wiederaufbereiteten Heißwassers auf Schlachtkörpern darf nicht zu irreversiblen physikalischen Veränderungen des Fleisches führen.
6. Die Anwendung wiederaufbereiteten Heißwassers auf Schlachtkörpern muss erfolgen, bevor die Schlachtkörper in den Kühl- oder Gefrierraum gebracht werden.
7. Die Bedingungen unter Nummer 2 und 3 müssen in die auf Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) basierenden Verfahren integriert werden, die mindestens die in Teil II aufgeführten Kriterien umfassen.

**Teil II — HACCP-Mindestkriterien und -Kontrollparameter**

1. Vor der Anwendung wiederaufbereiteten Heißwassers auf Schlachtkörpern sind Stichproben zwecks Bewertung der Einhaltung der Anforderungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu nehmen.
  2. Die Mindesterhitzungstemperatur/Mindesterhitzungsdauer wiederaufbereiteten Wassers vor seiner Anwendung auf Schlachtkörpern ist fortlaufend durch instrumentelle Messungen zu überwachen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.
  3. Die Einhaltung der für Trinkwasser festgelegten mikrobiologischen und chemischen Parameter bei dem auf Schlachtkörpern angewandten wiederaufbereiteten Heißwasser ist durch regelmäßige Wasseruntersuchungen zu überprüfen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.
  4. Die Einhaltung des für Trinkwasser festgelegten Indikatorparameters für *Clostridium perfringens* bei dem auf Schlachtkörpern angewandten wiederaufbereiteten Heißwasser ist durch regelmäßige Überwachung zu überprüfen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.
-