

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2015/1474 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 27ης Αυγούστου 2015

**σχετικά με τη χρήση ζεστού ανακυκλωμένου νερού για την εξάλειψη της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης από τα σφάγια****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 3 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σκοπός της οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου <sup>(2)</sup> είναι η προστασία της ανθρώπινης υγείας από τις δυσμενείς επιπτώσεις που οφείλονται στη μόλυνση του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, μέσω της εξασφάλισης ότι είναι υγιινό και καθαρό. Στα μέρη Α και Β του παραρτήματος Ι της εν λόγω οδηγίας καθορίζονται οι μικροβιολογικές και χημικές παράμετροι που πρέπει να πληρούνται για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(3)</sup> καθορίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων τους οποίους πρέπει να τηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, λαμβάνοντας ιδίως υπόψη την αρχή σχετικά με τη γενική εφαρμογή των διαδικασιών που βασίζονται στην ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP).
- (3) Στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ως «πόσιμο νερό» ορίζεται το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/ΕΚ.
- (4) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούν άλλες ουσίες πλην του πόσιμου νερού για την εξάλειψη επιφανειακής μόλυνσης από προϊόντα ζωικής προέλευσης, εκτός εάν η χρήση της συγκεκριμένης ουσίας έχει εγκριθεί σύμφωνα με τον εν λόγω κανονισμό.
- (5) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(4)</sup> καθορίζει ειδικές διατάξεις για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και προβλέπει, ιδίως, ότι οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να περιλαμβάνουν ελέγχους ορθών πρακτικών υγιεινής και διαδικασιών που βασίζονται στο σύστημα HACCP.
- (6) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής <sup>(5)</sup> καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων όταν εφαρμόζουν τα γενικά και ειδικά μέτρα υγιεινής που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (7) Στις 30 Σεπτεμβρίου 2010 η ομάδα της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) για τις βιολογικές πηγές κινδύνου ενέκρινε επιστημονική γνώμη σχετικά με την ασφάλεια και την αποτελεσματικότητα της χρήσης ζεστού ανακυκλωμένου νερού ως απολυμαντικής τεχνικής για τα σφάγια κρέατος <sup>(6)</sup>.
- (8) Στην εν λόγω γνώμη, η EFSA καταλήγει στο συμπέρασμα ότι το ζεστό ανακυκλωμένο νερό είναι εξίσου αποτελεσματικό με το ζεστό πόσιμο νερό για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης και, όσον αφορά τη χρήση του, θεωρείται ότι οι κυριότεροι σχετικοί κίνδυνοι είναι οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι που συνδέονται με ορισμένους ανθεκτικούς στη θερμότητα σπόρους βακτηριδίων.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

<sup>(2)</sup> Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (ΕΕ L 330 της 5.12.1998, σ. 32).

<sup>(3)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1).

<sup>(4)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 206).

<sup>(5)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1).

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

- (9) Οι κίνδυνοι αυτοί είναι δυνατόν να ελεγχθούν εάν εξασφαλιστεί ότι το ζεστό ανακυκλωμένο νερό υπόκειται σε ελάχιστη θερμοκρασία θέρμανσης ανά χρονική διάρκεια θέρμανσης, καθώς και σε διαδικασία ανανέωσης η οποία εξασφαλίζει ότι πληρούνται οι απαιτήσεις για τις μικροβιολογικές και χημικές παραμέτρους, όσον αφορά το πόσιμο νερό, που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και κατά συνέπεια ο κίνδυνος για το ζεστό ανακυκλωμένο νερό δεν είναι υψηλότερος από τον κίνδυνο για το ζεστό πόσιμο νερό.
- (10) Επιπλέον, η EFSA αναγνωρίζει και καθορίζει κριτήρια HACCP ώστε να επιτυγχάνεται η αναμενόμενη αποτελεσματικότητα του ζεστού ανακυκλωμένου νερού και ο έλεγχος των πιθανών κινδύνων. Ειδικότερα, στα κριτήρια αυτά περιλαμβάνεται η υποχρέωση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων να συλλέγουν στοιχεία σχετικά με την παρουσία και την πιθανή συγκέντρωση ορισμένων σπόρων βακτηριδίων στο ζεστό ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για την εξάλειψη της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης από τα σφάγια.
- (11) Με βάση τη γνώμη της EFSA και λαμβανομένου υπόψη ότι το ζεστό ανακυκλωμένο νερό μπορεί να αποτελέσει ένα επιπλέον μέσο για την επίτευξη των στόχων των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 και ότι η χρήση του προσφέρει προστιθέμενη αξία σε σχέση με το περιβάλλον και την εξοικονόμηση ενέργειας, κρίνεται σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση του ζεστού ανακυκλωμένου νερού από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων για την εξάλειψη της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης από τα σφάγια.
- (12) Ωστόσο, η χρήση του ζεστού ανακυκλωμένου νερού δεν πρέπει να επηρεάζει την υποχρέωση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της ενωσιακής νομοθεσίας σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, όπως καθορίζονται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 2073/2005. Η εν λόγω χρήση θα πρέπει να ενσωματώνεται σε συστήματα HACCP και κατά κανένα τρόπο δεν θα πρέπει να θεωρείται ότι υποκαθιστά τις ορθές πρακτικές υγιεινής της σφαγής και τις λειτουργικές διαδικασίες ούτε να θεωρείται ως εναλλακτική της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις των εν λόγω κανονισμών.
- (13) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### Άρθρο 1

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν ζεστό ανακυκλωμένο νερό για την εξάλειψη της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης από τα σφάγια σύμφωνα με τους όρους χρήσης που καθορίζονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Αυγούστου 2015.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
Jean-Claude JUNCKER

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

**Μέρος Ι — Όροι χρήσης του ζεστού ανακυκλωμένου νερού για την εξάλειψη της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης από τα σφάγια**

1. Το ζεστό ανακυκλωμένο νερό λαμβάνεται από τη θέρμανση και ανακύκλωση πόσιμου νερού σε κλειστό και ξεχωριστό σύστημα.
2. Το ανακυκλωμένο νερό υπόκειται σε:
  - α) ελάχιστη θερμοκρασία θέρμανσης ανά χρονική διάρκεια θέρμανσης πριν από τη χρήση του σε σφάγια, διαδικασία η οποία συμμορφώνεται απόλυτα με τις μικροβιολογικές παραμέτρους για το πόσιμο νερό·
  - β) διαδικασία ανανέωσης με την κατάλληλη συχνότητα, η οποία περιλαμβάνει, εφόσον είναι αναγκαίο, το ξάφρισμα μεγάλων σωματιδίων, τη διήθηση και την προσθήκη πόσιμου νερού, και συμμορφώνεται απολύτως με τις χημικές παραμέτρους για το πόσιμο νερό.
3. Το ζεστό ανακυκλωμένο νερό χρησιμοποιείται σε ολόκληρα σφάγια ή ημιμόρια σφαγίων κατοικίδιων σπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων υπό ελεγχόμενες και επικυρωμένες συνθήκες.
4. Το ζεστό ανακυκλωμένο νερό δεν εφαρμόζεται σε σφάγια με εμφανή περιττωματική μόλυνση.
5. Η εφαρμογή ζεστού ανακυκλωμένου νερού σε σφάγια δεν έχει ως αποτέλεσμα καμία μη αναστρέψιμη φυσική αλλοίωση του κρέατος.
6. Η εφαρμογή ζεστού ανακυκλωμένου νερού σε σφάγια πραγματοποιείται πριν τα σφάγια τοποθετηθούν σε θάλαμο ψύξης ή κατάψυξης.
7. Οι όροι που αναφέρονται στα σημεία 2 και 3 της παρούσας παραγράφου ενσωματώνονται στις διαδικασίες ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον των κριτηρίων που καθορίζονται στο μέρος ΙΙ.

**Μέρος ΙΙ — Ελάχιστα κριτήρια HACCP και παράμετροι ελέγχου**

1. Η δειγματοληψία σφαγίων με σκοπό την αξιολόγηση της συμμόρφωσης κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 πραγματοποιείται πριν από τη χρήση του ζεστού ανακυκλωμένου νερού στα σφάγια.
2. Η ελάχιστη θερμοκρασία θέρμανσης ανά χρονική διάρκεια θέρμανσης στην οποία υπόκειται το ανακυκλωμένο νερό πριν από τη χρήση του στα σφάγια παρακολουθείται συνεχώς μέσω μετρήσεων με όργανα, τεκμηριώνεται και καταγράφεται.
3. Η συμμόρφωση του ανακυκλωμένου νερού που χρησιμοποιείται στα σφάγια με τις μικροβιολογικές και χημικές παραμέτρους που καθορίζονται για το πόσιμο νερό επαληθεύεται κατά περιοδικά διαστήματα με δοκιμές του νερού, τεκμηριώνεται και καταγράφεται.
4. Η συμμόρφωση του ανακυκλωμένου νερού που χρησιμοποιείται στα σφάγια με την ενδεικτική παράμετρο *Clostridium perfringens* που καθορίζεται για το πόσιμο νερό επαληθεύεται με περιοδική παρακολούθηση, τεκμηριώνεται και καταγράφεται.