

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2015/1474,**27. august 2015,****milles käsitletakse ringlussevõetud kuuma vee kasutamist mikrobioloogilise pinnasaaste eemaldamiseks rümpadelt****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 3 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

- (1) Nõukogu direktiivi 98/83/EÜ ⁽²⁾ eesmärk on kaitsta inimeste tervist olmevee mis tahes saastatusest tulenevate kahjulike mõjude eest, tagades olmevee tervislikkuse ja puhtuse. Kõnealuse direktiivi I lisa A ja B osas on sätestatud mikrobioloogilised ja keemilised parameetrid, millele olmevesi peab vastama.
- (2) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 852/2004 ⁽³⁾ on sätestatud toiduainete hügieeni üldeeskirjad toidukäitlejatele, milles võetakse eelkõige arvesse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) üldist rakendamist käsitlevat põhimõtet.
- (3) Määruses (EÜ) nr 852/2004 on joogivesi määratletud veena, mis vastab direktiivis 98/83/EÜ sätestatud miinimumnõuetele.
- (4) Määrusega (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele. Selles määruses on sätestatud, et toidukäitlejad ei tohi loomset päritolu toodete pinnalt pinnasaaste eemaldamiseks kasutada mingit muud ainet peale joogivee, välja arvatud juhul, kui aine kasutamine on heaks kiidetud kõnealuses määruses osutatud korras.
- (5) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 854/2004 ⁽⁴⁾ on kehtestatud erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks ja sätestatud eelkõige see, et need eeskirjad peavad hõlmama heade hügieenitavade ja HACCP-süsteemil põhinevate menetluste auditeerimist.
- (6) Komisjoni määrusega (EÜ) nr 2073/2005 ⁽⁵⁾ on kehtestatud teatavate mikroorganismide mikrobioloogilised kriteeriumid ja rakenduseeskirjad, mida toidukäitlejatel tuleb järgida määruses (EÜ) nr 852/2004 nimetatud üld- ja erihügieenimeetmete rakendamisel.
- (7) 30. septembril 2010 võttis Euroopa Toiduohutusameti (edaspidi „toiduohutusamet”) bioloogiliste ohtude teaduskomisjon vastu teadusliku arvamuse ringlussevõetud kuuma vee kasutamise ohutuse ja tõhususe kohta liharümpade saastest puhastamise meetodina ⁽⁶⁾.
- (8) Oma arvamuses jõudis toiduohutusamet järeldusele, et ringlussevõetud kuum vesi on mikrobioloogilise pinnasaaste vähendamiseks sama tõhus kui kuum joogivesi ning selle kasutamisel tuleb peamiseks olulisteks riskideks pidada teatavate kuumakindlate bakterite eostega seotud mikrobioloogilisi riske.

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.⁽²⁾ Nõukogu direktiiv 98/83/EÜ, 3. november 1998, olmevee kvaliteedi kohta (EÜT L 330, 5.12.1998, lk 32).⁽³⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.4.2004, lk 1).⁽⁴⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 854/2004, 29. aprill 2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks (ELT L 139, 30.4.2004, lk 206).⁽⁵⁾ Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005, 15. november 2005, toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta (ELT L 338, 22.12.2005, lk 1).⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(9):1827.

- (9) Neid riske saab ohjata, kui ringlussevõetud kuuma vee suhtes kohaldatakse miinimumnõudeid seoses kuumutamistemperatuuri ja -ajaga ning rakendatakse vee uuendamise korda, millega tagatakse, et vee mikrobioloogilised ja keemilised parameetrid vastavad määruses (EÜ) nr 852/2004 joogivee suhtes sätestatud nõuetele ning seega ei oleks ringlussevõetud kuumast veest tulenev risk suurem kui kuumast joogiveest tulenev risk.
- (10) Lisaks määrab toiduohutusamet kindlaks ja määratleb HACCP kriteeriumid, et saavutada ringlussevõetud kuuma vee soovitud tõhusus ja kontrollida võimalikke riske. Eelkõige hõlmavad kõnealused kriteeriumid toidukäitlejate kohustust koguda andmeid teatavate bakterite eoste esinemise ja võimaliku kogunemise kohta ringlussevõetud kuumas vees, mida kasutati mikrobioloogilise pinnasaaste eemaldamiseks rümbalt.
- (11) Võttes arvesse toiduohutusameti arvamust ja arvestades, et ringlussevõetud kuum vesi võib olla täiendavaks vahendiks määruste (EÜ) nr 852/2004, (EÜ) nr 853/2004, (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 2073/2005 eesmärkide saavutamiseks ning, et selle kasutamisel on lisaväärtus keskkonna ja energia kokkuhoiu seisukohast, on asjakohane lubada toidukäitlejatel kasutada ringlussevõetud kuuma vett mikrobioloogilise pinnasaaste eemaldamiseks rümbalt.
- (12) Ringlussevõetud kuuma vee kasutamine ei tohi siiski mõjutada toidukäitlejate kohustust järgida liidu õigusaktide nõudeid toiduainete hügieeni kohta, mis on sätestatud määrustes (EÜ) nr 852/2004, (EÜ) nr 853/2004, (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 2073/2005. Nimetatud kasutus tuleks integreerida HACCP-põhistesse süsteemidesse ja seda ei tohiks mingil juhul pidada meetodiks, mis asendab hügieenilisi tapmistavasid ja töötlemisviise, või alternatiiviks, et vastata nimetatud määruste nõuetele.
- (13) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Toidukäitlejad võivad kasutada ringlussevõetud kuuma vett mikrobioloogilise pinnasaaste eemaldamiseks rümpadelt vastavalt käesoleva määruse lisas sätestatud kasutustingimustele.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 27. august 2015

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

LISA

I osa. Ringlussevõetud kuuma vee kasutustingimused rümpadelt mikrobioloogilise pinnasaaste eemaldamiseks

1. Ringlussevõetud kuum vesi peab olema saadud suletud ja eraldiseisvast joogivee soojendus- ja ringlussüsteemist.
2. Ringlussevõetud kuuma vee suhtes rakendatakse:
 - a) miinimumnõudeid seoses kuumutamistemperatuuri ja -ajaga enne selle kasutamist rümpadel, mis peab tagama selle vastavuse joogivee mikrobioloogilistele parameetritele;
 - b) vee uuendamise rütmi asjakohase sagedusega, sealhulgas vajaduse korral suuremad osakesed riisutakse, vett filtreeritakse ja sellele lisatakse joogivett, mis peab tagama vastavuse joogivee keemilistele parameetritele.
3. Ringlussevõetud kuuma vett võib kasutada kontrollitud ja kinnitatud tingimustes üksnes kodukabiloomade ja tehistingimustes peetavate ulukite täis- või poolrümpadel.
4. Ringlussevõetud kuuma vett ei tohi kasutada rümpade puhul, mis on nähtavalt väljaheitega saastunud.
5. Ringlussevõetud kuuma vee kasutamine rümpadel ei tohi põhjustada lihas pöördumatuid füüsilisi muutusi.
6. Ringlussevõetud kuuma vett tuleb rümpadel kasutada enne, kui need pannakse jahutus- või külmutusruumi.
7. Käesoleva lõigu punktide 2 ja 3 tingimused tuleb integreerida menetlustesse, mis tuginevad ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetele, kaasa arvatud vähemalt II osas sätestatud kriteeriumid.

II osa. Minimaalsed HACCP-kriteeriumid ja kontrolliparameetrid

1. Rümpadelt proovide võtmine, et hinnata vastavust määruse (EÜ) nr 2073/2005 tähenduses, peab toimuma enne ringlussevõetud kuuma vee kasutamist rümpadel.
 2. Ringlussevõetud vee suhtes rakendatavaid miinimumnõudeid seoses kuumutamistemperatuuri ja -ajaga enne vee kasutamist rümpadel tuleb järjepidevalt jälgida mõõteriistadega, dokumenteerida ja registreerida.
 3. Rümpadel kasutatava ringlussevõetud vee vastavust joogivee suhtes sätestatud mikrobioloogilistele ja keemilistele parameetritele tuleb perioodiliselt kontrollida, võttes veest proove ning need dokumenteerida ja registreerida.
 4. Rümpadel kasutatava ringlussevõetud vee vastavust joogivee suhtes sätestatud *Clostridium perfringens*'i parameetritele tuleb perioodilise seirega kontrollida, dokumenteerida ja registreerida.
-