

UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/1474**od 27. kolovoza 2015.****o uporabi reciklirane tople vode radi uklanjanja mikrobiološkog površinskog onečišćenja s trupova životinja****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 3. stavak 2.,

budući da:

- (1) Cilj je Direktive Vijeća 98/83/EZ ⁽²⁾ zaštita zdravlja ljudi od negativnih učinaka bilo kakvog zagađenja vode namijenjene za ljudsku potrošnju osiguravanjem njezine zdravstvene ispravnosti i čistoće. U dijelovima A i B Priloga I. toj Direktivi utvrđuju se mikrobiološki i kemijski parametri koje mora ispunjavati voda namijenjena za ljudsku potrošnju.
- (2) Uredbom (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽³⁾ utvrđuju se opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom, posebno uzimajući u obzir načelo o općoj provedbi postupaka koji se temelje na sustavu analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP).
- (3) Uredbom (EZ) br. 852/2004 „voda za piće” definira se kao voda koja zadovoljava minimalne zahtjeve utvrđene u Direktivi 98/83/EZ.
- (4) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se posebna pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju hranom. Njome se predviđa da subjekti u poslovanju hranom ne smiju upotrijebiti nikakvu drugu tvar osim pitke vode za uklanjanje površinskog onečišćenja s proizvoda životinjskog podrijetla, osim ako je uporaba te tvari odobrena u skladu s tom Uredbom.
- (5) Uredbom (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁴⁾ utvrđuju se posebna pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, a posebno se utvrđuje da one moraju uključivati revizije dobre higijenske prakse i postupke temeljene na sustavu HACCP.
- (6) Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005 ⁽⁵⁾ utvrđuju se mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme te provedbena pravila kojih se subjekti u poslovanju hranom moraju pridržavati pri provođenju općih i posebnih higijenskih mjera iz Uredbe (EZ) br. 852/2004.
- (7) Dana 30. rujna 2010. Odbor za biološke opasnosti Europske agencije za sigurnost hrane („EFSA”) prihvatio je znanstveno mišljenje o sigurnosti i učinkovitosti uporabe reciklirane tople vode za dekontaminaciju trupova mesa ⁽⁶⁾.
- (8) U svojem mišljenju EFSA zaključuje da je za smanjivanje mikrobiološkog površinskog onečišćenja reciklirana topla voda jednako učinkovita kao topla pitka voda, a za njezinu se uporabu glavnim relevantnim rizicima smatraju mikrobiološki rizici povezani s određenim bakterijskim sporama otpornima na toplinu.

⁽¹⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 55.⁽²⁾ Direktiva Vijeća 98/83/EZ od 3. studenoga 1998. o kvaliteti vode namijenjene za ljudsku potrošnju (SL L 330, 5.12.1998., str. 32.).⁽³⁾ Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30.4.2004., str. 1.).⁽⁴⁾ Uredba (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi (SL L 139, 30.4.2004., str. 206.).⁽⁵⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 1.).⁽⁶⁾ EFSA Journal (2010.);8(9):1827.

- (9) Ti se rizici mogu kontrolirati tako da se osigura da se reciklirana topla voda izloži minimalnoj temperaturi zagrijavanja u određenom razdoblju te da se taj postupak ponovi, čime se osigurava da su mikrobiološki i kemijski parametri u okviru zahtjeva za pitku vodu iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 te stoga rizik reciklirane tople vode nije veći od rizika tople pitke vode.
- (10) Osim toga, EFSA utvrđuje i definira kriterije sustava HACCP kako bi se ostvarila očekivana učinkovitost reciklirane tople vode, a mogući rizici bili pod kontrolom. Ti kriteriji posebno obuhvaćaju obvezu subjekata u poslovanju hranom da prikupljaju podatke o prisutnosti i mogućem nakupljanju određenih bakterijskih spora u recikliranoj toploj vodi upotrijebljenoj za uklanjanje mikrobiološkog površinskog onečišćenja s trupova životinja.
- (11) S obzirom na mišljenje EFSA-e i uzimajući u obzir da reciklirana topla voda može biti dodatni alat za postizanje ciljeva uredaba (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004, (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 2073/2005 te da se njezinom uporabom ostvaruje dodana vrijednost za okoliš i očuvanje energije, primjereno je odobriti subjektima u poslovanju hranom uporabu reciklirane tople vode za uklanjanje mikrobiološkog površinskog onečišćenja s trupova životinja.
- (12) Međutim, uporabom reciklirane tople vode ne smije se utjecati na obvezu subjekta u poslovanju hranom da ispuni zahtjeve zakonodavstva Unije o higijeni hrane kako je utvrđeno u uredbama (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004, (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 2073/2005. Tu bi uporabu trebalo uključiti u sustave temeljene na HACCP-u i ni u kojem je se slučaju ne smije smatrati zamjenom za dobre higijenske prakse klanja i operativne postupke ili zamjenom za ispunjavanje zahtjeva tih uredbi.
- (13) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Subjekti u poslovanju hranom mogu upotrebljavati recikliranu toplu vodu za uklanjanje mikrobiološkog površinskog onečišćenja s trupova životinja u skladu s uvjetima za uporabu utvrđenima u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 27. kolovoza 2015.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

Dio I. – Uvjeti za uporabu reciklirane tople vode radi uklanjanja mikrobiološkog površinskog onečišćenja s trupova životinja

1. Reciklirana topla voda mora se dobivati od ugrijane i reciklirane pitke vode u zatvorenom i odvojenom sustavu.
2. Reciklirana voda mora biti izložena:
 - (a) minimalnoj temperaturi zagrijavanja u određenom razdoblju prije primjene na trupovima životinja, pri čemu mora biti osigurano ispunjavanje mikrobioloških parametara pitke vode;
 - (b) ponovljenom postupku uz odgovarajuću učestalost, prema potrebi uključujući uklanjanje većih čestica, filtriranje i dodavanje pitke vode, pri čemu se mora osigurati ispunjavanje kemijskih parametara pitke vode.
3. Reciklirana topla voda mora se upotrebljavati samo na cijelim trupovima ili polovicama trupova domaćih papkara i kopitara te divljači iz uzgoja u kontroliranim i provjerenim uvjetima.
4. Reciklirana topla voda ne smije se upotrebljavati na trupovima s vidljivim fekalnim onečišćenjem.
5. Uporabom reciklirane tople vode na trupovima ne smije se prouzročiti nepovratna fizička promjena mesa.
6. Uporaba reciklirane tople vode na trupovima mora se provesti prije nego što se trupovi stave u rashladnu prostoriju ili hladnjaču.
7. Uvjeti u točkama 2. i 3. ovog stavka moraju se uključiti u postupke temeljene na sustavu analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP), uključujući barem kriterije iz Dijela II.

Dio II. – Najmanji kriteriji sustava HACCP i kontrolni parametri

1. Uzorkovanje trupova radi procjene usklađenosti u smislu Uredbe (EZ) br. 2073/2005 mora se provesti prije uporabe reciklirane tople vode na trupovima.
 2. Minimalna temperatura zagrijavanja u određenom razdoblju koja se primjenjuje na recikliranu vodu prije njezine uporabe na trupovima mora se neprestano pratiti instrumentalnim mjerenjima te se mora dokumentirati i bilježiti.
 3. Usklađenost reciklirane vode koja se upotrebljava na trupovima s mikrobiološkim i kemijskim parametrima određenima za pitku vodu mora se povremeno provjeravati ispitivanjem vode te se mora dokumentirati i bilježiti.
 4. Usklađenost reciklirane vode koja se upotrebljava na trupovima s indikatorskim parametrom bakterije *Clostridium perfringens* određenim za pitku vodu mora se provjeravati povremenim praćenjem te se mora dokumentirati i bilježiti.
-