

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2015/1474**2015 m. rugpjūčio 27 d.****dėl apytakinio karšto vandens naudojimo mikrobiologiniams teršalams nuo skerdenų paviršių šalinti****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ⁽¹⁾, ypač į jo 3 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

- (1) Tarybos direktyvos 98/83/EB ⁽²⁾ tikslas – apsaugoti žmonių sveikatą nuo neigiamo bet kokio žmonėms vartoti skirto vandens užterštumo poveikio užtikrinant, kad tas vanduo būtų sveikas ir švarus. Tos direktyvos I priedo A ir B dalyse nustatyti mikrobiologiniai ir cheminiai parametrai, kuriuos turi atitikti žmonėms vartoti skirtas vanduo;
- (2) Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 ⁽³⁾ maisto tvarkymo subjektams nustatomos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės, kuriose ypač daug dėmesio skiriama bendram procedūrų, grindžiamų rizikos valdymo analizės ir svarbiausių valdymo taškų (RVASVT) principais, taikymui;
- (3) Reglamente (EB) Nr. 852/2004 „geriamasis vanduo“ apibrėžiamas kaip vanduo, atitinkantis minimalius reikalavimus, išdėstytus Direktyvoje 98/83/EB;
- (4) Reglamente (EB) Nr. 853/2004 maisto tvarkymo subjektams nustatyti konkretūs gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai. Jame nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai ant gyvūninių produktų paviršiaus susikauptiems teršalams šalinti neturi naudoti jokios kitos medžiagos, išskyrus vandenį, jei medžiagos naudojimas nebuvo patvirtintas pagal tą reglamentą;
- (5) Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 854/2004 ⁽⁴⁾ nustatytos specialiosios gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisyklės, visų pirma, nustatoma, kad jos turi apimti geros higienos praktikos ir rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistema grindžiamų procedūrų auditą;
- (6) Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 ⁽⁵⁾ nustatyti tam tikrų mikroorganizmų mikrobiologiniai kriterijai ir įgyvendinimo taisyklės, kurių įgyvendindami Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nurodytas bendrąsias ir specialiąsias higienos priemones turi laikytis maisto tvarkymo subjektai;
- (7) 2010 m. rugsėjo 30 d. Europos maisto saugos tarnybos (EFSA) mokslininkų grupė biologinio pavojaus klausimais priėmė mokslinę nuomonę dėl apytakinio karšto vandens naudojimo mėsos skerdenoms nukenksminti saugumo ir veiksmingumo ⁽⁶⁾;
- (8) nuomonėje EFSA daro išvadą, kad siekiant sumažinti mikrobiologinių teršalų kaupimąsi ant paviršių apytakinis karštas vanduo yra toks pat veiksmingas kaip ir karštas geriamasis vanduo ir jį naudojant mikrobiologinė rizika, susijusi su tam tikromis karščiui atspariomis bakterijų sporomis, laikoma pagrindine susijusia rizika;

⁽¹⁾ OL L 139, 2004 4 30, p. 55.

⁽²⁾ 1998 m. lapkričio 3 d. Tarybos direktyva 98/83/EB dėl žmonių vartoti skirtos vandens kokybės (OL L 330, 1998 12 5, p. 32).

⁽³⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1).

⁽⁴⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 854/2004, nustatantis specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisykles (OL L 139, 2004 4 30, p. 206).

⁽⁵⁾ 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL L 338, 2005 12 22, p. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) šią riziką galima sumažinti užtikrinant, kad apytakinis karštas vanduo būtų įkaitintas iki minimalios kaitinimo temperatūros ir (arba) jam būtų taikomas laiko režimas ir atnaujinimo režimas, kurie užtikrintų, kad mikrobiologiniai ir cheminiai parametrai atitiktų Reglamente (EB) Nr. 852/2004 geriamajam vandeniui nustatytus reikalavimus, todėl su apytakiniu karštu vandeniu susijusi rizika yra ne didesnė nei susijusioji su karštu geriamuoju vandeniu;
- (10) be to, siekdama numatomo apytakinio karšto vandens veiksmingumo ir sumažinti galimą riziką, EFSA nustato ir apibrėžia RVASVT kriterijus. Visų pirma, vienu iš kriterijų numatyta, kad maisto tvarkymo subjektai privalo rinkti duomenis apie galimą tam tikrų bakterijų sporų buvimą ir kaupimąsi apytakiniam karštame vandenyje, naudotame mikrobiologiniams teršalams nuo skerdenų paviršių šalinti;
- (11) atsižvelgiant į EFSA nuomonę ir į tai, kad apytakinis karštas vanduo gali būti papildoma priemonė reglamentų (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 2073/2005 tikslams pasiekti ir jo naudojimas turi pridėtinės vertės dėl aplinkos ir energijos taupymo priežasčių, reikėtų patvirtinti maisto tvarkymo subjektų apytakinio karšto vandens naudojimą mikrobiologiniams teršalams nuo skerdenų paviršių šalinti;
- (12) tačiau apytakinio karšto vandens naudojimas neturi daryti įtakos maisto tvarkymo subjekto pareigai laikytis Sąjungos teisės aktų dėl maisto higienos reikalavimų, nustatytų reglamentuose (EB) Nr. 852/2004, (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 2073/2005. Toks naudojimas turėtų būti įtrauktas į RVASVT pagrįstas sistemas ir jokių būdu neturėtų būti laikomas alternatyva gerajai skerdimo higienos praktikai ir darbo procedūroms arba alternatyva minėtų reglamentų reikalavimų laikymuisi;
- (13) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Maisto tvarkymo subjektai gali naudoti apytakinį karštą vandenį mikrobiologiniams teršalams nuo skerdenų paviršių šalinti, laikydamiesi šio reglamento priede nustatytų naudojimo sąlygų.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2015 m. rugpjūčio 27 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

I dalis. Apytakinio karšto vandens naudojimo mikrobiologiniams teršalams nuo skerdenų paviršių šalinti sąlygos

1. Apytakinis karštas vanduo turi būti gautas kaitinant ir perdirbant geriamąjį vandenį uždaroje ir atskiroje sistemoje.
2. Apytakinis vanduo turi būti:
 - a) įkaitintas iki minimalios kaitinimo temperatūros ir (arba) jam turi būti taikomas laiko režimas, prieš jį naudojant ant skerdenų, taip užtikrinant atitiktį geriamojo vandens mikrobiologiniams parametrams;
 - b) atnaujinamas tinkamu dažnumu, įskaitant, jei reikia, nugriebiant stambias daleles, filtruojant ir papildant geriamuoju vandeniu, taip užtikrinant atitiktį geriamojo vandens cheminiams parametrams.
3. Apytakinis karštas vanduo turi būti naudojamas tik ant visų naminių kanopinių ir ūkiuose auginamų medžiojamųjų gyvūnų skerdenų arba skerdenų pusių, kontroliuojamomis ir tikrinamomis sąlygomis.
4. Apytakinis karštas vanduo neturi būti naudojamas ant skerdenų, kurios akivaizdžiai užterštos fekalijomis.
5. Dėl apytakinio karšto vandens naudojimo ant skerdenų neturi atsirasti jokių negrįžtamų fizinių mėsos pokyčių.
6. Apytakinis karštas vanduo ant skerdenų turi būti naudojamas prieš jas talpinant į atšaldymo ar šaldymo patalpą.
7. Šios dalies 2 ir 3 punktų sąlygos turi būti įtrauktos į procedūras, grindžiamas rizikos valdymo analizės ir svarbiausių valdymo taškų (RVASVT) principais, įskaitant bent II dalyje nustatytus kriterijus.

II dalis. Būtinieji RVASVT kriterijai ir kontrolės parametrai

1. Skerdenų mėginių ėmimas siekiant įvertinti atitiktį, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 2073/2005, turi būti atliktas prieš apytakinio karšto vandens naudojimą ant skerdenų.
 2. Minimali kaitinimo temperatūra ir (arba) laiko režimas, taikomi apytakiniam karštam vandeniui prieš jo naudojimą ant skerdenų, turi būti nuolat stebimi prietaisais, tikrinami pagal dokumentus ir užregistruojami.
 3. Ant skerdenų naudojamo apytakinio vandens atitiktis geriamajam vandeniui nustatytiems mikrobiologiniams ir cheminiams parametrams turi būti periodiškai tikrinama atliekant vandens tyrimą, tikrinama pagal dokumentus ir užregistruojama.
 4. Ant skerdenų naudojamo apytakinio vandens atitiktis geriamajam vandeniui nustatytam indikatoriniam parametrai *Clostridium perfringens* turi būti periodiškai stebima, tikrinama pagal dokumentus ir užregistruojama.
-