

UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/1474**z dne 27. avgusta 2015****o uporabi vroče reciklirane vode za odstranjevanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ⁽¹⁾ in zlasti člena 3(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Cilj Direktive 98/83/ES ⁽²⁾ je varovanje zdravja ljudi pred škodljivimi vplivi vsakršnega onesnaženja vode, namenjene za prehrano ljudi, z zagotavljanjem, da je zdravstveno ustrezna in čista. V delih A in B Priloge I k navedeni direktivi so določeni mikrobiološki in kemijski parametri, ki jih mora izpolnjevati voda, namenjena za prehrano ljudi.
- (2) Uredba (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾ določa splošna pravila o higieni živil za nosilce živilske dejavnosti, ki še zlasti upoštevajo načelo glede splošnega izvajanja postopkov, ki temeljijo na analizi tveganj in kritičnih nadzornih točkah (HACCP).
- (3) Uredba (ES) št. 852/2004 opredeljuje „pitno vodo“ kot vodo, ki izpolnjuje minimalne zahteve iz Direktive 98/83/ES.
- (4) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora, ki jih morajo izpolnjevati nosilci živilske dejavnosti. Določa, da nosilci živilske dejavnosti za odstranjevanje površinske kontaminacije s proizvodov živalskega izvora ne smejo uporabljati nobene druge snovi razen pitne vode, razen če je bila uporaba take snovi odobrena v skladu z navedeno uredbo.
- (5) Uredba (ES) št. 854/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁴⁾ določa posebna pravila za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, in zlasti določa, da je treba v uradni nadzor vključiti nadzorni pregled dobre higienske prakse in postopkov, ki temeljijo na HACCP.
- (6) Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 ⁽⁵⁾ določa mikrobiološka merila za nekatere mikroorganizme in izvedbena pravila, ki jih morajo upoštevati nosilci živilske dejavnosti pri izvajanju splošnih in posebnih higienskih ukrepov iz Uredbe (ES) št. 852/2004.
- (7) Odbor za biološka tveganja Evropske agencije za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Odbor) je 30. septembra 2010 sprejel znanstveno mnenje o varnosti in učinkovitosti uporabe vroče reciklirane vode za dekontaminacijo trupov mesa ⁽⁶⁾.
- (8) Odbor je v svojem mnenju ugotovil, da je vroča reciklirana voda enako učinkovita za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije kot vroča pitna voda, glavna tveganja pri njeni uporabi pa so povezana z mikrobiološkimi tveganji zaradi nekaterih termorezistentnih bakterijskih spor.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.⁽²⁾ Direktiva Sveta 98/83/ES z dne 3. novembra 1998 o kakovosti vode, namenjene za prehrano ljudi (UL L 330, 5.12.1998, str. 32).⁽³⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (UL L 139, 30.4.2004, str. 1).⁽⁴⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 z dne 29. aprila 2004 o določitvi posebnih predpisov za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (UL L 139, 30.4.2004, str. 206).⁽⁵⁾ Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Navedena tveganja je mogoče obvladati tako, da se vroča reciklirana voda izpostavi minimalni temperaturi segrevanja določeno časovno obdobje, postopek pa ponovi, s čimer se zagotovi, da mikrobiološki in kemijski parametri izpolnjujejo zahteve za pitno vodo iz Uredbe (ES) št. 852/2004 in da tveganje za vročo reciklirano vodo tako ni višje od tistega za vročo pitno vodo.
- (10) Poleg tega je Odbor določil in opredelil merila HACCP, da se doseže pričakovana učinkovitost vroče reciklirane vode in obvladajo morebitna tveganja. Navedena merila zlasti vključujejo obveznost, da morajo nosilci živilske dejavnosti zbirati podatke o prisotnosti in morebitnem kopičenju nekaterih bakterijskih spor v vroči recilirani vodi, ki se uporablja za odstranjevanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov.
- (11) Po mnenju Odbora in ob upoštevanju dejstva, da je lahko vroča reciklirana voda dodatno sredstvo za doseganje ciljev iz uredb (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004, (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 2073/2005 ter da ima njena uporaba dodano vrednost iz okoljskih razlogov in razlogov varčevanja energije, je primerno odobriti, da lahko nosilci živilske dejavnosti za odstranjevanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov uporabljajo vročo reciklirano vodo.
- (12) Vendar pa uporaba vroče reciklirane vode ne sme vplivati na obveznost nosilcev živilske dejavnosti, da izpolnjujejo zahteve iz zakonodaje Unije o higieni živil, kakor so določene v uredbah (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004, (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 2073/2005. Tako uporabo bi bilo treba vključiti v sisteme na podlagi HACCP in se nikakor ne bi smela šteti kot nadomestilo za dobre higienske klavniške prakse, operativne postopke ali kot alternativa za izpolnjevanje zahtev iz navedenih uredb.
- (13) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Nosilci živilske dejavnosti lahko uporabljajo vročo reciklirano vodo za odstranjevanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov v skladu s pogoji za uporabo iz Priloge k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 27. avgusta 2015

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

Del I – Pogoji za uporabo vroče reciklirane vode za odstranjevanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov

1. Vroča reciklirana voda mora biti pridobljena s segrevanjem in recikliranjem pitne vode v zaprtem in ločenem sistemu.
2. Reciklirano vodo je treba izpostaviti:
 - (a) minimalni temperaturi segrevanja določeno časovno obdobje pred uporabo na trupih, s čimer se mora zagotoviti skladnost z mikrobiološkimi parametri pitne vode;
 - (b) postopek se ponovi z ustrežno frekvenco, vključno s po potrebi odstranjevanjem večjih delcev, filtracijo in dodajanjem pitne vode, s čimer se mora zagotoviti skladnost s kemijskimi parametri pitne vode.
3. Vroča reciklirana voda se lahko uporablja le na celih trupih domačih kopitarjev in gojene divjadi ali njihovih polovicah pod kontroliranimi in preverjenimi pogoji.
4. Vroča reciklirana voda se ne sme uporabljati na trupih, ki so vidno fekalno kontaminirani.
5. Uporabo vroče reciklirane vode na trupih ne sme povzročiti nepopravljivih fizičnih sprememb na mesu.
6. Vročo reciklirano vodo je treba uporabiti na trupih, preden se trupi dajo v zamrzovalno ali hladilno sobo.
7. Pogoji iz točk 2 in 3 tega odstavka morajo biti vključeni v postopke, ki temeljijo na načelih analize tveganja in kritičnih kontrolnih točk (HACCP), vključno vsaj s pogoji iz dela II.

Del II – Najnižja merila in parametri nadzora po HACCP

1. Vzorčenje trupov za namene ocenjevanja skladnosti v smislu Uredbe (ES) št. 2073/2005 je treba izvesti pred uporabo vroče reciklirane vode na trupih.
 2. Minimalno temperaturo segrevanja in določeno časovno obdobje izpostavljenosti vroče reciklirane vode je treba nenehno spremljati z instrumentalnimi meritvami, rezultate pa dokumentirati in evidentirati.
 3. Skladnost reciklirane vode, ki se uporablja na trupih, z mikrobiološkimi in kemijskimi parametri za pitno vodo je treba redno preverjati s testiranjem vode, rezultate pa dokumentirati in evidentirati.
 4. Skladnost reciklirane vode, ki se uporablja na trupih, z indikatorskim parametrom *Clostridium perfringens* za pitno vodo je treba redno preverjati, rezultate pa dokumentirati in evidentirati.
-