

**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2015/1474****av den 27 augusti 2015****om användning av återvunnet varmvatten för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 3.2, och

av följande skäl:

- (1) Syftet med rådets direktiv 98/83/EG <sup>(2)</sup> är att skydda människors hälsa från de skadliga effekterna av all slags kontaminering av dricksvatten genom att säkerställa att vattnet är hälsosamt och rent. I delarna A och B i bilaga I till det direktivet fastställs de mikrobiologiska och kemiska parametrar som dricksvatten ska uppfylla.
- (2) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 <sup>(3)</sup> fastställs allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare, med särskild hänsyn till principen om det allmänna genomförandet av förfaranden som bygger på principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).
- (3) I förordning (EG) nr 852/2004 definieras *dricksvatten* som vatten som uppfyller minimikraven i direktiv 98/83/EG.
- (4) I förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedelsföretagare med avseende på livsmedel av animaliskt ursprung. Där föreskrivs att livsmedelsföretagare inte får använda något annat ämne än dricksvatten för att avlägsna ytkontaminering från produkter av animaliskt ursprung, såvida inte ämnets användning har godkänts i enlighet med den förordningen.
- (5) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 <sup>(4)</sup> fastställs särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel och i synnerhet att den offentliga kontrollen ska omfatta revision av god hygienpraxis och HACCP-baserade förfaranden.
- (6) I kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 <sup>(5)</sup> fastställs mikrobiologiska kriterier för vissa mikroorganismer samt tillämpningsbestämmelser som livsmedelsföretagare ska uppfylla när de genomför de allmänna och specifika hygienbestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004.
- (7) Den 30 september 2010 antog panelen för biologiska faror vid Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) ett vetenskapligt yttrande om säkerheten och effektiviteten vid användning av återvunnet varmvatten som en teknik för dekontaminering av slaktkroppar <sup>(6)</sup>.
- (8) I yttrandet konstaterar Efsa att återvunnet varmvatten är lika effektivt som varmt dricksvatten när det gäller att minska den mikrobiologiska ytkontamineringen och de största mikrobiologiska riskerna vid användningen utgörs av vissa värmebeständiga bakteriesporer.

<sup>(1)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> Rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten (EGT L 330, 5.12.1998, s. 32).

<sup>(3)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(4)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (EUT L 139, 30.4.2004, s. 206).

<sup>(5)</sup> Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EUT L 338, 22.12.2005, s. 1).

<sup>(6)</sup> "Scientific Opinion on the safety and efficacy of using recycled hot water as a decontamination technique for meat carcasses", *The EFSA Journal*, vol. 8(2010):9, artikelnr 1827.

- (9) Dessa risker kan kontrolleras genom att man ser till att återvunnet varmvatten genomgår uppvärmning med minimikrav på temperatur/tid och tillförs nytt vatten, vilket säkerställer att de mikrobiologiska och kemiska parametrarna överensstämmer med kraven för dricksvatten i förordning (EG) nr 852/2004, och därmed är de risker som är förenade med återvunnet varmvatten inte större än de som är förenade med varmt dricksvatten.
- (10) Efsa identifierar och fastställer dessutom HACCP-kriterier för att den förväntade effektiviteten vid användning av återvunnet varmvatten ska kunna uppnås och för att de möjliga riskerna ska kunna kontrolleras. Dessa kriterier omfattar särskilt en skyldighet för livsmedelsföretagare att samla in uppgifter om förekomst och potentiell ackumulering av vissa bakteriesporer i det återvunna varmvatten som används för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar.
- (11) Mot bakgrund av Efsas yttrande samt med hänsyn till att återvunnet varmvatten kan vara ytterligare ett redskap för att uppnå målen i förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 2073/2005 och att användning av sådant vatten har ett mervärde av miljö- och energibesparings skull, bör livsmedelsföretagares användning av återvunnet varmvatten för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar godkännas.
- (12) Användningen av återvunnet varmvatten får dock inte påverka livsmedelsföretagarens skyldighet att uppfylla kraven i unionslagstiftningen om livsmedelshygien enligt förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 2073/2005. Sådan användning bör integreras i HACCP-baserade system och bör under inga omständigheter anses ersätta god hygienpraxis vid slakt och goda driftsrutiner eller utgöra ett alternativ till att uppfylla kraven i dessa förordningar.
- (13) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### *Artikel 1*

Livsmedelsföretagare får använda återvunnet varmvatten för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar i enlighet med de villkor för användning som fastställs i bilagan till denna förordning.

#### *Artikel 2*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 27 augusti 2015.

*På kommissionens vägnar*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Ordförande*

## BILAGA

**Del I – Villkor för användning av återvunnet varmvatten för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar**

1. Det återvunna varmvattnet ska erhållas från dricksvatten som värms upp och återvinns i ett slutet och avskilt system.
2. Det återvunna vattnet ska
  - a) innan det används på slaktkroppar genomgå uppvärmning med minimikrav på lägsta temperatur/tid som ska säkerställa överensstämmelse med de mikrobiologiska parametrarna för dricksvatten,
  - b) med lämplig frekvens tillföras nytt vatten, vid behov omfattande avskumning av grova partiklar, filtrering och tillsättning av dricksvatten, vilket ska säkerställa överensstämmelse med de kemiska parametrarna för dricksvatten.
3. Det återvunna varmvattnet får endast användas på hela eller halva slaktkroppar av tama hovdjur och hägnat vilt under kontrollerade och verifierade förhållanden.
4. Det återvunna varmvattnet får inte användas på slaktkroppar med synlig fekal kontaminering.
5. Användningen av återvunnet varmvatten på slaktkroppar får inte leda till någon oåterkallelig fysisk förändring av köttet.
6. Användningen av återvunnet varmvatten på slaktkroppar ska ske innan slaktkropparna placeras i sval- eller kylrummet.
7. Villkoren i punkterna 2 och 3 ska integreras i de förfaranden som bygger på principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) och åtminstone omfatta de kriterier som anges i del II.

**Del II – Minimikriterier och minimikontrollparametrar avseende HACCP**

1. Provtagning av slaktkroppar för att bedöma överensstämmelse i den mening som avses i förordning (EG) nr 2073/2005 ska göras innan det återvunna varmvattnet används på dem.
  2. Den uppvärmning med minimikrav på lägsta temperatur/tid som tillämpas på återvunnet vatten innan det används på slaktkroppar ska regelbundet övervakas med mätinstrument samt dokumenteras och registreras.
  3. Det ska genom vattenanalys regelbundet verifieras, dokumenteras och registreras att det återvunna vatten som används på slaktkroppar överensstämmer med de mikrobiologiska och kemiska parametrar som fastställs för dricksvatten.
  4. Det ska genom regelbunden övervakning verifieras, dokumenteras och registreras att det återvunna vatten som används på slaktkroppar överensstämmer med de indikatorparametrar för *Clostridium perfringens* som fastställs för dricksvatten.
-