# NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2015/1474

## z 27. augusta 2015

## o používaní recyklovanej horúcej vody na odstránenie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel

**(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([1]), a najmä na jeho článok 3 ods. 2,

keďže:

(1) Cieľom smernice Rady 98/83/ES ([2]) je ochrániť ľudské zdravie pred nepriaznivými účinkami akejkoľvek kontaminácie vody určenej na ľudskú spotrebu zabezpečením jej nezávadnosti a čistoty. V častiach A a B prílohy I k uvedenej smernici sa stanovujú mikrobiologické a chemické parametre, ktoré musí spĺňať voda určená na ľudskú spotrebu.

(2) Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ([3]) sa stanovujú všeobecné pravidlá pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov týkajúce sa hygieny potravín, pričom sa predovšetkým zohľadňujú zásady súvisiace so všeobecným vykonávaním postupov založených na analýze nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP).

(3) V nariadení (ES) č. 852/2004 sa „pitná voda“ vymedzuje ako voda, ktorá spĺňa minimálne požiadavky stanovené v smernici 98/83/ES.

(4) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu. Stanovuje sa v ňom, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú použiť na odstránenie povrchovej kontaminácie produktov živočíšneho pôvodu žiadnu látku okrem pitnej vody, pokiaľ nebolo použitie danej látky schválené v súlade s uvedeným nariadením.

(5) V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ([4]) sa stanovujú osobitné predpisy organizovania úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu a konkrétne sa v ňom stanovuje, že v uvedených predpisoch majú byť začlenené audity správnej hygienickej praxe a postupov založených na HACCP.

(6) V nariadení Komisie (ES) No 2073/2005 ([5]) sa stanovujú mikrobiologické kritériá, pokiaľ ide o niektoré mikroorganizmy, a vykonávacie predpisy, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pri vykonávaní všeobecných a špecifických hygienických opatrení uvedených v nariadení (ES) č. 852/2004.

(7) Dňa 30. septembra 2010 Vedecká skupina pre biologické riziko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) prijala vedecké stanovisko o bezpečnosti a účinnosti používania recyklovanej horúcej vody ako dekontaminačnej metódy pre mäso jatočných tiel ([6]).

(8) EFSA vo svojom stanovisku dospel k záveru, že recyklovaná horúca voda je rovnako účinná ako horúca pitná voda na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie, a pokiaľ ide o jej použitie, mikrobiologické riziká spojené s určitými teplu odolnými bakteriálnymi spórami sa považujú za hlavné relevantné riziká.

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.
([2]) Smernica Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32).
([3]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).
([4]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 206).
([5]) Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1).
([6]) Vestník EFSA (EFSA Journal) 2010;8(9):1827.

(9) Tieto riziká možno kontrolovať tak, že recyklovaná horúca voda sa ohreje na minimálnu teplotu a daná teplota sa udržiava počas minimálneho času a že recyklovaná horúca voda prejde systémom obnovy, čím sa zabezpečí, že mikrobiologické a chemické parametre budú spĺňať požiadavky pitnej vody stanovené v nariadení (ES) č. 852/2004 a že riziko súvisiace s použitím recyklovanej horúcej vody nebude vyššie ako pri horúcej pitnej vode.

(10) Okrem toho EFSA uvádza a vymedzuje kritériá HACCP s cieľom získať očakávanú účinnosť recyklovanej horúcej vody a kontrolovať možné riziká. Uvedené kritériá zahŕňajú najmä povinnosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov zhromažďovať údaje o prítomnosti a potenciálnej akumulácii určitých bakteriálnych spór v recyklovanej horúcej vode použitej na odstránenie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel.

(11) Vzhľadom na stanovisko EFSA a na skutočnosť, že recyklovaná horúca voda môže byť ďalším nástrojom na dosiahnutie cieľov nariadení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 2073/2005 a že jej používanie je pridanou hodnotou pre životné prostredie a šetrenie energie, je vhodné schváliť, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov používali recyklovanú horúcu vodu na odstránenie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel.

(12) Používanie recyklovanej horúcej vody však nesmie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku oslobodiť od povinnosti dodržiavať požiadavky právnych predpisov Únie v oblasti hygieny potravín stanovené v nariadeniach (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 2073/2005. Takéto používanie by malo byť začlenené do systémov založených na HACCP a v žiadnom prípade by sa nemalo považovať za náhradu správnej hygienickej praxe na bitúnku a za náhradu prevádzkových postupov alebo za alternatívu dodržiavania súladu s požiadavkami uvedených predpisov.

(13) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu používať recyklovanú horúcu vodu na odstránenie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel v súlade s podmienkami použitia stanovenými v prílohe k tomuto nariadeniu.

*Článok 2*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 27. augusta 2015

*Za Komisiu*

*predseda*

Jean-Claude JUNCKER

*PRÍLOHA*

**Časť I – Podmienky používania recyklovanej horúcej vody na odstránenie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel**

1. Recyklovaná horúca voda sa musí získať ohrevom a recykláciou pitnej vody v uzavretom a oddelenom systéme.

2. Recyklovaná voda sa musí:

   a) ohriať na minimálnu teplotu/udržať na danej teplote počas minimálneho času pred jej použitím na jatočné telá, čím sa musí zabezpečiť dodržiavanie mikrobiologických parametrov pitnej vody;

   b) podrobiť systému obnovy s vhodnou periodicitou prípadne vrátane odstránenia hrubých častíc, filtrácie a pridania pitnej vody, čím sa musí zabezpečiť dodržiavanie chemických parametrov pitnej vody.

3. Recyklovaná horúca voda sa smie použiť iba na celé jatočné telá alebo polovice jatočných tiel domácich kopytníkov alebo zveri z farmových chovov za kontrolovaných a overených podmienok.

4. Recyklovanú horúcu vodu nemožno použiť na jatočné telá s viditeľnou fekálnou kontamináciou.

5. Použitie recyklovanej horúcej vody na jatočné telá nesmie viesť k žiadnej nezvratnej fyzickej zmene mäsa.

6. Recyklovaná horúca voda sa na jatočné telá musí použiť pred tým, než sa jatočné telá umiestnia do chladiarne alebo mraziarne.

7. Podmienky uvedené v bodoch 2 a 3 tohto odseku sa musia začleniť do postupov založených na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) a mali by zahŕňať aspoň kritériá stanovené v časti II.

**Časť II – Minimálne kritériá HACCP a kontrolné parametre**

1. Odber vzoriek z jatočných tiel na účely posúdenia súladu v zmysle nariadenia (ES) č. 2073/2005 sa musí vykonať pred použitím recyklovanej horúcej vody na jatočných telách.

2. Minimálna teplota ohrevu/jej udržiavanie počas minimálneho času, ktoré sa uplatňujú na recyklovanú vodu pred jej použitím na jatočné telá, sa musia priebežne monitorovať prístrojovými meraniami, dokumentovať a zaznamenávať.

3. Súlad recyklovanej vody použitej na jatočné telá s mikrobiologickými a chemickými parametrami stanovenými pre pitnú vodu sa musí pravidelne overovať testovaním vody, dokumentovať a zaznamenávať.

4. Súlad recyklovanej vody použitej na jatočné telá s indikačným parametrom *Clostridium perfringens* stanoveným pre pitnú vodu sa musí pravidelne monitorovať, dokumentovať a zaznamenávať.