31992L0002

DIREKTIVA KOMISIJE 92/2/EEZ

od 13. siječnja 1992.

o utvrđivanju postupka uzorkovanja i metode analize Zajednice za službenu kontrolu temperature brzo smrznute hrane namijenjene prehrani ljudi

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske ekonomske zajednice,

uzimajući u obzir Direktivu Vijeća 89/108/EEZ od 21. prosinca 1988. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na brzo smrznutu hranu namijenjenu prehrani ljudi [1], a posebno njezin članak 11.,

budući da treba kontrolirati temperaturu brzo smrznute hrane;

budući da države članice mogu koristiti druge znanstveno valjane metode uz uvjet da se time ne ometa slobodno kretanje brzo smrznute hrane i da se ne mijenjaju pravila tržišnog natjecanja;

budući da nakon provjere evidencije o temperaturi zraka u skladu s postupcima predviđenim Direktivom Komisije 92/1/EEZ od 13. siječnja 1992. o praćenju temperature brzo smrznute hrane namijenjene prehrani ljudi u prijevoznim sredstvima i skladištima [2] te uzimajući u obzir temperature koje su propisane u članku 5. Direktive 89/108/EEZ, i u slučaju osnovane sumnje, države članice mogu poduzeti destruktivno ispitivanje;

budući da je inspekcija u skladu s Direktivom Vijeća 89/397/EEZ od 14. lipnja 1989. o službenoj kontroli hrane [3], a prvenstveno s njezinim člancima 4. i 14.;

budući da su odredbe predviđene ovom Direktivom u skladu s mišljenjem Stalnog odbora za hranu,

DONIJELA JE OVU DIREKTIVU:

Članak 1.

1. Države članice osiguravaju da se postupak uzorkovanja i metode analize potrebne za službenu kontrolu temperature brzo smrznute hrane provode u skladu s odredbama navedenim u prilozima I. i II. ovoj Direktivi.

2. Međutim, metoda analize opisana u Prilogu II. ovoj Direktivi može se koristiti samo u slučaju ako nakon inspekcije i dalje postoji osnovana sumnja o premašivanju temperaturnih pragova predviđenih u Direktivi 89/108/EEZ o usklađivanju zakonodavstava država članica o brzo smrznutoj hrani namijenjenoj prehrani ljudi.

Članak 2.

Uvođenje zahtjeva kako je predviđeno u članku 1. stavku 1. i prilozima I. i II. ne sprečava države članice da se koriste drugim znanstveno valjanim metodama, uz uvjet da to ne ometa slobodno kretanje brzo smrznute hrane za koju je utvrđeno da je sukladna propisima pomoću metode opisane u Prilogu II. ovoj Direktivi.

Međutim, u slučaju različitih rezultata, prvenstvo imaju rezultati dobiveni korištenjem metoda Zajednice.

Članak 3.

1. Države članice donose zakone i druge propise potrebne za usklađivanje s ovom Direktivom najkasnije do 31. srpnja 1993.

One o tome odmah obavješćuju Komisiju.

2. Kada države članice donose ove mjere, te mjere prilikom njihove službene objave sadržavaju uputu na ovu Direktivu ili se uz njih navodi takva uputa. Načine tog upućivanja određuju države članice.

Članak 4.

Ova je Direktiva upućena državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 13. siječnja 1992.

Za Komisiju
Martin BANGEMANN
Potpredsjednik

---

[1] SL L 40, 11.2.1989., str. 34.
[2] SL L 34, 11.2.1992., str. 28.
[3] SL L 186, 30.6.1989., str. 23.

PRILOG I.

POSTUPAK UZORKOVANJA BRZO SMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE PREHRANI LJUDI

1. **Izbor jedinica pakovanja za kontrolu**

Vrsta i količina izabranih jedinica pakovanja mora biti takva da je njihova temperatura reprezentativna za najtoplije točke pregledavane pošiljke.

1.1. *Hladnjače*

Uzorke je potrebno uzimati na nekoliko kritičnih točaka u hladnjači, npr. u blizini vrata (gornja i donja razina), u blizini sredine hladnjače (s donje i gornje razine) i u blizini strujanja povratnog zraka rashladne jedinice. Treba uzeti u obzir vrijeme čuvanja svakog proizvoda (zbog stabilizacije temperature).

1.2. *Prijevoz*

a) Uzorkovanje tijekom prijevoza:

Uzorke je potrebno uzeti s vrha i s dna pošiljke pokraj ruba svakih vrata ili para vrata.

b) Uzorkovanje tijekom istovara:

Potrebno je odabrati četiri uzorka između sljedećih kritičnih točaka:

— vrha i dna pošiljke uz rub, na mjestu gdje se otvaraju vrata,

— vrha zadnjeg kuta (kraja) pošiljke (na točki koja je najudaljenija od rashladne jedinice),

— sredine pošiljke,

— sredine prednje površine pošiljke (što bliže rashladnoj jedinici),

— gornjih i donjih kutova prednje površine pošiljke (što bliže protoka povratnog zraka rashladne jedinice).

1.3. *Rashladne vitrine u maloprodaji*

Uzorak je potrebno uzeti na sve tri lokacije koje predstavljaju najtoplije točke u rashladnoj vitrini.

PRILOG II.

METODA MJERENJA TEMPERATURE BRZO SMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE PREHRANI LJUDI

1. **Područje primjene**

U skladu s člankom 1. stavkom 2. točkom 1. Direktive 89/108/EEZ, temperatura u cijelom proizvodu, nakon toplinske stabilizacije, mora se sve vrijeme održavati na – 18 °C ili manje, s mogućim kratkim otklonima prema toplijoj, kako je navedeno u članku 5. Direktive.

2. **Načelo**

Mjerenje temperature brzo smrznute hrane predstavlja precizno zapisivanje temperature izabranog uzorka, uzetog u skladu s Prilogom I. pomoću odgovarajuće mjerne opreme.

3. **Definicija temperature**

„Temperatura" znači temperatura izmjerena na određenom mjestu dijelom mjernog instrumenta ili uređaja osjetljivog na temperaturu.

4. **Uređaji**

4.1. *Termometarska mjerna naprava (uređaj).*

4.2. *Instrumenti koji prodiru u proizvod.*

Koristi se konični metalni instrument, kao što su čekić za led, ručno svrdlo ili veće svrdlo, koji se lako čiste.

5. **Opća specifikacija instrumenata za mjerenje temperature**

Mjerni instrumenti moraju udovoljavati sljedećim specifikacijama:

a) odzivno vrijeme mora u tri minute dostići 90 % razlike između početnog i konačnog očitanja;

b) točnost instrumenata mora biti +/– 0,5 °C u rasponu mjerenja od najmanje – 20 °C do + 30 °C;

c) točnost mjerenja se ne smije promijeniti za više od 0,3 °C za vrijeme rada u rasponu temperature prostora od – 20 °C do + 30 °C;

d) skala instrumenta mora biti podijeljena na raspone od najmanje 0,1 °C;

e) točnost mjernog instrumenta treba provjeravati u redovnim vremenskim razmacima;

f) instrument mora imati valjani kalibracijski certifikat;

g) temperaturna sonda mora se dati lako čistiti;

h) temperaturno osjetljivi dijelovi mjernog uređaja moraju biti oblikovani tako da osiguravaju dobar termički dodir s proizvodom;

i) električna oprema mora biti osigurana od neželjenog utjecaja kondenzacije vlage.

6. **Postupak mjerenja**

6.1. *Prethlađenje instrumenata*

Sonda za mjerenje temperature i instrument za prodiranje u proizvod trebaju biti ohlađeni prije mjerenja temperature proizvoda.

Metoda za prethodno hlađenje mora osigurati da temperatura obaju instrumenata bude čim više izjednačena s temperaturom proizvoda.

6.2. *Priprema uzoraka za mjerenje temperature*

Sonde za mjerenje temperature općenito nisu oblikovane za prodiranje u brzo smrznuti proizvod. Zbog toga je potrebno pomoću prethodno ohlađenog instrumenta za prodiranje napraviti otvor u koji se stavi sonda. Promjer otvora mora tijesno prilijegati uz promjer sonde, a njegova dubina ovisi o vrsti proizvoda (kako je opisano u 6.3.).

6.3. *Mjerenje temperature proizvoda*

Pripremu uzorka i mjerenje njegove temperature treba provesti u izabranom hlađenom prostoru u kojem se nalazi uzorak. Mjerenje se provodi na sljedeći način:

a) ako to dozvoljavaju dimenzije proizvoda, stavi se unaprijed ohlađena sonda u dubinu od 2,5 mm od površine proizvoda;

b) ako mjerenje u skladu s točkom (a) nije moguće, sondu treba staviti minimalno na dubinu koja iznosi 3 do 4 puta promjera sonde računajući od površine proizvoda;

c) određenu vrstu hrane zbog njene veličine ili sastava (npr. zeleni grašak) nije moguće bušiti radi određivanja unutarnje temperature. U takvim slučajevima potrebno je odrediti unutarnju temperaturu jedinice pakovanja tako da se primjerena šiljata unaprijed ohlađena sonda stavi u sredinu omota i izmjeri temperatura u dodiru s hranom;

d) temperatura se očita kad dosegne stalnu vrijednost.