

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/1474**z dnia 27 sierpnia 2015 r.****dotyczące stosowania gorącej wody pochodzącej z recyklingu do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych z tusz****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 3 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Celem dyrektywy Rady 98/83/WE ⁽²⁾ jest ochrona zdrowia ludzkiego przed szkodliwymi skutkami wszelkich zanieczyszczeń wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez zapewnienie, by była zdatna do użycia i czysta. W częściach A i B załącznika I do tej dyrektywy określono parametry mikrobiologiczne i chemiczne, które musi spełniać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.
- (2) W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾ ustanowiono ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem zasady dotyczącej ogólnego zastosowania procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
- (3) W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 zdefiniowano „wodę pitną” jako wodę spełniającą minimalne wymagania ustanowione w dyrektywie 98/83/WE.
- (4) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczegółowe przepisy dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie to przewiduje, że do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń z produktów pochodzenia zwierzęcego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze nie mogą stosować żadnych substancji poza wodą pitną, chyba że stosowanie danej substancji zostało zatwierdzone zgodnie z tym rozporządzeniem.
- (5) W rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁴⁾ ustanowiono szczegółowe przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, a w szczególności określono, że kontrole te mają obejmować audyty w zakresie dobrej praktyki higienicznej i procedur opartych na HACCP.
- (6) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 ⁽⁵⁾ ustanowiono kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze, których podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą przestrzegać przy wdrażaniu ogólnych i szczegółowych środków higieny, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.
- (7) W dniu 30 września 2010 r. panel ds. zagrożeń biologicznych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („EFSA”) przyjął opinię naukową na temat bezpieczeństwa i skuteczności stosowania gorącej wody pochodzącej z recyklingu jako techniki odkażania tusz mięsa ⁽⁶⁾.
- (8) W swojej opinii EFSA stwierdza, że gorąca woda pochodząca z recyklingu ma taką samą skuteczność jak gorąca woda pitna, jeżeli chodzi o zmniejszanie powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego, a w przypadku jej stosowania za główne ryzyko uznaje się ryzyko mikrobiologiczne związane z niektórymi przetrwalnikami bakterii odpornymi na działanie wysokich temperatur.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Dyrektywa Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32).

⁽³⁾ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(9):1827.

- (9) Ryzyko to można kontrolować, zapewniając poddanie gorącej wody pochodzącej z recyklingu procesowi podgrzewania przy ustalonej minimalnej temperaturze i przez ustalony minimalny czas oraz procesowi przywrócenia odpowiednich właściwości, które to procesy zapewniają, by parametry mikrobiologiczne i chemiczne odpowiadały wymogom dotyczącym wody pitnej określonym w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, dzięki czemu ryzyko związane z gorącą wodą pochodzącą z recyklingu nie jest wyższe niż ryzyko dotyczące gorącej wody pitnej.
- (10) Ponadto EFSA określa i definiuje kryteria HACCP służące uzyskaniu oczekiwanej skuteczności gorącej wody pochodzącej z recyklingu i kontroli ewentualnego ryzyka. Kryteria te obejmują w szczególności obowiązek gromadzenia przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze danych dotyczących obecności i potencjalnego nagromadzenia niektórych przetrwalników bakterii w gorącej wodzie pochodzącej z recyklingu stosowanej do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych z tusz.
- (11) W świetle opinii EFSA, biorąc pod uwagę, że gorąca woda pochodząca z recyklingu może stanowić dodatkowe narzędzie służące osiągnięciu celów wytyczonych w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 2073/2005, a jej stosowanie przynosi dodatkowe korzyści związane ze środowiskiem i oszczędnością energii, należy zatwierdzić stosowanie gorącej wody pochodzącej z recyklingu przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych z tusz.
- (12) Stosowanie gorącej wody pochodzącej z recyklingu nie może jednak wpływać na ciężący na podmiotach prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze obowiązek przestrzegania wymogów prawodawstwa unijnego w zakresie higieny żywności określonych w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 2073/2005. Jej stosowanie powinno zostać włączone do systemów opartych na HACCP i nie należy go w żaden sposób traktować jako substytutu dobrych praktyk higienicznych przy uboju i procedur operacyjnych ani jako alternatywy w stosunku do przestrzegania wymogów wspomnianych rozporządzeń.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą stosować gorącą wodę pochodzącą z recyklingu do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych z tusz zgodnie z warunkami stosowania określonymi w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 27 sierpnia 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Część I – Warunki stosowania gorącej wody pochodzącej z recyklingu do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych z tusz

1. Gorąca woda pochodząca z recyklingu musi być uzyskana w drodze ogrzewania i recyklingu wody pitnej w zamkniętym i odrębnym układzie.
2. Gorąca woda pochodząca z recyklingu musi być poddana:
 - a) procesowi podgrzewania przy ustalonej minimalnej temperaturze i przez ustalony minimalny czas przed jej zastosowaniem na tuszach, co musi zapewniać zgodność z parametrami mikrobiologicznymi wody pitnej;
 - b) procesowi przywracania – z odpowiednią częstotliwością – odpowiednich właściwości, obejmującemu w razie potrzeby oddzielanie większych cząsteczek, filtrację i dodawanie wody pitnej, co musi zapewniać zgodność z parametrami chemicznymi wody pitnej.
3. Gorąca woda pochodząca z recyklingu może być stosowana wyłącznie na całych tuszach lub półtuszach gospodarskich zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w kontrolowanych i sprawdzonych warunkach.
4. Gorącej wody pochodzącej z recyklingu nie wolno stosować na tuszach w widoczny sposób zanieczyszczonych odchodami.
5. Stosowanie gorącej wody pochodzącej z recyklingu na tuszach nie może powodować żadnej nieodwracalnej fizycznej zmiany mięsa.
6. Stosowanie gorącej wody pochodzącej z recyklingu na tuszach należy przeprowadzać przed umieszczeniem tusz w pomieszczeniu chłodniczym lub zamrażalni.
7. Warunki ustanowione w pkt 2 i 3 niniejszej części muszą zostać włączone do procedur opartych na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), obejmujących co najmniej kryteria określone w części II.

Część II – Minimalne kryteria i parametry kontrolne HACCP

1. Pobieranie próbek tusz do celów oceny zgodności w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 należy przeprowadzać przed zastosowaniem gorącej wody pochodzącej z recyklingu na tuszach.
 2. Proces podgrzewania przy ustalonej minimalnej temperaturze i przez ustalony minimalny czas, któremu poddawana jest woda pochodząca z recyklingu przed jej zastosowaniem na tuszach, musi być stale monitorowany w drodze pomiarów z użyciem przyrządów pomiarowych, dokumentowany i rejestrowany.
 3. Zgodność wody pochodzącej z recyklingu stosowanej na tuszach z parametrami mikrobiologicznymi i chemicznymi określonymi dla wody pitnej musi być okresowo sprawdzana poprzez badanie wody, dokumentowana i rejestrowana.
 4. Zgodność wody pochodzącej z recyklingu stosowanej na tuszach z parametrem wskaźnikowym dotyczącym *Clostridium perfringens* określonym dla wody pitnej musi być sprawdzana poprzez okresowe monitorowanie, dokumentowana i rejestrowana.
-