

**KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2015/1474****2018/EØS/76/07****av 27. august 2015****om bruk av resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter(\*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 3 nr. 2, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Rådsdirektiv 98/83/EF<sup>(2)</sup> har som formål å beskytte menneskers helse mot de skadelige virkningene av enhver forurensning av drikkevann ved å sikre vannets hygieniske kvalitet og renhet. I del A og B i vedlegg I til nevnte direktiv fastsettes de mikrobiologiske og kjemiske parametrene som drikkevann skal overholde.
- 2) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004<sup>(3)</sup> fastsettes alminnelige regler for næringsmiddelhygiene som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, der det tas særlig hensyn til prinsippet om allmenn gjennomføring av framgangsmåter som bygger på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP).
- 3) I forordning (EF) nr. 852/2004 defineres «drikkevann» som vann som oppfyller minstekravene fastsatt i rådsdirektiv 98/83/EF.
- 4) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 fastsettes særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Det fastsettes i nevnte forordning at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak ikke skal bruke andre stoffer enn drikkevann til å fjerne forurensning fra overflaten av produkter av animalsk opprinnelse, med mindre bruken av stoffet er godkjent i samsvar med forordningen.
- 5) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004<sup>(4)</sup> fastsettes særlige regler for organiseringen av den offentlige kontrollen av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum, bl.a. at kontrollen skal omfatte revisjon av god hygienep praksis og HACCP-baserte framgangsmåter.
- 6) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005<sup>(5)</sup> fastsettes mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer samt de gjennomføringen som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde når de gjennomfører de allmenne og særlige hygienetiltakene nevnt i forordning (EF) nr. 852/2004.
- 7) Den 30. september 2010 vedtok Vitenskapsgruppen for biologiske farer under Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse om sikkerheten ved og virkningen av å bruke resirkulert varmtvann til dekontaminering av skrotter<sup>(6)</sup>.
- 8) I sin uttalelse konkluderer EFSA med at resirkulert varmtvann er like effektivt som varmt drikkevann når det gjelder å redusere mikrobiologisk overflateforurensning, og ved bruk anses de viktigste relevante risikoene for å være de mikrobiologiske risikoene forbundet med visse varmebestandige bakteriesporer.

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 225 av 28.8.2015, s. 7, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 4/2016 av 5. februar 2016 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 45 av 20.7.2017, s. 7.

(1) EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

(2) Rådsdirektiv 98/83/EF av 3. november 1998 om drikkevannets kvalitet (EFT L 330 av 5.12.1998, s. 32).

(3) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1).

(4) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206).

(5) Kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).

(6) EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- 9) Disse risikoene kan holdes under kontroll ved å sørge for at det resirkulerte varmtvannet varmes opp med visse minstekrav til temperatur/tid og tilføres nytt vann, for å sikre at de mikrobiologiske og kjemiske parametrene overholder kravene til drikkevann fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, og dermed at det ikke er større risiko forbundet med resirkulert varmtvann enn med varmt drikkevann.
- 10) EFSA identifiserer og fastsetter dessuten HACCP-kriterier for å oppnå den forventede virkningen av å bruke resirkulert varmtvann og holde de mulige risikoene under kontroll. Disse kriteriene omfatter bl.a. en forpliktelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak til å samle inn data om forekomst og potensiell akkumulering av visse bakteriesporer i det resirkulerte varmtvannet som brukes til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter.
- 11) På bakgrunn av EFSAs uttalelse og tatt i betraktning at resirkulert varmtvann kan være ytterligere et middel til å nå målene med forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005, og at bruk av slikt vann kan ha en tilleggsverdi av miljømessige grunner og med tanke på energiøkonomisering, bør det tillates at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak bruker resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter.
- 12) Bruk av resirkulert varmtvann må imidlertid ikke berøre den driftsansvarliges plikt til å overholde kravene i unionsregelverket om næringsmiddelhygiene, som fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005. Slik bruk bør integreres i HACCP-baserte systemer og på ingen måte anses som en erstatning for god og hygienisk slaktepraksis eller gode driftsrutiner, eller som et alternativ til å overholde kravene i nevnte forordninger.
- 13) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

#### *Artikkel 1*

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan bruke resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter i samsvar med de vilkårene for bruk som er fastsatt i vedlegget til denne forordning.

#### *Artikkel 2*

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 27. august 2015.

*For Kommissjonen*  
Jean-Claude JUNCKER  
*President*

## VEDLEGG

**Del I – Vilkår for bruk av resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter**

1. Det resirkulerte varmtvannet skal framstilles ved oppvarming og resirkulering av drikkevann i et lukket og atskilt system.
2. Det resirkulerte varmtvannet skal
  - a) varmes opp med visse minstekrav til temperatur/tid før det brukes på skrotter, for å sikre at de mikrobiologiske parametrene for drikkevann overholdes,
  - b) tilføres nytt vann med passende hyppighet, om nødvendig med avskumming av grove partikler, filtrering og tilsetning av drikkevann, for å sikre at de kjemiske parametrene for drikkevann overholdes.
3. Det resirkulerte varmtvannet skal bare brukes på hele eller halve skrotter av tamme hov- og klovdyr og av oppdrettsvilt, og under kontrollerte og verifiserte forhold.
4. Det resirkulerte varmtvannet skal ikke brukes på skrotter med synlig fekal forurensning.
5. Bruken av resirkulert varmtvann skal ikke medføre noen ugjenkallelig fysisk endring av kjøttet.
6. Bruken av resirkulert varmtvann på skrotter skal skje før skrottene plasseres i kjøle- eller fryserom.
7. Vilkårene i nr. 2 og 3 i denne del skal integreres i de framgangsmåtene som bygger på prinsippene om fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP), som minst omfatter kriteriene fastsatt i del II.

**Del II – Minstekriterier og kontrollparametrer for HACCP**

1. Prøvetaking av skrotter for å vurdere overholdelse slik det er definert i forordning (EF) nr. 2073/2005, skal gjennomføres før det brukes resirkulert varmtvann på skrotter.
  2. Oppvarmingen med visse minstekrav til temperatur/tid av resirkulert vann før det brukes på skrotter, skal overvåkes kontinuerlig ved hjelp av instrumentmålinger samt dokumenteres og registreres.
  3. Det skal verifiseres regelmessig gjennom vannanalyser samt dokumenteres og registreres at det resirkulerte vannet som brukes på skrotter, overholder de mikrobiologiske og kjemiske parametrene som er fastsatt for drikkevann.
  4. Det skal verifiseres gjennom regelmessig overvåking samt dokumenteres og registreres at det resirkulerte vannet som brukes på skrotter, overholder den indikatorparameteren for *Clostridium perfringens* som er fastsatt for drikkevann.
-