Usmeritve za uporabo vode pri reji rejnih živali, v proizvodnji živil in v živilskih obratih v primerih, ko upravljavec vodovoda odredi ukrep obveznega prekuhavanja zaradi neskladnosti pitne vode

1. **Usmeritve za uporabo vode na kmetijskih gospodarstvih, na katerih redijo živali, v primerih mikrobiološke neskladnosti vode ali ugotovljene prisotnosti parazitov v vodi iz vodovoda**

Na kmetijskih gospodarstvih, na katerih redijo živali, je treba zagotoviti pogoje za ohranjanje zdravja in dobrega počutja rejnih živali.

Zakonodaja ne določa mejnih vrednosti za kakovost oziroma onesnaženost vode za napajanje živine, zato uporaba vode, ki je glede na parametre pitne vode mikrobiološko ali parazitološko onesnažena, še ne pomeni samodejno, da takšne vode ni dovoljeno uporabljati za napajanje živali.

Tabela 1: Usmeritve za ravnanje

Dejavnost	**Ravnanje v primeru mikrobiološke neskladnosti vode iz vodovoda**
Napajanje zdravih odraslih rejnih živali, kot so govedo, konji, ovce, koze, prašiči, kunci in perutnina	**Voda za napajanje živali mora biti vizualno čista in brez vidnih primesi in tujega vonja.** Če je upravljavec vodovoda ugotovil onesnaženje s patogenimi mikroorganizmi ali paraziti, ki bi lahko neposredno vplivali na zdravje živali*, mora rejec zagotoviti ustrezno toplotno obdelavo vode ali uporabiti vodo iz drugega nadomestnega vira.
Bolne in mlade rejne živali	Priporočena je uporaba prekuhane vode ali pitne vode iz nadomestnega vira.

*** Mikroorganizmi:** Salmonella enterica, patogeni sevi Escherichia coli (ETEC, STEC), Campylobacter jejuni, Leptospira interrogans, Listeria monocytogenes, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Pseudomonas aeruginosa in nekatere vrste rodu Mycobacterium**.**
Paraziti: Cryptosporidium spp., Giardia spp., Toxoplasma gondii, Neospora caninum, Fasciola hepatica.

2. **Usmeritve za uporabo vode v primarni proizvodnji živil ob ugotovljeni mikrobiološki neskladnosti vode iz vodovoda za zagotavljanje higienskih postopkov**

Poglavje VII Uredbe o higieni živil določa, da je treba zagotoviti ustrezno oskrbo s pitno vodo, ki se uporablja, kadar koli je to potrebno, da se živila ne kontaminirajo. Zagotoviti je treba, da voda ni vir kontaminacije živil.

Tabela 2: Usmeritve za ravnanje

Dejavnost	**Ravnanje v primeru mikrobiološke neskladnosti vode iz vodovoda**
Namakanje **rastlin,** katerih užitni deli **ne pridejo v stik** z vodo za namakanje ali se pred zaužitjem vedno toplotno obdelajo ALI namakanje **rastlin,** pri katerih užitni deli **pridejo v stik** z vodo za namakanje	Pri uporabi mikrobiološko neskladne pitne vode mora pridelovalec pri namakanju upoštevati **Smernice za odpravljanje mikrobioloških tveganj pri svežem sadju in zelenjavi v primarni proizvodnji z dobro higiensko** prakso*.
Umivanje vimena in seskov	Priporočena je uporaba vode iz nadomestnega vira ali toplotno obdelane vode, in sicer na način, ki uniči mikroorganizme (npr. s prekuhavanjem). Za umivanje seskov in vimena se lahko uporabljajo tudi namenski higienski pripomočki, kjer uporaba vode ni potrebna, na primer čistilni robčki za vime.
Pranje molzne opreme ter pranje in izpiranje hladilnega bazena.	Na splošno se priporoča toplotna obdelava vode ali uporaba ustreznega nadomestnega vira. Če se uporabljajo molzni sistemi z avtomatiziranimi programi čiščenja, je treba zagotoviti pranje in končno izpiranje z vročo vodo. Za končno izpiranje površin, ki prihajajo v stik z mlekom (na primer hladilnih bazenov), je treba zagotoviti vodo, ki ne predstavlja tveganja za kontaminacijo mleka (npr. vročo vodo).

* Smernice so dostopne na povezavi EUR-Lex - 52017XC0523(03) - SL - EUR-Lex

3. **Usmeritve za uporabo vode v obratih za predelavo živil v primerih mikrobiološko neskladne vode iz vodovoda**

Nosilci živilske dejavnosti morajo imeti v okviru dokumentiranih ukrepov sistema notranjega nadzora in postopkov HACCP sprejete tudi ukrepe za uporabo mikrobiološko neskladne pitne vode. V ta namen morajo imeti evidentirana vsa mesta uporabe vode v proizvodnji.
Ob prejemu obvestila o mikrobiološki neskladnosti pitne vode morajo:

1. Oceniti tveganje za kontaminacijo živil, opreme in površin;
2. Določiti postopke, pri katerih je treba uporabljati ustrezno obdelano vodo;
3. Zagotoviti ustrezen nadomestni vir vode ali dokazano učinkovito obdelavo;
4. Preveriti, ali so živila, proizvedena pred uvedbo zaščitnih ukrepov, lahko neskladna oziroma nevarna;
5. Začasno ustaviti tiste postopke, pri katerih ni mogoče zagotoviti varnosti živil.

Tabela 3: Usmeritve za ravnanje

Dejavnost	**Ravnanje v primeru mikrobiološke neskladnosti vode iz vodovoda**
Vse vrste obdelave, predelave in priprave živil rastlinskega ali živalskega izvora, pri katerih se uporablja pitna voda. Čiščenje in izpiranje površin, opreme, pribora in drugih predmetov, ki prihajajo v stik z živili. Priprava ledu ter pare, ki prihajata v neposreden stik z živili.	V živilskih obratih je treba za obdelavo, pripravo ali dodajanje živilom uporabljati pitno vodo. Pitno vodo je treba uporabljati tudi za čiščenje opreme, pribora in površin, ki prihajajo v stik z živili, ter za pripravo ledu in pare, ki prihajata v neposreden stik z živili. V primeru mikrobiološke neskladnosti vode je treba zagotoviti ustrezno obdelano vodo ali drug vir vode, ki izpolnjuje zahteve za pitno vodo. Če pitne vode ni mogoče zagotoviti, je treba postopke, pri katerih bi lahko prišlo do kontaminacije živil, začasno ustaviti ali prilagoditi, dokler ni ponovno zagotovljena ustrezna oskrba s pitno vodo.
Umivanje rok in osebna higiena	Ob mikrobiološki neskladnosti pitne vode je treba za umivanje rok zagotoviti ustrezno obdelano vodo ali vodo iz ustreznega nadomestnega vira pitne vode. Razkuževanje rok je priporočljivo kot dodaten higienski ukrep.

Kmetijska gospodarstva in živilski obrati lahko namesto toplotne obdelave vode uporabljajo tudi druge validirane sisteme za dezinfekcijo oziroma pripravo vode, ki dokazano zagotavljajo mikrobiološko ustreznost vode za predvideno uporabo, kot na primer UV-dezinfekcija, filtracija skozi ustrezne membrane, kloriranje, kombinacija naštetih postopkov,…