RÅDETS BESLUT

av den 22 juni 1995

om att beträffande salmonella utfärda regler om mikrobiologisk provtagning genom stickprov på färskt fjäderfäkött avsett för Finland och Sverige

(95/411/EG)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 71/118/EEG av den 15 februari 1971 om hygienfrågor som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä[1], särskilt artikel 5.3 a) i denna, och

med beaktande av följande:

Kommissionen har godkänt det kontrollprogram för salmonella som lagts fram av Finland och Sverige vilka innehåller särskilda åtgärder för färskt fjäderfäkött.

Införande av mikrobiologisk provtagning ligger inom ramen för de tilläggsgarantier som skall ges till Finland och Sverige och ger garantier som är likvärdiga med de garantier som följer av Finlands och Sveriges kontrollprogram, såsom det har godkänts genom kommissionens beslut på området.

Finland och Sverige bör kräva minst lika stränga importvillkor för partier av färskt fjäderfäkött som har sitt ursprung i tredje land som de vilka fastställs genom detta beslut.

Det bör fastställas regler för mikrobiologisk provtagning varvid provtagningsmetoden, antalet prov som skall tas samt den mikrobiologiska analysmetoden fastställes.

Vad beträffar de provtagningsmetoder som skall tillämpas bör man skilja på hela slaktkroppar å ena sidan, och delade slaktkroppar samt slaktbiprodukter å andra sidan.

Internationella bestämmelser för mikrobiologisk provtagning bör beaktas.

Denna mikrobiologiska provtagning bör inte krävas för sådant färskt fjäderfäkött som härrör från en anläggning som tillämpar ett program som erkänns vara likvärdigt med det som tillämpas i Finland och Sverige.

Bestämmelserna i detta beslut påverkar inte ändringar av bilagorna till direktiv 71/118/EEG som kan komma att antas i enlighet med artikel 19 i det direktivet.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Enligt artikel 5.3 a) i direktiv 71/118/EEG, skall sändningar av färskt fjäderfäkött avsett för Finland eller Sverige omfattas av de regler som föreskrivs i artikel 2 och 3.

Artikel 2

Färskt fjäderfäkött avsett för Finland eller Sverige skall för kontroll av förekomst av salmonella omfattas av mikrobiologisk provtagning som skall utföras i den anläggning köttet härrör från, i enlighet med vad som föreskrivs i bilagan.

Artikel 3

Fjäderfäkött som härrör från en anläggning som omfattas av ett program som enligt förfarandet i artikel 21 i direktiv 71/118/EEG erkänns vara likvärdigt med det program som tillämpas i Finland eller Sverige skall inte omfattas av den mikrobiologiska provtagning som föreskrivs i detta beslut.

Artikel 4

Rådet skall ompröva detta beslut före den 1 juli 1998, på förslag från kommissionen, vilket skall utarbetas med

[1] EGT nr L 55, 8.3.1971, s. 23. Direktivet senast ändrat genom beslut 95/1/EG, Euratom, EKSG (EGT nr L 1, 1.1.1995, s. 1).

ledning av en rapport som upprättats om resultaten av de kontrollprogram som genomförs i Finland och Sverige samt erfarenheten av tillämpningen av detta beslut.

Artikel 5

Detta beslut skall tillämpas från och med den 1 juli 1995.

Artikel 6

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 22 juni 1995.

På rådets vägnar
Ph. VASSEUR
Ordförande

BILAGA

AVDELNING A

METOD FOR PROVTAGNING

1. **Slaktkropp (med halsskinnet kvar)**

Stickproverna skall fördelas jämnt över hela partiet. Proverna skall bestå av bitar på 10 gram av skinnet och skall tas på aseptiskt sätt med hjälp av steril pincett och skalpell. Proverna skall förvaras kylda vid + 4 °C fram till analysen. För analysen skall proverna spädas med nio delar buffrat vatten med tillsats av pepton och inkuberas i 37 °C under 16-20 timmar. Efter detta skall den föranrikade buljongen undersökas för förekomst av salmonella i enlighet med den metod som beskrivs i avdelning C. Mindre kvantiteter av denna buljong kan poolas om högst 10 för anrikning.

Proverna skall vederbörligen märkas och identifieras.

2. **Slaktkroppar utan halsskinn, delar av slaktkroppar samt slaktbiprodukter**

Bitar av vävnader på ungefär 25 g skall dras ut eller skäras loss från ytan av köttet med hjälp av ett sterilt vasst instrument. Proverna skall förvaras kylda vid + 4 °C fram till analysen. För analysen skall proverna spädas med nio delar buffrat vatten med tillsats av pepton och inkuberas i 37 °C under 16-20 timmar. Efter detta skall den föranrikade buljongen undersökas för närvaro av salmonella i enlighet med den metod som beskrivs i avdelning C. Mindre kvantiteter av denna buljong kan poolas om högst 10 för anrikning.

Proverna skall vederbörligen märkas och identifieras.

AVDELNING B

ANTAL PROVTAGNINGAR

Antalet förpackade enheter i ett parti där stickprover skall tas skall vara såsom följer:

Parti (antal förpackade enheter)	*Antal förpackade enheter som det skall tas stickprov på*
1— 24	Lika många som antalet enheter, högst 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 eller flera	60

Beroende av vikten på enheterna i förpackningen kan antalet enheter i förpackningen som skall provtas minskas med hjälp av följande koefficienter:

Vikt på enheterna i förpackningen	> 20 kg	10—20 kg	< 10 kg
Multiplikationskoefficienter	× 1	× ¾	× ½

AVDELNING C

MIKROBIOLOGISK METOD FÖR ANALYS AV PROVEN

Den sökning med hjälp av mikrobiologisk analys efter salmonella i proverna skall utföras enligt Internationella standardiseringsorganisationens standardmetod ISO 6579:1993. Dock får andra metoder som ger likvärdiga garantier tillåtas från fall till av rådet på förslag av kommissionen.