31995D0411

11.10.1995 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 243/29

DECYZJA RADY

z dnia 22 czerwca 1995 r.

ustanawiająca zasady badań mikrobiologicznych na obecność salmonelli przez pobieranie próbek świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji

(95/411/WE)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym [1], w szczególności jej art. 5 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

Komisja zatwierdziła programy operacyjne przedstawione przez Finlandię i Szwecję dotyczące kontroli salmonelli; programy te zawierają szczególne środki odnoszące się do świeżego mięsa drobiowego;

stosowanie przez zakład badań mikrobiologicznych stanowi jedną z dodatkowych gwarancji wymaganych przez Finlandię i Szwecję oraz zapewnia gwarancje równoważne z tymi uzyskiwanymi w ramach fińskich i szwedzkich programów operacyjnych, uznanych w odpowiednich decyzjach Komisji;

Finlandia i Szwecja, muszą stosować przy przywozie świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, wymagania przynajmniej tak rygorystyczne, jak te ustanowione w niniejszej decyzji;

należy ustanowić zasady w odniesieniu do badań mikrobiologicznych polegających na pobieraniu próbek, przez określenie metody pobierania próbek, liczby pobieranych próbek oraz metody mikrobiologicznego badania tych próbek;

jeśli chodzi o metody pobierania próbek jakie maja być zastosowane, właściwe jest dokonanie rozróżnienia między całymi tuszami z jednej strony, a częściami tusz i podrobami, z drugiej;

właściwe jest uwzględnienie międzynarodowych metod mikrobiologicznego badania próbek;

nie wymaga się przeprowadzania badań mikrobiologicznych świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z zakładów objętych programem uznanym za równoważny z programem stosowanym przez Finlandię lub Szwecję;

przepisy niniejszej decyzji nie mają wpływu na zmiany w załącznikach do dyrektywy 71/118/EWG, jakie mogą zostać przyjęte zgodnie z art. 19 tej dyrektywy,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zgodnie z art. 5 ust. 3 lit. a) dyrektywy 71/118/EWG, przesyłki świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji podlegają zasadom ustanowionym w art. 2 i 3.

Artykuł 2

Świeże mięso drobiowe przeznaczone dla Finlandii i Szwecji podlega badaniom mikrobiologicznym na obecność salmonelli przez pobieranie próbek, przeprowadzanym zgodnie z Załącznikiem, w zakładzie z którego pochodzi takie mięso.

Artykuł 3

Mięso drobiowe z zakładu objętego programem, który zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 dyrektywy 71/118/EWG, został uznany za równoważny z programem stosowanym przez Finlandię lub Szwecję, nie podlega badaniom mikrobiologicznym przewidzianym w niniejszej decyzji.

Artykuł 4

Do dnia 1 lipca 1988 r. Rada podda niniejszą decyzję przeglądowi, działając na wniosek Komisji, sporządzony z uwzględnieniem sprawozdania opracowanego w oparciu o wyniki programów operacyjnych wdrożonych przez Finlandię i Szwecję, oraz na podstawie doświadczeń zdobytych podczas stosowania niniejszej decyzji.

[1] Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 91/1/WE, Euratom, EWWiS (Dz.U. L 1 z 1.1.1995, str. 1).

Artykuł 5

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 lipca 1995 r.

Artykuł 6

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 czerwca 1995 r.

W imieniu Rady
Ph. VASSEUR
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

SEKCJA A

METODA POBIERANIA PRÓBEK

1. **Tusze (bez zdejmowania skóry z karku)**

Próbki losowe pobiera się równomiernie z całej przesyłki. Próbki obejmują kawałki o wadze około 10 g, pobrane ze skóry karku, zdejmowanej w sposób aseptyczny za pomocą sterylnego skalpela i szczypczyków. Do chwili badania, próbki należy przechowywać w lodówce, w temperaturze 4 °C. Do badania próbki są rozcieńczane dziesięciokrotnie w zbuforowanej wodzie peptonowej i inkubowane przez 16-20 godzin w temperaturze 37 °C. Następnie, wzbogaconą wstępnie pożywkę bulionową poddaje się badaniu na obecność salmonelli, zgodnie z metodą opisaną w sekcji C. Dla każdego wzbogacenia można stosować maksymalnie do 10 porcji wstępnie wzbogaconych pożywek bulionowych.

Próbki muszą być odpowiednio oznakowane i opisane.

2. **Tusze bez skóry na karku, części tusz i podroby**

Należy pobrać kawałki tkanki o wadze około 25 g, przez wbicie sterylnego dziurkacza do korków w powierzchnię mięsa lub przez wycięcie plasterka tkanki przy pomocy sterylnych narzędzi. Do chwili badania, próbki należy przechowywać w lodówce, w temperaturze 4 °C. Do badania próbki są rozcieńczane dziesięciokrotnie w zbuforowanej wodzie peptonowej i inkubowane przez 16–20 godzin w temperaturze 37 °C. Następnie, wzbogaconą wstępnie pożywkę bulionową poddaje się badaniu na obecność salmonelli, zgodnie z metodą opisaną w sekcji C. Dla każdego wzbogacenia można stosować maksymalnie do 10 porcji wzbogaconych wstępnie pożywek bulionowych.

Próbki muszą być odpowiednio oznakowane i opisane.

SEKCJA B

LICZBA POBIERANYCH PRÓBEK

Liczba opakowań w przesyłce, z której mają być pobierane oddzielne losowe próbki, wynosi:

Przesyłka (liczba opakowań)	*Liczba opakowań do pobrania próbek*
1–24	Liczba równa liczbie opakowań, przy czym maksymalnie 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 lub więcej	60

W zależności od masy opakowań, liczbę próbek można zmniejszyć stosując poniższe przeliczniki:

Masa opakowań	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Mnożniki	x 1	x ¾	x ½

SEKCJA C

MIKROBIOLOGICZNA METODA BADANIA PRÓBEK

Mikrobiologiczne badania próbek na obecność salmonelli muszą być przeprowadzane zgodnie ze znormalizowaną metodą Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej, ISO 6579:1993. Jednakże w indywidualnych przypadkach, Rada na wniosek Komisji, może zezwolić na stosowanie metod dających równoważne gwarancje.