31995D0411



# ROZHODNUTIE RADY

## z 22. júna 1995

## ustanovujúce pravidlá mikrobiologických skúšok na určenie prítomnosti salmonely odberom vzoriek z čerstvého hydinového mäsa určeného pre Fínsko a Švédsko

(95/411/EC)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 71/118/ES z 15. februára 1971 o zdravotných problémoch ovplyvňujúcich obchod s čerstvým hydinovým mäsom [1], najmä na jej článok 5 ods. 3 písm. a),

keďže Komisia schválila prevádzkové programy týkajúce sa kontrol na prítomnosť salmonely, ktoré predložilo Fínsko a Švédsko; keďže tieto programy obsahujú osobitné opatrenia pre čerstvé hydinové mäso;

keďže vykonávanie mikrobiologických skúšok zo strany prevádzkárne predstavuje jednu z dodatočných záruk dávaných Fínsku a Švédsku a poskytuje záruky rovnocenné zárukám získavaným na základe fínskeho a švédskeho prevádzkového programu, ako uznávajú príslušné rozhodnutia Komisie;

keďže Fínsko a Švédsko musia na zásielky čerstvého hydinového mäsa z tretích krajín uplatňovať aspoň také prísne dovozné požiadavky, ako sú požiadavky ustanovené v tomto rozhodnutí;

keďže pravidlá mikrobiologických skúšok odberom vzoriek by sa mali ustanoviť formou určenia metódy odberu vzoriek, počtu odobratých vzoriek a mikrobiologickej metódy vyšetrovania týchto vzoriek;

keďže, pokiaľ ide o uplatňované metódy odberu vzoriek, je vhodné rozlišovať medzi celými telami na jednej strane a časťami tiel a drobami na druhej strane;

keďže je vhodné zohľadniť medzinárodné metódy mikrobiologického vyšetrovania vzoriek;

keďže mikrobiologické skúšky sa nemajú vyžadovať v prípade čerstvého hydinového mäsa z prevádzkárne, v ktorej sa uplatňuje program uznaný za rovnocenný programu, ktorý sa realizuje vo Fínsku a alebo Švédsku;

keďže ustanovenia tohto rozhodnutia sa nedotýkajú zmien a doplnkov k prílohám k smernici 71/118/EHS, ktoré by mohli byť prijaté podľa článku 19 tejto smernice,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

*Článok 1*

Podľa článku 5 ods. 3 písm. a smernice 71/118/EHS zásielky čerstvého mäsa určené pre Fínsko a Švédsko podliehajú pravidlám ustanoveným v článkoch 2 a 3.

*Článok 2*

Čerstvé hydinové mäso určené pre Fínsko a Švédsko sa podrobuje mikrobiologickým skúškam na určenie prítomnosti salmonely odberom vzoriek vykonávaným v súlade s prílohou v prevádzkárni pôvodu tohto mäsa.

*Článok 3*

Hydinové mäso z prevádzkárne, v ktorej sa uplatňuje program uznaný v súlade s postupom ustanoveným v článku 21 smernice 71/118/EHS za rovnocenný programu, ktorý sa realizuje vo Fínsku alebo Švédsku, sa nepodrobuje mikrobiologickým skúškam ustanoveným v tomto rozhodnutí.

*Článok 4*

Rada, konajúc na návrh Komisie vytvorený na základe správy vypracovanej na základe výsledkov prevádzkových programov realizovaných vo Fínsku a Švédsku a skúseností získaných pri uplatňovaní tohto rozhodnutia, preskúma toto rozhodnutie pred 1. júlom 1998.

[1] Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23. Smernica naposledy zmenená a doplnená rozhodnutím 91/1/ES, Euratom, ESUO (Ú. v. ES L 1, 1.1.1995, s. 1).

*Článok 5*

Toto rozhodnutie sa bude uplatňovať od 1. júla 1995.

*Článok 6*

Toto rozhodnutie je adresované členským štátom.

V Bruseli 22. júna 1995

*Za Radu*

*predseda*

Ph. VASSEUR

*PRÍLOHA*

ODDIEL A

**METÓDA ODBERU VZORIEK**

1. **Telá (s ponechanou kožou z krku)**

Náhodné vzorky sú rovnomerne rozmiestnené po celej zásielke. Odber vzoriek predstavuje aseptické odstránenie kúskov kože z krku s hmotnosťou asi 10 g sterilným skalpelom a pinzetou. Vzorky by sa až do vyšetrenia mali udržiavať v chlade pri teplote 4 °C. Kvôli vyšetreniu sa vzorky 10-násobne zriedia v pufrovanej peptónovej vode (BPW) a inkubujú sa 16 až 20 hodín pri teplote 37 °C. Následne sa bujóny v stave pred obohatením vyskúšajú na prítomnosť salmonely podľa metódy opísanej v oddieli C. Porcie bujónov v stave pred obohatením sa kvôli obohateniu môžu pospájať maximálne po 10.

Vzorky sa náležite označia a identifikujú.

2. **Telá bez kože z krku, časti tiel a droby**

Kúsky tkanív s hmotnosťou asi 25 g sa odoberú zabodnutím sterilného korkovrtu do povrchu mäsa alebo odrezaním plátkov tkaniva sterilnými nástrojmi. Vzorky by sa až do vyšetrenia mali udržiavať v chlade pri teplote 4 °C. Kvôli vyšetreniu sa vzorky 10-nádobne zriedia v pufrovanej peptónovej vode (BPW) a inkubujú sa 16 až 20 hodín pri teplote 37 °C. Následne sa bujóny v stave pred obohatením vyskúšajú na prítomnosť salmonely podľa metódy opísanej v oddieli C. Porcie bujónov v stave pred obohatením sa kvôli obohateniu môžu pospájať maximálne po 10.

Vzorky sa náležite označia a identifikujú.

ODDIEL B

**POČET ODOBRATÝCH VZORIEK**

Počet balených kusov v zásielke, z ktorých sa odoberajú samostatné náhodné vzorky, je nasledovný:

| Zásielka (počet balených kusov) | Počet balených kusov, z ktorých sa odoberú vzorky |
|---|---|
| 1–24 | Číslo rovné počtu balených kusov s maximálnou hodnotou 20 |
| 25–29 | 20 |
| 30–39 | 25 |
| 40–49 | 30 |
| 50–59 | 35 |
| 60–89 | 40 |
| 90–199 | 50 |
| 200–499 | 55 |
| 500 alebo viac | 60 |

V závislosti od hmotnosti balených kusov je možné znížiť počet vzoriek pomocou týchto koeficientov násobenia:

| Hmotnosť balených kusov | > 20 kg | 10 – 20 kg | < 10 kg |
|---|---|---|---|
| Koeficienty násobenia | × 1 | × ¾ | × ½ |

ODDIEL C

**MIKROBIOLOGICKÁ METÓDA VYŠETROVANIA VZORIEK**

Mikrobiologické skúšky vzoriek na prítomnosť salmonely sa musia vykonávať podľa štandardnej metódy Medzinárodnej organizácie pre normalizáciu, ISO 6579:1993. Rada, konajúc na návrh Komisie, však môže od prípadu k prípadu povoliť metódy, ktoré poskytujú rovnocenné záruky.