Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekezdéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

►B

A BIZOTTSÁG (EU) 2015/1375 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2015. augusztus 10.)

a húsban előforduló *Trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról

(kodifikált szöveg)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(HL L 212., 2015.8.11., 7. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►M1	A Bizottság (EU) 2020/1478 végrehajtási rendelete (2020. október 14.)	L 338	7	2020.10.15.

▼B

A BIZOTTSÁG (EU) 2015/1375 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2015. augusztus 10.)

a húsban előforduló *Trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról

(kodifikált szöveg)

(EGT-vonatkozású szöveg)

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉS

1. cikk

Fogalommeghatározások

E rendelet alkalmazásában:

1. a „*Trichinella*” bármely, a *Trichinella* nemzetség fajaihoz tartozó fonalféreg;

2. „az ellenőrzött állatszállási feltételek” az olyan állattenyésztés-típust jelentik, ahol a sertéseket minden időben a takarmányozás és az állatszállás tekintetében az élelmiszer-ipari vállalkozó által ellenőrzött feltételek mellett tartják;

3. „területi egység” az ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságok csoportja. Egy tagállamon belül az ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságok egy területi egységnek tekinthetők

II. FEJEZET

A HATÁSKÖRREL RENDELKEZŐ HATÓSÁGOK ÉS AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

2. cikk

Az állati testek mintavételezése

(1) A házi sertések testén a vágóhidakon a post mortem vizsgálat részeként mintavételt kell végezni a következő módon:

a) meg kell vizsgálni *Trichinellára* a minden egyes, hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságból minden évben vágóhídra küldött valamennyi tenyészkoca és -kan testét, vagy pedig az egyéb állatok legalább 10 %-ának a testét;

b) a nem hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságokból származó állati testeket módszeresen vizsgálni kell *Trichinellára*..

Minden állati testből mintát kell venni, és a mintát a következő kimutatási módszerek valamelyikének alkalmazásával, a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt laboratóriumban *Trichinellára* meg kell vizsgálni:

▼B

a) a kimutatásnak az I. melléklet I. fejezetében meghatározott referencia-módszere; vagy

b) a kimutatásnak az I. melléklet II. fejezetében meghatározott egyenértékű módszere.

(2) A ló, vaddisznó és más, a *Trichinella*-fertőzésre fogékony tenyésztett és vadon élő állatfajok testéből a vágóhidakon vagy a vadfeldolgozó létesítményekben a post mortem vizsgálat részeként rendszeresen mintát kell venni.

Minden egyes állati testből mintát kell venni, és a mintát az I. és III. melléklettel összhangban egy, a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt laboratóriumban meg kell vizsgálni.

(3) A *Trichinella*-vizsgálat eredményétől függően, valamint amennyiben az élelmiszer-ipari vállalkozó biztosítja a teljes nyomonkövethetőséget, az állati testek legfeljebb hat részre darabolhatók egy vágóhídon vagy a vágóhíddal azonos helyszínen található darabolóüzemben.

▼M1

_____

▼B

3. cikk

Eltérések

(1) A 2. cikk (1) bekezdésétől eltérve a házisertés olyan húsa, amely a II. melléklettel összhangban a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyelete alatt fagyasztásos kezelésen esett át, mentesül a *Trichinella*-vizsgálat alól.

(2) A 2. cikk (1) bekezdésétől eltérve az öt hétnél fiatalabb elválasztott házistertés teste és húsa mentesül a *Trichinella*-vizsgálat alól.

(3) A 2. cikk (1) bekezdésétől eltérve a házistertés teste és húsa mentesülhet a *Trichinella*-vizsgálat alól abban az esetben, ha a IV. mellékletnek megfelelően hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságból vagy területi egységből származnak és teljesülnek az alábbi feltételek:

a) az országban nem mutattak ki őshonos (autochthon) *Trichinella*-fertőzést hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságban tartott házisertéseknél az elmúlt 3 évben, amely időszak során a 2. cikk értelmében folyamatos vizsgálatokat végeztek; vagy

▼B

b) a levágott sertésállományon végzett folyamatos vizsgálatokra vonatkozó történeti adatok alapján 95 %-os a bizonyossága annak, hogy az adott populációban a *Trichinella* előfordulásának gyakorisága nem haladja meg az egymillióból egy esetet; vagy

c) az ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságok Belgiumban vagy Dániában találhatók.

(4) Amennyiben a tagállam végrehajtja a (3) bekezdésben előírt eltérést, az érintett tagállam a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságában tájékoztatja erről a Bizottságot és a többi tagállamot, továbbá a IV. melléklet II. fejezetében említett információkat tartalmazó éves jelentést nyújt be a Bizottságnak. A Bizottság weboldalán közzéteszi az eltérést alkalmazó tagállamok listáját.

Amennyiben a tagállam elmulasztja az éves jelentés benyújtását, vagy az éves jelentés az e cikk alkalmazásában nem kielégítő, az eltérés többé már nem vonatkozik arra a tagállamra.

▼M1

(5) A 2. cikk (3) bekezdésétől eltérve és az illetékes hatóság jóváhagyását követően:

a) az állati testek feldarabolhatók a vágóhídhoz kapcsolódó vagy attól elkülönülő darabolóüzemben, amennyiben:

i. az eljárást az illetékes hatóság jóváhagyta;

ii. az állati testnek vagy részeinek kizárólag egy darabolóüzem a rendeltetési helye;

iii. a darabolóüzem az adott tagállam területén belül helyezkedik el; továbbá

iv. pozitív eredmény esetén az állati test valamennyi részét emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítik;

b) a házi sertésből származó állati testek több részre feldarabolhatók a vágóhídhoz kapcsolódó vagy attól elkülönülő darabolóüzemben, amennyiben:

i. az eljárást az illetékes hatóság jóváhagyta;

ii. bizonyos termékek előállításához a hús melegen darabolására van szükség;

▼M1

iii. pozitív eredmény esetén az állati test valamennyi részét emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítik.

▼B

4. cikk

***Trichinella*-vizsgálat és az állat-egészségügyi jelölés felhelyezése**

(1) ►M1 A 2. cikkben említett állati testek vagy azok részei, kivéve a 3. cikk (5) bekezdésében említetteket, nem hagyhatják el az üzemet azelőtt, hogy a *Trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul. ◄

Ehhez hasonlóan az emberi vagy állati fogyasztásra szánt állat vázizomszövetet tartalmazó egyéb részei nem hagyhatják el az üzemet azelőtt, hogy a *Trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul.

(2) A nem emberi fogyasztásra szánt és harántcsíkolt izmot nem tartalmazó állati hulladék és állati melléktermékek elhagyhatják az üzemet azelőtt, hogy a *Trichinella*-vizsgálat eredménye rendelkezésre állna.

A hatáskörrel rendelkező hatóság azonban megkövetelheti, hogy *Trichinella*-vizsgálatot végezzenek, vagy az állati melléktermékek előzetes kezelését elvégezzék azelőtt, hogy engedélyeznék számukra az üzem elhagyását.

▼M1

(3) Amennyiben van azt biztosító eljárás a vágóhídon, hogy a megvizsgált állati testek egy része se hagyhassa el az üzemet mindaddig, amíg a *Trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul, és az eljárást a hatáskörrel rendelkező hatóság formálisan jóváhagyta, vagy ha a 3. cikk (5) bekezdése második albekezdésében előírt eltérés alkalmazható, az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (4) bekezdésében előírt állategészségügyi jelölés a *Trichinella*-vizsgálat eredményeinek rendelkezésre állása előtt alkalmazható.

▼B

5. cikk

Képzés

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak gondoskodnia kell arról, hogy a mintáknak a *Trichinella* megállapítására irányuló vizsgálatával foglalkozó valamennyi személy megfelelő képzettséggel rendelkezzen, és részt vegyen az alábbiakban:

a) a *Trichinella* megállapítására használt vizsgálatok minőségének ellenőrzésére irányuló program; és

b) a laboratóriumban használt vizsgálati, feljegyzési és elemzési eljárások rendszeres értékelése.

▼B

6. cikk

Kimutatási módszerek

(1) Az I. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott kimutatási módszereket a 2. cikkben említett minták vizsgálatára kell használni, amennyiben azok alapot adnak a *Trichinella*-fertőzés gyanújára.

(2) Minden pozitívnak talált mintát továbbítani kell a nemzeti referencialaboratóriumnak vagy az EU-referencialaboratóriumnak az érintett *Trichinella*-fajok meghatározása céljából.

7. cikk

Készenléti tervek

A tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai rendelkeznek az összes olyan intézkedést körvonalazó készenléti tervvel, amelyet akkor kell megtenni, ha a 2. cikkben említett minták *Trichinellára* pozitívnak bizonyulnak. E terv az alábbiakra kiterjedő részleteket tartalmazza:

a) a fertőzött állati test(ek) és annak izomszövetet tartalmazó részeinek nyomon követhetősége;

b) a fertőzött állati test(ek)nek és annak részeinek kezelésére vonatkozó intézkedések;

c) a fertőzés forrásának, valamint a fertőzés vadon élő állatok között történő elterjedésének vizsgálata;

d) a kiskereskedelmi vagy fogyasztói szinten szükséges bármely intézkedés;

e) az abban az esetben szükséges intézkedések, ha a fertőzött állati test a vágóhídon nem azonosítható;

f) az érintett *Trichinella*-fajok meghatározása.

8. cikk

Ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságok hivatalos elismerése

(1) E rendelet alkalmazásában a hatáskörrel rendelkező hatóság hivatalosan elismerheti az ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságot vagy területi egységet, amennyiben a IV. mellékletben foglalt feltételek teljesülnek.

(2) Azt a gazdaságot vagy területi egységet, amely Belgiumban vagy Dániában a 3. cikk (3) bekezdése c) pontjának megfelelő ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmaz 2014. június 1-jén, a rendelet IV. mellékletében ismertetett ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó, hivatalosan elismert gazdaságnak vagy területi egységnek kell tekinteni.

▼B

9. cikk

Az élelmiszer-ipari vállalkozók tájékoztatási kötelezettsége

A hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságok élelmiszer-ipari vállalkozóinak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot a IV. mellékletben megállapított bármely olyan követelményről, amelynek már nem felelnek meg, vagy bármely más olyan változásról, amely érintheti a gazdaságok *Trichinella*-státusát.

10. cikk

A hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságok ellenőrzése

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak biztosítania kell, hogy a hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságok időszakos ellenőrzését elvégezzék.

Az ellenőrzések gyakorisága a kockázaton alapul, figyelembe véve a betegség előtörténetét és gyakoriságát, valamint a betegség korábbi megállapításait, a földrajzi területet, a helyi fogékony vadon élő állatokat, az állattenyésztési gyakorlatokat, állatorvosi felügyeletet és a gazdálkodók megfelelőségét.

A hatáskörrel rendelkező hatóság ellenőrzi, hogy az ilyen gazdaságokból származó házisertéseket a 2. cikk (1) bekezdésével összhangban megvizsgálják.

11. cikk

Megfigyelési programok

A hatáskörrel rendelkező hatóság a hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságokból vagy területi egységből származó házisertésekre kiterjedő megfigyelési programot hajthat végre annak ellenőrzése érdekében, hogy az adott állomány ténylegesen mentes-e a *Trichinellától.*

A megfigyelési program megállapítja a vizsgálat gyakoriságát, a megvizsgálandó állatok számát és a mintavételi tervet. E célból a húsmintákat a *Trichinella*-paraziták jelenlétére vonatkozóan az I. melléklet I. vagy II. fejezetével összhangban gyűjtik és vizsgálják.

A megfigyelési program – kiegészítő eszközként – tartalmazhat szerológiai módszereket, ha egy megfelelő vizsgálatot az uniós referencialaboratórium validál.

▼B

12. cikk

Ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságok hivatalos elismerésének visszavonása

(1) Amennyiben a 10. cikknek megfelelően végzett ellenőrzések a IV. mellékletben foglalt feltételek teljesülésének hiányát mutatják ki, a hatáskörrel rendelkező hatóság azonnali hatállyal visszavonja a gazdaságok hivatalos elismerését.

(2) Amennyiben egy hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságból származó házisertés *Trichinellára* pozitívnak bizonyul, a hatáskörrel rendelkező hatóság haladéktalanul

a) visszavonja a gazdaság hivatalos elismerését;

b) a vágás időpontjában megvizsgálja a gazdaságból származó összes házisertést;

c) nyomon követi és megvizsgálja a gazdaságba beérkezett összes tenyészállatot, és – amennyire lehetséges – mindazon tenyészállatokat, amelyek a gazdaságot a pozitív eredmény megállapítását megelőző legalább hat hónapban hagyták el; e célból a húsmintákat az I. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott kimutatási módszerek használatával gyűjtik be és vizsgálják meg a *Trichinella*-paraziták jelenlétére vonatkozóan;

d) adott esetben, amennyire ez kivitelezhető, kivizsgálja a pozitív eredmény megállapítását megelőző időszakban levágott házisertés miatti parazitafertőzés elterjedését;

e) tájékoztatja a Bizottságot és a többi tagállamot;

f) adott esetben, a fertőzés okának tisztázása érdekében járványtani vizsgálatot indít;

g) megteszi az alábbiakat tartalmazó megfelelő intézkedéseket, amennyiben a fertőzött állati testek a vágóhídon nem azonosíthatók, beleértve:

i. a gyanús állati testek vizsgálata céljából vett egyes húsminták méretének növelése; vagy

ii. az állati testeknek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak való nyilvánítása;

iii. a megfelelő intézkedések megtétele a gyanús állati testek vagy azok részeinek és a pozitívnak bizonyult állati testek ártalmatlanítása céljából.

▼B

(3) Az elismerés visszavonását követően a gazdaságok ismét hivatalosan elismerhetők, ha az azonosított problémák megoldódtak, és a IV. mellékletben megállapított követelmények a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő módon teljesülnek.

(4) Amennyiben az ellenőrzés a 9. cikknek való megfelelés hiányát állapította meg vagy egy területi egységen belüli gazdaságban a vizsgálat pozitív eredményt adott, a szóban forgó gazdaságot a megfelelőség helyreállításáig ki kell venni az adott területi egységből.

III. FEJEZET

BEHOZATAL

13. cikk

A behozatalra vonatkozó egészségügyi követelmények

(1) A *Trichinellát* feltehetően hordozó állatfajok harántcsíkolt izmokat tartalmazó húsa akkor hozható be az Unióba, ha az állatok levágásának helyszínéül szolgáló harmadik országban a kivitelt megelőzően a 2. és 3. cikkben foglalt feltételekkel egyenértékű feltételek mellett elvégezték a trichinellavizsgálatot.

(2) A harmadik ország csak abban az esetben alkalmazhatja a 3. cikk (2) és (3) bekezdésében foglalt eltéréseket, ha tájékoztatta a Bizottságot ezen eltérések alkalmazásáról, és e célból felvették az alábbi jegyzékek valamelyikébe:

i. élő házisertés behozatala vonatkozásában a 206/2010/EU rendelet I. mellékletének 1. része;

ii. házisertés friss húsának behozatala vonatkozásában a 206/2010/EU rendelet II. mellékletének 1. része; vagy

iii. kizárólag házisertés húsából vagy abból származó hústermékekből készült hústermékek vonatkozásában a 2007/777/EK határozat II. mellékletének 2. része.

14. cikk

Okmányok

(1) A 64/432/EGK irányelv F. mellékletének 2. mintájában foglalt, az élő házi sertések Unión belüli kereskedelmére vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványmintában a hatósági állatorvos feltünteti, hogy a származási gazdaságot e rendelet 8. cikke alapján ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságként ismerték-e el a hatóságok.

▼B

(2) A 206/2010/EU rendelet I. melléklete 2. része POR-X és POR-Y mintájában foglalt, a házi sertések Unióba való behozatalára vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványmintában a hatósági állatorvos feltünteti, hogy a harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága a származási gazdaságot az e rendelet IV. mellékletében előírt ellenőrzött állatszállási feltételekkel egyenértékű feltételeket alkalmazó gazdaságként ismerte-e el.

(3) A 206/2010/EU rendelet II. melléklete 2. része POR mintáiban foglalt, harmadik országból az Unióba való behozatalra szánt hússzállítmányokat kísérő állat-egészségügyi bizonyítványmintához a hatósági állatorvos csatolja a hús származása szerinti harmadik országban az e rendelet 13. cikkének megfelelően elvégzett *Trichinella*-vizsgálatra vonatkozó közegészségügyi igazolást.

(4) A 2000/572/EK határozat II. mellékletében foglalt minta szerinti állat-egészségügyi és közegészségügyi bizonyítványhoz, amely a harmadik országból az Unióba való behozatalra szánt előkészített hús szállítmányait kíséri, a hatósági állatorvos csatolja a hús származása szerinti harmadik országban az e rendelet 13. cikkének megfelelően elvégzett *Trichinella*-vizsgálatra vonatkozó közegészségügyi igazolást.

(5) A 2007/777/EK határozat III. mellékletében foglalt minta szerinti állat-egészségügyi és közegészségügyi bizonyítványhoz, amely a harmadik országból az Unióba való behozatalra szánt egyes hústermékek, kezelt gyomor, hólyag és belek szállítmányait kíséri, a hatósági állatorvos csatolja a hús származása szerinti harmadik országban az e rendelet 13. cikkének megfelelően elvégzett *Trichinella*-vizsgálatra vonatkozó közegészségügyi igazolást.

IV. FEJEZET

HATÁLYON KÍVÜL HELYEZŐ ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

15. cikk

Hatályon kívül helyezés

A 2075/2005/EK rendelet hatályát veszti.

Az említett, hatályon kívül helyezett rendeletre tett hivatkozások erre a rendeletre tett hivatkozásnak tekintendők és a VI. mellékletben foglalt korrelációs táblázatnak megfelelően értendők.

16. cikk

Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼B

I. MELLÉKLET

Kimutatási módszerek

▼M1

I. FEJEZET

KIMUTATÁSI REFERENCIA-MÓDSZER

A minták *Trichinella*-vizsgálatára szolgáló kimutatási referencia-módszer az ISO 18743:2015.

▼B

II. FEJEZET

EGYENÉRTÉKŰ MÓDSZEREK

A. **A gyűjtőminták mechanikailag támogatott emésztéses módszere/ülepítéses technika**

1. *Felszerelések és reagensek*

a) Kés vagy olló a minták darabolására.

b) Tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök.

c) Húsdaráló vagy elektromos húsaprító.

d) Egy Stomacher Lab keverőgép, 3 500 thermo modell.

e) Műanyag zacskók a Stomacher Lab keverőgéphez.

f) 2 liter űrtartalmú kúpos választótölcsérek, lehetőség szerint teflon biztonsági záródugóval.

g) Állványok, gyűrűk és bilincsek.

h) Szűrők 180 mikronos lyukbőséggel, 11 cm-es külső átmérővel, rozsdamentes acél vagy szitaszövettel szűrők.

i) Legalább 12 cm-es belső átmérőjű tölcsérek, amelyek megtartják a szűrőket.

j) 100 ml-es üveg mérőhengerek.

k) Az 1–100 °C hőmérséklettartományban ± 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő.

l) Egy rázókészülék, pl. egy villanyborotva fej nélkül.

m) Egy relé, amely percenként kapcsol be és ki.

n) Egy trichinoszkóp vízszintes asztallappal vagy egy sztereomikroszkóp állítható erősségű alsó fényforrással.

o) A lárvaszámláló kamra és néhány 9 cm átmérőjű petri-csésze, mint az I. fejezet (1) pontjának l) és m) alpontja.

p) 17,5 %-os sósav.

▼B

q) Pepszin koncentrációja: 1:10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1:12 500 BP-nek (British Pharmacopoeia) és 2 000 FIP-nek (Fédération internationale de pharmacie), vagy minimum 660 európai gyógyszerkönyvi egység/ml stabilizált folyékony pepszinnek.

r) Néhány 10 literes tárolóedény, amelyeket a szennyezés eltávolításakor, például a készülék formalinos kezelésekor, valamint pozitív eredmények esetén a fennmaradó emésztőfolyadék tárolására használnak.

s) Egy 0,1 g pontosságú mérleg.

2. *A mintagyűjtés és az emésztendő mennyiség*

Az I. fejezet 2. pontjában előírtak szerint.

3. *Eljárás*

I. Darálás

A húsminták húsdarálóban történő előzetes darálása javítja az emésztési minőséget. Ha elektromos húsaprítót használnak, a húsaprítót háromszor-négyszer kell működtetni, minden alkalommal megközelítőleg egy másodpercig.

II. Emésztési eljárás

Ez az eljárás teljes gyűjtőmintákat (100 g minta egyszerre) vagy 100 g-nál kevesebb teljes gyűjtőmintákat is tartalmazhat.

a) Teljes gyűjtőminták (100 minta egyszerre):

i. A Stomacher Lab 3 500-as keverőgépet kétrétegű műanyag zacskóval kell felszerelni, és a hőmérséklet-szabályzót 40-41 °C-ra kell beállítani.

ii. Másfél liter 40–41 °C-ra előmelegített vizet öntenek a belső műanyag zacskóba.

iii. 25 ml 17,5 %-os sósavat adnak ezután a Stomacherben lévő vízhez.

iv. 100 darab, a 2. pontnak megfelelően az egyedi mintákból vett, egyenként körülbelül 1 g tömegű mintát (25–30 °C-on) kell a gépbe helyezni.

v. Végül 6 g pepszint vagy 18 ml folyékony pepszint adnak hozzá. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

vi. Ezután a Stomacherrel 25 percen át szétzúzzák a zacskó tartalmát.

vii. A műanyag zacskót kiveszik a Stomacherből, majd az emésztőfolyadékot egy szűrőn keresztül átszűrik egy 3 literes főzőpohárba.

viii. A műanyag zacskót körülbelül 100 ml vízzel kimossák, amellyel azután leöblítik a szűrőt, és végül hozzáadják a főzőpohárban lévő szűrlethez.

ix. Legfeljebb 15 egyedi mintát lehet hozzáadni egy 100 mintából álló egyesített mintához, és együtt vizsgálni ezekkel a mintákkal.

b) Kisebb mintacsoportok (100-nál kevesebb mintából):

i. A Stomacher Lab 3 500-as keverőgépet kétrétegű műanyag zacskóval kell felszerelni, és a hőmérséklet-szabályzót 40-41 °C-ra kell beállítani.

▼B

ii. Az emésztőfolyadékot kb. másfél liter víz és 25 ml 17,5 %-os sósav összekeverésével készítik. Ezután 6 g pepszint kell hozzáadni, majd az egészet 40–41 °C-on elkeverni. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

iii. Az emésztőfolyadékból lemérnek annyiszor 15 ml-t, ahány gramm a minta tömege (pl. 30 mintához szükséges mennyiség 30 × 15 ml = 450 ml), és beleöntik a belső műanyag zacskóba az összes egyedi mintából a 2. pont szerint kinyert körülbelül 1 g-os mintákkal együtt (25–30 °C-on).

iv. Körülbelül 41 °C-os vizet öntenek a külső zacskóba, olyan mennyiségben, hogy a két zacskóban lévő összes víz együttes térfogata másfél liter legyen. Ezután a Stomacherrel 25 percen át szétzúzzák a zacskó tartalmát.

v. A műanyag zacskót kiveszik a Stomacherből, majd az emésztőfolyadékot egy szűrőn keresztül átszűrik egy 3 literes főzőpohárba.

vi. A műanyag zacskót körülbelül 100 ml vízzel (25–30 °C-on) kimossák, amellyel azután leöblítik a szűrőt, és végül hozzáadják a főzőpohárban lévő szűrlethez.

III. A lárvák kinyerése ülepítéssel

— Jeget (300–400 g-os jégpelyhet, lemezes vagy tört jeget) adnak az emésztőfolyadékhoz, hogy térfogata legfeljebb kb. 2 liter legyen. Az emésztőfolyadékot azután addig keverik, amíg a jég el nem olvad. Kisebb gyűjtőminták esetén (lásd a 3. II. pont b. alpontját), a jég mennyiségét arányosan kell csökkenteni.

— A lehűtött emésztőfolyadékot beleöntik egy 2 literes választótölcsérbe, amely egy külön rögzítő elemmel felerősített rázókészülékkel van felszerelve.

— Ülepítés 30 percig, amíg az ülepítő tölcsér megszakításokkal vibrál, pl. egy egyperces rezgést követően egy percig nem mozog.

— Az üledék 60 ml-es mintáját 30 perc eltelte után gyorsan kiöntik egy 100 ml-es mérőhengerbe (a lombikot használat után mosószeres oldattal kiöblítik).

— A 60 ml-es mintát legalább 10 percig hagyják állni, ezután a felül úszót leszívják, visszahagyva egy 15 ml-es mennyiséget a lárvák jelenlétének vizsgálatára.

— A leszíváshoz egy műanyag csővel ellátott eldobható fecskendőt lehet használni. A cső olyan hosszú legyen, hogy amikor a fecskendő karimái a henger peremén fekszenek, 15 ml maradjon a mérőhengerben.

— A fennmaradó 15 ml-t átöntik a lárvaszámláló medencébe vagy két petri-csészébe, és megvizsgálják trichinoszkóp vagy sztereomikroszkóp alatt.

— A mérőhengert 5–10 ml csapvízzel kimossák, és a folyadékokat a mintához adják.

▼B

— Az emésztett anyagokat elkészültük után azonnal meg kell vizsgálni. Semmilyen körülmények között nem szabad a vizsgálatot másnapra halasztani.

Ha az emésztett anyagok nem eléggé tiszták, vagy az elkészítésüket követő 30 percen belül nem kerül sor a vizsgálatukra, akkor azokat a következőképpen kell megtisztítani:

— az utolsó 60 ml-es mintát beöntik egy mérőhengerbe, és 10 percig hagyják ülepedni; a felül úszó folyadék 45 ml-ét leszívják, és a maradék 15 ml-t csapvízzel kiegészítik 45 ml-re,

— újabb 10 perces ülepítési idő után a felül úszó folyadék 30 ml-ét leszívják, és a maradék 15 ml-t vizsgálat céljából kiöntik egy petri-csészébe vagy lárvaszámláló medencébe,

— a mérőhengert 10 ml csapvízzel ki kell mosni, és az így kapott folyadékot hozzá kell adni a petri-csészében vagy a lárvaszámláló medencében lévő vizsgálandó mintához.

IV. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

B. **A gyűjtőminták mechanikailag támogatott emésztéses módszere/„szűréses izolációs” technika**

1. *Felszerelések és reagensek:*

Az A. szakasz 1. pontjában leírtak szerint.

Kiegészítő felszerelés:

a) literes Gelman-tölcsér, szűrőfeltéttel kiegészítve (az átmérő 45 mm);

b) szűrőkorongok; egy kör alakú rozsdamentes acélháló 35 mikronos lyukbőséggel (a korong átmérője: 45 mm), két, 1 mm vastag gumiból készült gumigyűrű (a külső átmérő: 45 mm; a első átmérő: 38 mm), a kör alakú acélháló a két gumigyűrű közé van elhelyezve és a étféle anyag kötésére alkalmas kétkomponensű ragasztóval rögzítve;

c) egy 3 literes űrtartalmú Erlenmeyer szívópalack;

d) egy vízlégszivattyú szivattyú;

e) legalább 80 ml űrtartalmú műanyag zacskók;

f) műanyag zacskók hegesztésére alkalmas berendezés;

g) renniláz, amelynek koncentrációja grammonként 1:150 000 Soxhlet egység.

2. *Mintavétel*

Az I. fejezet 2. pontjában leírtak szerint.

▼B

3. *Eljárás*

I. Darálás

A húsminták húsdarálóban történő előzetes darálása javítja az emésztési minőséget. Ha elektromos keverőgépet használnak, a keverőgépet háromszor-négyszer kell működtetni, minden alkalommal megközelítőleg egy másodpercig.

II. Emésztési eljárás

Ez az eljárás teljes mintacsoportok (100 g minta egyszerre) vagy 100 g-nál kevesebb teljes gyűjtőmintákat is tartalmazhat.

a) Teljes mintacsoportok (100 minta egyszerre)

Lásd az A szakasz II. fejezete 3. pontja a) alpontját.

b) Kisebb minták (100-nál kevesebb mintából készült gyűjtőminták)

Lásd az A szakasz II. fejezete 3. pontja b) alpontját.

III. A lárvák kinyerése szűréssel

a) Jeget (300–400 g-os jégpelyhet, lemezes vagy tört jeget) adnak az emésztőfolyadékhoz, hogy térfogata legfeljebb kb. 2 liter legyen. Kisebb egyesített minták esetén a jég mennyiségét arányosan kell csökkenteni.

b) Az emésztőfolyadékot azután addig keverik, amíg a jég el nem olvad. A lehűtött emésztőfolyadékot ezután legalább három percig hagyják állni, hogy a lárvák kitekeredhessenek.

c) A szűrőtartóval és szűrőkoronggal ellátott Gelman-tölcsért az Erlenmeyer-lombikra helyezik, amely egy vízlégszivattyúhoz van kötve.

d) Az emésztőfolyadékot átöntik a Gelman-lombikba, és leszűrik. A szűrés vége felé az emésztőfolyadék szűrőn keresztüli átáramlása vízlégszivattyúval végzett szívással meggyorsítható. Mielőtt a szűrő kiszárad azaz amikor 2–5 ml folyadék marad a tölcsérben, a szívást abba kell hagyni.

e) Amikor az összes emésztőfolyadékot leszűrték, a szűrőkorongot eltávolítják, és 15–20 ml renniláz oldattal együtt behelyezik egy 80 ml űrtartalmú műanyag zacskóba. A rennilázoldatot úgy készítik, hogy 2 g rennilázt adnak 100 ml csapvízhez.

f) A műanyag zacskót két rétegben lehegesztik, és a belső és a külső zacskó közé helyezik a Stomacherbe.

g) A Stomachert azután hagyják, hogy három percig zúzza a tartalmát, pl. amikor teljes vagy nem teljes egyesített mintát dolgoz fel.

h) A szűrőkorongot és a rennilázoldatot tartalmazó műanyag zacskót három perc elteltével kiveszik a Stomacherből, és felnyitják ollóval. A folyékony tartalmat átöntik egy lárvaszámláló medencébe vagy egy petri-csészébe. A zacskót kimossák 5–10 ml vízzel, amelyet azután trichinoszkópos vizsgálatra át kell önteni a lárvaszámláló kamrába, vagy sztereomikroszkópos vizsgálatra egy petri-csészébe.

▼B

i) Az emésztett anyagokat elkészültük után azonnal meg kell vizsgálni. Semmilyen körülmények között nem szabad a vizsgálatot másnapra halasztani.

Megjegyzés: A szűrőkorongokat csak akkor lehet felhasználni, ha teljesen tiszták. A nem tiszta korongokat soha nem szabad hagyni kiszáradni. A szűrőkorongokat úgy lehet megtisztítani, hogy egy éjszakára rennilázoldatban hagyják ázni. Használat előtt a Stomacherben át kell azokat mosni friss rennilázoldattal.

IV. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. bekezdése III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

C. **Az automata emésztéses módszer maximum 35 g tömegű gyűjtőmintákhoz**

1. *Felszerelések és reagensek*

a) Kés és csipesz mintagyűjtésre.

b) Tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök.

c) Egy Trichomatic 35® keverőgép beépített szűrővel.

d) 8,5 % ± 0,5 tömegszázalékos sósavoldat.

e) Átlátszó polikarbonát membránszűrők, amelyek átmérője 50 mm, pórusnagysága 14 mikron.

f) Pepszin koncentrációja 1:10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1:12 500 BP-nek (British Pharmacopoea) és 2 000 FIP-nek (Fédération internationale de pharmacie), vagy minimum 660 európai gyógyszerkönyvi egység/ml stabilizált folyékony pepszinnek.

g) Egy 0,1 g pontosságú mérleg.

h) Tompa hegyű csipesz.

i) Legalább 5 cm oldalhosszú mikroszkóp-tárgylemezek, vagy néhány, legalább 6 cm átmérőjű petri-csésze, amelyeket az aljukon egy hegyes eszközzel 10 × 10 mm-es négyzetekből álló vizsgálati területekre osztottak.

j) Egy áteső fényű (15–60-szoros nagyítású) (sztereo-)mikroszkóp vagy egy trichinoszkóp vízszintes asztallappal.

k) Egy tartály az elhasznált folyadékok tárolására.

l) Néhány 10 literes tárolóedény, amelyeket a szennyezés eltávolításakor, például a készülék formalinos kezelésekor, valamint pozitív eredmények esetén a fennmaradó emésztőfolyadék tárolására használnak.

m) Az 1–100 °C hőmérséklettartományban ± 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő.

▼B

2. *Mintavétel*

Az I. fejezet 2. pontjában leírtak szerint.

3. *Eljárás*

I. Emésztési eljárás

a) Vegye elő a beépített szűrővel ellátott keverőgépet, kösse rá a szennyvízcsövet, és azt vezesse bele a szennyvíztartályba.

b) A készülék bekapcsolása után a felfűtés elindul.

c) A beindítás előtt a reakciókamra alatt elhelyezett alsó szelepet ki kell nyitni és be kell zárni.

d) Legfeljebb 35 darab, a 2. pontnak megfelelően az egyedi mintákból vett, egyenként körülbelül 1 g tömegű mintát (25-30 °C-on) kell a gépbe helyezni. Ellenőrizze, hogy nagyobb índarabok nincsenek-e bennük, mivel ezek eltömíthetik a membránszűrőt.

e) Öntsön (körülbelül 400 ml) vizet a keverőgéppel összekötött egyik folyadékkamra szájához.

f) Öntsön kb. 30 ml (8,5 %-os) sósavat a kisebb, bekötött folyadékkamra szájához.

g) Helyezzen egy membránszűrőt a durva szűrő alá a szűrőtartóban lévő beépített szűrőben.

h) Végül 7 g pepszint vagy 21 ml folyékony pepszint kell ezekhez hozzáadni. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

i) Zárja le a reakció- és a folyadékkamra fedelét.

j) Válassza ki az emésztési idő hosszát. Rövid emésztési időt (5 perc) kell alkalmazni normál vágásérett sertések esetében, és hosszabb időt (8 perc) más minták emésztése során.

k) Az automatikus adagolás akkor indul be, amikor a keverőgép indítógombját benyomjuk, és az emésztés az azt követő szűréssel együtt automatikusan végbemegy. 10–13 perc után a művelet befejeződik, és automatikusan leáll.

l) A reakciókamra fedelének nyitása előtt ellenőrizni kell, hogy a kamra kiürült-e. Ha hab vagy visszamaradt emésztőfolyadék van a kamrában, az V. szakasz szerint ismételje meg a műveletet.

II. A lárvák kinyerése

a) Szerelje le a szűrőtartót, és egy tárgylemezre vagy egy petricsészébe rakja ki belőle a membránszűrőt.

b) A membránszűrőt (sztereo-) mikroszkóp vagy trichinoszkóp alatt kell megvizsgálni.

▼B

III. A berendezés tisztítása

a) Pozitív eredmény esetén kétharmadáig töltse fel a keverőgép reakciókamráját forró vízzel. Közönséges csapvizet kell az összekötő folyadékkamrába önteni, amíg a víz el nem lepi az alsó szintérzékelőt. Ezután be kell indítani az automata tisztítóprogramot. A többi eszközzel együtt fertőtlenítse a szűrőtartót, például formalinos kezeléssel.

b) A napi munka befejeztével töltse fel vízzel a keverő folyadékkamráját, majd indítson be egy szabványos programot.

IV. A membránszűrők használata

Az egyes polikarbonát membránszűrők ötnél több alkalommal nem használhatók. A szűrőt az egyes használatok között meg kell fordítani. Ezen túlmenően a szűrőt minden használat után meg kell vizsgálni arra vonatkozóan, hogy nem érte-e olyan kár, amely azt a további használatra alkalmatlanná tenné.

V. Módszer arra az esetre, ha az emésztés nem teljes mértékű, a szűrést ezért nem lehet elvégezni

Ha az I. szakasz szerint a keverőben végbement az automatikus művelet, nyissa fel a reakciókamra fedelét, és ellenőrizze, hogy a kamrában maradt-e vissza hab vagy emésztőfolyadék. Ha igen, végezze el a következő műveletet:

a) a reakciókamra alatt csukja be az alsó szelepet;

b) szerelje le a szűrőtartót, és egy tárgylemezre vagy egy petricsészébe rakja ki belőle a membránszűrőt;

c) tegyen új membránszűrőt a szűrőtartóba, majd helyezze vissza a szűrőtartót;

d) töltse fel vízzel a folyadékkamrát, amíg a víz el nem lepi az alsó szintérzékelőt;

e) végezze el az automatikus tisztítási programot;

f) miután a tisztítási program befejeződött, nyissa ki a reakciókamra fedelét, és ellenőrizze, maradt-e benne folyadék;

g) ha a kamra kiürült, szerelje le a szűrőtartót, és csipesszel rakja ki belőle a membránszűrőt egy tárgylemezre vagy egy petricsészébe;

h) a két membránszűrőt a II. szakasznak megfelelően meg kell vizsgálni. Ha a szűrőket nem lehet megvizsgálni, a teljes emésztési folyamatot meghosszabbított emésztési idővel meg kell ismételni az I. szakasznak megfelelően.

VI. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

D. **Gyűjtőminták emésztéses módszere mágneses keverő alkalmazásával/ „szűréses izoláció” és lárvakimutatás latexagglutinációs teszttel**

Ez a módszer csak házi sertés húsának vizsgálata esetében tekintendő egyenértékűnek.

▼B

1. *Felszerelések és reagensek*

a) Kés vagy olló és csipeszek a minták darabolására.

b) Tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök.

c) Éles pengével rendelkező húsaprító. Amennyiben a minták 3 g-nál nagyobbak, 2–4 mm-es nyílásokkal rendelkező húsdarálót vagy ollót kell használni. Fagyasztott hús vagy nyelv esetében (a nem emészthető felszíni réteg eltávolítását követően) húsdarálóra van szükség, és a mintaméretet jelentősen növelni kell.

d) Mágneses keverők szabályozott hőmérsékletű főzőlappal és Teflon-bevonatú, körülbelül 5 cm hosszú keverőrudakkal.

e) 3 literes űrtartalmú, üvegből készült főzőpoharak.

f) Szűrők 180 mikronos lyukbőséggel, 11 cm-es külső átmérővel, rozsdamentes acél szitaszövettel.

g) Acél szűrőkészülék 20 µm-es szűrőkhöz, acéltölcsérrel.

h) Vákuumszivattyú.

i) A megmaradó emésztőfolyadék gyűjtésére szolgáló 10–15 literes fém- vagy műanyag tartályok.

j) 3 irányú (3D) forgó rázókészülék.

k) Alufólia.

l) 25 %-os sósav.

m) Pepszin koncentrációja: 1:10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1:12 500 BP-nek (British Pharmacopoeia) és 2 000 FIP-nek (Fédération internationale de pharmacie), vagy minimum 660 európai gyógyszerkönyvi egység/ml stabilizált folyékony pepszinnek.

n) 46–48 °C-ra melegített csapvíz.

o) 0,1 g pontosságú mérleg.

p) Különböző méretű pipetták (1, 10 és 25 ml), a latexagglutinációs felszerelés gyártója által adott utasításoknak megfelelő mikropipetták, és pipettatartók.

q) 20 mikronos nejlon szitaszövetű szűrők a szűrőrendszernek megfelelő átmérővel.

r) 10–15 cm-es műanyag vagy acélfogó.

s) 15 ml-es kúpos küvetták.

t) A kúpos küvettákba illeszkedő, kúpos Teflon- vagy acélfejű mozsártörő.

u) 1–100 °C hőmérséklet-tartományban 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő.

v) Az EURLP_D_001/2011 kód alatt hitelesített Trichin-L antigén-tesztkészlet latexagglutinációs kártyái.

▼B

w) Az EURLP_D_001/2011 kód alatt hitelesített Trichin-L antigén-tesztkészlet pufferoldata, tartósítószerrel (mintahígító).

x) Az EURLP_D_001/2011 kód alatt hitelesített Trichin-L antigén-tesztkészlet tartósítószerrel kiegészített puffere (negatív kontroll).

y) Az EURLP_D_001/2011 kód alatt hitelesített Trichin-L antigén-tesztkészlet *Trichinella spiralis* antigénekkel és tartósítószerrel kiegészített puffere (pozitív kontroll).

z) Az EURLP_D_001/2011 kód alatt hitelesített Trichin-L antigén-tesztkészlet tartósítószerrel kiegészített, antitestekkel borított polisztirol részecskéket (latex szemcsék) tartalmazó puffere.

aa) Eldobható pálcák.

2. *Mintavétel*

Az I. fejezet 2. pontjában leírtak szerint.

3. *Eljárás*

I. Teljes mintacsoportok esetén (100 g minta egyszerre)

a) 16 ± 0,5 ml 25 %-os sósavat (a teljes mennyiség 0,2 %-a) adnak egy előzetesen 46–48 °C-ra felmelegített, 2,0 liter csapvizet tartalmazó, 3 liter űrtartalmú főzőpohárba; keverőrudat helyeznek a főzőpohárba, a főzőpoharat egy előzetesen felmelegített főzőlapra helyezik, és megkezdik a keverést.

b) 10 ± 1 g pepszinport vagy (30 ± 3 ml folyékony pepszint) adnak hozzá.

c) A 2. ponttal összhangban vett 100–115 g mintát az aprítóban fel kell aprítani 150 ml ± 15 ml előmelegített emésztőpufferrel.

d) A darabolt húst a vizet, pepszint és sósavat tartalmazó 3 liter űrtartalmú főzőpohárba helyezik.

e) Az aprítókészülék vágófeltétjét többször bemártják a főzőpohárban lévő emésztőfolyadékba, és az aprítókészülék tálját az emésztőfolyadék egy kis mennyiségével kiöblítik, hogy a maradék odatapadt húsdarabokat eltávolítsák.

f) A főzőpoharat alufóliával vonják be.

g) A mágneses keverőgépet úgy kell beállítani, hogy az a művelet teljes ideje alatt 44–46 °C-os állandó hőmérsékletet tartson fenn. A keverési művelet alatt az emésztőfolyadéknak megfelelően nagy sebességgel kell forognia, hogy mély örvény alakulhasson ki anélkül, hogy a folyadék kifröccsenne.

h) Az emésztőfolyadékot addig keverik, amíg a húsrészek el nem tűnnek (megközelítőleg 30 percig). Ezt követően a keverőt kikapcsolják, és az emésztőfolyadékot a szűrőn keresztül átöntik az ülepítőlombikba. Egyes hústípusok feldolgozása esetén (nyelv, vadhús stb.) hosszabb (a 60 percet nem meghaladó) emésztési idő lehet szükséges.

▼B

i) Az emésztési eljárás akkor tekinthető kielégítőnek, ha a kezdeti minta súlyának kevesebb mint 5 %-a marad a szűrőn.

j) A 20 mikronos nejlonszűrőt behelyezik a szűrőtartóba. A kúpos acél szűrőtölcsért a tartóhoz rögzítik a rögzítőrendszerrel, és a 180 mikronos lyukbőségű acélszűrőt ráhelyezik a tölcsérre. A vákuumszivattyút rákötik a szűrőtartóra és az emésztőfolyadékot gyűjtő fém- vagy műanyag tartályra.

k) Leállítják a keverést, és az emésztőfolyadékot a szűrőn keresztül beöntik a szűrőtölcsérbe. A főzőpoharat megközelítőleg 250 ml meleg vízzel kiöblítik. Az emésztőfolyadék szűrésének befejeződése után az öblítőfolyadékot beöntik a szűrőrámpába.

l) A fogóval megfogják a szűrőmembránt a szélénél. A szűrőmembránt legalább négyszeresen összehajtják, és beteszik a 15 ml-es kúpos kémcsőbe. A kúpos kémcsőt a mozsártörőhöz igazodva kell kiválasztani.

m) A gyártó utasításai szerint a szűrőmembránt a mozsártörővel letolják a 15 ml-es kúpos kémcső aljára úgy, hogy a mozsártörő az összehajtott szűrőmembrán belsejében legyen, és a mozsártörőt megközelítőleg húszszor oda-vissza mozgatva erős nyomást gyakorolnak a szűrőmembránra.

n) A gyártó utasításai szerint a 0,5 ml ± 0,01 ml mintahígítót bepipettázzák a 15 ml-es kúpos kémcsőbe, és homogenizálják a szűrőmembránt a mozsártörő mintegy fél percig tartó óvatos oda-vissza mozgatásával, ügyelve arra, hogy hirtelen mozdulat miatt ne freccsenjen ki folyadék.

o) A gyártó utasításai szerint pipettával felviszik az egyes mintákat, a negatív kontrollt és a pozitív kontrollt elosztva az agglutinációs kártya különböző mezőibe.

p) A gyártó utasításai szerint pipettával elhelyezik a latexszemcséket az agglutinációs kártya mezőiben úgy, hogy ne érjenek hozzá a mintá(k)hoz és a kontrollokhoz. Ezután az egyes mezőkben a latexszemcséket eldobható pálcával óvatosan összekeverik úgy, hogy végül a teljes mezőt homogén folyadék borítsa.

q) Az agglutinációs kártyát ráteszik a 3 irányú rázókészülékre, és a gyártó utasításai szerint 10 ± 1 percig rázatják

r) A gyártó utasításaiban előírt idő után leállítják a rázást és az agglutinációs kártyát sík felületre helyezik, és a gyártó utasításai értelmében azonnal leolvassák a reakcióeredményeket. Pozitív minta esetében a szemcseaggregátumoknak meg kell jelenniük. Negatív minta esetében a szuszpenzió homogén marad, szemcseaggregátumok nélkül.

II. 100 g-nál kisebb gyűjtőminták az I. fejezet 3. II. pontjában leírtak szerint

100 g-nál kisebb gyűjtőminták esetében az I. fejezet 3. II. pontjában leírtakat kell követni.

▼B

III. Pozitív vagy kétes eredmények

Ha az együttes minták vizsgálata pozitív vagy bizonytalan latexagglutinációs eredményt ad, akkor minden egyes sertésből egy újabb 20 g-os mintát kell venni az I. fejezet 2. pontjának a) alpontja szerint. Az öt sertésből származó, egyenként 20 g-os mintákat egyesíteni kell, és az I. szakaszban leírt módszerrel meg kell vizsgálni. Ily módon 20, egyenként 5 sertésből álló csoport mintáit kell vizsgálni.

Ha az öt sertésből származó minta pozitív latexagglutinációs eredményt ad, akkor további 20 g-os mintákat kell begyűjteni a csoport egyes sertéseiből, és mindegyiket külön meg kell vizsgálni az I. fejezetben ismertetett módszerrel.

Ha a minta vizsgálata pozitív vagy kétes latexagglutinációs eredményt ad, be kell küldeni legalább 20 g sertésizmot a nemzeti referencialaboratóriumba, ahol az I. fejezetben tárgyalt módszerek egyikének alkalmazásával kell megerősítő vizsgálatot végezni.

A parazitamintákat 90 %-os etil-alkoholban kell tartani a konzerváláshoz és a fajok szintjén történő azonosításhoz az uniós vagy nemzeti referencialaboratóriumban.

A parazita kinyerését követően a pozitív folyadékokat legalább 60 °C-ra történő melegítéssel ártalmatlanítani kell.

IV. Pozitív vagy kétes eredmény esetén alkalmazandó takarítási és fertőtlenítési eljárás

Ha az együttes vagy egyedi minták vizsgálata pozitív vagy bizonytalan latexagglutinációs eredményt ad, néhány másodperces meleg vizes (65-90 °C) áztatással gondosan meg kell tisztítani minden olyan felszerelést, amely a hússal érintkezésbe került (aprítókészülék tálja és vágótárcsája, mozsártörő, főzőpohár, keverőrúd, hőérzékelő, kúpos szűrőtölcsér, szűrő, fogó). Az eszközök felületén maradt húsmaradékok vagy inaktivált lárvák tiszta szivaccsal és csapvízzel eltávolíthatók. Szükség esetén néhány csepp mosószer használható a felszerelés zsírtalanításához. Ezután a mosószer maradéktalan eltávolítása érdekében ajánlatos mindegyik darabot alaposan leöblíteni.

E. **Mesterséges emésztéses vizsgálat a *Trichinella* spp. lárváinak a húsmintákban való in vitro kimutatására, PrioCHECK® *Trichinella* AAD Kit.**

Ez a módszer csak házisertés húsának vizsgálata esetében tekintendő egyenértékűnek.

A PrioCHECK® *Trichinella* AAD Kit csomagot a felhasználási kézikönyvnek megfelelően, választótölcsérek (Lenz NS 29/32) és 80 ml-es üveg kémcső használata mellett kell alkalmazni.

▼B

II. MELLÉKLET

Fagyasztásos kezelések

A. *1. Fagyasztási módszer*

a) A fagyasztva érkezett húst ebben az állapotban kell tárolni.

b) A fagyasztóhelyiség technikai felszerelése és energiaellátása olyan legyen, hogy a megkövetelt hőmérsékletet hamar el lehessen érni, és fenn lehessen tartani a helyiség és a hús minden egyes részében.

c) A szigetelt csomagolást fagyasztás előtt el kell távolítani, kivéve olyan húsok esetében, amelyek már teljes kiterjedésükben elérték a megkövetelt említett hőmérsékletet, amikor bevitték azokat a hűtőhelyiségbe, vagy amelyeket úgy csomagoltak, hogy a csomagolás nem akadályozza meg, hogy meghatározott időn belül elérjék a kívánt hőmérsékletet.

d) A szállítmányokat a fagyasztóhelyiségben elkülönülten, zár alatt kell tárolni.

e) Rögzíteni kell azt a dátumot és az időpontot, amikor az egyes szállítmányokat betárolták a fagyasztóhelyiségbe.

f) A hőmérséklet a fagyasztóhelyiségben legalább – 25 °C egyen. Ezt hitelesített termoelektromos műszerrel kell mérni, és az adatokat folyamatosan rögzíteni kell. A méréseket nem szabad közvetlenül a hideg levegőáramban végezni. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramok tartalmazzák a behozatali húsvizsgálati napló fontosabb adatait, a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

g) Egy maximum 25 cm átmérőjű vagy vastagságú húst legalább 240, míg egy 25–50 cm átmérőjű vagy vastagságú húst legalább 480 óráig kell folyamatosan hűteni. Ez a fagyasztási eljárás nem alkalmazható azokra a húsokra, amelyek nagyobb átmérőjűek vagy vastagabbak. A fagyasztási időt attól az időponttól kell számítani, amikor a fagyasztóhelyiség hőmérséklete eléri az f) pontban említett értéket.

B. *2. Fagyasztási módszer*

Az A. szakasz (1. módszer) a)–e) pontja általános rendelkezéseinek eleget tesznek, és a következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat alkalmazzák:

a) a legfeljebb 15 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:

— 20 nap – 15 °C-on,

— 10 nap – 23 °C-on,

— 6 nap – 29 °C-on.

b) a 15–50 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:

▼B

— 30 nap – 15 °C-on,

— 20 nap – 25 °C-on,

— 12 nap – 29 °C-on.

A fagyasztóhelyiségben a hőmérséklet nem lehet magasabb, mint a kiválasztott inaktiválási hőmérsékleti érték. Hitelesített termoelektromos műszerrel kell mérni, és az adatokat folyamatosan rögzíteni kell. A méréseket nem szabad közvetlenül a hideg levegőáramban végezni. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati behozatali napló fontosabb adatait, valamint a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

Amennyiben fagyasztó alagutakat használnak, és az A és a jelen B pontban meghatározott eljárásokat nem követik szigorúan, az élelmiszeripari vállalkozónak a hatáskörrel rendelkező hatóság felé bizonyítania kell tudni, hogy az alternatív módszer hatékonyan öli meg a sertéshúsban lévő *Trichinella*-parazitákat.

C. *3. Fagyasztási módszer*

A kezelés kereskedelmi fagyasztva szárításból vagy a húsnak a meghatározott idő-hőmérséklet kombinációra történő fagyasztásából áll, a húsdarabok maghőmérsékletének ellenőrzésével.

a) Az A. szakasz (1. módszer) a)–e) pontja általános rendelkezéseinek eleget tesznek, és a következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat alkalmazzák:

— 106 óra – 18 °C-on,

— 82 óra – 21 °C-on,

— 63 óra – 23,5 °C-on,

— 48 óra – 26 °C-on,

— 35 óra – 29 °C-on,

— 22 óra – 32 °C-on,

— 8 óra – 35 °C-on,

— félóra – 37 °C-on.

b) A hőmérsékletet hitelesített termoelektromos műszerekkel kell mérni, és folyamatosan fel kell jegyezni. A hőmérő érzékelőjét egy olyan húsdarab közepébe kell helyezni, amely legalább akkora, mint a legvastagabb fagyasztandó húsdarab. Ezt a húsdarabot a fagyasztóhelyiség legkedvezőtlenebb adottságú helyén kell elhelyezni, nem a hűtőberendezés közelében, és úgy, hogy ne legyen közvetlenül kitéve a hideg levegőáramnak. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati behozatali napló fontosabb adatait, valamint a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

▼B

III. MELLÉKLET

A sertéstől eltérő állatok vizsgálata

A lóhúst, a vadhúst és más olyan húst, amely *trichinella*-parazitákat tartalmazhat, az I. melléklet I. vagy II. fejezetében meghatározott emésztéses módszer szerint kell megvizsgálni, az alábbi változtatásokkal:

a) legalább 10 g súlyú mintát vesznek a ló nyelv- vagy rágóizmából és a vaddisznó mellső lábából, nyelvéből vagy rekeszizmából;

b) a ló esetében, amennyiben ezek az izmok hiányoznak, nagyobb méretű mintát kell venni a rekeszoszlopból az inas részbe átmenő részből. Az izomnak kötőszövettől és zsírtól mentesnek kell lennie;

c) legalább 5 g mintát emésztenek az I. fejezetében szereplő referencia kimutatási módszer, vagy a II. fejezetben szereplő egyenértékű módszer alkalmazásával. Az I. fejezetben szereplő módszer és a II. fejezetben szereplő A. és B. módszer esetében a vizsgált izom teljes súlya egyik emésztés alkalmával sem haladhatja meg a 100 g-ot, a II. fejezetben szereplő C. módszer esetében pedig a 35 g-ot;

d) amennyiben az eredmény pozitív, további 50 g mintát vesznek egy ezt követő, független vizsgálatra;

e) az állatfajok megőrzésére vonatkozó szabályok sérelme nélkül a vaddisznón kívül az olyan vadállatok minden húsát, mint például a medve, a húsevő emlősök (beleértve a tengeri emlősöket is) és a hüllők, a predilekciós helyekről 10 g izom vagy ha e területek nem állnak rendelkezésre, nagyobb mennyiségek mintavételével kell vizsgálni. A predilekciós helyek:

   i. medvénél: rekeszizom, rágóizom és nyelv;

   ii. rozmárnál: nyelv;

   iii. krokodiloknál: rágóizom, pterygoid és bordaközi izmok;

   iv. madaraknál: a fej izmai (pl. rágóizom és nyakizmok).

f) Az emésztési időnek elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy biztosítsa az ezen állatok szövetének megfelelő emésztését, de nem haladhatja meg a 60 percet.

▼B

IV. MELLÉKLET

I. FEJEZET

EGY GAZDASÁG VAGY TERÜLETEGYSÉG ELLENŐRZÖTT ÁLLATSZÁLLÁSI FELTÉTELEKET ALKALMAZÓNAK VALÓ HIVATALOS ELISMERÉSE

A. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak az alábbi követelményeknek kell megfelelniük a gazdaságok hivatalos elismerésének megszerzéséhez:

a) a vállalkozónak minden gyakorlati elővigyázatossági lépést meg kell tennie az épület építése és annak karbantartása tekintetében annak megakadályozására, hogy rágcsálók, bármely másféle emlősök és húsevő madarak bejuthassanak azokba az épületekbe, ahol az állatokat tartják;

b) a vállalkozónak kártevő elleni védekezésre irányuló programot kell alkalmaznia, különösen a rágcsálók tekintetében, hogy hatékonyan előzze meg a sertések megfertőződését. A vállalkozónak a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő dokumentációt kell vezetnie a programról;

c) a vállalkozónak bizonyítania kell, hogy minden takarmányt olyan létesítményből szerzett be, amely a takarmányt az 183/2005/EK ([1]) európai parlamenti és tanácsi rendeletben leírt elvekkel összhangban állítja elő;

d) a vállalkozónak a *Trichinellára* fogékony fajok részére szánt takarmányt zárt silókban vagy más, a rágcsálók számára hozzáférhetetlen tartályban kell tárolnia. Minden más takarmánykészletet hőkezelni kell, vagy a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő módon kell előállítani és tárolni;

e) az 1069/2009/EK 21. és 22. cikkével, valamint a 142/2011/EU rendelet VIII. mellékletével összhangban az üzemeltetőnek biztosítania kell az elhullott állatok indokolatlan késedelem nélküli begyűjtését, azonosítását és szállítását;

f) ha a gazdaság közelében szemétlerakó van, a vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot. Ezt követően a hatáskörrel rendelkező hatóságnak értékelnie kell a kockázatokat, és határoznia kell arról, hogy a gazdaságot elismeri-e ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságnak;

g) a vállalkozónak biztosítania kell a házi sertések azonosítását, hogy minden egyes állat a gazdaságig visszakövethető legyen;

h) a vállalkozónak biztosítania kell, hogy kizárólag olyan házi sertések kerüljenek be a gazdaságba, amelyek hivatalosan elismert, ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságokból származnak és ilyenekből érkeznek;

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács 183/2005/EK rendelete (2005. január 12.) a takarmányhigiénia követelményeinek meghatározásáról (HL L 35., 2005.2.8., 1. o.).

▼B

i) az állatok egyike sem kerülhet kapcsolatba külső létesítményekkel, kivéve, ha az élelmiszer-ipari vállalkozó kockázatelemzés alapján a hatáskörrel rendelkező hatóság számára kielégítő módon képes bizonyítani, hogy a külső kapcsolat az adott időszakban, létesítményekben és körülmények között nem jár a *Trichinella* gazdaságba való behurcolásának veszélyével;

j) a 64/432/EGK irányelv 2. cikke (2) bekezdésének c) pontjában foglaltak szerinti, tenyésztésre vagy termelésre szánt házi sertések egyikét sem rakodták ki a származási gazdaságból való elszállítást követően a 64/432/EGK irányelv 2. cikke (2) bekezdésének o) pontjában meghatározott gyűjtőállomásra, kivéve, ha a gyűjtőállomás megfelel az a)–i) pontjában előírt követelményeknek, és minden házi sertés, melyet a gyűjtőállomáson szállítmány összeállítása céljából csoportosítanak, hivatalosan elismert, ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazó gazdaságból vagy hivatalosan elismert területi egységből származik és ilyenből érkezik.

B. A hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságok élelmiszer-ipari vállalkozóinak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, amennyiben az A. pontban meghatározott követelmények bármelyike már nem teljesül, vagy bármilyen más olyan változás következett be, amely érintheti a gazdaság státusát.

C. A tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai csak azt követően ismerhetnek el egy gazdaságot vagy gazdaságkategóriát, ha ellenőrizték, hogy megfelel-e az A. pontban meghatározott követelményeknek.

II. FEJEZET

JELENTÉS A *TRICHINELLÁVAL* KAPCSOLATOS HELYZETRŐL

a) A 2000/96/EK határozat értelmében jelentést kell készíteni az embereknél előforduló *Trichinella*-esetek számáról (behozott és őshonos), beleértve a járványtani adatokat.

b) A házisertések, vaddisznó, ló, vad és minden egyéb, fogékony állat *Trichinellára* irányuló vizsgálatainak számát és a vizsgálatok eredményeit a 2003/99/EK irányelv IV. mellékletének megfelelően kell benyújtani. A házisertésekre vonatkozó adatoknak tartalmazniuk kell legalább a következő információkat:

i. ellenőrzött állatszállási feltételek mellett nevelt állatok vizsgálata;

ii. tenyészkocák- és kanok, valamint hízósertések vizsgálata.

▼B

V. MELLÉKLET

A hatályon kívül helyezett rendelet és egymást követő módosításainak jegyzéke

A Bizottság 2075/2005/EK rendelete	(HL L 338., 2005.12.22., 60. o.)
A Bizottság 1665/2006/EK rendelete	(HL L 320., 2006.11.18., 46. o.)
A Bizottság 1245/2007/EK rendelete	(HL L 281., 2007.10.25., 19. o.)
A Bizottság 1109/2011/EU végrehajtási rendelete	(HL L 287., 2011.11.4., 23. o.)
A Bizottság 216/2014/EU rendelete	(HL L 69., 2014.3.8., 85. o.)
A Bizottság 1114/2014/EU végrehajtási rendelete	(HL L 302., 2014.10.22., 46. o.)

▼B

VI. MELLÉKLET

Megfelelési táblázat

A 2075/2005/EK rendelet	Ez a rendelet
1–5. cikk	1–5. cikk
6. cikk, (1) bekezdés, bevezető fordulat	6. cikk, (1) bekezdés
6. cikk, (1) bekezdés, a) pont	6. cikk, (1) bekezdés
6. cikk, (1) bekezdés, b) pont	—
6. cikk, (2) bekezdés	6. cikk, (2) bekezdés
7–13. cikk	7–13. cikk
15. cikk	14. cikk
16. cikk	—
—	15. cikk
17. cikk, első bekezdés	16. cikk
17. cikk, második bekezdés	—
I. melléklet, I. fejezet	I. melléklet, I. fejezet
I. melléklet, II. fejezet	I. melléklet, II. fejezet
I. melléklet, III. fejezet	—
II., III. és IV. melléklet	II., III. és IV. melléklet
—	V. melléklet
—	VI. melléklet