Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1441/2007

z dnia 5 grudnia 2007 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 322 z 7.12.2007, s. 12)

sprostowane przez:

►**C1** Sprostowanie, Dz.U. L 42 z 13.2.2013, s. 22 (1441/2007)

►**C2** Sprostowanie, Dz.U. L 104 z 8.4.2014, s. 85 (1441/2007)

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1441/2007

z dnia 5 grudnia 2007 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ([1]), w szczególności jego art. 4 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ([2]) ustanawia kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu ogólnych i szczególnych środków higienicznych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 stanowi również, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane dopilnować, aby środki spożywcze były zgodne z odpowiednimi kryteriami mikrobiologicznymi wymienionymi w załączniku I do tego rozporządzenia.

(2) Rozdziały 1 i 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 ustanawiają kryteria bezpieczeństwa środków spożywczych i kryteria higieny procesu dotyczące preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonych dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy („preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku"). Część 2.2 rozdziału 2 tego załącznika stanowi, że w przypadku gdy badane są preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku i w jakiejkolwiek próbce wykryte zostaną *Enterobacteriaceae*, partia musi zostać zbadana w kierunku *Enterobacter sakazakii* i *Salmonella*.

(3) W dniu 24 stycznia 2007 r. Komisja Naukowa do spraw Zagrożeń Biologicznych (Komisja BIOHAZ) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydała opinię na temat *Enterobacteriaceae* i jako wskaźników *Salmonella* i *Enterobacter sakazakii*. Stwierdziła ona, że nie ma możliwości ustalenia współzależności pomiędzy *Enterobacteriaceae* i *Salmonella* oraz że nie istnieje żadna ogólna współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* i *Enterobacter sakazakii*. Można jednak ustalić współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *Enterobacter sakazakii* na poziomie poszczególnych zakładów.

(4) W związku z tym wymóg określony w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005, dotyczący badania preparatów w proszku dla niemowląt i żywności dietetycznej w proszku na obecność *Salmonella* i *Enterobacter sakazakii* tam, gdzie w jakiejkolwiek próbce wykryte zostaną *Enterobacteriaceae*, nie powinien już obowiązywać. Należy zatem odpowiednio zmienić część 2.2 rozdziału 2 załącznika I do tego rozporządzenia.

(5) Zgodnie z opinią na temat zagrożeń mikrobiologicznych w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparatach do dalszego żywienia niemowląt, wydaną przez Komisję BIOHAZ

([1]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 1.
([2]) Dz.U. L 338 z 22.12.2005, str. 1.

▼B

dnia 9 września 2004 r., kryteria mikrobiologiczne dotyczące *Salmonella i Enterobacteriaceae* powinny zostać wprowadzone w stosunku do preparatów do dalszego żywienia niemowląt.

(6) W dniach 26 i 27 stycznia 2005 r. Komisja BIOHAZ Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności wydała opinię dotyczącą *Bacillus cereus* i innych *Bacillus* spp. w środkach spożywczych. Komisja stwierdziła, że jednym z najważniejszych środków kontrolnych jest kontrola temperatury i ustanowienie systemu opartego na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Odwodniona żywność, w której często obecne są zarodniki chorobotwórczych *Bacillus* spp., może umożliwić wzrost *Bacillus cereus* po ponownym dodaniu ciepłej wody. Niektóre rodzaje odwodnionej żywności, w tym preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku, spożywane są przez potencjalnie wrażliwych konsumentów. Zgodnie z opinią EFSA liczba zarodników *Bacillus cereus* w preparatach w proszku dla niemowląt i żywności dietetycznej w proszku powinna być jak najniższa w trakcie przetwarzania, a oprócz dobrych praktyk opracowanych w celu zmniejszania opóźnienia pomiędzy momentem przygotowania a czasem konsumpcji należy wprowadzić kryterium higieny procesu.

(7) Rozdział 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wprowadza referencyjną metodę badania enterotoksyn gronkowcowych w niektórych serach, mleku w proszku i serwatce w proszku. Metoda ta została sprawdzona przez wspólnotowe laboratorium referencyjne dla gronkowców koagulazo-dodatnich. Należy zatem zmienić odniesienie do tej referencyjnej metody badania oraz odpowiednio zmienić rozdział 1 załącznika I do tego rozporządzenia.

(8) Rozdział 3 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 określa zasady pobierania próbek z tusz wołowych, wieprzowych, baranich, kozich i końskich w celu prowadzenia badań na obecność *Salmonella*. Zgodnie z tymi zasadami obszar pobierania próbek powinien obejmować co najmniej 100 cm^2 wybranego miejsca. Nie określono jednak ani liczby miejsc pobierania próbek, ani minimalnego łącznego obszaru pobierania próbek. Aby usprawnić wdrażanie tych zasad we Wspólnocie, właściwym jest dalsze uściślenie w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005, że do pobierania próbek należy wybierać obszary najbardziej narażone na zanieczyszczenie oraz że łączny obszar pobierania próbek powinien zostać zwiększony. Należy zatem odpowiednio zmienić rozdział 3 załącznika I do tego rozporządzenia.

(9) W celu zachowania przejrzystości wspólnotowych przepisów prawnych załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 powinien zostać zastąpiony załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

(10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych

Rozdział 1. Kryteria bezpieczeństwa żywności . . . . . .

Rozdział 2. Kryteria higieny procesu . . . . . .

2.1. Mięso i produkty mięsne . . . . . .

2.2. Mleko i produkty mleczne . . . . . .

2.3. Produkty jajeczne . . . . . .

2.4. Produkty rybołówstwa . . . . . .

2.5. Warzywa, owoce i produkty pochodne . . . . . .

Rozdział 3. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań . . . . .

3.1. Ogólne zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań . . . . . .

3.2. ►C2 Pobieranie próbek bakteriologicznych w rzeźniach i zakładach produkujących mięso mielone i surowe wyroby mięsne ◄ . . . . . .

▼B

Rozdział 1. Kryteria bezpieczeństwa żywności

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ([1])		Limity ([2])		Referencyjna metoda badania ([3])	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.1. Żywność gotowa do spożycia przeznaczona dla niemowląt oraz gotowa do spożycia żywność specjalnego medycznego przeznaczenia ([4])	*Listeria monocytogenes*	10	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.2. Żywność gotowa do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędąca żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 jtk/g ([5])		EN/ISO 11290-2 ([6])	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
		5	0	Nieobecne w 25 g ([7])		EN/ISO 11290-1	Przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem
1.3. Gotowa do spożycia żywność, w której niemożliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędąca żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia ([4]) ([8])	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 jtk/g		EN/ISO 11290-2 ([6])	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.4. ►C2 Mięso mielone i surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo ◄	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.5. ►C2 Mielone mięso i surowe wyroby mięsne wyprodukowane z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej ◄	*Salmonella*	5	0	Od 1.1.2006 r. Nieobecne w 10 g Od 1.1.2010 r. Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.6. ►C2 Mielone mięso i surowe wyroby mięsne wyprodukowane z gatunków innych niż drób, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej ◄	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 10 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.7. Mięso odkostnione mechanicznie (MOM) ([9])	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 10 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ([1])		Limity ([2])		Referencyjna metoda badania ([3])	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.8. Produkty mięsne przeznaczone do spożycia na surowo, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.9. Produkty z mięsa drobiowego, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	*Salmonella*	5	0	Od 1.1.2006 r. Nieobecne w 10 g Od 1.1.2010 r. Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.10. Żelatyna i kolagen	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.11. Sery, masło i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja ([10])	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.12. Mleko w proszku i serwatka w proszku	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.13. Lody ([11]), z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.14. Produkty jajeczne, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.15. Żywność gotowa do spożycia zawierająca surowe jaja, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g lub 25 ml		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.16. Gotowane skorupiaki i mięczaki	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

▼B

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Referencyjna metoda badania (3)	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.17. Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i głowonogi	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.18. ►C1 Skiełkowane nasiona (gotowe do spożycia) ◄ (12)	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.19. Owoce i warzywa krojone (gotowe do spożycia)	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.20. Soki owocowe i warzywne niepasteryzowane (gotowe do spożycia)	*Salmonella*	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.21. Sery, mleko w proszku i serwatka w proszku, zgodnie z kryteriami dla gronkowców koagulazo-dodatnich, zawartymi w rozdziale 2.2 niniejszego załącznika	Enterotoksyny gronkowcowe	5	0	Niewykrywane w 25 g		Europejska metoda skriningowa z CRL dla gronkowców koagulazo-dodatnich (13)	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.22. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	*Salmonella*	30	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.23. Preparaty w proszku do dalszego żywienia niemowląt	*Salmonella*	30	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.24. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy (14)	*Enterobacter sakazakii*	30	0	Nieobecne w 10 g		ISO/TS 22964	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.25. Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i głowonogi	*E. coli* (15)	1 (16)	0	230 NPL/100 g mięsa i płynu międzyskorupowego		ISO TS 16649-3	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

▼B

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ([1])		Limity ([2])		Referencyjna metoda badania ([3])	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.26. Produkty rybołówstwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny ([17])	Histamina	9 ([18])	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ([19])	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.27. Produkty rybołówstwa, które poddano zabiegowi enzymatycznego dojrzewania w solance, wyprodukowane z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny ([17])	Histamina	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ([19])	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

([1]) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
([2]) Dla pkt 1.1–1.25 m = M.
([3]) Stosuje się najnowszą edycję normy.
([4]) Regularne badanie zgodności z tym kryterium nie jest wymagane w normalnych warunkach dla następujących rodzajów żywności gotowej do spożycia:—
żywność poddana obróbce cieplnej lub innej obróbce skutecznie eliminującej *L. monocytogenes*, o ile po takiej obróbce nie jest możliwe wtórne zanieczyszczenie (na przykład produkty poddane obróbce cieplnej w końcowym opakowaniu),
— ►C1 świeże, niekrojone i nieprzetworzone warzywa i owoce, z wyłączeniem skiełkowanych nasion, ◄
— pieczywo, herbatniki i podobne produkty,
— woda, napoje bezalkoholowe, piwo, jabłecznik, wino, napoje spirytusowe i podobne produkty, w butelkach lub innych opakowaniach,
— cukier, miód i wyroby cukiernicze, w tym wyroby kakaowe i czekoladowe,
— żywe małże.
([5]) Niniejsze wymaganie stosuje się, o ile producent jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w całym okresie przydatności do spożycia. Dane przedsiębiorstwo może w ciągu procesu określić limity przejściowe, które powinny być wystarczająco niskie, aby zagwarantować, że limit 100 jtk/g nie będzie przekroczony na koniec okresu przydatności do spożycia.
([6]) 1 ml inokulum posiewa się na płytkę Petriego o średnicy 140 mm lub na trzy płytki Petriego o średnicy 90 mm.
([7]) Niniejsze kryterium stosuje się do produktów przed ich wyjściem spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem, jeśli producent nie jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia.
([8]) Produkty o pH ≤ 4,4 lub $a_w \leq 0{,}92$, produkty o pH ≤ 5,0 i $a_w \leq 0{,}94$, produkty o okresie przydatności do spożycia krótszym niż 5 dni będą automatycznie uznawane za należące do tej kategorii. Inne kategorie produktów mogą również należeć do tej kategorii pod warunkiem naukowego uzasadnienia.
([9]) Niniejsze kryterium będzie się stosować do mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), wyprodukowanego technikami, o których mowa w rozdziale III ust. 3 sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.
([10]) Z wyjątkiem produktów, w odniesieniu do których producent jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że okres dojrzewania oraz a_w produktu są odpowiednie i nie ma zagrożenia salmonelą.
([11]) Tylko lody zawierające składniki mleczne.
([12]) Wstępne badanie partii nasion przed rozpoczęciem procesu kiełkowania lub dobór próbki trzeba przeprowadzić na etapie, na którym spodziewane jest najwyższe prawdopodobieństwo wykrycia salmonelli.
([13]) *Źródło:* Wspólnotowe laboratorium referencyjne dla gronkowców koagulazo-dodatnich. Europejska metoda skriningowa mająca na celu wykrywanie enterotoksyn gronkowcowych w mleku i produktach mlecznych.
([14]) Prowadzone będą równolegle badania w kierunku *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, chyba że ustalono współzależność pomiędzy tymi mikroorganizmami na poziomie poszczególnych zakładów. Jeśli *Enterobacteriaceae* zostaną wykryte w jakiejkolwiek próbce produktu badanej w takim zakładzie, partia musi zostać zbadana w kierunku *E. sakazakii*. Na producencie będzie spoczywała odpowiedzialność za wykazanie w sposób zadowalający dla właściwego organu, czy istnieje taka współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*.
([15]) *E. coli* jest tutaj stosowane jako wskaźnik zanieczyszczenia bakteriami typu kałowego.
([16]) Połączona próba obejmująca co najmniej 10 osobników.
([17]) W szczególności gatunki z rodzin: makrelowate (*Scombridae*), śledziowate (*Clupeidae*), sardelowate (*Engraulidae*), koryfenowate (*Coryfenidae*), tasergalowate (*Pomatomidae*), makreloszowate (*Scombresosidae*).
([18]) Na poziomie sprzedaży detalicznej można pobierać pojedyncze próbki. W takim przypadku nie ma zastosowania założenie określone w art. 14 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, według którego całą partię należy uznać za niebezpieczną.
([19]) *Źródła:* 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

▼B

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki, z wyjątkiem żywych małż oraz żywych szkarłupni, osłonic i głowonogów w przypadku badania obecności *E. coli*, gdzie limit odnosi się do zbiorczej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanej partii ([1]).

L. monocytogenes w żywności gotowej do spożycia przeznaczonej dla niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

L. monocytogenes w żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, przed wyjściem tej żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem, jeśli producent nie jest w stanie wykazać, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

L. monocytogenes w innej żywności gotowej do spożycia oraz *E. coli* w żywych małżach:

— zadowalająca, jeśli wszystkie wartości są ≤ limitu;

— niezadowalająca, jeśli przynajmniej jedna wartość jest > limitu.

Salmonella w różnych rodzajach żywności:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

Enterotoksyny gronkowcowe w produktach mlecznych:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie wykryto enterotoksyn,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność enterotoksyn wykryto nawet w jednej próbce.

Enterobacter sakazakii w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku do 6 miesięcy:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

Histamina w produktach rybołówstwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny:

— jakość zadowalająca, jeśli spełnione są następujące wymagania:

1) stwierdzona średnia wartość jest ≤ m,

2) maksymalne stwierdzane wartości c/n zawierają się pomiędzy m i M,

3) żadna stwierdzona wartość nie przekracza M,

— jakość niezadowalająca, jeśli stwierdzona średnia wartość przekracza m lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m i M lub co najmniej jedna z wartości jest > M.

([1]) Wyniki badań mogą również być wykorzystane do wykazania skuteczności zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli lub dobrych procedur higienicznych w odniesieniu do procesu.

Rozdział 2. Kryteria higieny procesu

2.1. *Mięso i produkty mięsne*

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Referencyjna metoda badania (3)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.1.1. Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie (4)	Liczba bakterii tlenowych			dzienna średnia logarytmiczna 3,5 log jtk/cm^2	dzienna średnia logarytmiczna 5,0 log jtk/cm^2	ISO 4833	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
	Enterobacteriaceae			dzienna średnia logarytmiczna 1,5 log jtk/cm^2	dzienna średnia logarytmiczna 2,5 log jtk/cm^2	ISO 21528-2	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
2.1.2. Tusze wieprzowe (4)	Liczba bakterii tlenowych			dzienna średnia logarytmiczna 4,0 log jtk/cm^2	dzienna średnia logarytmiczna 5,0 log jtk/cm^2	ISO 4833	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
	Enterobacteriaceae			dzienna średnia logarytmiczna 2,0 log jtk/cm^2	dzienna średnia logarytmiczna 3,0 log jtk/cm^2	ISO 21528-2	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
2.1.3. Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie	*Salmonella*	50 (5)	2 (6)	Brak w badanym obszarze na jedną tuszę		EN/ISO 6579	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju, przegląd środków kontrolnych procesu oraz pochodzenia zwierząt.
2.1.4. Tusze wieprzowe	*Salmonella*	50 (5)	5 (6)	Brak w badanym obszarze na jedną tuszę		EN/ISO 6579	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju oraz przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwie.

▼B

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Referencyjna metoda badania (3)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.1.5. Tusze drobiowe brojlerów i indyków	*Salmonella*	50 (5)	7 (6)	Nieobecne w 25 g zbiorczej próbki skóry szyi		EN/ISO 6579	Tusze po schłodzeniu	Poprawa higieny uboju oraz przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwie.
2.1.6. Mięso mielone	Liczba bakterii tlenowych (7)	5	2	5×10^5 jtk/g	5×10^6 jtk/g	ISO 4833	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
	E. coli (8)	5	2	50 jtk/g	500 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
2.1.7. Mięso odkostnione mechanicznie (MOM) (9)	Liczba bakterii tlenowych	5	2	5×10^5 jtk/g	5×10^6 jtk/g	ISO 4833	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
	E. coli (8)	5	2	50 jtk/g	500 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
2.1.8. ►C2 Surowe wyroby mięsne ◄	*E. coli* (8)	5	2	500 jtk/g lub cm^2	5 000 jtk/g lub cm^2	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Dla pkt 2.1.3–2.1.5 m = M.
(3) Stosuje się najnowszą edycję normy.
(4) Limity (m i M) stosuje się tylko do próbek pobranych metodą niszczącą. Dzienna średnia logarytmiczna jest wyliczana poprzez obliczenie wartości logarytmu z każdego pojedynczego wyniku testu, a następnie obliczenie średniej uzyskanych wartości logarytmów.
(5) 50 próbek pobiera się w ramach 10 kolejnych sesji zgodnie z zasadami pobierania próbek i częstotliwościami określonymi w niniejszym rozporządzeniu.
(6) Liczba próbek, w których wykryto obecność salmonelli. Wartość c podlega przeglądowi w celu uwzględnienia postępu w ograniczaniu występowania salmonelli. Państwa członkowskie lub regiony o niskim poziomie występowania salmonelli mogą stosować niższe poziomy c również przed przeglądem.
(7) Niniejsze kryterium nie ma zastosowania do mięsa mielonego produkowanego na poziomie detalicznym, o ile okres przechowywania produktu jest krótszy niż 24 godziny.
(8) *E. coli* jest tutaj stosowane jako wskaźnik zanieczyszczenia bakteriami typu kałowego.
(9) Niniejsze kryteria będzie się stosować do mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), wyprodukowanego technikami, o których mowa w rozdziale III ust. 3 sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

▼B

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki, z wyjątkiem badania tusz, gdzie limity odnoszą się do zbiorczych próbek.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae i ilość bakterii tlenowych w tuszach wołowych, baranich, kozich, końskich i wieprzowych:

— jakość zadowalająca, jeśli dzienna średnia logarytmiczna jest ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli dzienna średnia logarytmiczna mieści się w przedziale między m a M,

— jakość niezadowalająca, jeśli dzienna średnia logarytmiczna jest > M.

Salmonella w tuszach:

— jakość zadowalająca, jeśli obecność *Salmonella* została wykryta maksymalnie w c/n próbek,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność *Salmonella* została wykryta w większej liczbie próbek niż c/n.

Po każdej sesji pobierania próbek wyniki ostatnich dziesięciu sesji pobierania próbek podlegają ocenie dla uzyskania liczby n próbek.

▼C2

E. coli i liczba bakterii tlenowych w mięsie mielonym, surowych wyrobach mięsnych i mięsie odkostnionym mechanicznie (MOM):

▼B

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna ze stwierdzonych wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

2.2. *Mleko i produkty mleczne*

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ([1])		Limity ([2])		Referencyjna metoda badania ([3])	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.2.1. Mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne ([4])	*Enterobacteriaceae*	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu, a także jakości surowców.
2.2.2. Sery wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych obróbce termicznej	*E. coli* ([5])	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	W czasie procesu produkcji, w momencie, w którym spodziewana jest najwyższa liczba *E. coli* ([6])	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.
2.2.3. Sery wyprodukowane z mleka surowego	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	10^4 jtk/g	10^5 jtk/g	EN/ISO 6888-2	W czasie procesu produkcji, w momencie, w którym spodziewana jest najwyższa liczba gronkowców	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców. W razie wykrycia wartości > 10^5 jtk/g partię sera należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.4. Sery wyprodukowane z mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja ([7]) oraz sery dojrzewające wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze ([7])	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2		
2.2.5. Sery niedojrzewające (świeże) wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze ([7])	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. W razie wykrycia wartości > 10^5 jtk/g partię sera należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.

▼B

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ([1])		Limity ([2])		Referencyjna metoda badania ([3])	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.2.6. Masło i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja	*E. coli* ([5])	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.
2.2.7. Mleko w proszku i serwatka w proszku ([4])	*Enterobacteriaceae*	5	0	10 jtk/g		ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu.
	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. W razie wykrycia wartości $> 10^5$ jtk/g partię należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.8. Lody ([8]) mrożone desery mleczne	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.
2.2.9. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	*Enterobacteriaceae*	10	0	Nieobecne w 10 g		ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji w celu zminimalizowania zanieczyszczenia ([9]).
2.2.10. Preparaty w proszku do dalszego żywienia niemowląt	*Enterobacteriaceae*	5	0	Nieobecne w 10 g		ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji w celu zminimalizowania zanieczyszczenia.

▼B

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Referencyjna metoda badania (3)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.2.11. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	Przypuszczalne *Bacillus cereus*	5	1	50 jtk/g	500 jtk/g	EN/ISO 7932 (10)	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. Zapobieganie wtórnemu zanieczyszczeniu. Wybór surowca.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Dla pkt 2.2.7, 2.2.9 i 2.2.10 m = M.
(3) Stosuje się najnowszą edycję normy.
(4) Niniejsze kryterium nie ma zastosowania do produktów przeznaczonych do dalszej obróbki w przemyśle spożywczym.
(5) *E. coli* jest tutaj stosowane jako wskaźnik poziomu higieny.
(6) Dla serów, w których nie jest możliwy wzrost *E. coli*, liczba *E. coli* jest zwykle najwyższa na początku okresu dojrzewania; dla serów, w których jest możliwy wzrost *E. coli*, liczba *E. coli* jest zwykle najwyższa na końcu okresu dojrzewania.
(7) Z wyjątkiem serów, w przypadku których producent może wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie stanowi zagrożenia enterotoksynami gronkowcowymi.
(8) Tylko lody zawierające składniki mleczne.
(9) Prowadzone będą równolegle badania w kierunku *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, chyba że ustalono współzależność pomiędzy tymi mikroorganizmami na poziomie poszczególnych zakładów. Jeśli *Enterobacteriaceae* zostaną wykryte w jakiejkolwiek próbce produktu badanej w takim zakładzie, partia musi zostać zbadana w kierunku *E. sakazakii*. Na producencie będzie spoczywała odpowiedzialność za wykazanie w sposób zadowalający dla właściwego organu, czy istnieje taka współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*.
(10) 1 ml inokulum posiewa się na płytkę Petriego o średnicy 140 mm lub na trzy płytki Petriego o średnicy 90 mm.

▼B

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy oraz preparatach w proszku do dalszego żywienia niemowląt:

— jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,

— jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (inne rodzaje żywności) i gronkowce koagulazo-dodatnie:

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

Przypuszczalne *Bacillus cereus* w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy:

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

▼B

2.3. *Produkty jajeczne*

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Referencyjna metoda badania (2)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.3.1. Produkty jajeczne	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 jtk/g lub ml	100 jtk/g lub ml	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae w produktach jajecznych:

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

▼B

2.4. *Produkty rybołówstwa*

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Referencyjna metoda badania (2)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.4.1. Produkty z gotowanych skorupiaków i mięczaków bez skorup i muszli	*E. coli*	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.
	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

E. coli w produktach z gotowanych skorupiaków i mięczaków bez skorup i muszli:

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

Gronkowce koagulazo-dodatnie w gotowanych skorupiakach i mięczakach bez skorup i muszli:

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

▼B

2.5. *Warzywa, owoce i produkty pochodne*

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Referencyjna metoda badania (2)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowalających wyników
		n	c	m	M			
2.5.1. Owoce i warzywa krojone (gotowe do spożycia)	*E. coli*	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcyjny	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.
2.5.2. Soki owocowe i warzywne niepasteryzowane (gotowe do spożycia)	*E. coli*	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcyjny	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

E. coli w owocach i warzywach krojonych (gotowych do spożycia) oraz w sokach owocowych i warzywnych niepasteryzowanych (gotowych do spożycia):

— jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,

— jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m a M.

▼B

Rozdział 3. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań

3.1. *Ogólne zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań*

W razie braku bardziej szczegółowych zasad dotyczących pobierania i przygotowywania próbek do badań jako metody referencyjne stosuje się odpowiednie normy ISO (Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna) oraz wytyczne Kodeksu Żywnościowego.

3.2. ►C2 *Pobieranie próbek bakteriologicznych w rzeźniach i zakładach produkujących mięso mielone i surowe wyroby mięsne* ◄

Zasady pobierania próbek z tusz wołowych, wieprzowych, baranich, kozich i końskich

Niszczące i nieniszczące metody pobierania próbek, wybór miejsc ich pobierania oraz zasady przechowywania i transportu próbek są określone w normie ISO 17604.

Podczas każdej sesji pobiera się losowo próbki z pięciu tusz. Przy wyborze miejsc pobierania próbek należy brać pod uwagę technologię uboju stosowaną w każdym zakładzie.

W celu badania obecności *Enterobacteriaceae* oraz liczby bakterii tlenowych pobiera się próbki z czterech miejsc każdej tuszy. W przypadku metody niszczącej pobiera się cztery próbki tkanki o łącznej powierzchni 20 cm^2. Przy stosowaniu do tego celu metody nieniszczącej powierzchnia pobierania próbek powinna obejmować co najmniej 100 cm^2 na każde miejsce pobierania próbek (dla tusz małych przeżuwaczy – 50 cm^2).

Pobieranie próbek do badań na obecność *Salmonella* odbywa się metodą gąbki ściernej. Należy wybrać obszary najbardziej narażone na zanieczyszczenie. Łączna powierzchnia pobierania próbek musi obejmować co najmniej 400 cm^2.

Próbki pobrane z różnych miejsc tuszy należy połączyć przed badaniem.

Zasady pobierania próbek z tusz drobiowych

W celu oznaczeń na obecność *Salmonella* pobiera się losowo próbki z co najmniej 15 tusz w ciągu każdej sesji pobierania próbek i po schłodzeniu. Z każdej tuszy pobiera się kawałek skóry szyi o masie ok. 10 g. Za każdym razem próbki skóry szyi z trzech tusz łączy się przed badaniem dla uzyskania 5 × 25 g końcowych próbek.

Wytyczne dla pobierania próbek

Bardziej szczegółowe wytyczne do pobierania próbek z tusz, szczególnie w odniesieniu do miejsc pobierania próbek, mogą być zawarte w wytycznych dobrej praktyki, o których mowa w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Częstotliwość pobierania próbek tusz, mięsa mielonego, ►C2 surowych wyrobów mięsnych ◄ i mięsa odkostnionego mechanicznie

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego, prowadzące rzeźnie lub zakłady produkujące mięso mielone, ►C2 surowe wyroby mięsne ◄ lub mięso odkostnione mechanicznie, pobierają próbki dla analiz mikrobiologicznych co najmniej raz w tygodniu. Dzień pobierania próbek powinien być zmieniany co tydzień, tak aby zapewnić pobieranie w każdym dniu tygodnia.

W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego i ►C2 surowych wyrobów mięsnych ◄ dla badania obecności *E. coli* i liczby bakterii tlenowych oraz w przypadku pobierania próbek z tusz dla badania obecności *Enterobacteriaceae* i liczby bakterii tlenowych częstotliwość badania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu sześciu kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki.

W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego, ►C2 surowych wyrobów mięsnych ◄ i tusz dla badania obecności *Salmonella* częstotliwość pobierania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu 30 kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki. Częstotliwość pobierania

▼B

próbek dla badania obecności *Salmonella* można również zmniejszyć, jeśli stosowany jest krajowy lub regionalny program kontroli salmonelli, obejmujący badanie mogące zastąpić procedurę pobierania próbek opisaną w niniejszym akapicie. Dalsze zmniejszenie częstotliwości pobierania próbek jest możliwe, o ile w ramach krajowego lub regionalnego programu kontroli salmonelli zostanie wykazane, że występowanie salmonelli u zwierząt nabywanych przez daną rzeźnię jest niskie.

Jednak w przypadkach uzasadnionych na podstawie analizy ryzyka i zgodnie z upoważnieniem wydanym na tej podstawie przez właściwy organ małe rzeźnie i zakłady produkujące mięso mielone i ►C2 surowe wyroby mięsne ◄ w małych ilościach mogą być zwolnione z obowiązku przestrzegania wyżej opisanych częstotliwości pobierania próbek.”