Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

►**B**

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 2073/2005,

15. november 2005,

toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta

(EMPs kohaldatav tekst)

(ELT L 338, 22.12.2005, lk 1)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
►**M1**	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1441/2007, 5. detsember 2007	L 322	12	7.12.2007
►**M2**	Komisjoni määrus (EL) nr 365/2010, 28. aprill 2010	L 107	9	29.4.2010
►**M3**	Komisjoni määrus (EL) nr 1086/2011, 27. oktoober 2011	L 281	7	28.10.2011

Parandatud:

►**C1** Parandus, ELT L 278, 10.10.2006, lk 32 (2073/2005)
►**C2** Parandus, ELT L 174, 9.7.2010, lk 54 (1441/2007)

▼B

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 2073/2005,

15. november 2005,

toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, [1] eriti selle artikli 4 lõiget 4 ja artiklit 12,

ning arvestades järgmist:

(1) Toidualaste õigusnormide üks põhieesmärke on rahvatervise kaitse, nagu on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määruses (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused [2]. Toiduainete mikrobioloogilised ohuallikad on inimestel toidupõhiste haiguste üks peamisi põhjusi.

(2) Toiduained ei tohi sisaldada mikroorganisme, nende toksiine või metaboliite koguses, mis seab ohtu inimeste tervise.

(3) Määrusega (EÜ) nr 178/2002 sätestatakse toiduohutuse üldnõuded, mille kohaselt ei tohi ohtlikku toitu turule viia. Toidukäitlejate kohustus on ohtlik toit turult kõrvaldada. Rahvatervise kaitseks ja erinevate tõlgenduste vältimiseks on vaja kehtestada toidu vastuvõetavuse ühtlustatud ohutuskriteeriumid, eriti teatavate patogeensete mikroorganismide esinemise suhtes.

(4) Mikrobioloogilised kriteeriumid määravad toiduainete vastuvõetavuse ning nende valmistamise, käitlemise ja jaotamise korra. Mikrobioloogiliste kriteeriumide kasutamine peab muutuma ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetel põhineva korra ning teiste hügieenikontrollimeetmete rakendamise lahutamatuks osaks.

[1] ELT L 139, 30.4.2004, lk 1, parandatud ELT L 226, 25.6.2004, lk 3.
[2] EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1. Määrust on muudetud määrusega (EÜ) nr 1642/2003 (ELT L 245, 29.9.2003, lk 4).

▼B

(5) Toiduohutus tagatakse peamiselt ennetava tegevusega, näiteks hea hügieenitava rakendamise ning ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetel põhineva korra kohaldamisega. Mikrobioloogilisi kriteeriume võib kasutada HACCP põhimõtetel põhineva korra ning teiste hügieenikontrollimeetmete jõustamisel ja kontrollimisel. Seepärast on vaja kehtestada mikrobioloogilised kriteeriumid, millega määratletakse protsesside vastuvõetavus, ning samuti toiduohutuse mikrobioloogilised kriteeriumid, millega määratakse kindlaks piirmäär, mille ületamisel tuleks toitu pidada mikroorganismidega, mille osas kriteeriumid on kehtestatud, lubamatul määral saastunuks.

(6) Määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 4 kohaselt peavad toidukäitlejad mikrobioloogilistest kriteeriumidest kinni pidama. See peaks hõlmama kriteeriumide jaoks kindlaksmääratud väärtustele vastavuse kontrolli, mida teostatakse kooskõlas toidualaste õigusnormidega ja pädeva asutuse juhistega proovide võtmise, analüüside tegemise ja parandusmeetmete rakendamise kaudu. Seepärast on vaja kehtestada rakendusmeetmed analüüsimeetoditele, mis hõlmavad vajaduse korral mõõtemääramatust, proovivõtukava, mikrobioloogilisi piirmäärasid ning kõnealustele piirmääradele vastavate analüüside arvu. Lisaks on asjakohane kehtestada rakendusmeetmed toiduainetele, mille suhtes kriteeriumi kohaldatakse, ja toiduahelapunktidele, milles kriteeriumi kohaldatakse, ning samuti võetavad meetmed juhul, kui kriteeriumi ei täideta. Toidukäitlejad võtavad protsessi vastuvõetavust määratlevatele kriteeriumidele vastavuse tagamiseks meetmeid, mis võivad muuhulgas hõlmata toormaterjalide, hügieeni, temperatuuri ja toote kõlblikkusaja kontrolli.

(7) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruses (EÜ) nr 882/2004 ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks, ([1]) nõutakse liikmesriikidelt kontrollide korrapärast, riskipõhist ja vajaliku sagedusega läbiviimist. Kontrollimine peab toimuma toiduainete tootmise, töötlemise ja jaotamise sobivatel etappidel, tagamaks, et toidukäitlejad järgiksid käesolevas määruses sätestatud kriteeriume.

(8) Komisjoni teatises ühenduse strateegia kohta toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamisel ([2]) kirjeldatakse kriteeriumide kehtestamist ja muutmist ühenduse õigusaktides ning kriteeriumide väljatöötamise ja kohaldamise põhimõtteid. Kõnealust strateegiat tuleb kohaldada pärast mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamist.

([1]) ELT L 165, 30.4.2004, lk 1, parandatud ELT L 191, 28.5.2004, lk 1.
([2]) SANCO/1252/2001 Arutelu protokoll, mis käsitleb ühenduse õigusaktides toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamise strateegiat, lk 34.

▼B

(9) Rahvatervisega seotud veterinaarmeetmete teaduskomitee (SCVPH) esitas 23. septembril 1999 seisukoha mikrobioloogiliste kriteeriumide hindamise kohta inimtoiduks mõeldud loomse päritoluga toiduainetes. Komitee toonitas, kuivõrd tähtis on, et mikrobioloogilised kriteeriumid põhineksid ohu ametlikul hindamisel ja rahvusvaheliselt tunnustatud põhimõtetel. Seisukohas rõhutatakse, et mikrobioloogilised kriteeriumid peavad olema tarbija tervisekaitse seisukohalt asjakohased ja tõhusad. SCVPH soovitas kuni ohu ametliku hindamiseni kasutada ajutiste meetmetena teatavaid muudetud kriteeriume.

(10) Samal ajal esitas SCVPH seisukoha *Listeria monocytogenes*'e kohta. Selles soovitati hoida *Listeria monocytogenes*'e kontsentratsioon toidus alla 100 cfu/g. Toidu teaduskomitee (SCF) nõustus nende soovitustega oma 22. juuni 2000. aasta arvamuses.

(11) SCVPH võttis 19. ja 20. septembril 2001 vastu seisukoha *Vibrio vulnificus*'e ja *Vibrioparahaemolyticus*'e kohta. SCVPH jõudis järeldusele, et käesoleval ajal teadaolevad teadusandmed ei toeta mereandide osas erikriteeriumide kehtestamist patogeensele *V. vulnificus*'ele ja *parahaemolyticus*'ele. SCVPH soovitas siiski, et hea hügieenitava kohaldamiseks tuleks kehtestada tegevusjuhised.

(12) SCVPH esitas seisukoha Norwalk-tüüpi viiruste (NLVd, noroviirused) kohta 30. ja 31. jaanuaril 2002. Selles seisukohas jõudis SCVPH järeldusele, et tavalised fekaalnäitajad ei ole NLVde olemasolu või puudumise määramisel usaldusväärsed ning koorikloomakarpide puhastusaja kindlaksmääramisel on ohtlik usaldada fekaalbakterite vähenemise näitajat. SCVPH soovitas bakterindikaatorite kohaldamisel kasutada pigem *E. coli* baktereid kui fekaalseid kolibaktereid, et näidata fekaalset saastumist karpide kogumisalal.

(13) 27. veebruaril 2002 võttis toidu teaduskomitee vastu arvamuse tarbijatervishoiu kohta želatiini spetsifikatsioonide puhul. Komitee jõudis järeldusele, et mikrobioloogilised kriteeriumid, mis kehtestati nõukogu 17. detsembri 1992. aasta direktiivi 92/118/EMÜ (millega sätestatakse selliste toodete ühendusesisest kaubandust ja ühendusse importimist reguleerivad loomade ja inimeste tervishoiunõuded, mille suhtes ei kohaldata direktiivi 89/662/EMÜ A lisa I peatükis ja patogeenide puhul direktiivis 90/425/EMÜ [1] osutatud ühenduse erieeskirjades sätestatud nõudeid) II lisa 4. peatükis, olid tarbijatervishoiu osas üleliigsed, ning leidis, et on piisav kohaldada kohustuslikke mikrobioloogilisi kriteeriume üksnes salmonellale.

[1] EÜT L 62, 15.3.1993, lk 49. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 445/2004 (ELT L 72, 11.3.2004, lk 60).

▼B

(14) SCVPH esitas 21. ja 22. jaanuaril 2003 seisukoha verotoksiini produtseeriva *E. coli* kohta (VTEC) toiduainetes. SCVPH jõudis oma seisukohas järeldusele, et lõpptoote mikrobioloogiliste standardite kehtestamine VTEC O157 puhul ei vähenda tõenäoliselt ohtu tarbijale. Siiski võib mikrobioloogiliste suunistega, mille eesmärk on vähendada fekaalset saastumist toiduahelas, kaasa aidata rahvatervise ohtude, sealhulgas VTEC vähenemisele. SCVPH määras kindlaks järgmised toidu liigid, mille puhul VTEC rahvatervist ohustab: toores või pooltoores veiseliha ja võib-olla teiste mäletsejaliste liha, hakkliha ja fermenteeritud veiseliha ning nendest valmistatud tooted, toorpiim ja toorpiimasaadused, värsked saadused, eelkõige idandatud seemned, pastöriseerimata puuvilja- ja köögiviljamahlad.

(15) 26. ja 27. märtsil 2003 võttis SCVPH vastu seisukoha stafülokoksete enterotoksiinide kohta piimasaadustes, eelkõige juustus. SCVPH soovitas muuta kriteeriume, mis käsitlevad koagulaaspositiivseid stafülokokke juustus, töötlemiseks ettenähtud toorpiimas ja piimapulbris. Lisaks tuleb kehtestada juustu ja piimapulbri stafülokoksete enterotoksiinide kriteeriumid.

(16) SCVPH võttis 14. ja 15. aprillil 2003 vastu seisukoha salmonella esinemise kohta toiduainetes. Seisukoha kohaselt võivad rahvatervisele väga ohtlikud toiduained olla toores liha ja mõned toorelt söödavad tooted, toores ja pooltoores kodulinnuliha, munad ja toorest muna sisaldavad tooted, pastöriseerimata piim ning mõned sellest valmistatud tooted. Murettekitavad on samuti idandatud seemned ja pastöriseerimata puuviljamahlad. SCVPH soovitas mikrobioloogiliste kriteeriumide vajalikkust käsitleva otsuse võtta vastu selle põhjal, kas otsus aitab kaitsta tarbijat ning kas otsuse kohaldamine on teostatav.

(17) Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) bioloogiliste ohtude teaduskomisjon (BIOHAZ) esitas 9. septembril 2004 seisukoha mikrobioloogiliste ohtude kohta imikute piimasegudes ja jätkupiimasegudes. Jõuti järeldusele, et kõige rohkem muret tekitab mikroorganismide *Salmonella* ja *Enterobacter sakazakii* esinemine imikute piimasegudes, meditsiinilise eriotstarbega segudes ja jätkupiimasegudes. Nimetatud patogeenid on arvestatavaks ohuks, kui kasutamiskõlblikuks muutmise järgsed tingimused võimaldavad nende paljunemist. Sagedamini leiduvaid enterobaktereid võib kasutada riskinäitajana. Enterobakterite seiret ja kontrollimist soovitas Euroopa Toiduohutusamet korraldada nii tootmiskeskkonnas kui ka valmistoodete puhul. Enterobakterite sugukond hõlmab patogeensete liikide kõrval ka keskkonnaliike, mis esinevad sageli toidu tootmiskeskkonnas ega kujuta ohtu tervisele. Seepärast võib Enterobakterite sugukonda kasutada korraliseks seireks ning nende esinemisel võib alustada eripatogeenide kontrollimist.

▼B

(18) Paljude toiduainete kohta ei ole mikrobioloogiliste kriteeriumide rahvusvahelisi juhiseid veel koostatud. Komisjon on mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamisel järginud *CodexAlimentarius*'e juhendit "Toitude mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamise ja rakendamise põhimõtted CAC/GL 21 – 1997" ning rahvatervisega seotud veterinaarmeetmete teaduskomitee ja toidu teaduskomitee nõuandeid. Arvesse on võetud koodeksi erisusi kuivpiimatoodete, imiku- ja lastetoitude ning teatavate kalade ja kalatoodete histamiinikriteeriumi kohta. Ühenduse kriteeriumide vastuvõtmine peaks toiduainete ühtlustatud mikrobioloogiliste nõuete kehtestamise ja siseriiklike kriteeriumide asendamise kaudu soodustama kaubandust.

(19) Teatavatele loomset päritolu toiduainetele kehtestatud mikrobioloogilised kriteeriumid, mis tunnistati kehtetuks Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. aprilli 2004. aasta direktiiviga 2004/41/EÜ, millega tunnistatakse kehtetuks teatavad direktiivid, mis käsitlevad teatavate inimtoiduks ettenähtud loomse päritoluga toodete tootmise ja turuleviimise toiduhügieeni ning tervishoiunõudeid, ja muudetakse nõukogu direktiive 89/662/EMÜ ja 92/118/EMÜ ning nõukogu otsust 95/408/EÜ, ([1]) tuleks läbi vaadata ning teaduslike soovituste põhjal tuleks kehtestada teatavad uued kriteeriumid.

(20) Mikrobioloogilised kriteeriumid, mis on sätestatud komisjoni 15. detsembri 1992. aasta otsuses 93/51/EÜ keedetud koorikloomade ja limuste tootmise suhtes kohaldatavate mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta, ([2]) on inkorporeeritud käesolevasse määrusse. Seepärast on asjakohane kõnealune otsus kehtetuks tunnistada. Käesolevasse määrusesse tuleks inkorporeerida rümpade osas kehtestatud mikrobioloogilised kriteeriumid, sest alates 1. jaanuarist 2006 tunnistatakse kehtetuks komisjoni 8. juuni 2001. aasta otsus 2001/471/EÜ, milles sätestatakse vastavalt direktiivile 64/433/EMÜ (värske liha tootmise ja turustamise tervishoiunõuete kohta) ja direktiivile 71/118/EMÜ (värske linnuliha tootmist ja turuleviimist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta) ettevõtjate poolt ettevõtetes läbiviidava üldise hügieeni regulaarse kontrolli eeskirjad ([3]).

(21) Toiduaine tootja või valmistaja peab otsustama, kas toote ohutuse ja mikrobioloogilistele kriteeriumidele vastavuse tagamise seisukohalt on toode tarbimiskõlbulik sellisena, nagu ta on, s.t ilma kuumtöötlemise või muu töötlemiseta. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivi 2000/13/EÜ (toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) ([4]) artikli 3 kohaselt on toiduaine märgistamisel kasutusjuhised kohustuslikud, kui selliste juhiste

([1]) ELT L 157, 30.4.2004, lk 33, parandatud ELT L 195, 2.6.2004, lk 12.
([2]) EÜT L 13, 21.1.1993, lk 11.
([3]) EÜT L 165, 21.6.2001, lk 48. Otsust on muudetud otsusega 2004/379/EÜ (ELT L 144, 30.4.2004, lk 1).
([4]) EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/89/EÜ (ELT L 308, 25.11.2003, lk 15).

▼B

puudumisel on toiduaine asjakohane kasutamine võimatu. Toidukäitlejad peavad järgima kõnealuseid juhiseid otsuse langetamisel mikrobioloogiliste kriteeriumide kontrollimiseks vajalike proovide võtmise sageduse üle.

(22) Toiduainetes esinevate patogeensete mikroorganismide väljaselgitamisel ja vältimisel võib osutuda kasulikuks võtta proove tootmis- ja töötlemiskeskkonnast.

(23) Toidukäitlejad peavad ise otsustama proovide võtmise ja kontrollimise sageduse üle, mis on osa ohuanalüüsil ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel ning teistel hügieenikontrollimeetmetel põhinevast korrast. Teatavatel juhtudel võib osutuda vajalikuks määrata proovide võtmise sagedus ühenduse tasandil, seda eelkõige ühenduses ühesuguse tasemega kontrolli tagamiseks.

(24) Kontrolli tulemused sõltuvad analüüsimeetodist ja seepärast tuleb iga mikrobioloogilise kriteeriumiga ühendada teatav standardmeetod. Toidukäitlejatel peab siiski olema võimalus kasutada muid analüüsimeetodeid kui standardmeetodeid, eelkõige kiiremaid meetodeid, kui need annavad samaväärseid tulemusi. Lisaks tuleb iga kriteeriumi jaoks kindlaks määrata proovivõtukava, et tagada ühtlustatud rakendamine. Sellest olenemata on vajalik lubada teiste proovivõtu- ja kontrollkavade kasutamist, sealhulgas alternatiivsete indikaatororganismide kasutamist, tingimusel et need kavad tagavad samaväärse toiduohutuse.

(25) Kontrolli tulemuste suundumusi tuleb analüüsida, sest need võivad esile tuua tootmisprotsessi soovimatud arengud, mis võimaldab toidukäitlejal võtta parandusmeetmeid enne, kui protsess väljub kontrolli alt.

(26) Käesoleva määrusega kehtestatud mikrobioloogilisi kriteeriume peab olema võimalik läbi vaadata ning vajadusel tuleb neid muuta või täiendada, et võtta arvesse toiduohutuse ja toidumikrobioloogia valdkonna arengut. See hõlmab teaduse, tehnoloogia ja metoodika arengut, muutusi leviku- ja saastetasandil, tundliku tarbijaskonna muutusi ning ohu hindamise võimalikke tulemusi.

(27) Pärast analüüsimeetodite piisavat väljaarendamist tuleb eelkõige kehtestada patogeensete viiruste kriteeriumid elusate kahepoolmeliste karploomade puhul. Usaldusväärsed meetodid on vaja välja töötada ka teiste mikroobsete ohtude, näiteks *Vibrio parahaemolyticus*'e jaoks.

▼B

(28) On tõestatud, et kontrollprogrammide rakendamine võib märgatavalt aidata kaasa salmonella levimuse vähenemisele produktiivloomades ja nendest valmistatud toodetes. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. novembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 2160/2003 (salmonella ja teiste konkreetsete toidupõhiste zoonootilise toimega mõjurite kontrolli kohta) ([1]) eesmärk on tagada, et salmonella tõrjeks toiduahela asjaomastes etappides võetaks nõuetekohaseid ja tõhusaid meetmeid. Liha ja lihatoodete kriteeriumide puhul tuleks arvesse võtta salmonella esinemise oodatavat vähenemist esmatootmise etapis.

(29) Teatavate toiduohutuskriteeriumide puhul on asjakohane teha liikmesriikidele ajutine erand, mis võimaldab neil järgida leebemaid kriteeriume, kuid tingimusel, et selliseid toiduaineid turustatakse ainult riigisiseselt. Liikmesriigid peavad teavitama komisjoni ja teisi liikmesriike, kui nad kasutavad kõnealust ajutist erandit.

(30) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Sisu ja reguleerimisala

Käesoleva määrusega kehtestatakse teatavate mikroorganismide mikrobioloogilised kriteeriumid ja rakenduseeskirjad, mida toidukäitlejatel tuleb järgida määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 4 nimetatud üld- ja erihügieenimeetmete rakendamisel. Pädev asutus kontrollib käesolevas määruses sätestatud eeskirjade ja kriteeriumide järgimist kooskõlas määrusega (EÜ) nr 882/2004, ilma et see piiraks pädeva asutuse õigust teha täiendavaid proove ja analüüse, et avastada ning mõõta teisi mikroorganisme, nende toksiine või metaboliite kas protsesside kinnitamiseks ohukahtlusega toidu puhul või seoses riskianalüüsiga.

Käesoleva määruse kohaldamine ei piira ühenduse õigusaktides sätestatud mikroorganismide kontrolli käsitlevate muude erieeskirjade kohaldamist ning eelkõige Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 853/2004 ([2]) sätestatud toiduainete tervishoiustandardite, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 854/2004 ([3]) kehtestatud parasiite käsitlevate eeskirjade ning nõukogu direktiiviga 80/777/EMÜ ([4]) kehtestatud mikrobioloogiliste kriteeriumide kohaldamist.

([1]) ELT L 325, 12.12.2003, lk 1.
([2]) ELT L 139, 30.4.2004, lk 55, parandatud ELT L 226, 25.6.2004, lk 22.
([3]) ELT L 139, 30.4.2004, lk 206, parandatud ELT L 226, 25.6.2004, lk 83.
([4]) EÜT L 229, 30.8.1980, lk 1.

▼B

Artikkel 2

Mõisted

Määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) *mikroorganismid* – bakterid, viirused, pärmseened, hallitusseened, vetikad, parasiitalgloomad, mikroskoopilised parasitaarussnugilised ning nende toksiinid ja metaboliidid;

b) *mikrobioloogiline kriteerium* – kriteerium, millega määratakse kindlaks toote, toiduainepartii või protsessi vastuvõetavus, mis põhineb mikroorganismide puudumisel, olemasolul või arvul, nende toksiinide või metaboliitide kogusel massi-, mahu-, pindala- või partiiühiku kohta;

c) *toiduohutuskriteerium* – kriteerium, millega määratakse kindlaks toote või toiduainepartii vastuvõetavus ja mida kohaldatakse turuleviidud toodete suhtes;

d) *protsessi hügieenikriteerium* – kriteerium, millega määratakse kindlaks tootmisprotsessi vastuvõetav toimimine. Kõnealust kriteeriumi ei kohaldata turuleviidud toodete puhul. Sellega kehtestatakse näitlik saastumisväärtus, mille ületamisel on vaja võtta parandusmeetmeid protsessi hügieeni säilitamiseks kooskõlas toidualaste õigusnormidega;

e) *partii* – kindlakstehtud toodete rühm või kogum, mis on saadud teatava protsessi tulemusel peaaegu identsetel asjaoludel ja toodetud teatavas kohas ühe kindlaksmääratud tootmisperioodi jooksul;

f) *kõlblikkusaeg* – kas ajavahemik kuni tarvitamise lõppkuupäevani või minimaalse säilimisaja tähtaeg, nagu on määratletud direktiivi 2000/13/EÜ artiklites 9 ja 10;

g) *valmistoit* – toit, mida tootja või valmistaja on kavandanud otsetarbimiseks ja mis ei vaja kuumtöötlemist või muul viisil töötlemist asjaomaste mikroorganismide tõhusaks kõrvaldamiseks või nende taseme vähendamiseks vastuvõetava piirini;

h) *lastetoit* – komisjoni direktiivis 91/321/EMÜ ([1]) määratletud lastele ette nähtud toit;

i) *meditsiiniliseks eriotstarbeks ettenähtudtoit* – komisjoni direktiivis 1999/21/EÜ ([2]) määratletud teatavaks meditsiiniliseks eriotstarbeks ettenähtud dieettoit;

j) *proov* – kogum, mis koosneb ühest või mitmest ühikust või teatavast kogusest, mis on valitud erinevatel viisidel üldkogumist või aine olulisest kogusest ning mille eesmärk on anda teavet uuritava üldkogumi või aine teatavate omaduste kohta ning mille alusel saab teha otsuse asjaomase üldkogumi või aine kohta või protsessi kohta, mille tulemusel üldkogum või aine saadi;

([1]) EÜT L 175, 4.7.1991, lk 35.
([2]) EÜT L 91, 7.4.1999, lk 29.

▼B

k) *representatiivne proov* – proov, milles on säilinud selle partii omadused, millest proov on võetud. Eelkõige on tegemist lihtsa juhusliku valimiga, mille korral partii igal eri osal on sama tõenäosus valimit moodustada;

l) *vastavus mikrobioloogilistele kriteeriumidele* – I lisas esitatud rahuldavate või vastuvõetavate tulemuste saamine kriteeriumide jaoks kindlaksmääratud väärtustele vastavuse kontrollimisel, mida teostatakse kooskõlas toidualaste õigusnormidega ja pädeva asutuse juhistega proovide võtmise, analüüside tegemise ja parandusmeetmete rakendamise kaudu.

Artikkel 3

Üldnõuded

1. Toidukäitlejad tagavad, et toiduained vastavad I lisas sätestatud asjaomastele mikrobioloogilistele kriteeriumidele. Toidukäitlejad võtavad toiduainete tootmise, töötlemise ning jaotamise igal etapil, sealhulgas jaemüügil, meetmeid, mis on ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra ja hea hügieenitava rakendamise osaks, et tagada järgmiste nõuete täitmine:

a) toorainet ja toiduaineid tarnitakse, käideldakse ning töödeldakse toidukäitlejate juhtimisel protsessi hügieenikriteeriumide kohaselt;

b) toodete kõlblikkusaja jooksul kohaldatavaid toiduohutuskriteeriume on võimalik põhjendatult eeldatavatel jaotamis-, ladustamis- ja kasutustingimustel täita.

2. Toote valmistamise eest vastutavad toidukäitlejad korraldavad vajadusel uuringuid II lisa kohaselt, et uurida kriteeriumidele vastavust kogu kõlblikkusaja jooksul. Eriti kehtib see valmistoitude kohta, mille puhul on soodustatud *Listeria monocytogenes*'e bakterite teke, mis võib põhjustada *Listeria monocytogenes*'e ohtu rahva tervisele.

Toiduettevõtted võivad teha uuringute korraldamisel koostööd.

Kõnealuste uuringute korraldamise juhtnöörid võib lisada määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 7 viidatud heade tavade juhistesse.

Artikkel 4

Kriteeriumidele vastavuse kontrollimine

1. Toidukäitlejad korraldavad vajadusel I lisas sätestatud mikrobioloogiliste kriteeriumide alusel kontrolle, kui nad kontrollivad või kinnitavad ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra ning hea hügieenitava nõuetekohast toimimist.

▼B

2. Proovide võtmise sageduse määravad toidukäitlejad, välja arvatud juhul, kui I lisaga on nähtud ette proovide võtmise erisagedus, sel juhul tuleb proove võtta vähemalt sellise sagedusega, nagu on ette nähtud I lisas. Toidukäitlejad määravad proovide võtmise sageduse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel ja heal hügieenitaval põhineva korra kohaselt, võttes arvesse juhiseid toiduaine kasutuse kohta.

Proovide võtmise sagedust võib kohandada toidukäitlejate omaduste ja suuruse alusel, tingimusel et see ei kahjusta toiduohutust.

Artikkel 5

Kontrolli ja proovide võtmise erireeglid

1. I lisas esitatud analüüsimeetodeid ning proovivõtukavu ja -meetodeid tuleb kohaldada standardmeetoditena.

2. Proovid võetakse töötlemisaladelt ja toidu tootmise seadmetelt, kui seda on vaja kriteeriumide täitmise tagamiseks. Kõnealuste proovide võtmise korral kasutatakse standardmeetodina ISO standardit 18593.

Toidukäitlejad, kes valmistavad valmistoitu, mis võib olla rahvatervisele ohtlik *Listeria monocytogenes*'e bakterite tõttu, võtavad proovivõtukava osana töötlemisaladelt ja seadmetelt proove *Listeria monocytogenes*'e analüüsideks.

Toidukäitlejad, kes valmistavad alla pooleaastastele imikutele kuivpiimasegusid või meditsiiniliseks eriotstarbeks kuivtoite, mille puhul on oht, et neis esineb *Enterobacter sakazakii*, võtavad proovivõtukava osana töötlemisaladelt ja seadmetelt *Enterobakterite* proovid.

3. I lisas sätestatud proovivõtukavade prooviühikute arvu võib vähendada, kui toidukäitleja tõendab pikka ajavahemikku käsitlevate dokumentide abil, et ta on juurutanud tõhusa ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra.

4. Kui proovide võtmise eesmärk on teatava toiduainetepartii või protsessi vastuvõetavuse hindamine, tuleb kinni pidada vähemalt I lisas sätestatud proovivõtukavadest.

5. Toidukäitlejad võivad kasutada muid proovide võtmise ja kontrollimise menetlusi, kui nad suudavad pädevale asutusele piisavalt tõendada, et nendel menetlustel on samaväärsed tagatised. Sellised menetlused võivad hõlmata alternatiivseid proovide võtmise kohti ja suundumuste analüüsi.

▼B

Alternatiivsete mikroorganismide ja nendega seotud mikrobioloogiliste piirmäärade kontrollimist ning muude kui mikrobioloogiliste analüütide kontrollimist lubatakse üksnes protsessi hügieenikriteeriumide puhul.

Alternatiivseid analüüsimeetodeid võib kasutada, kui need on kinnitatud I lisas esitatud standardmeetodi kohaselt ning kui kasutatakse patenteeritud meetodit, mille on kinnitanud kolmas isik EN/ISO standardis 16140 sätestatud protokolli või teiste sarnaste rahvusvaheliselt tunnustatud protokollide kohaselt.

Kui toidukäitleja soovib kasutada kolmandas lõgus kirjeldatud viisil kinnitatud ja tõendatud analüüsimeetoditest erinevaid meetodeid, peavad kõnealused meetodid olema kinnitatud rahvusvaheliselt tunnustatud protokollide alusel ja nende kasutamise peab volitama pädev asutus.

Artikkel 6

Märgistamisnõuded

1. Kui kõikidest I lisas esitatud loomaliikidest saadud ja kuumtöödeldult söömiseks ettenähtud hakkliha, lihavalmistised ja lihatooted vastavad *Salmonella* osas kehtestatud nõuetele, peab valmistaja nende toodete puhul turuleviidavad partiid selgesti märgistama, et teavitada tarbijat vajadusest neid enne tarbimist põhjalikult kuumtöödelda.

2. Alates 1. jaanuarist 2010 ei nõuta enam lõikes 1 nimetatud märgistamist kodulinnulihast valmistatud hakkliha, lihavalmististe ja lihatoodete puhul.

Artikkel 7

Mitterahuldavad tulemused

1. Kui proovide tulemused I lisas sätestatud kriteeriume arvestades on mitterahuldavad, võtavad toidukäitlejad käesoleva artikli lõigetega 2–4 kehtestatud meetmeid, muid ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhinevas korras sätestatud parandusmeetmeid ning muid tarbijate tervise kaitseks vajalikke meetmeid.

Lisaks võtavad nad meetmeid, et leida mitterahuldavate tulemuste põhjused ja vältida mikrobioloogilise saastumise kordumist. Need meetmed võivad hõlmata ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra või muude toiduhügieeni kontrollimeetmete muudatusi.

2. Kui I lisa 1. peatükis sätestatud toiduohutuskriteeriumidele vastavuse kontrolli tulemus osutub mitterahuldavaks, siis toode või toiduainete partii kõrvaldatakse turult või toimetatakse tagasi vastavalt määruse (EÜ) nr 178/2002 artiklile 19. Turule viidud tooteid, mis ei ole veel jaemüügis ega vasta toiduohutuskriteeriumidele, võib täiendavalt töödelda viisil, mis kõnealuse ohu kõrvaldab. Kõnealust töötlemist võivad teostada ainult toidukäitlejad, kes ei tegutse jaemüügi tasandil.

▼B

Toidukäitleja võib kasutada partiid ka muudel, algsetest erinevatel eesmärkidel, kui see ei põhjusta ohtu inimeste või loomade tervisele, ning tingimusel, et selline kasutamine on otsustatud ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel ning heal hügieenitaval põhineva korra raames ja selle on kinnitanud pädev asutus.

3. Sellise lihamassi partiid, mis on toodetud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktis 3 nimetatud tehnoloogia abil ning mis *Salmonella* osas kriteeriumile ei vasta, võib kasutada toiduahelas ainult kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaselt heakskiidetud üksustes.

4. Protsessi hügieenikriteeriumidele vastavuse kontrolli mitterahuldavate tulemuste korral võetakse I lisa 2. peatükis kehtestatud meetmeid.

Artikkel 8

Ajutine erand

1. Ajutine erand tehakse hiljemalt kuni 31. detsembrini 2009 määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 12 alusel ja see käsitleb vastavust käesoleva määruse I lisas sätestatud *Salmonella* määrale liikmesriikide siseturule viimiseks ja kuumtöödeldult söömiseks ettenähtud hakklihas, lihavalmististes ja lihatoodetes.

2. Seda võimalust kasutavad liikmesriigid teavitavad sellest komisjoni ja teisi liikmesriike. Liikmesriik:

a) tagab, et tal on märgistamisvõimalus, eritähis ja muud asjakohased vahendid, mida ei saa segamini ajada määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa 1. jaos kehtestatud eraldusmärgistusega ning seega kindlustab, et erandit kohaldatakse üksnes asjaomaste toodete puhul nende siseturule viimisel, ning tagab samuti, et ühendusesisesesse kaubandusse lähetatud toodete puhul järgitakse I lisas sätestatud kriteeriume;

b) näeb ette, et tooted, millele ajutist erandit kohaldatakse, varustatakse arusaadava märgisega, milles on välja toodud vajadus neid enne tarbimist põhjalikult kuumtöödelda;

c) tagab, et artikli 4 kohasel *Salmonella*-kriteeriumile vastavuse kontrollimisel ei ole positiivne rohkem kui üks viiest prooviühikust, et tulemus oleks ajutise erandi raames vastuvõetav.

▼B

Artikkel 9

Suundumuste analüüs

Toidukäitlejad analüüsivad kontrolli tulemuste suundumusi. Täheldades suundumust mitterahuldava tulemuse poole, võtavad nad viivitamatult asjakohased meetmed mikrobioloogiliste ohtude vältimiseks.

Artikkel 10

Läbivaatamine

Määrus vaadatakse läbi, võttes arvesse teaduse, tehnoloogia ja metoodika arengut, toiduainetes uute patogeensete mikroorganismide esinemist ning ohu hindamist käsitlevat teavet. Eelkõige kriteeriume ja tingimusi, mis käsitlevad salmonella olemasolu veiste, lammaste, kitsede, hobuste, sigade ja kodulindude rümpades, tuleb läbi vaadata muutuste alusel salmonella esinemissageduses.

Artikkel 11

Kehtetuks tunnistamine

Otsus 93/51/EMÜ tunnistatakse kehtetuks.

Artikkel 12

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. jaanuarist 2006.

Määrus on tervikuna siduv ja seda kohaldatakse kõikides liikmesriikides.

▼**M1**

I LISA

Toiduainete mikrobioloogilised kriteeriumid

1. peatükk. Toiduohutuskriteeriumid . . . . .

2. peatükk. Protsessi hügieenikriteeriumid . . . . .

2.1. Liha ja lihatooted . . . . .

2.2. Piim ja piimatooted . . . . .

2.3. Munatooted . . . . .

2.4. Kalandustooted . . . . .

2.5. Köögivili, puuvili ja nendest valmistatud tooted . . . . .

3. peatükk. Proovide võtmise ja uuritavate proovide ettevalmistamise eeskirjad . . . . .

3.1. Proovide võtmise ja uuritavate proovide ettevalmistamise üldeeskirjad . . . . .

3.2. Bakterioloogiliste proovide võtmine tapamajades ning hakkliha ja lihavalmistisi tootvates ettevõtetes . . . . .

▼M1

1. peatükk. Toiduohutuskriteeriumid

	Toidu liik	Mikroorganismid/nende toksiinid, metaboliidid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp
			n	c	m	M		
1.1.	Imikute valmistoit ja valmistoit meditsiiniliseks eriotstarbeks ([4])	*Listeria monocytogenes*	10	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 11290-1	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.2.	Muud valmistoidud kui imikutele ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud valmistoidud, milles võib paljuneda *L. monocytogenes*	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g ([5])		EN/ISO 11290-2 ([6])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
			5	0	Puudub 25 g-s ([7])		EN/ISO 11290-1	Enne, kui toit on viidud selle tootnud toidukäitleja vahetu kontrolli alt välja
1.3.	Muud valmistoidud kui imikutele ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud valmistoidud, milles ei paljune *L. monocytogenes* ([20]) ([4])	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ([6])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.4.	Toorelt söömiseks ette nähtud hakkliha ja lihavalmistised	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M2								
1.5	Kodulinnulihast valmistatud kuumtöödeldult söömiseks ette nähtud hakkliha ja lihavalmistised	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M1								
1.6.	Muust lihast kui kodulinnulihast tehtud kuumtöödeldult söömiseks ette nähtud hakkliha ja lihavalmistised	*Salmonella*	5	0	Puudub 10 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.7.	Lihamass (MSM) ([9])	*Salmonella*	5	0	Puudub 10 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid/nende toksiinid, metaboliidid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp
		n	c	m	M		
1.8. Toorelt söömiseks ette nähtud lihatooted, välja arvatud tooted, mille puhul tootmisprotsessi või toote koostise tõttu salmonella oht puudub	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M2							
1.9 Kodulinnulihast valmistatud kuumtöödeldult söömiseks ette nähtud lihatooted	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M1							
1.10. Želatiin ja kollageen	*Salmonell*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.11. Juust, või ja koor, mis on valmistatud toorpiimast või piimast, mida on kuumtöödeldud vähem kui pastöriseerimisel ([10])	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.12. Piimapulber ja vadakupulber	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.13. Jäätis ([11]) välja arvatud tooted, mille puhul tootmisprotsessi või toote koostise tõttu salmonella oht puudub	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.14. Munatooted, välja arvatud tooted, mille puhul tootmisprotsessi või toote koostise tõttu salmonella oht puudub	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.15. Toorest muna sisaldavad valmistoidud, välja arvatud tooted, mille puhul tootmisprotsessi või toote koostise tõttu salmonella oht puudub	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s või ml-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.16. Keedetud koorikloomad ja limused	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid/nende toksiinid, metaboliidid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp
		n	c	m	M		
1.17. Elusad kahepoolmelised molluskid ja elusad okasnahksed, mantelloomad ja meriteod	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.18. Idandatud seemned (valmistoode) ([12])	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.19. Eelnevalt tükeldatud puu- ja köögivili (valmistoode)	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.20. Pastöriseerimata puuvilja- ja köögiviljamahlad (valmistoode)	*Salmonella*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.21. Juustud, piimapulber ja vadakupulber käesoleva lisa 2. peatüki punktis 2.2 nimetatud koagulaaspositiivseid stafülokokke käsitlevate kriteeriumide kohaselt	Stafülokoksed enterotoksiinid	5	0	Pole avastatud 25 g-s		Euroopa CRL sõelumismeetod koagulaaspositiivsele stafülokokile ([13])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.22. Imikute kuivpiimasegud ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoidud alla kuue kuu vanustele lastele	*Salmonella*	30	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.23. Kuivatatud jätkupiimasegud	*Salmonella*	30	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M2 1.24. Imikute kuivpiimasegud ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ettenähtud dieetkuivtoidud alla kuue kuu vanustele lastele ([14])	*Cronobacter* spp. *(Enterobacter sakazakii)*	30	0	Puudub 10 g-s		ISO/TS 22964	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M1 1.25. Elusad kahepoolmelised molluskid ja elusad okasnahksed, mantelloomad ja meriteod	*E. coli* ([15])	1 ([16])	0	230 MPN/100 g liha ja valvulaarvedelikku		ISO TS 16649-3	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
1.26. Kalandustooted suure histidiinikogusega kalaliikidest ([17])	Histamiin	9 ([18])	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ([19])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid/nende toksiinid, metaboliidid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp
		n	c	m	M		
1.27. Soolvees ensüümlaagerdumistöötluse läbinud kalandustooted, mis on valmistatud suure histidiinisisaldusega kalaliikidest ([17])	Histamiin	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ([19])	Kõlblikkusajal turule viidud tooted
▼M3							
1.28. Värske kodulinnuliha ([20])	*Salmonella typhimurium* ([21]) *Salmonella enteritidis*	5	0	Puudub 25 g-s		EN/ISO 6579 (tuvastamiseks) White-Kaufmann-Le Minor kava (serotüüpide kindlaksmääramiseks)	Kõlblikkusajal turule viidud toote

▼M1

([1]) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
([2]) Punktides 1.1–1.25 m = M
([3]) Kasutatakse uusimat standardit.
([4]) Kriteeriumidele vastavuse korraline kontroll ei ole tavaasjaoludel vajalik järgmiste valmistoitude puhul:
— *L. monocytogenes*'e kõrvaldamiseks kuumtöödeldud või muul viisil töödeldud valmistoidud, kui saastumine ei ole pärast seda töötlemist võimalik (näiteks lõpp-pakendis kuumtöödeldud tooted);
— värske, lõikamata ja töötlemata köögi- ja puuvili, välja arvatud idandatud seemned;
— leib, küpsised ja muud sellised tooted;
— pudeli- või pakendiveed, karastusjoogid, õlu, siider, vein, kanged alkohoolsed joogid ja muud sellised tooted;
— suhkur, mesi, kakao ja šokolaaditooted ning muud kondiitritooted;
— elusad kahepoolmelised molluskid;
►M2 — söögisool. ◄
([5]) Kriteeriumi kohaldatakse siis, kui valmistaja suudab pädevale asutusele piisavalt tõendada, et toode ei ületa kõlblikkusaja jooksul 100 cfu/g piirmäära. Käitleja võib määrata protsessi ajal vahepealsed piirmäärad, mis peavad olema piisavalt madalad selle tagamiseks, et kõlblikkusaja lõpul ei ületataks 100 cfu/g piirmäära.
([6]) 1 ml inokulaati 140 mm läbimõõduga Petri tassil või kolmel 90 mm läbimõõduga Petri tassil.
([7]) Kriteeriumi kohaldatakse toodete suhtes enne, kui toode on viidud selle tootnud toidukäitleja vahetu kontrolli alt välja, juhul kui toidukäitleja ei suuda pädevale asutusele piisavalt tõendada, et toode ei ületa kõlblikkusaja jooksul 100 cfu/g piirmäära.
([8]) Tooteid, mille pH =4,4 või a_w =0,92, tooteid, mille pH =5,0 ja a_w =0,94, tooteid kõlblikkusajaga kuni viis päeva peetakse automaatselt sellesse rühma kuuluvaks. Teised tooteliigid võivad rühma kuuluda juhul, kui see on teaduslikult põhjendatud.
([9]) Kriteeriumi kohaldatakse lihamassi puhul, mis on toodetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktis 3 nimetatud tehnoloogia alusel.
([10]) Välja arvatud tooted, mille puhul valmistaja suudab pädevale asutusele piisavalt tõendada, et toote valmimisaja ja a_w tõttu salmonella oht puudub.
([11]) Üksnes piima koostisaineid sisaldavad jäätised.
([12]) Seemnepartii eelkontroll enne võrsumist või proovi võtmine etapis, kus võib eeldada salmonella leidmise suurt tõenäosust.

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid/nende toksiinid, metaboliidid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp
		n	c	m	M		

([13]) *Viide*: ühenduse koagulaaspositiivse stafülokoki referentlaboratoorium. Euroopa sõelumismeetod stafülokoksete enterotoksiinide avastamiseks piimas ja piimatoodetes.
([14]) Kui ei ole kehtestatud korrelatsiooni nende mikroorganismide vahel tootmisettevõtete individuaalsel tasandil, viiakse läbi üheaegne ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ ja *E. sakazakii* kontroll. Kui ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ avastatakse ükskõik millises nimetatud tootmisettevõttes kontrollitud prooviühikus, tuleb partiid kontrollida *E. Sakazakii* suhtes. Tootja kohustuseks on pädevale asutusele piisaval viisil tõendada, kas selline korrelatsioon eksisteerib ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ ja *E. Sakazakii* vahel.
([15]) *E. coli* kasutatakse siin fekaalse saastumise näitajana.
([16]) Vähemalt kümnest üksikloomast koosnev liitproov.
([17]) Eriti kalaliigid järgmistest sugukondadest: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae*.
([18]) Üksikproove võib võtta jaemüügietapis. Sellisel juhul ei kohaldata määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 14 lõike 6 eeldust, mille kohaselt tuleb kogu partiid pidada ohtlikuks.
([19]) *Viited*: 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.
►M3 ([20]) Käesolevat kriteeriumi kohaldatakse *Gallus gallus* liiki aretuskarjade, munevate kanade, broilerite ning broilerkalkunite aretuskarjade suhtes.
([21]) Monofaasilise *Salmonella typhimurium*'i puhul hõlmatakse ainult tüve, mille antigeenne valem on 1,4,[5],12:i:-. ◄

▼M1

Kontrollitulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul, välja arvatud elusate kahepoolmeliste molluskite ja elusate okasnahksete, mantelloomade ning meritigude *E. coli* kontrollimise korral, kui piirmäär viitab liitproovile.

Tulemused näitavad kontrollitud partii mikrobioloogilist kvaliteeti. ([1])

L. monocytogenes'e esinemine imikute ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud valmistoitudes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused näitavad bakteri puudumist;

— mitterahuldav, kui bakter on avastatud ükskõik millises prooviühikus.

L. monocytogenes'e esinemine valmistoitudes, kus võib areneda *L. monocytogenes* enne, kui toiduaine on viidud selle tootnud toidukäitleja vahetu kontrolli alt välja, juhul kui toidukäitleja ei suuda tõendada, et toode ei ületa kõlblikkusaja jooksul 100 cfu/g piirmäära, on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused näitavad bakteri puudumist;

— mitterahuldav, kui bakter on avastatud ükskõik millises prooviühikus.

L. monocytogenes'e esinemine teistes valmistoitudes ja *E. coli* elusates kahepoolmelistes molluskites on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on piirmäärast väiksemad või sellega võrdsed;

— mitterahuldav, kui ükskõik milline väärtus on piirmäärast suurem.

Salmonella esinemine eri toitudes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused näitavad bakteri puudumist;

— mitterahuldav, kui bakter on avastatud ükskõik millises prooviühikus.

Stafülokoksete enterotoksiinide esinemine piimasaadustes on:

— rahuldav, kui üheski proovis ei avastata enterotoksiine;

— mitterahuldav, kui enterotoksiinid avastatakse ükskõik millises prooviühikus.

Enterobacter sakazakii esinemine imikute kuivpiimasegudes ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoitudes alla kuue kuu vanustele lastele on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused näitavad bakteri puudumist;

— mitterahuldav, kui bakter on avastatud ükskõik millises prooviühikus.

Histamiini esinemine suure histidiinikogusega kalaliikide toodetes on:

([1]) Kontrollitulemusi võib kasutada ka ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtetel põhineva korra või protsessi hea hügieenitava tõhususe tõendamiseks.

▼M1

— rahuldav, kui on täidetud järgmised nõuded:

1. keskmine täheldatud väärtus on ≤ m;

2. täheldatud c/n väärtuste maksimum jääb näitajate m ja M vahele;

3. ükski täheldatud väärtus ei ületa näitaja M piirmäära;

— mitterahuldav, kui keskmine täheldatud väärtus ületab näitajat m või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel või vähemalt üks mõõdetud väärtustest on > M.

▼M1

2. peatükk. Protsessi hügieenikriteeriumid

2.1. *Liha ja lihatooted*

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.1.1. Veiste, lammaste, kitsede ja hobuste rümbad ([4])	Aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv			3,5 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	5,0 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	ISO 4833	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise ülevaatamine
	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄			1,5 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	2,5 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	ISO 21528-2	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise ülevaatamine
2.1.2. Searümbad ([4])	Aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv			4,0 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	5,0 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	ISO 4833	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise ülevaatamine
	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄			2,0 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	3,0 log cfu/cm^2 päeva keskmine log	ISO 21528-2	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise ülevaatamine
2.1.3. Veiste, lammaste, kitsede ja hobuste rümbad	*Salmonella*	50 ([5])	2 ([6])	Puudub rümba kohta uuritaval alal		EN/ISO 6579	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine, protsessi kontrollimise ja loomade päritolu ülevaatamine

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava (1)		Piirmäärad (2)		Analüütiline standardmeetod (3)	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.1.4. Searümbad	*Salmonella*	50 (5)	5 (6)	Puudub rümba kohta uuritaval alal		EN/ISO 6579	Rümbad pärast korrastust, kuid enne jahutust	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise, loomade päritolu ja päritolufarmide bioohutusmeetmete ülevaatamine
▼M3 2.1.5. Broileri- ja kalkunirümbad	*Salmonella* spp. (10)	50 (5)	7 (6) Alates 1.1.2012 broilerite puhul c = 5 Alates 1.1.2013 kalkunite puhul c = 5	Puudub 25 g kaelanaha liitproovis		EN/ISO 6579 (tuvastamiseks)	Rümbad pärast jahutamist	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise, loomade päritolu ja päritolufarmide bioohutusmeetmete ülevaatamine
▼M1 2.1.6. Hakkliha	Aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine ja toorainete valiku ja/või päritolu parandamine
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine ja toorainete valiku ja/või päritolu parandamine
2.1.7. Lihamass (MSM) (9)	Aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine ja toorainete valiku ja/või päritolu parandamine
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine ja toorainete valiku ja/või päritolu parandamine

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.1.8. Lihavalmistised	*E. coli* ([8])	5	2	500 cfu/g või cm^2	5 000 cfu/g või cm^2	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine ja toorainete valiku ja/või päritolu parandamine

([1]) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
([2]) Punktides 2.1.3–2.1.5 m = M
([3]) Kasutatakse uusimat standardit.
([4]) Piirmäärasid (m ja M) kohaldatakse üksnes destruktiivmeetodil võetud proovide puhul. Päeva keskmise logaritmilise väärtuse väljaarvutamiseks võetakse esmalt iga üksiku kontrollitulemuse väärtus ja seejärel arvutatakse välja nende väärtuste keskmine.
([5]) 50 proovi võetakse kümne järjestikuse proovivõtu jooksul vastavalt käesolevas määruses sätestatud proovide võtmist ja proovivõtusagedust käsitlevatele eeskirjadele.
([6]) Proovide arv, kui avastatakse salmonella. Väärtus c tuleb läbi vaadata, et arvestada salmonella esinemissageduse vähendamisel saavutatud edusamme. Liikmesriigid või piirkonnad, milles salmonella esinemissagedus on väike, võivad kasutada madalamat c väärtust ka enne läbivaatamist.
([7]) Kriteeriumi ei kohaldata jaemüügietapis toodetud hakkliha suhtes, kui toote kõlblikkusaeg on alla 24 tunni.
([8]) *E. coli* kasutatakse siin fekaalse saastumise näitajana.
([9]) Kriteeriume kohaldatakse lihamassi puhul, mis on toodetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktis 3 nimetatud tehnoloogia alusel.
►M3 ([10]) Kui tuvastatakse *Salmonella* spp., serotüpiseeritakse isolaadid täiendavalt *Salmonella typhimurium*'i ja *Salmonella enteritidis*'e osas, et kontrollida 1. peatüki real 1.28 esitatud mikrobioloogilise kriteeriumi järgimist. ◄

▼M1

Kontrolli tulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul, välja arvatud rümpade kontrollimise korral, kui piirmäärad viitavad liitproovile.

Kontrolli tulemused näitavad kontrollitud partii mikrobioloogilist kvaliteeti.

►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv veiste, lammaste, kitsede, hobuste ja sigade rümpades on:

— rahuldav, kui päeva keskmine logaritmiline väärtus on ≤ m;

— vastuvõetav, kui päeva keskmine logaritmiline väärtus jääb näitajate m ja M vahele;

— mitterahuldav, kui päeva keskmine logaritmiline väärtus on >M.

Salmonella esinemine rümpades on:

— rahuldav, kui salmonella avastatakse ainult c/n proovides;

— mitterahuldav, kui salmonella avastatakse rohkem kui c/n proovides.

Iga proovivõtu järel hinnatakse viimase kümne proovi võtmise tulemusi proovide n-arvu saamiseks.

E. coli ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arv hakklihas, lihavalmististes ja lihamassis (MSM) on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste ülempiir on näitajate m ja M vahel ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m;

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on > M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

▼M1

2.2. *Piim ja piimatooted*

	Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
			n	c	m	M			
▼M2									
2.2.1	Pastöriseeritud piim ja muud pastöriseeritud vedelad piimasaadused ([4])	Enterobakterid	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Tootmisprotsessi lõpp	Kuumtöötlemisviisi tõhususe ja töötlemisjärgse saastumise vältimise ning toorainete kvaliteedi kontroll
▼M1									
2.2.2.	Kuumtöödeldud piimast või vadakust valmistatud juustud	*E. coli* ([5])	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmise jooksul, kui *E. coli* üldarv peaks olema suurim ([6])	Tootmishügieeni ja toorainete valiku parandamine
2.2.3.	Toorpiimajuustud	Koagulaaspositiivsed stafülokokid	5	2	10^4 cfu/g	10^5 cfu/g	EN/ISO 6888-2	Tootmisprotsessi aja jooksul, mil stafülokokkide arv peaks olema suurim	Tootmishügieeni ja toorainete valiku parandamine. Kui avastatakse väärtused $> 10^5$ cfu/g, peab juustupartiid kontrollima stafülokoksete enterotoksiinide suhtes.
2.2.4.	Pastöriseerimisest ([7]) madalama kuumtöötluse läbinud piimast valmistatud juustud ja pastöriseeritud või tugevama kuumtöötluse ([7]) läbinud piimast või vadakust valmistatud valminud juustud	Koagulaaspositiivsed stafülokokid	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 või 2		
2.2.5.	Valmimata pehmed juustud (värsked juustud), mis on valmistatud pastöriseeritud või tugevama kuumtöötluse ([7]) läbinud piimast või vadakust	Koagulaaspositiivsed stafülokokid	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine. Kui avastatakse väärtused $> 10^5$ cfu/g, peab juustupartiid kontrollima stafülokoksete enterotoksiinide suhtes.

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad ([2])		Analüütiline standardmeetod ([3])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.2.6. Või ja koor, mis on valmistatud toorpiimast või piimast, mida on kuumtöödeldud vähem kui pastöriseerimisel	*E. coli* ([5])	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni ja tooraine valiku parandamine
2.2.7. Piimapulber ja vadakupulber ([4])	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Tootmisprotsessi lõpp	Kuumutamise tõhususe ja töötlemisjärgse saastumise vältimise kontrollimine
	Koagulaas-positiivsed stafülokokid	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine. Kui avastatakse väärtused > 10^5 cfu/g, peab partiid kontrollima stafülokoksete enterotoksiinide suhtes.
2.2.8. Jäätis ([8]) ja külmutatud piimadesserdid	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine
2.2.9. Imikute kuivpiimasegud ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoidud alla kuue kuu vanustele lastele	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄	10	0	Puudub 10 g-s		ISO 21528-1	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine saastumise minimeerimiseks ([9])
2.2.10. Kuivatatud jätkupiimasegud	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄	5	0	Puudub 10 g-s		ISO 21528-1	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine saastumise minimeerimiseks.

▼M1

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava (1)		Piirmäärad (2)		Analüütiline standardmeetod (3)	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.2.11. Imikute kuivpiimasegud ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoidud alla kuue kuu vanustele lastele	Eeldatav *Bacillus cereus*	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine. Töötlemisjärgse saastumise vältimine. Toorainete valik.

(1) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
►M2 (2) Punktides 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 ja 2.2.10 m = M. ◄
(3) Kasutatakse uusimat standardit.
(4) Kriteeriumi ei kohaldata toodete suhtes, mida on vaja toiduainetööstuses täiendavalt töödelda.
(5) *E. coli* kasutatakse siin hügieenitaseme näitajana.
(6) Juustude puhul, milles *E. coli* ei arene, on *E. coli* üldarv tavaliselt suurem valmimisperioodi algul, ning juustude puhul, milles *E. coli* võib areneda, on see tavaliselt suurem valmimisperioodi lõpul.
(7) Välja arvatud juustud, mille puhul suudab valmistaja pädevale asutusele piisavalt tõendada, ei toode ei ole ohtlik stafülokoksete enterotoksiinide tõttu.
(8) Ainult piima koostisaineid sisaldavad jäätised.
(9) Kui ei ole kehtestatud korrelatsiooni nende mikroorganismide vahel tootmisettevõtete individuaalsel tasandil, viiakse läbi üheaegne ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ ja *E. sakazakii* kontroll. Kui ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ avastatakse ükskõik millises nimetatud tootmisettevõttes kontrollitud prooviühikus, tuleb partiid kontrollida *E. Sakazakii* suhtes. Tootja kohustuseks on pädevale asutusele piisaval viisil tõendada, kas selline korrelatsioon eksisteerib ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ ja *E. Sakazakii* vahel.
(10) 1 ml inokulaati 140 mm läbimõõduga Petri tassil või kolmel 90 mm läbimõõduga Petri tassil.

▼M1

Kontrolli tulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul.

Kontrolli tulemused näitavad kontrollitud protsessi mikrobioloogilist kvaliteeti.

►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ arv imikute kuivpiimasegudes ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoitudes alla kuue kuu vanustele lastele ning kuivatatud jätkupiimasegudes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused näitavad bakteri puudumist;

— mitterahuldav, kui bakter on avastatud ükskõik millises prooviühikus.

E. coli, ►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ (muud toiduliigid) ja koagulaaspositiivsete stafülokokkide arv on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m;

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

Eeldatava *Bacillus cereus*'e esinemine imikute kuivpiimasegudes ja meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieetkuivtoitudes alla kuue kuu vanustele lastele on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m;

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

▼M1

2.3. *Munatooted*

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad		Analüütiline standardmeetod ([2])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.3.1. Munatooted	►C2 *Enterobacteriaceae* ◄	5	2	10 cfu/g või ml	100 cfu/g või ml	ISO 21528-2	Tootmisprotsessi lõpp	Kuumtöötlemise tõhususe ja töötlemisjärgse saastumise vältimise kontrollimine

([1]) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
([2]) Kasutatakse uusimat standardit.

Kontrolli tulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul.

Kontrolli tulemused näitavad kontrollitud protsessi mikrobioloogilist kvaliteeti.

►C2 *Enterobacteriaceae* ◄ arv munatoodetes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on < m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on < m;

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

▼M1

2.4. *Kalandustooted*

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad		Analüütiline standardmeetod ([2])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.4.1. Kontrolli tulemuste tõlgendamine Kooritud ja kestadest vabastatud keedetud koorikloomad ning limused	*E. coli*	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine
	Koagulaasposi-tiivsed stafülokokid	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 või 2	Tootmisprotsessi lõpp	Tootmishügieeni parandamine

([1]) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
([2]) Kasutatakse uusimat standardit.

Kontrolli tulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul.

Kontrolli tulemused näitavad kontrollitud protsessi mikrobioloogilist kvaliteeti.

E. coli näitaja kooritud ja kestadest vabastatud keedetud koorikloomades ja limustes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m;

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

Koagulaaspositiivsete stafülokokkide arv kooritud ja keedetud koorikloomades ning limustes on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m;

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m,

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

▼M1

2.5. *Köögivili, puuvili ja nendest valmistatud tooted*

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovi võtukava ([1])		Piirmäärad		Analüütiline standardmeetod ([2])	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
2.5.1. Eelnevalt tükeldatud puu- ja köögivili (valmistoode)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsess	Tootmishügieeni ja toorainete valiku parandamine
2.5.2. Pastöriseerimata puuvilja- ja köögiviljamahlad (valmistoode)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 või 2	Tootmisprotsess	Tootmishügieeni ja toorainete valiku parandamine

([1]) n = proovi moodustavate ühikute arv; c = proovi nende ühikute arv, mille väärtused jäävad näitajate m ja M vahele.
([2]) Kasutatakse uusimat standardit.

Kontrolli tulemuste tõlgendamine

Nimetatud piirmäärad kehtivad kõikide kontrollitavate prooviühikute puhul.

Kontrolli tulemused näitavad kontrollitud protsessi mikrobioloogilist kvaliteeti.

E. coli näitaja eelnevalt tükeldatud puuviljades ja köögiviljades (valmistooted) ning pastöriseerimata puuvilja- ja köögiviljamahlades (valmistooted) on:

— rahuldav, kui kõik mõõdetud väärtused on ≤ m,

— vastuvõetav, kui c/n väärtuste piir jääb näitajate m ja M vahele ning ülejäänud mõõdetud väärtused on ≤ m,

— mitterahuldav, kui vähemalt üks mõõdetud väärtustest on suurem kui näitaja M või kui rohkem kui c/n väärtusi on näitajate m ja M vahel.

▼M1

3. peatükk. Proovide võtmise ja uuritavate proovide ettevalmistamise eeskirjad

3.1. *Proovide võtmise ja uuritavate proovide ettevalmistamise üldeeskirjad*

Kui proovide võtmiseks ja uuritavate proovide ettevalmistamiseks ei ole erieeskirju, kasutatakse standardmeetoditena asjaomaseid Rahvusvahelise Standardiorganisatsiooni (ISO) standardeid ja juhendit Codex Alimentarius.

▼M3

3.2. *Bakterioloogiliste proovide võtmine tapamajades ning hakkliha, lihavalmistisi, lihamassi ja värsket liha tootvates ettevõtetes*

Kariloomade, sigade, lammaste, kitsede ja hobuste rümpadelt proovide võtmise eeskirjad

Kasutatavad destruktiivsed ja mittedestruktiivsed proovide võtmise meetodid, proovivõtu kohtade valimine ning proovide hoiustamine ja transportimise eeskirjad on esitatud standardis ISO 17604.

Proovivõtu igal korral võetakse proovid viielt juhuslikult valitud rümbalt. Proovivõtu kohad tuleb valida tootmisettevõtete kasutatavat tapatehnoloogiat arvestades.

Enterobakterite analüüsi ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu proovide võtmisel võetakse proov rümba neljast kohast. Neli koeproovi, kokku 20 cm^2 ulatuses, võetakse destruktiivsel meetodil. Mittedestruktiivse meetodi kasutamisel peaks ala, millelt proov võetakse, katma iga proovivõtukoha puhul vähemalt 100 cm^2 (50 cm^2 väikeste mäletsejaliste rümpade puhul).

Salmonella analüüsideks proovide võtmisel kasutatakse abrasiivset käsnameetodit. Valitakse kõige tõenäolisemalt saastunud alad. Kogu proovivõtu ala peab katma vähemalt 400 cm^2.

Kui proovid võetakse rümba erinevatelt kohtadelt, moodustatakse neist enne läbivaatust liitproov.

Kodulinnurümpadelt ja värskelt kodulinnulihalt proovide võtmise eeskirjad

Tapamajad võtavad *Salmonella* analüüsi jaoks proove tervetelt kaelanahaga kodulinnurümpadelt. Muud värsket kodulinnuliha töötlevad ettevõtted peavad võtma proove salmonella analüüsimiseks, eelistades terveid kaelanahaga kodulinnurümpasid, kui need on kättesaadavad, kuid tuleb tagada, et vastavalt riskipõhisele valikule võetakse proove ka tükeldatud linnulihast, millel on nahka, ja/või tükeldatud linnulihast, millel ei ole või millel on vähesel määral nahka.

Tapamajade proovivõtukavad peavad sisaldama kodulinnurümpasid linnukarjadest, kelle salmonella staatus on teadmata, või linnukarjadest, kelle kohta on teada, et need on nakatunud *Salmonella enteritidis*'e või *Salmonella typhimurium*'iga.

Kui tapamajas kontrollitakse kodulinnurümpasid salmonella kui protsessi hügieenikriteeriumi suhtes, nagu on sätestatud 2. peatüki real 2.1.5., tuleb peale rümpade jahutamist igal proovivõtul võtta kaelanahaproovid vähemalt 15 juhuslikult valitud kodulinnurümbalt. Igast kodulinnurümba kaelanahast tuleb võtta umbes 10 grammine tükk. Igal korral tuleb samast linnukarjast pärit kolme kodulinnurümba kaelanahaproovid enne analüüside teostamist koondada 5 x 25 grammiseks lõpp-prooviks. Neid proove kasutatakse ka 1. peatüki tabeli real 1.28 esitatud toiduohutuskriteeriumi järgimise kontrollimiseks.

▼**M3**

Salmonella analüüside tegemiseks muu värske kodulinnuliha osas kui kodulinnurümbad, tuleb võtta samast partiist viis vähemalt 25 grammist proovi. Sellisest tükeldatud linnulihast, millel on nahka, võetud proov peab sisaldama nahka ja juhul, kui naha kogus ei ole prooviühiku moodustamiseks piisav, tuleb liha välispinnalt võtta lisaks õhuke viil liha. Proov, mis on võetud tükeldatud linnulihast, millel ei ole nahka või millel on vähesel määral nahka, peavad sisaldama lisaks olemasolevale nahale õhukest viilu või viile liha välispinnalt, et moodustada piisav prooviühik. Lihaviilud tuleb võtta nii, et need sisaldaks võimalikult palju liha välispinda.

Proovide võtmise juhised

Üksikasjalikumad juhtnöörid rümpadelt proovide võtmise ja eelkõige proovivõtukohtade osas võib lisada määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 7 viidatud heade tavade juhistesse.

Rümpade, hakkliha, lihavalmististe, lihamassi ja värske kodulinnuliha proovide võtmise sagedus

Tapamajade või hakkliha, lihavalmistisi, lihamassi või värsket kodulinnuliha tootvate ettevõtete toidukäitlejad võtavad mikrobioloogilise analüüsi proove vähemalt üks kord nädalas. Iga nädal muudetakse proovide võtmise päeva, et tagada proovivõtmine kõigil nädalapäevadel.

Hakkliha ja lihavalmististe proovide võtmisel *E. coli* ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu analüüsideks ning rümpade proovide võtmisel enterobakterite ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu analüüsideks võib kontrollimise sagedust vähendada kahe korrani kuus, kui kuuel järjestikusel nädalal saadakse rahuldavad tulemused.

Proovide võtmisel hakkliha, lihavalmististe rümpade ja värske kodulinnuliha salmonella analüüsideks võib sagedust vähendada kahele korrale kuus, kui 30 järjestikusel nädalal on saadud rahuldavad tulemused. Salmonella proovide võtmise sagedust võib samuti vähendada, kui riigisisene või piirkondlik salmonellat käsitlev kontrollprogramm toimib ja hõlmab kontrolli, mis asendab käesolevas lõigus kirjeldatud proovivõttu. Proovide võtmise sagedust võib lisaks vähendada, kui riigisisene või piirkondlik salmonellat käsitlev kontroll näitab salmonella vähest levimust tapamaja ostetud loomade hulgas.

Riskianalüüsi põhjendatud tulemuste alusel võib pädeva asutuse otsuse kohaselt vabastada väiketapamajad ning hakkliha, lihavalmistisi ja värsket kodulinnuliha väikestes kogustes tootvad ettevõtted korrapärasest proovivõtmisest.

▼B

II LISA

Artikli 3 lõikes 2 nimetatud uuringud hõlmavad:

— toote füüsikaliste ja keemiliste omaduste erisusi, näiteks pH, a_w, soolasisaldus, säilitusainete kontsentratsioon ja pakendi liik, võttes arvesse säilitamis- ja töötlemistingimusi, saastumisvõimalusi ja kõlblikkusaega,

— tutvumist kättesaadava teaduskirjanduse ja uuringuandmetega asjaomaste mikroorganismide kasvu ja ellujäämise tingimuste kohta.

Vajadusel korraldab toidukäitleja eespool nimetatud uuringute põhjal lisauuringud, mis võivad hõlmata:

— kõnealuse toidu kohta koostatud matemaatilist prognoosmudelit, kasutades asjaomases tootes mikroorganismide kriitilise kasvu või ellujäämise tegureid,

— katseid uurida asjaomase inokuleeritud mikroorganismi võimet tootes erinevates põhjendatult eeldatavates ladustamistingimustes kasvada või ellu jääda,

— uuringuid, et hinnata tootes kõlblikkusaja jooksul esineda võivate asjaomaste mikroorganismide kasvu või ellujäämist põhjendatult eeldatavates jaotamis-, ladustamis- ja kasutamistingimustes.

Eespool nimetatud uuringute tegemisel arvestatakse toote loomulikku muutuvust, kõnealuseid mikroorganisme ning töötlemis- ja ladustamistingimusi.