REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 1441/2007

tal-5 ta' Diċembru 2007

li jemenda r-Regolament (KE) Nru 2073/2005 dwar il-kriterji mikro-bijoloġiċi għall-oġġetti ta' l-ikel

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jistabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (KE) Nru 852/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta' April 2004 dwar l-iġjene tal-prodotti ta' l-ikel [1], u partikolarment l-Artikoli 4(4) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2073/2005 tal-15 ta' Novembru 2005 dwar il-kriterji mikro-bijoloġiċi għall-oġġetti ta' l-ikel [2] jistipula l-kriterji mikro-bijoloġiċi għal ċerti mikro-organiżmi u r-regoli ta' implimentazzjoni li jridu jikkonformaw magħhom l-operaturi fis-settur ta' l-ikel fl-implimentazzjoni tal-miżuri ġenerali u speċifiċi ta' iġjene msemmija fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 852/2004. Ir-Regolament (KE) Nru 2073/2005 jistipula wkoll li l-operaturi fis-settur ta' l-ikel għandhom jiżguraw li l-oġġetti ta' l-ikel jikkonformaw mal-kriterji mikro-bijoloġiċi rilevanti stabbiliti fl-Anness I ta' dan ir-Regolament.

(2) Il-Kapitoli 1 u 2 ta' l-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 stabbilixxa kriterji ta' sikurezza għall-oġġetti ta' l-ikel u kriteri dwar il-proċess ta' iġjene rigward formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċifiċi intenzjonati għat-trabi taħt is-sitt xhur (formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef). Il-Parti 2.2 ta' Kapitolu 2 ta' l-Anness tistipula li fejn formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef mhumiex ittestjati u jinstab li jkollhom l-*Enterobacteriaceae* f'xi wieħed mill-unitajiet kampjuni, il-grupp għandu jiġi ttestjat għall-*Enterobacter sakazakii* u s-*Salmonella*.

(3) Fl-24 ta' Jannar 2007, Il-Bord Xjentifiku dwar il-Perikli Bijoloġiċi (il-Bord tal-BIOHAZ) ta' l-Awtorità Ewropea għas-Sikurezza Alimentari (EFSA) ħareġ opinjoni dwar l-*Enterobacteriaceae* bħala indikaturi tas-*Salmonella* u ta' l-*Enterobacter sakazakii*. Dan ikkonkluda li ma kienx possibbli li tiġi stabbilita korrelazzjoni bejn l-*Enterobacteriaceae* u s-*Salmonella*, u li ma teżisti ebda korrelazzjoni universali bejn l-*Enterobacteriaceae* u l-*Enterobacter sakazakii*. Fil-livell individwali ta' l-impjant, tista' tiġi stabbilita madankollu korrelazzjoni bejn l-*Enterobacteriaceae* u l-*Enterbacter sakazakii*.

(4) Għalhekk ir-rekwiżit stipulat fir-Regolament (KE) Nru 2073/2005 dwar l-ittestjar tas-*Salmonella* u ta' l-*Enterobacter sakazakii* fil-formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef fejn jinstabu l-*Enterobacteriaceae* f'xi wieħed mill-unitajiet kampjuni ma għandux japplika aktar. Il-Parti 2.2 tal-Kapitolu 2 ta' l-Anness I ta' dan ir-Regolament għandha għalhekk tiġi emendata.

(5) B'konformità ma' l-opinjoni dwar ir-riskji mikro-bijoloġiċi fil-formuli tat-trabi u formuli ta' prosegwiment maħruġa mill-Bord tal-BIOHAZ ta' l-EFSA fid-9 ta' Settembru 2004, għandhom jiġu stipulati kriterji mikro-bijoloġiċi dwar is-*Salmonella* u l-*Enterobacteriaceae* għal formuli mnixxfa ta' prosegwiment.

(6) Il-Bord tal-BIOHAZ ta' l-EFSA ħareġ opinjoni dwar il-*Bacillus cereus* u *Bacillus spp.* oħrajn fl-oġġetti ta' l-ikel fis-26 u fis-27 ta' Jannar 2005. Hu kkonkluda li waħda mill-miżuri prinċipali ta' kontroll hu li tiġi kkontrollata t-temperatura u li tiġi stabbilita sistema bbażata fuq analiżi tal-periklu u tal-prinċipji ta' punti ta' kontroll kritiċi. Ikel diżidratat, li fih il-preżenza ta' spori tal-*Bacillus* spp patoġeniku hi frekwenti, jista' jippermetti t-tkabbir tal-*Bacillus cereus* meta jkun idratat mill-ġdid f'ilma fietel. Xi ikel diżidratat, inklużi formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef, jiġi kkunsmat minn konsumaturi potenzjalment fraġli. B'konformità ma' l-opinjoni ta' l-EFSA, in-numri ta' l-ispori tal-*Bacillus cereus* fil-formuli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef għandu jkun kemm jista' jkun baxx possibbli matul l-ipproċessar u għandu jiġi stipulat kriterju ta' l-iġjeni tal-proċess flimkien ma' prattiċi tajba maħsuba biex jitnaqqas id-dewmien bejn il-preparazzjoni u l-konsum.

(7) Il-Kapitolu 1 ta' l-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 jipprovdi metodu analitiku ta' referenza għall-enterotossini stafilokokki f'ċerti ġobniet, trab tal-ħalib u trab tax-xorrox. Dan il-metodu kien rivedut mil-laboratorju Komunitarju ta' referenza għall-istafilokokki coagulażi pożittivi. Ir-referenza għal dan il-metodu analitiku ta' referenza għandha għalhekk tiġi emendata. Il-Kapitolu 1 ta' l-Anness I ma' dan ir-Regolament għandha għalhekk tiġi emendata għal din ir-raġuni.

[1] ĠU L 139, 30.4.2004, p. 1; kif ikkoreġġuta bil-ĠU L 226, 25.6.2004, p. 3.
[2] ĠU L 338, 22.12.2005, p. 1.

(8) Il-Kapitolu 3 ta' l-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 jistabbilixxi regoli għat-teħid ta' kampjuni għall-karkassi tal-bovini, il-ħnieżer, in-nagħaġ, il-mogħoż u ż-żwiemel għall-analiżi tas-*Salmonella*. Skond dawn ir-regoli l-erja tat-teħid tal-kampjun għandha tkopri minimu ta' 100 cm^2 għal kull sit magħżul. Madankollu, la n-numri tas-siti għat-teħid tal-kampjuni lanqas l-erja totali minima tat-teħid tal-kampjuni mhi speċifikata. Sabiex tittejjeb l-implimentazzjoni ta' dawn ir-regoli fil-Komunità, xieraq li jiġi speċifikat aktar fir-Regolament (KE) Nru 2073/2005 li l-erjas li l-aktar hemm ċans li jiġu kkontaminati għandhom jingħażlu għat-teħid tal-kampjuni u l-erja totali għat-teħid tal-kampjuni għandha tiżdied. Il-Kapitolu 3 ta' l-Anness I ma' dan ir-Regolament għandha għalhekk tiġi emendata għal din ir-raġuni.

(9) Fl-interess taċ-ċarezza tal-leġiżlazzjoni Komunitarja, xieraq li jiġi sostitwit l-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 bit-test stabbilit fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

(10) Il-miżuri previsti f'dan ir-Regolament huma skond l-opinjoni tal-Kumitat Permanenti dwar il-Katina Alimentari u s-Saħħa ta' l-Annimali,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 huwa mibdul bit-test fl-Anness għal dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu fil-*Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u huwa direttament applikabbli fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, 5 ta' Diċembru 2007.

Għall-Kummissjoni

Markos KYPRIANOU

Membru tal-Kummissjoni

ANNESS

"ANNESS I

Kriterji mikro-bijoloġiċi għall-oġġetti ta' l-ikel

Kapitolu 1. Kriterji tas-sikurezza ta' l-ikel 15

Kapitolu 2. Kriterji ta' l-iġjene tal-proċess 20

2.1 Laħam u prodotti tiegħu 20

2.2 Ħalib u prodotti tal-ħalib 23

2.3 Prodotti tal-bajd 26

2.4 Prodotti tas-sajd 27

2.5 Ħxejjex, frott u prodotti tagħhom 28

Kapitolu 3. Regoli għat-teħid tal-kampjuni u t-tħejjija tal-kampjuni għall-ittestjar 29

3.1 Regoli għat-teħid tal-kampjuni u t-tħejjija tal-kampjuni għall-ittestjar 29

3.2 Teħid ta' kampjuni batterjoloġiċi fil-biċċeriji u fi stabbilimenti li jipproduċu l-laħam ikkapuljat u l-preparazzjonijiet tal-laħam 29

Kapitolu 1. Kriterji tas-sikurezza ta' l-ikel

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi/it-tossini tagħhom, u l-metaboliti	Pjan għat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju
		n	c	m	M		
1.1 Ikel lest biex jittiekel maħsub għat-trabi u ikel lest biex jittiekel għal skopijiet mediċi speċjali (4)	*Listeria monocytogenes*	10	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 11290-1	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.2 Ikel lest biex jittiekel favorevoli għall-iżvilupp ta' *L. Monocytogenes*, għajr dak maħsub għat-trabi u għal skopijiet mediċi speċjali	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
		5	0	Assenza f'25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Qabel ma l-ikel jitlaq mill-kontroll immedjat ta' l-operatur fis-settur ta' l-ikel li pproduċieh
1.3 Ikel lest biex jittiekel favorevoli għall-iżvilupp ta' *L. Monocytogenes*, għajr dak maħsub għat-trabi u għal skopijiet mediċi speċjali (4) (8)	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.4 Laħam ikkapuljat u preparazzjonijiet tal-laħam maħsuba biex jittieklu nejjin	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.5 Ikkapuljat u preparazzjonijiet tal-laħam magħmula minn laħam tat-tjur ta' l-irziezet maħsuba biex jittieklu msajra	*Salmonella*	5	0	Mill-1.1.2006 Assenza f'10 g Mill-1.1.2010 Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.6 Laħam ikkapuljat u preparazzjonijiet tal-laħam magħmula minn speċi oħra li mhumiex tjur ta' l-irziezet maħsuba biex jittieklu msajra	*Salmonella*	5	0	Assenza f'10 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.7 Laħam separat bil-magni (MSM) (9)	*Salmonella*	5	0	Assenza f'10 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.8 Prodotti tal-laħam maħsuba biex jittieklu nejja, minbarra prodotti fejn il-proċess ta' manifattura jew il-kompożizzjoni tal-prodott jeliminaw ir-riskju tas-salmonella	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi/it-tossini tagħhom, u l-metaboliti	Pjan għat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju
		n	c	m	M		
1.9 Prodotti tal-laħam magħmula minn laħam tat-tjur ta' l-irziezet maħsuba biex jittieklu msajra	*Salmonella*	5	0	Mill-1.1.2006 Assenza f'10 g Mill-1.1.2010 Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.10 Ġelatina u kollaġini	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.11 Ġobnijiet, butir u krema magħmulin minn ħalib nej jew ħalib li għadda minn trattament bi sħana iktar baxxa mill-pastorizzazzjoni (10)	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.12 Trab tal-ħalib u trab tax-xorrox	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.13 Ġelati (11), minbarra prodotti fejn il-proċess ta' manifattura jew il-kompożizzjoni tal-prodott jelimina r-riskju tas-salmonella	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.14 Prodotti tal-bajd, minbarra prodotti fejn il-proċess ta' manifattura jew il-kompożizzjoni tal-prodott jelimina r-riskju tas-*salmonella*	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.15 Ikel lest biex jittiekel li fih il-bajd nej, minbarra prodotti fejn il-proċess ta' manifattura jew il-kompożizzjoni tal-prodott jeliminaw ir-riskju tas-*salmonella*	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g jew ml		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.16 Krustaċji u molluski msajra	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.17 Molluski bivalvi ħajjin u ekinodermi, tunikati u gastropodi ħajjin	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.18 Żerriegħa mnibbta (lesta biex tittiekel) (12)	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi/it-tossini tagħhom, u l-metaboliti	Pjan għat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju
		n	c	m	M		
1.19 Frott u ħxejjex maqtugħin (lesti biex jittieklu)	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.20 Meraq tal-frott u l-ħxejjex mhux ippastorizzati (lesti biex jittieklu)	*Salmonella*	5	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.21 Ġobnijiet, trab tal-ħalib u trab tax-xorrox, kif imsemmija fil-kriterju ta' l-istafilokokki koagulaża pożittivi fil-Kapitolu 2.2 ta' dan l-Anness	Enterotossini stafilokokkali	5	0	Mhux individwat f'25g		Il-metodu Ewropew ta' skrining tas-CRL għal stafilokokki koagulaża pożittivi (13)	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.22 Formoli mnixxfa tat-trabi u l-ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi ta' inqas minn sitt xhur	*Salmonella*	30	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.23 Formoli mnixxfa ta' prosegwiment	*Salmonella*	30	0	Assenza f'25 g		EN/ISO 6579	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.24 Formoli mnixxfa tat-trabi u l-ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi b'età ta' inqas minn sitt xhur (14)	*Enterobacter sakazakii*	30	0	Assenza f'10 g		ISO/TS 22964	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.25 Molluski bivalvi ħajjin u ekinodermi, tunikati u gastropodi ħajjin	*E. coli* (15)	1 (16)	0	230 MPN / 100g ta' likwidu tal-laħam jew intra-valvulari		ISO TS 16649-3	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom
1.26 Prodotti tas-sajd minn speċi tal-ħut assoċjati ma' ammonti għolja ta' l-istidina (17)	Istamina	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi/it-tossini tagħhom, u l-metaboliti	Pjan għat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju
		n	c	m	M		
1.27 Prodotti tal-ħut li kellhom trattament ta' maturazzjoni ta' l-enżimi fl-imluħa, immanifatturati minn speċi tal-ħut assoċjati ma' ammonti għolja ta' l-istidina (17)	Istamina	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Prodotti mqiegħda fis-suq matul il-perjodu ta' konservabilità tagħhom

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għall-punti 1.1-1.25 m=M
(3) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.
(4) Ittestjar regolari f'konfront mal-kriterju mhuwiex meħtieġ f'ċirkostanzi normali għat-tipi ta' ikel lesti biex jittieklu li ġejjin:
— dawk li kellhom trattament bis-sħana jew ipproċessar ieħor effettiv biex jelimina l-*L. monocytogenes*, fejn ir-rikontaminazzjoni mhijiex possibbli wara dan it-trattament (pereżempju, il-prodotti ttrattati bis-sħana fl-ippakkeġġar finali)
— il-ħxejjex u l-frott frisk, mhux maqtugħ u mhux ipproċessat, minbarra ż-żerriegħa mnibbta
— il-ħobż, il-gallettini u prodotti simili
— l-ilma, il-minerali, il-birra, iċ-ċidru, l-inbid, l-ispirti fil-flixkun jew ippakkjati u prodotti simili
— iz-zokkor, l-għasel u l-ħelu, inkluż il-kawkaw u l-prodotti taċ-ċikkulata
— il-molluski bivalvi ħajjin.
(5) Dan il-kriterju japplika jekk il-manifattur ikun kapaċi juri, b'mod li jissodisfa l-awtorità kompetenti, li l-prodott mhux se jeċċedi l-limitu ta' 100 cfu/g matul il-perjodu ta' konservabilità. L-operatur jista' jistabbilixxi limiti intermedjarji matul il-proċess li għandhom ikunu baxxi biżżejjed sabiex jiggarantixxu li l-limitu ta' 100 cfu/g ma jinqabiżx fi tmiem il-perjodu ta' konservabilità.
(6) 1 ml ta' inokulu jitqiegħed fuq dixx Petri b'dijametru ta' 140 mm jew fuq tliet dixxijiet Petri b'dijametru ta' 90 mm.
(7) Dan il-kriterju għandu japplika għal prodotti qabel ma jħallu l-kontroll immedjat ta' l-operatur fis-settur ta' l-ikel li qed jipproduċi, meta ma jkunx kapaċi juri, b'mod li jissodisfa lill-awtorità kompetenti, li l-prodott mhux se jeċċedi l-limitu ta' 100 cfu/g matul il-perjodu ta' konservabilità.
(8) Il-prodotti b'pH ≤ 4.4 jew a_w ≤ 0.92, il-prodotti b'pH ≤ 5.0 u a_w ≤ 0.94, il-prodotti b'perjodu ta' konservabilità ta' inqas minn 5 ijiem se jitqiesu awtomatikament li jaqgħu f'din il-kategorija. Kategoriji oħra ta' prodotti jistgħu jaqgħu f'din il-kategorija, suġġetti għal ġustifikazzjoni xjentifika.
(9) Dan il-kriterju għandu japplika għal-laħam separat bil-magni (MSM) prodott bit-tekniki msemmija fil-paragrafu 3 tal-Kapitolu III tas-Sezzjoni V ta' l-Anness III għar-Regolament (KE) Nru 853/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.
(10) Minbarra prodotti fejn il-manifattur jista' juri, b'mod li jissodisfa l-awtorità kompetenti, li minħabba ż-żmien għall-maturazzjoni u l-a_w tal-prodott fejn xieraq, m'hemm ebda riskju ta' *salmonella*.
(11) Il-ġelati li fihom ingredjenti tal-ħalib biss.
(12) Ittestjar preliminari tal-grupp ta' żerriegħa qabel il-bidu tal-proċess ta' l-inbid jew l-ittestjar għandu jsir fl-istadju meta tkun mistennija l-ogħla probabbiltà li tinstab is-*Salmonella*.
(13) *Referenza:* Il-laboratorju Komunitarju ta' referenza għal stafilokokki koagulaži pożittivi. Il-metodu Ewropew ta' skrining għas-sejba ta' l-enterotossini stafilokokki fil-ħalib u l-prodotti tal-ħalib.
(14) Għandu jitwettaq ittestjar parallel għall-*Enterobacteriaceae* u *E. sakazakii*, sakemm ma ġietx stabbilita korrelazzjoni bejn dawn il-mikro-organiżmi f'livell ta' impjant individwali Jekk jinstabu l-*Enterobacteriaceae* f'wieħed mill-kampjuni tal-prodotti ttestjati f'impjant ta' din ix-xorta, il-grupp għandu jiġi ttestjat għall-*E. sakazakii*. Għandha tkun ir-responsabbiltà tal-manifattur li juri għas-sodisfazzjon ta' l-awtorità kompetenti jekk teżistix korrelazzjoni ta' din ix-xorta bejn l-*Enterobacteriaceae* u l-*E. sakazakii*.
(15) L-*E. coli* ħawnħekk jintuża bħala indikatur tal-kontaminazzjoni tal-ħmieġ ta' l-imsaren.
(16) Kampjun kompost li jinkludi minimu ta' 10 annimali individwali.
(17) B'mod partikulari l-ispeċijiet tal-ħut tal-familji: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae*.
(18) Kampjuni individwali jistgħu jittieħdu fil-livell tal-bejgħ. F'każ bħal dan is-suppożizzjoni stipulata fl-Artikolu 14(6) tar-Regolament (KE) Nru 178/2002, skond liema l-grupp kollu għandu jitqies mhux sikur, ma għandhiex tapplika.
(19) *Referenzi*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.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata, eskluži l-molluski bivalvi ħajjin u l-ekinodermi, it-tunikati u l-gastropodi ħajjin fir-rigward ta' l-ittestjar għall-*E. coli*, fejn il-limitu jirreferi għal kampjun kompost.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-grupp ittestjat [1].

L-*L.monocytogenes* f'ikel lest biex jittiekel maħsub għat-trabi u għal skopijiet mediċi speċjali:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jindikaw l-assenza tal-batterju,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tal-batterju tiġi individwata f'wieħed mill-unitajiet kampjuni.

L. monocytogenes f'ikel lest biex jittiekel li kapaċi jsostni t-tkabbir tal-*L. monocytogenes* qabel ma l-ikel iħalli l-kontroll immedjat ta' l-operatur fis-settur ta' l-ikel li qed jipproduċi meta dan mhux kapaċi juri li l-prodott mhux se jaqbeż il-limitu ta' 100 cfu/g matul il-perjodu ta' konservabilità:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jindikaw l-assenza tal-batterju,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tal-batterju tiġi individwata f'wieħed mill-unitajiet kampjuni.

L. monocytogenes f'ikel ieħor lest biex jittiekel u *E. coli* f'molluski bivalvi ħajjin:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati huma ≤ mil-limitu,

— mhux sodisfaċenti, jekk kwalunkwe wieħed mill-valuri huwa > mil-limitu.

Salmonella f'kategoriji differenti ta' l-ikel:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jindikaw l-assenza tal-batterju,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tal-batterju tiġi individwata f'wieħed mill-unitajiet kampjuni.

Enterotossini stafilokokki fi prodotti tal-ħalib

— sodisfaċenti, jekk fl-unitajiet kampjuni kollha ma jinstabux enterotossini,

— mhux sodisfaċenti, jekk l-enterotossini jinstabu fi kwalunkwe wieħed mill-unitajiet kampjuni.

Enterobacter sakazakii f'formoli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi b'età ta' inqas minn sitt xhur:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jindikaw l-assenza tal-batterju,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tal-batterju tiġi individwata f'wieħed mill-unitajiet kampjuni.

Istamina fi prodotti tas-sajd minn speċijiet tal-ħut assoċjati ma' ammonti għolja ta' l-istidina:

— sodisfaċenti, jekk ikunu sodisfatti r-rekwiżiti li ġejjin:

1. il-valur medju osservat ikun ≤ m
2. massimu ta' valuri c/n osservati jkunu bejn m u M
3. l-ebda valur osservat ma jeċċedi l-limitu ta' M,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-valur medju osservat jeċċedi m, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M jew wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun >M.

[1] Ir-riżultati ta' l-ittestjar jistgħu jintużaw ukoll għat-turija ta' l-effettività ta' l-analiżi tal-periklu u tal-prinċipji ta' punti ta' kontroll kritiċi jew tal-proċedura ta' iġjene tajba tal-proċess.

Kapitolu 2. Kriterji ta' l-iġjene tal-proċess

2.1 *Laħam u prodotti tiegħu*

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkassi ta' bovini, naqħaġ, moqħoż u żwiemel (4)	Għadd totali tal-mikro-organiżmi aerobiċi			3,5 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	5,0 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	ISO 4833	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli tal-proċess
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	2,5 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	ISO 21528-2	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli tal-proċess
2.1.2 Karkassi tal-ħnieżer (4)	Għadd totali tal-mikro-organiżmi aerobiċi			4,0 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	5,0 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	ISO 4833	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli tal-proċess
	Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	3,0 log cfu/cm^2 log medju ta' kuljum	ISO 21528-2	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli tal-proċess
2.1.3 Karkassi ta' bovini, naqħaġ, moqħoż u żwiemel	*Salmonella*	50 (5)	2 (6)	Assenza fl-erja ttestjata għal kull karkassa		EN/ISO 6579	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil, reviżjoni tal-kontrolli fuq il-proċess u ta' l-oriġini ta' l-annimali
2.1.4 Karkassi tal-ħnieżer	*Salmonella*	50 (5)	5 (6)	Assenza fl-erja ttestjata għal kull karkassa		EN/ISO 6579	Karkassi wara l-preparazzjoni iżda qabel it-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli fuq il-proċess, ta' l-oriġini ta' l-annimali u tal-miżuri ta' bijosigurtà fl-istabbiliment ta' l-oriġini
2.1.5 Karkassi tat-tjur ta' l-irziezet, ta' tiġieġ żgħar u dundjani	*Salmonella*	50 (5)	7 (6)	Assenza f'25 g ta' kampjun kompost ta' ġilda ta' l-għonq		EN/ISO 6579	Il-karkassi wara t-tkessiħ	Titjib fl-iġjene tal-qtil u reviżjoni tal-kontrolli fuq il-proċess, ta' l-oriġini ta' l-annimali u tal-miżuri ta' bijosigurtà fl-istabbiliment ta' l-oriġini

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.1.6 Laħam ikkapuljat	Għadd totali tal-mikro-organiżmi aerobiċi (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u titjib fl-għażla u/jew l-oriġini tal-materji primi.
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u titjib fl-għażla u/jew l-oriġini tal-materji primi.
2.1.7 Laħam separat bil-magni (MSM) (9)	Għadd totali tal-mikro-organiżmi aerobiċi	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u titjib fl-għażla u/jew l-oriġini tal-materji primi.
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u titjib fl-għażla u/jew l-oriġini tal-materji primi.
2.1.8 Preparazzjonijiet tal-laħam	*E. coli* (8)	5	2	500 cfu/g jew cm^2	5 000 cfu/g jew cm^2	ISO 16649-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u titjib fl-għażla u/jew l-oriġini tal-materji primi.

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għall-punti 2.1.3 – 2.1.5 m = M
(3) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.
(4) Il-limiti (m u M) għandhom japplikaw biss għal kampjuni meħuda bil-metodu distruttiv. Il-log medju ta' kuljum għandu jiġi kkalkulat billi l-ewwel jittieħed valur log għal kull riżultat individwali tat-test u mbagħad tiġi kkalkulata l-medja ta' dawn il-valuri log.
(5) Il-50 kampjun għandhom jittieħdu minn 10 sessjonijiet konsekuttivi ta' teħid ta' kampjuni skond ir-regoli tat-teħid tal-kampjun u l-frekwenzi stipulati f'dan ir-Regolament.
(6) In-numru ta' kampjuni fejn tiġi individwata l-preżenza tas-*salmonella*. Il-valur c huwa suġġett għal reviżjoni sabiex jitqies il-progress li sar fit-tnaqqis tal-prevalenza tas-*salmonella*. Stati Membri jew reġjuni li għandhom prevalenza baxxa tas-*salmonella* jistgħu jużaw valuri c iktar baxxi anki qabel ir-reviżjoni.
(7) Dan il-kriterju ma għandux japplika għal laħam ikkapuljat fil-livell tal-bejgħ meta l-perjodu ta' konservabilità tal-prodott tkun inqas minn 24 siegħa.
(8) L-*E. coli* hawnhekk jintuża bħala indikatur tal-kontaminazzjoni tal-ħmieġ ta' l-imsaren.
(9) Dawn il-kriterji għandhom japplikaw għal-laħam separat bil-magni (MSM) prodott bit-tekniki msemmija fil-paragrafu 3 tal-Kapitolu III tas-Sezzjoni V ta' l-Anness III għar-Regolament (KE) Nru 853/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata, eskluż l-ittestjar ta' karkassi fejn il-limiti jirreferu għal kampjuni komposti.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-proċess ittestjat.

Enterobacteriaceae u l-għadd totali ta' mikro-organiżmi aerobiċi fil-karkassi ta' bovini, nagħaġ, mogħoż, żwiemel u ħnieżer:

— sodisfaċenti, jekk il-log medju ta' kuljum hu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk il-log medju ta' kuljum hu bejn m u M,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-log medju ta' kuljum hu > M.

Salmonella fil-karkassi:

— sodisfaċenti, jekk il-preżenza tas-*Salmonella* tinstab f'massimu ta' c/n kampjuni,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tas-*Salmonella* tinstab f'iktar minn c/n kampjuni.

Wara kull sessjoni ta' teħid ta' kampjuni, ir-riżultati ta' l-aħħar għaxar sessjonijiet ta' teħid ta' kampjuni għandhom jiġu evalwati sabiex jinkiseb in-numru n ta' kampjuni.

L-*E. coli* u l-għadd totali ta' mikro-organiżmi aerobiċi fil-laħam ikkapuljat, il-preparazzjonijiet tal-laħam u l-laħam separat bil-magni (MSM):

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

2.2 *Ħalib u prodotti tal-ħalib*

Kategorija ta' l-ikel		Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
			n	c	m	M			
2.2.1	Ħalib ippastorizzat u prodotti oħra likwidi tal-ħalib ippastorizzat (4)	*Entero-bacteriaceae*	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Kontrolli fuq l-effiċjenza tat-trattament bis-sħana u l-prevenzjoni tal-kontaminazzjoni mill-ġdid kif ukoll il-kwalità tal-materji primi
2.2.2	Ġobnijiet magħmula minn ħalib jew xorrox li għadda minn trattament bis-sħana	*E. coli* (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Fil-ħin matul il-proċess ta' manifattura fejn l-għadd totali ta' l-*E. coli* mistenni li jkun l-ogħla (6)	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u l-għażla tal-materji primi
2.2.3	Ġobnijiet magħmula minn ħalib mhux ippastorizzat	Stafilkokki koagulaži pożittivi	5	2	10^4 cfu/g	10^5 cfu/g	EN/ISO 6888-2	Fil-ħin matul il-proċess ta' manifattura fejn l-għadd totali ta' stafilokokki mistenni li jkun l-ogħla	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u l-għażla tal-materji primi. Jekk jinstabu valuri >105 cfu/g, il-grupp ta' ġobnijiet għandu jiġi ttestjat għal enterotossini stafilokokki.
2.2.4	Ġobnijiet magħmula minn ħalib li kellu trattament bi sħana iktar baxxa mill-pastorizzazzjoni (7) u ġobnijiet immaturati magħmula minn ħalib jew xorrox li ġie ppastorizzat jew kellu trattament bi sħana ikbar (7)	Stafilkokki koagulaži pożittivi	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 jew 2		
2.2.5	Ġobnijiet rotob mhux immaturati (ġobnijiet friski) magħmula minn ħalib jew xorrox li ġie ppastorizzat jew kellu trattament bi sħana iktar qawwija (7)	Stafilkokki koagulaži pożittivi	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni. Jekk jinstabu valuri >105 cfu/g, il-grupp ta' ġobnijiet għandu jiġi ttestjat għal enterotossini stafilokokki.
2.2.6	Butir u krema magħmulin minn ħalib nej jew ħalib li kellu trattament bi sħana inqas minn dik tal-pastorizzazzjoni	*E. coli* (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u l-għażla tal-materji primi

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti (2)		Metodu analitiku ta' referenza (3)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.2.7 Trab tal-ħalib u trab taxxorrox (4)	*Enterobacteriaceae*	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Kontrolli fuq l-effiċjenza tat-trattament bis-sħana u l-prevenzjoni tal-kontaminazzjoni mill-ġdid
	Stafilkokki koagulaži pożittivi	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni. Jekk jinstabu valuri > 105 cfu/g, il-grupp għandu jiġi ttestjat għall-enterotossini stafilokokki.
2.2.8 Ġelati (8) u dežerti magħmula bil-ħalib iffriżati	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni
2.2.9 Il-formoli mnixxfa tat-trabi u l-ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi ta' inqas minn sitt xhur	*Enterobacteriaceae*	10	0	Assenza f'10 g		ISO 21528-1	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni sabiex tiġi mminimizzata l-kontaminazzjoni (9).
2.2.10 Il-formoli mnixxfa ta' prosegwiment	*Enterobacteriaceae*	5	0	Assenza f'10 g		ISO 21528-1	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni sabiex tiġi mminimizzata l-kontaminazzjoni.
2.2.11 Il-formoli mnixxfa tat-trabi u l-ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi ta' inqas minn sitt xhur	*Bacillus cereus* preżuntiv	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni. Prevenzjoni tar-rikontaminazzjoni. Għażla ta' materja prima.

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għall-punti 2.2.7, 2.2.9 u 2.2.10 m = M
(3) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.
(4) Il-kriterju ma għandux japplika għal prodotti intenzjonati għal aktar ipproċessar fl-industrija ta' l-ikel.
(5) L-*E. coli* hawnhekk jintuża bħala indikatur tal-livel ta' iġjene.
(6) Għal ġobnijiet mhux favorevoli għall-iżvilupp ta' l-*E. coli*, l-għadd totali ta' l-*E. coli* normalment huwa l-oġħla fil-bidu tal-perjodu ta' maturazzjoni, u għal ġobnijiet favorevoli għall-iżvilupp ta' l-*E. coli*, l-għadd totali normalment huwa l-oġħla fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni.
(7) Minbarra ġobnijiet fejn il-manifattur jista' juri, b'mod li jissodisfa lill-awtoritajiet kompetenti, li l-prodott ma jikkostitwixxix riskju ta' enterotossini stafilokokki.
(8) Il-ġelati li fihom ingredjenti tal-ħalib biss.
(9) Għandu jitwettaq ittestjar parallel għall-*Enterobacteriaceae* u *E. sakazakii*, sakemm ma ġietx stabbilita korrelazzjoni bejn dawn il-mikro-organiżmi f'livell ta' impjant individwali. Jekk jinstabu l-*Enterobacteriaceae* f'wieħed mill-kampjuni tal-prodotti ttestjati f'impjant ta' din ix-xorta, il-grupp għandu jiġi ttestjat għall-*E. sakazakii*. Għandha tkun ir-responsabbiltà tal-manifattur li juri għas-sodisfazzjon ta' l-awtorità kompetenti jekk teżistix korrelazzjoni ta' din ix-xorta bejn l-*Enterobacteriaceae* u l-*E. sakazakii*.
(10) 1 ml ta' inokulu jitqiegħed fuq dixx Petri b'dijametru ta' 140 mm jew fuq tliet dixxijiet Petri b'dijametru ta' 90 mm.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-proċess ittestjat.

Enterobacteriaceae f'formoli mnixxfa tat-trabi, ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi b'età ta' inqas minn sitt xhur u formuli mnixxfa ta' prosegwiment:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jindikaw l-assenza tal-batterju,

— mhux sodisfaċenti, jekk il-preżenza tal-batterju tiġi individwata f'wieħed mill-unitajiet kampjuni.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (kategoriji oħrajn ta' l-ikel) u stafilokokki koagulaži pożittivi:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

Il-*Bacillus cereus* f'formoli mnixxfa tat-trabi u ikel djetetiku mnixxef għal skopijiet mediċi speċjali maħsuba għal trabi b'età ta' inqas minn sitt xhur:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

2.3 *Prodotti tal-bajd*

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti		Metodu analitiku ta' referenza (2)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.3.1 Prodotti tal-bajd	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 cfu/g jew ml	100 cfu/g jew ml	ISO 21528-2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Kontrolli fuq l-effiċjenza tat-trattament bis-sħana u l-prevenzjoni tal-kontaminazzjoni mill-ġdid

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-proċess ittestjat.

Enterobacteriaceae fi prodotti tal-bajd:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

2.4 *Prodotti tas-sajd*

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti		Metodu analitiku ta' referenza (2)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.4.1 Prodotti bil-qoxra u mingħajr qoxra ta' krustaċji u molluski msajra	*E. coli*	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni
	Stafilkokki koagulaži pożittivi	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 jew 2	Tmiem il-proċess tal-manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-proċess ittestjat.

E. coli fi prodotti bil-qoxra u mingħajr qoxra ta' krustaċji u molluski msajra:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

Stafilokokki koagulaži pożittivi fi prodotti mingħajr qoxra ta' krustaċji u molluski msajra:

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

2.5 *Ħxejjex, frott u prodotti tagħhom*

Kategorija ta' l-ikel	Mikro-organiżmi	Pjan tat-teħid tal-kampjuni (1)		Limiti		Metodu analitiku ta' referenza (2)	Stadju fejn japplika l-kriterju	Azzjoni fil-każ ta' riżultati mhux sodisfaċenti
		n	c	m	M			
2.5.1 Frott u ħxejjex imqattgħin minn qabel (lesti biex jittieklu)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Proċess ta' manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u l-għażla tal-materji primi
2.5.2 Il-meraq tal-frott u l-ħxejjex mhux ippastorizzati (lesti biex jittieklu)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 jew 2	Proċess ta' manifattura	Titjib fl-iġjene tal-produzzjoni u l-għażla tal-materji primi

(1) n = in-numru ta' unitajiet li jagħmlu kampjun; c = in-numru ta' unitajiet kampjun li jagħtu valuri bejn m u M.
(2) Għandha tiġi użata l-iktar edizzjoni reċenti ta' l-istandard.

Interpretazzjoni tar-riżultati ta' l-ittestjar

Il-limiti mogħtija jirreferu għal kull unità kampjun ittestjata.

Ir-riżultati ta' l-ittestjar juru l-kwalità mikro-bijoloġika tal-proċess ittestjat.

E. coli fi frott u ħxejjex ta' l-ikel imqattgħin minn qabel (lesti biex jittieklu) u f'meraq tal-frott u l-ħxejjex mhux ippastorizzati: (lesti biex jittieklu)

— sodisfaċenti, jekk il-valuri kollha osservati jkunu ≤ m,

— aċċettabbli, jekk massimu ta' c/n valuri jkunu bejn m u M, u l-bqija tal-valuri osservati jkunu ≤ m,

— mhux sodisfaċenti, jekk wieħed jew iktar mill-valuri osservati jkun > M, jew iktar minn c/n valuri jkunu bejn m u M.

Kapitolu 3 Regoli għat-teħid tal-kampjuni u t-tħejjija tal-kampjuni għall-ittestjar

3.1 *Regoli għat-teħid tal-kampjuni u t-tħejjija tal-kampjuni għall-ittestjar*

Fin-nuqqas ta' regoli iktar speċifiċi dwar it-teħid ta' kampjuni u t-tħejjija tal-kampjuni għall-ittestjar, l-istandards rilevanti ta' l-ISO (l-Organizzazzjoni Internazzjoni għall-Istandardizzazzjoni) u l-linji ta' gwida tal-Codex Alimentarius għandhom jintużaw bħal metodi ta' referenza.

3.2 *Teħid ta' kampjuni batterjoloġiċi fil-biċċeriji u fi stabbilimenti li jipproduċu l-laħam ikkapuljat u preparazzjonijiet tal-laħam*

Regoli għat-teħid ta' kampjuni għall-karkassi tal-bovini, il-ħnieżer, in-ngħaġ, il-mogħoż, u ż-żwiemel

Il-metodi distruttivi u non-distruttivi ta' teħid ta' kampjuni, l-għażla tas-siti għat-teħid ta' kampjuni u r-regoli għall-ħażna u t-trasport tal-kampjuni huma deskritti fl-istandard ISO 17604.

Għandhom jittieħdu kampjuni aleatorji minn ħames karkassi f'kull sessjoni ta' teħid ta' kampjuni. Is-siti tal-kampjuni għandhom jintgħażlu billi titqies it-teknoloġija tal-qtil użata f'kull impjant.

Waqt teħid ta' kampjuni għall-analiżi ta' l-għadd totali ta' l-Enterobacteriaceae u mikro-organiżmi aerobiċi, għandhom jittieħdu kampjuni minn erba' siti minn kull karkassa. Erba' kampjuni ta' tessuti li jirrappreżentaw total ta' 20 $ċm^2$ għandhom jinkisbu bil-metodu distruttiv. Meta jintuża l-metodu mhux distruttiv għal dan l-għan, l-erja minn fejn jittieħed il-kampjun għandha tkopri minimu ta' 100 $ċm^2$ (50 $ċm^2$ għal karkassi ta' bhejjem li jixtarru żgħar) għal kull sit minn fejn jittieħdu l-kampjuni.

Waqt teħid ta' kampjuni għal analiżi tas-Salmonella, għandu jintuża metodu ta' teħid ta' kampjuni bi sponża barraxa. Għandhom jintgħażlu l-erjas li l-aktar għandhom ċans li jiġu kkontaminati. L-erja totali għat-teħid tal-kampjun għandha tkopri minimu ta' 400 cm^2.

Meta l-kampjuni jittieħdu mis-siti differenti ta' teħid ta' kampjuni fuq il-karkassa, għandhom jingħaqdu f'kampjun kompost qabel l-eżaminazzjoni.

Regoli għat-teħid ta' kampjuni minn karkassi tat-tjur ta' l-irziezet

Għall-analiżi tas-*Salmonella*, għandu jittieħdu kampjuni minn minimu ta' 15-il karkassa b'mod aleatorju waqt kull sessjoni ta' teħid ta' kampjuni u wara t-tkessiħ. Għandha tinkiseb biċċa mill-ġilda ta' l-għonq ta' approssimament 10 g minn kull karkassa. F'kull okkażjoni, il-kampjuni ta' ġilda ta' l-għonq mit-tliet karkassi għandhom jingħaqdu f'kampjun kompost qabel l-eżaminazzjoni sabiex jiġu ffurmati 5 x 25 g kampjuni finali.

Linji ta' gwida għat-teħid ta' kampjuni

Linji ta' gwida iktar dettaljati dwar it-teħid ta' kampjuni mill-karkassi, partikolarment dwar is-siti għat-teħid ta' kampjuni, jistgħu jiġu inklużi fil-gwidi għal prattiċi tajba msemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 852/2004.

Frekwenzi għat-teħid ta' kampjuni għal karkassi, il-laħam ikkapuljat, il-preparazzjonijiet tal-laħam u l-laħam isseparat bil-magni

L-operaturi fis-settur ta' l-ikel ta' biċċeriji jew stabbilimenti li jipproduċu l-laħam ikkapuljat, t-tlestija tal-laħam jew il-laħam isseparat bil-magni għandhom jieħdu kampjuni għall-analiżi mikro-bijoloġika għall-inqas darba fil-ġimgħa. Il-jum tat-teħid tal-kampjuni għandu jinbidel kull ġimgħa sabiex ikun assigurat li jkun kopert kull jum tal-ġimgħa.

Fir-rigward tat-teħid tal-kampjuni tal-laħam ikkapuljat u l-preparazzjonijiet tal-laħam għall-E. coli u analiżi ta' *Enterobacteriaceae* u l-għadd totali ta' mikro-organiżmi aerobiċi, il-frekwenza tista' titnaqqas għal ittestjar kull ħmistax jekk jinkisbu riżultati sodisfaċenti għal sitt ġimgħat konsekuttivi.

Fil-każ tat-teħid ta' kampjuni għall-analiżi tas-*Salmonella* tal-laħam ikkapuljat, il-preparazzjonijiet tal-laħam u karkassi, il-frekwenza tista' titnaqqas għal kull ħmistax jekk jinkisbu riżultati sodisfaċenti għal 30 ġimgħa konsekuttiva. Il-frekwenza tat-teħid ta' kampjuni għas-*salmonella* tista' titnaqqas ukoll jekk hemm programm nazzjonali jew reġjonali fis-seħħ għall-kontroll tas-*salmonella* u jekk dan il-programm jinkludi ttestjar li jieħu post it-teħid ta' kampjuni deskritt f'dan il-paragrafu. Il-frekwenza tat-teħid ta' kampjuni tista' titnaqqas iżjed jekk il-programm nazzjonali jew reġjonali għall-kontroll tas-*salmonella* juri li l-prevalenza tas-*salmonella* hija baxxa f'annimali mixtrija mill-biċċerija.

Madankollu, meta jkun iġġustifikat fuq il-bażi ta' analiżi tar-riskju u konsegwentement awtorizzat mill-awtorità kompetenti, biċċeriji u stabbilimenti żgħar li jipproduċu l-laħam ikkapuljat u l-preparazzjonijiet tal-laħam fi kwantitajiet żgħar jistgħu jiġu eżentati minn dawn il-frekwenzi ta' teħid ta' kampjuni."