VERORDENING (EG) Nr. 1441/2007 VAN DE COMMISSIE

van 5 december 2007

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne [1], en met name op artikel 4, lid 4,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen [2] worden de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de bijbehorende uitvoeringsbepalingen vastgesteld waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen als bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004. Verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt ook dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologische criteria als vastgesteld in bijlage I bij die verordening.

(2) In de hoofdstukken 1 en 2 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 worden voedselveiligheidscriteria en proceshygiënecriteria voor gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden („gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding") vastgesteld. In deel 2.2 van hoofdstuk 2 van die bijlage wordt bepaald dat, wanneer gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding worden getest en in een of meer deelmonsters Enterobacteriaceae worden aangetroffen, de partij op *Enterobacter sakazakii* en *Salmonella* moet worden getest.

(3) Op 24 januari 2007 heeft het wetenschappelijk panel voor biologische gevaren (BIOHAZ-panel) van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) een advies uitgebracht over Enterobacteriaceae als indicatoren van *Salmonella* en *Enterobacter sakazakii*. Het concludeerde dat het niet mogelijk is een correlatie vast te stellen tussen Enterobacteriaceae en *Salmonella* en dat geen universele correlatie tussen Enterobacteriaceae en *Enterobacter sakazakii* bestaat. Op het niveau van de afzonderlijke installaties kan echter een correlatie tussen Enterobacteriaceae en *Enterobacter sakazakii* worden vastgesteld.

(4) Daarom moet worden bepaald dat de in Verordening (EG) nr. 2073/2005 vastgestelde eis betreffende het testen van gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding op *Salmonella* en *Enterobacter sakazakii*, wanneer in een of meer deelmonsters Enterobacteriaceae worden aangetroffen, niet meer van toepassing is. Deel 2.2 van hoofdstuk 2 van bijlage I bij die verordening moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(5) Overeenkomstig het advies over de microbiologische gevaren van volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, dat op 9 september 2004 door het BIOHAZ-panel van de EFSA is uitgebracht, moeten microbiologische criteria inzake *Salmonella* en Enterobacteriaceae voor gedroogde opvolgzuigelingenvoeding worden vastgesteld.

(6) Het BIOHAZ-panel van de EFSA heeft op 26 en 27 januari 2005 een advies over *Bacillus cereus* en andere *Bacillus* spp. in levensmiddelen uitgebracht. Het concludeerde dat een van de belangrijkste bestrijdingsmaatregelen de beheersing van de temperatuur en de vaststelling van een op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis and Critical Control Points) gebaseerd systeem is. Gedehydrateerde levensmiddelen, waarin vaak sporen van pathogene *Bacillus* spp. aanwezig zijn, kunnen de groei van *Bacillus cereus* mogelijk maken, zodra zij opnieuw in warm water gehydrateerd worden. Sommige gedehydrateerde levensmiddelen, waaronder gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding, worden door potentieel fragiele consumenten geconsumeerd. Overeenkomstig het advies van de EFSA moeten de aantallen sporen van *Bacillus cereus* in gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding tijdens de verwerking zo klein mogelijk zijn en moet een proceshygiënecriterium worden vastgesteld naast de goede praktijken die zijn ontwikkeld om de tijd tussen de bereiding en de consumptie te beperken.

(7) In hoofdstuk 1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt de referentieanalysemethode voor *Staphylococcus*-enterotoxinen in bepaalde soorten kaas, melkpoeder en weipoeder vastgesteld. Die methode is door het communautaire referentielaboratorium voor coagulase-positieve stafylokokken herzien. De verwijzing naar die referentieanalysemethode moet daarom worden gewijzigd. Hoofdstuk 1 van bijlage I bij die verordening moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

[1] PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3.
[2] PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.

(8) In hoofdstuk 3 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 worden bemonsteringsvoorschriften voor karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden met het oog op de bepaling van *Salmonella* vastgesteld. Overeenkomstig die voorschriften moet per bemonsteringsplaats minimaal 100 cm^2 worden bemonsterd. Het aantal bemonsteringsplaatsen noch het minimale totale bemonsteringsoppervlak wordt echter gespecificeerd. Om de uitvoering van deze voorschriften in de Gemeenschap te verbeteren moet in Verordening (EG) nr. 2073/2005 nader worden gespecificeerd dat voor bemonstering de plaatsen moeten worden geselecteerd die het meest waarschijnlijk zijn besmet en dat het totale bemonsteringsoppervlak moet worden vergroot. Hoofdstuk 3 van bijlage I bij die verordening moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(9) Voor de duidelijkheid van de communautaire wetgeving moet bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 worden vervangen door de tekst in de bijlage bij deze verordening.

(10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt vervangen door de tekst in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 5 december 2007.

Voor de Commissie
Markos KYPRIANOU
Lid van de Commissie

BIJLAGE

„BIJLAGE I

Microbiologische criteria voor levensmiddelen

Hoofdstuk 1. Voedselveiligheidscriteria 15

Hoofdstuk 2. Proceshygiënecriteria 20

2.1 Vlees en vleesproducten 20

2.2 Melk en zuivelproducten 23

2.3 Eiproducten 26

2.4 Visserijproducten 27

2.5 Groenten en fruit en daarvan afkomstige producten 28

Hoofdstuk 3. Voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van analysemonsters 29

3.1 Algemene voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van analysemonsters 29

3.2 Bacteriologische bemonstering in slachthuizen en in bedrijven die gehakt vlees en vleesbereidingen produceren 29

Hoofdstuk 1. Voedselveiligheidscriteria

	Levensmiddelencategorie	Micro-organismen/toxinen en metabolieten	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analysemethode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt
			n	c	m	M		
1.1	Kant-en-klare zuigelingenvoeding en kant-en-klare voeding voor medisch gebruik (4)	*Listeria monocytogenes*	10	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 11290-1	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.2	Kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
			5	0	Afwezig in 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Voordat het levensmiddel de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het geproduceerd heeft, heeft verlaten
1.3	Kant-en-klare levensmiddelen die niet als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik (4) (8)	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.4	Gehakt vlees en vleesbereidingen, bedoeld om rauw te worden gegeten	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.5	Gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	*Salmonella*	5	0	Vanaf 1.1.2006: afwezig in 10 g Vanaf 1.1.2010: afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.6	Gehakt vlees en vleesbereidingen van andere diersoorten dan pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 10 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.7	Separatorvlees (9)	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 10 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.8	Vleesproducten die bedoeld zijn om rauw te worden gegeten, met uitzondering van producten waarbij het salmonellarisico door het productieproces of de samenstelling van het product wordt geëlimineerd	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen/toxinen en metabolieten	Bemonsterings-schema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analyse-methode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt
		n	c	m	M		
1.9 Vleesproducten van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	*Salmonella*	5	0	Vanaf 1.1.2006: afwezig in 10 g Vanaf 1.1.2010: afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.10 Gelatine en collageen	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.11 Kaas, boter en room op basis van rauwe melk of melk die een minder sterke warmtebehandeling dan pasteurisatie heeft ondergaan (10)	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.12 Melkpoeder en weipoeder	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.13 Consumptie-ijs (11), met uitzondering van producten waarbij het salmonellarisico door het productieproces of de samenstelling van het product wordt geëlimineerd	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.14 Eiproducten, met uitzondering van producten waarbij het salmonellarisico door het productieproces of de samenstelling van het product wordt geëlimineerd	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.15 Kant-en-klare levensmiddelen die rauwe eieren bevatten, met uitzondering van producten waarbij het salmonellarisico door het productieproces of de samenstelling van het product wordt geëlimineerd	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g of ml		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.16 Gekookte schaal- en schelpdieren	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.17 Levende tweekleppige weekdieren en levende stekelhuidigen, manteldieren en buikpotigen	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.18 Gekiemde zaden (kant-en-klaar) (12)	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen/toxinen en metabolieten	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analysemethode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt
		n	c	m	M		
1.19 Voorgesneden groenten en fruit (kant-en-klaar)	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.20 Ongepasteuriseerde vruchten- en groentesappen (kant-en-klaar)	*Salmonella*	5	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.21 Kaas, melkpoeder en weipoeder, zoals bedoeld bij de onder 2.2 aangegeven criteria voor coagulase-positieve stafylokokken	*Staphylococcus*-enterotoxinen	5	0	Niet aangetoond in 25 g		Europese screeningsmethode van het CRL voor coagulase-positieve stafylokokken (13)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.22 Gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden	*Salmonella*	30	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.23 Gedroogde opvolgzuigelingenvoeding	*Salmonella*	30	0	Afwezig in 25 g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.24 Gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden (14)	*Enterobacter sakazakii*	30	0	Afwezig in 10 g		ISO/TS 22964	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.25 Levende tweekleppige weekdieren en levende stekelhuidigen, manteldieren en buikpotigen	*E. coli* (15)	1 (16)	0	230 MPN / 100 g vlees en lichaamsvocht		ISO TS 16649-3	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
1.26 Visserijproducten van vissoorten met een hoog gehalte aan histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen/toxinen en metabolieten	Bemonsterings-schema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analyse-methode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt
		n	c	m	M		
1.27 Visserijproducten die een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, vervaardigd van vissoorten met een hoog histidinegehalte (17)	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) Voor de punten 1.1 tot en met 1.25 geldt m = M.
(3) De recentste uitgave van de norm gebruiken.
(4) Regelmatige tests betreffende dit criterium zijn onder normale omstandigheden niet vereist voor de volgende kant-en-klare levensmiddelen:
— kant-en-klare levensmiddelen die een warmtebehandeling of andere be- of verwerking hebben ondergaan waarmee *L. monocytogenes* wordt geëlimineerd, wanneer na deze behandeling geen herbesmetting kan optreden, bijvoorbeeld producten die in hun eindverpakking een warmtebehandeling hebben ondergaan;
— verse, ongesneden en onverwerkte groenten en fruit, met uitzondering van gekiemde zaden;
— brood, biscuits en soortgelijke producten;
— water in flessen of pakken, frisdranken, bier, cider, wijn, gedistilleerde dranken en soortgelijke producten;
— suiker, honing en zoetwaren, met inbegrip van cacao- en chocoladeproducten;
— levende tweekleppige weekdieren.
(5) Dit criterium is van toepassing als de producent tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 cfu/g zal voldoen. De exploitant kan intermediaire grenswaarden tijdens het proces vaststellen, die zo laag moeten zijn dat de grenswaarde van 100 cfu/g aan het eind van de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.
(6) 1 ml inoculum wordt uitgeplaat op een petrischaal van 140 mm diameter of op drie petrischalen van 90 mm diameter.
(7) Dit criterium geldt voor producten voordat zij de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die ze geproduceerd heeft, hebben verlaten, indien die exploitant niet tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 cfu/g zal voldoen.
(8) Producten met pH ≤ 4,4 of a_w ≤ 0,92, producten met pH ≤ 5,0 en a_w ≤ 0,94 en producten met een houdbaarheidstermijn korter dan vijf dagen worden zonder meer in deze categorie ingedeeld. Andere categorieën producten kunnen ook in deze categorie worden ingedeeld indien daar wetenschappelijke redenen voor zijn.
(9) Dit criterium geldt voor separatorvlees dat is geproduceerd met behulp van de technieken bedoeld in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad.
(10) Met uitzondering van producten waarvan de producent tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat er, als gevolg van de rijpingsduur en a_w van de producten voor zover van toepassing, geen salmonellarisico is.
(11) Alleen consumptie-ijs met melkingrediënten.
(12) De partij zaden wordt getest voordat het ontkiemingsproces begint of wordt bemonsterd in het stadium waar de kans om salmonella te vinden het grootst is.
(13) Referentie: Communautair referentielaboratorium voor coagulase-positieve stafylokokken. Europese screeningsmethode voor de detectie van Staphylococcus-enterotoxinen in melk en melkproducten.
(14) Er worden parallelle tests op Enterobacteriaceae en *E. sakazakii* uitgevoerd, tenzij een correlatie tussen deze micro-organismen op het niveau van een afzonderlijke installaties is vastgesteld. Als Enterobacteriaceae worden gedetecteerd in productmonsters die in een dergelijke installatie zijn getest, moet de partij op *E. sakazakii* worden getest. Het is de verantwoordelijkheid van de producent om tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit aan te tonen of een dergelijke correlatie bestaat tussen Enterobacteriaceae en *E. sakazakii*.
(15) *E. coli* wordt hier als indicator voor fecale verontreiniging gebruikt.
(16) Een samengevoegd monster bestaande uit minimaal tien afzonderlijke dieren.
(17) Met name vissoorten van de volgende families: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae* en *Scomberesocidae.*
(18) Er kunnen afzonderlijke monsters in de detailhandel genomen worden. In dat geval is de aanname overeenkomstig artikel 14, lid 6, van Verordening (EG) nr. 178/2002 dat de hele partij onveilig is, niet van toepassing.
(19) Referenties: 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.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster, behalve voor levende tweekleppige weekdieren en levende stekelhuidigen, manteldieren en buikpotigen bij tests op *E. coli*, waar de grenswaarde geldt voor een samengevoegd monster.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van de geteste partij aan ([1]).

L. monocytogenes in kant-en-klare zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik:

— toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is;

— ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

L. monocytogenes in kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen voordat de levensmiddelen de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die ze geproduceerd heeft, hebben verlaten, indien die exploitant niet kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 cfu/g zal voldoen:

— toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is;

— ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

L. monocytogenes in andere kant-en-klare levensmiddelen en *E. coli* in levende tweekleppige weekdieren:

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan de grenswaarde zijn;

— ontoereikend als een of meer waarden groter dan de grenswaarde zijn.

Salmonella in verschillende levensmiddelencategorieën:

— toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is;

— ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

Staphylococcus-enterotoxinen in zuivelproducten:

— toereikend, als in geen van de deelmonsters enterotoxinen worden aangetroffen;

— ontoereikend, als in een of meer deelmonsters enterotoxinen worden aangetroffen.

Enterobacter sakazakii in gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden:

— toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is;

— ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

Histamine in visserijproducten van vissoorten met een hoog gehalte aan histidine:

— toereikend, als aan de volgende eisen wordt voldaan:

1. het gemiddelde is kleiner dan of gelijk aan m;
2. maximaal c/n waarden liggen tussen m en M;
3. er zijn geen waarden groter dan M gemeten;

— ontoereikend, als het gemiddelde groter dan m is, als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen of als een of meer waarden groter dan M zijn.

([1]) De testresultaten kunnen ook dienen om de doeltreffendheid van de HACCP-procedures of goede hygiënepraktijken van het proces aan te tonen.

Hoofdstuk 2. Proceshygiënecriteria

2.1 *Vlees en vleesproducten*

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analysemethode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden (4)	Aeroob kiemgetal			3,5 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	5,0 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	ISO 4833	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	2,5 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	ISO 21528-2	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
2.1.2 Karkassen van varkens (4)	Aeroob kiemgetal			4,0 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	5,0 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	ISO 4833	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
	Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm^{2}dagelijkse gemiddelde logwaarde	3,0 log cfu/cm^2 dagelijkse gemiddelde logwaarde	ISO 21528-2	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
2.1.3 Karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden	*Salmonella*	50 (5)	2 (6)	Afwezig op elk getest karkasoppervlak		EN/ISO 6579	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten, herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren
2.1.4 Karkassen van varkens	*Salmonella*	50 (5)	5 (6)	Afwezig op elk getest karkasoppervlak		EN/ISO 6579	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing, de oorsprong van de dieren en de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong
2.1.5 Karkassen van vleeskuikens en kalkoenen	*Salmonella*	50 (5)	7 (6)	Afwezig in 25 g van een samengevoegd nekvelmonster		EN/ISO 6579	Karkassen na het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing, de oorsprong van de dieren en de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analyse-methode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.1.6 Gehakt vlees	Aeroob kiemgetal (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
2.1.7 Separatorvlees (9)	Aeroob kiemgetal	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
	E. coli (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
2.1.8 Vleesbereidingen	*E. coli* (8)	5	2	500 cfu/g of cm^2	5 000 cfu/g of cm^2	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) Voor de punten 2.1.3 tot en met 2.1.5 geldt m = M.
(3) De recentste uitgave van de norm gebruiken.
(4) De grenswaarden (m en M) gelden alleen voor monsters die via de destructieve methode zijn genomen. De dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen.
(5) De 50 monsters zijn afkomstig van tien achtereenvolgende bemonsteringen overeenkomstig de voorschriften en frequenties die in deze verordening zijn vastgesteld.
(6) Aantal monsters waarin salmonella is aangetroffen. De c-waarde wordt opnieuw bezien in het licht van de vooruitgang met het terugdringen van de salmonellaprevalentie. Lidstaten of gebieden met een lage salmonellaprevalentie mogen al eerder lagere c-waarden hanteren.
(7) Dit criterium geldt niet voor in de detailhandel geproduceerd gehakt vlees als de houdbaarheidstermijn van het product minder dan 24 uur bedraagt.
(8) *E. coli* wordt hier als indicator voor fecale verontreiniging gebruikt.
(9) Deze criteria gelden voor separatorvlees dat is geproduceerd met behulp van de technieken bedoeld in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster, behalve in het geval van karkassen; daar gelden de grenswaarden voor samengevoegde monsters.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

Enterobacteriaceae en aeroob kiemgetal in karkassen van runderen, schapen, geiten, paarden en varkens:

— toereikend, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde kleiner dan of gelijk aan m is;

— acceptabel, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde tussen m en M ligt;

— toereikend, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde groter dan m is;

Salmonella in karkassen:

— toereikend, als in maximaal c/n monsters *Salmonella* is aangetroffen;

— ontoereikend, als in meer dan c/n monsters *Salmonella* is aangetroffen.

Na elke bemonstering worden de resultaten van de laatste tien bemonsteringen geëvalueerd om zo over n monsters te beschikken.

E. coli en aeroob kiemgetal in gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees:

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

2.2 *Melk en zuivelproducten*

	Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analyse-methode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
			n	c	m	M			
2.2.1	Gepasteuriseerde melk en andere gepasteuriseerde vloeibare zuivelproducten (4)	Enterobacteriaceae	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Einde van het productieproces	Controle van de doeltreffendheid van de warmtebehandeling, preventie van herbesmetting en kwaliteit van de grondstoffen
2.2.2	Kaas op basis van melk of wei die een warmtebehandeling heeft ondergaan	*E. coli* (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Op het tijdstip in het productieproces waarop het aantal *E. coli* naar verwachting het hoogst is (6)	Verbeteringen in de productiehygiëne en de selectie van de grondstoffen
2.2.3	Kaas op basis van rauwe melk	Coagulase-positieve stafylokokken	5	2	10^4 cfu/g	10^5 cfu/g	EN/ISO 6888-2	Op het tijdstip in het productieproces waarop het aantal stafylokokken naar verwachting het hoogst is	Verbeteringen in de productiehygiëne en de selectie van de grondstoffen. Als waarden > 10^5 cfu/g worden aangetroffen, moet de partij kaas op *Staphylococcus*-enterotoxinen worden getest
2.2.4	Kaas op basis van melk die een minder sterke warmtebehandeling dan pasteurisatie heeft ondergaan (7) en gerijpte kaas op basis van melk of wei die pasteurisatie of een sterkere warmtebehandeling heeft ondergaan (7)	Coagulase-positieve stafylokokken	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 of 2		
2.2.5	Zachte ongerijpte kaas (verse kaas) op basis van melk of wei die pasteurisatie of een sterkere warmtebehandeling heeft ondergaan (7)	Coagulase-positieve stafylokokken	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne. Als waarden > 10^5 cfu/g worden aangetroffen, moet de partij kaas op *Staphylococcus*-enterotoxinen worden getest
2.2.6	Boter en room op basis van rauwe melk of melk die een minder sterke warmtebehandeling dan pasteurisatie heeft ondergaan	*E. coli* (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en de selectie van de grondstoffen

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden (2)		Referentie-analysemethode (3)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.2.7 Melkpoeder en weipoeder (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Einde van het productieproces	Controle van de doeltreffendheid van de warmtebehandeling en preventie van herbesmetting
	Coagulase-positieve stafylokokken	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne. Als waarden $> 10^5$ cfu/g worden aangetroffen, moet de partij op *Staphylococcus*-enterotoxinen worden getest
2.2.8 Consumptie-ijs (8) en bevroren zuiveldesserts	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne
2.2.9 Gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden	Enterobacteriaceae	10	0	Afwezig in 10 g		ISO 21528-1	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne om besmetting zoveel mogelijk te beperken (9)
2.2.10 Gedroogde opvolgzuigelingenvoeding	Enterobacteriaceae	5	0	Afwezig in 10 g		ISO 21528-1	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne om besmetting zoveel mogelijk te beperken
2.2.11 Gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden	Vermoedelijk *Bacillus cereus*	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne. Preventie van herbesmetting. Selectie van grondstoffen

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) Voor de punten 2.2.7, 2.2.9 en 2.2.10 geldt m = M.
(3) De recentste uitgave van de norm gebruiken.
(4) Dit criterium geldt niet voor producten die bestemd zijn voor verdere verwerking in de levensmiddelenindustrie.
(5) *E. coli* wordt hier als indicator voor het hygiëneniveau gebruikt.
(6) Voor kaas die niet als voedingsbodem voor *E. coli* kan dienen is het aantal *E. coli* doorgaans het hoogst aan het begin van de rijpingsperiode, voor kaas die wel als voedingsbodem voor *E. coli* kan dienen normaliter aan het eind van de rijpingsperiode.
(7) Met uitzondering van kaas wanneer de producent tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product geen risico op *Staphylococcus*-enterotoxinen inhoudt.
(8) Alleen consumptie-ijs met melkingrediënten.
(9) Er worden parallelle tests op Enterobacteriaceae en *E. sakazakii* uitgevoerd, tenzij een correlatie tussen deze micro-organismen op het niveau van de afzonderlijke installaties is vastgesteld. Als Enterobacteriaceae worden gedetecteerd in productmonsters die in een dergelijke installatie zijn getest, moet de partij op *E. sakazakii* worden getest. Het is de verantwoordelijkheid van de producent om tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit aan te tonen of een dergelijke correlatie bestaat tussen Enterobacteriaceae en *E. sakazakii*.
(10) 1 ml inoculum wordt uitgeplaat op een petrischaal van 140 mm diameter of op drie petrischalen van 90 mm diameter.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

Enterobacteriaceae in gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden en gedroogde opvolgzuigelingenvoeding:

— toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is;

— ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

E. coli, Enterobacteriaceae (andere levensmiddelencategorieën) en coagulase-positieve stafylokokken:

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

Vermoedelijke *Bacillus cereus* in gedroogde volledige zuigelingenvoeding en gedroogde dieetvoeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden:

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

2.3 *Eiproducten*

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden		Referentie-analyse-methode (2)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.3.1 Eiproducten	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g of ml	100 cfu/g of ml	ISO 21528-2	Einde van het productieproces	Controle van de doeltreffendheid van de warmtebehandeling en preventie van herbesmetting

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) De recentste uitgave van de norm gebruiken.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

Enterobacteriaceae in eiproducten

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

2.4 *Visserijproducten*

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden		Referentie-analyse-methode (2)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.4.1 Van schelp of schaal ontdane producten van gekookte schaal- en schelpdieren	*E. coli*	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne
	Coagulase-positieve stafylokokken	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) De recentste uitgave van de norm gebruiken.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

E. coli in van schelp of schaal ontdane producten van gekookte schaal- en schelpdieren

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

Coagulase-positieve stafylokokken in van schelp of schaal ontdane en gekookte schaal- en schelpdieren:

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

2.5 *Groenten en fruit en daarvan afkomstige producten*

Levensmiddelencategorie	Micro-organismen	Bemonsteringsschema (1)		Grenswaarden		Referentie-analyse-methode (2)	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
2.5.1 Voorgesneden groenten en fruit (kant-en-klaar)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne, selectie van de grondstoffen
2.5.2 Ongepasteuriseerde vruchten- en groentesappen (kant-en-klaar)	*E. coli*	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 of 2	Productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne, selectie van de grondstoffen

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.
(2) De recentste uitgave van de norm gebruiken.

Interpretatie van de testresultaten

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

E. coli in voorgesneden groenten en fruit (kant-en-klaar) en ongepasteuriseerde vruchten- en groentesappen (kant-en-klaar):

— toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;

— ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

Hoofdstuk 3. Voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van analysemonsters

3.1 *Algemene voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van analysemonsters*

Bij ontbreken van specifiekere voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van de analysemonsters worden de desbetreffende normen van de ISO (Internationale Organisatie voor Normalisatie) en de richtlijnen van de Codex Alimentarius als referentiemethoden gebruikt.

3.2 *Bacteriologische bemonstering in slachthuizen en in bedrijven die gehakt vlees en vleesbereidingen produceren*

Bemonsteringsvoorschriften voor karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden

De destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode, de selectie van de bemonsteringsplaatsen en de voorschriften voor de opslag en het vervoer van monsters staan beschreven in ISO-norm 17604.

Bij elke bemonstering worden steekproefsgewijs vijf karkassen bemonsterd. De bemonsteringsplaatsen moeten worden gekozen met inachtneming van de in elke inrichting gehanteerde slachttechniek.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal wordt elk karkas op vier plaatsen bemonsterd. Via de destructieve methode worden vier weefselmonsters van tezamen 20 cm^2 genomen. Wanneer voor deze bepaling de niet-destructieve methode wordt gebruikt, moet per bemonsteringsplaats minimaal 100 cm^2 (50 cm^2 voor karkassen van kleine herkauwers) worden bemonsterd.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van *Salmonella* wordt met behulp van een schuurspons bemonsterd. Er worden plaatsen geselecteerd die het meest waarschijnlijk zijn besmet. Het totale bemonsteringsoppervlak bestrijkt minimaal 400 cm^2.

Indien monsters van verschillende bemonsteringsplaatsen van het karkas worden genomen, worden die monsters voor het onderzoek samengevoegd.

Bemonsteringsvoorschriften voor pluimveekarkassen

Voor de bepaling van *Salmonella* worden bij elke bemonstering na het koelen minimaal 15 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd. Van elk karkas wordt een stuk van ongeveer 10 g nekvel genomen. Vóór het onderzoek worden telkens de nekvelmonsters van drie karkassen samengevoegd, zodat uiteindelijk vijf monsters van 25 g worden verkregen.

Richtsnoeren voor de bemonstering

Er kunnen uitvoeriger richtsnoeren voor de bemonstering van karkassen, met name wat betreft de bemonsteringsplaatsen, worden opgenomen in de gidsen voor goede praktijken bedoeld in artikel 7 van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Bemonsteringsfrequenties voor karkassen, gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

De exploitanten van de slachthuizen of inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen of separatorvlees produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt.

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* en het aeroob kiemgetal en de bemonstering van karkassen ter bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn.

Bij de bemonstering van gehakt vlees, vleesbereidingen en karkassen ter bepaling van *Salmonella* mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op *Salmonella* kan ook worden verlaagd als er een nationaal of regionaal salmonellabestrijdingsprogramma is dat tests omvat die de in deze alinea beschreven bemonstering kunnen vervangen. De bemonsteringsfrequentie mag nog verder worden verlaagd als uit het nationale of regionale salmonellabestrijdingsprogramma blijkt dat de prevalentie van *Salmonella* onder de door het slachthuis aangekochte dieren laag is.

Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen kleine slachthuizen en inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.”