

## I

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων απαιτείται δημοσίευση)

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ****της 15ης Νοεμβρίου 2005****περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 4 και το άρθρο 12,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ένα υψηλό επίπεδο δημόσιας υγείας είναι ένας από τους βασικούς στόχους της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, όπως προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων<sup>(2)</sup>. Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα αποτελούν μία από τις κυριότερες πηγές τροφιογενών ασθενειών στον άνθρωπο.
- (2) Τα τρόφιμα δεν πρέπει να περιέχουν μικροοργανισμούς ή τις τοξίνες τους ή τους μεταβολίτες τους σε ποσότητες που παρουσιάζουν απαράδεκτο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.
- (3) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 καθορίζει γενικές απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με τις οποίες τα τρόφιμα που δεν είναι ασφαλή δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων είναι υποχρεωμένοι να αποσύρουν από την αγορά τα μη ασφαλή τρόφιμα. Προκειμένου να συνεισφέρουν στην προστασία της δημόσιας υγείας και να εμποδίσουν διαφορετικές ερμηνείες, είναι σκόπιμο να θεσπιστούν εναρμονισμένα κριτήρια ασφαλείας για τα τρόφιμα, ιδίως όσον αφορά την παρουσία ορισμένων παθογόνων μικροοργανισμών.

(4) Τα μικροβιολογικά κριτήρια παρέχουν επίσης καθοδήγηση σχετικά με το αποδεκτό των τροφίμων και των διαδικασιών παρασκευής, χειρισμού και διανομής τους. Η χρήση των μικροβιολογικών κριτηρίων πρέπει να αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της εφαρμογής διαδικασιών που βασίζονται στο σύστημα HACCP και σε άλλα μέτρα ελέγχου της υγιεινής.

(5) Η ασφάλεια των τροφίμων εξασφαλίζεται κυρίως με μια προληπτική προσέγγιση, όπως είναι η εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής και η εφαρμογή διαδικασιών που διέπονται από αρχές βασισμένες στην ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP). Τα μικροβιολογικά κριτήρια μπορούν να χρησιμοποιούνται για την επικύρωση και την επαλήθευση των διαδικασιών που βασίζονται στο σύστημα HACCP και άλλων μέτρων ελέγχου της υγιεινής. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να θεσπιστούν μικροβιολογικά κριτήρια που θα καθορίζουν το αποδεκτό της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς και μικροβιολογικά κριτήρια ασφαλείας των τροφίμων που θα θέτουν ένα όριο πάνω από το οποίο ένα τρόφιμο πρέπει να θεωρείται μη αποδεκτό μολυσμένο από τους μικροοργανισμούς για τους οποίους έχουν θεσπιστεί τα κριτήρια.

(6) Σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να συμμορφώνονται προς τα μικροβιολογικά κριτήρια. Πρέπει να περιλαμβάνονται εν προκειμένω δοκιμές έναντι των τιμών που καθορίστηκαν για τα κριτήρια μέσω της δειγματοληψίας, της διεξαγωγής αναλύσεων και της εκτέλεσης διορθωτικών ενεργειών, σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα και τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής. Συνεπώς, ενδείκνυται ο καθορισμός μέτρων εφαρμογής σχετικά με τις αναλυτικές μεθόδους, συμπεριλαμβανομένης, εφόσον χρειάζεται, της αβεβαιότητας των μετρήσεων, το πρόγραμμα δειγματοληψίας, τα μικροβιολογικά όρια, καθώς και τον αριθμό αναλυτικών μονάδων που πρέπει να συμμορφώνονται προς τα εν λόγω όρια. Επιπλέον, ενδείκνυται ο καθορισμός μέτρων εφαρμογής σχετικά με τα τρόφιμα για τα οποία ισχύει το κριτήριο, τα σημεία της τροφικής αλυσίδας όπου εφαρμόζεται το κριτήριο, καθώς και τις ενέργειες που πρέπει να αναληφθούν όταν δεν ικανοποιείται το κριτήριο. Τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων προκειμένου να εξασφαλίζεται η συμμόρφωση προς τα κριτήρια που καθορίζουν το αποδεκτό ενός προϊόντος μπορούν να περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, ελέγχους των πρώτων υλών, ελέγχους υγιεινής, θερμοκρασίας και διάρκειας διατήρησης του προϊόντος.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 3.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1642/2003 (ΕΕ L 245 της 29.9.2003, σ. 4).

- (7) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων<sup>(1)</sup>, απαιτεί από τα κράτη μέλη να διασφαλίσουν ότι πραγματοποιούνται επίσημοι έλεγχοι τακτικά και βάσει των κινδύνων και με την κατάλληλη συχνότητα. Οι έλεγχοι αυτοί πραγματοποιούνται σε κατάλληλα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής των τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συμμορφώνονται προς τα κριτήρια που ορίζονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (8) Η ανακοίνωση της Επιτροπής για την κοινοτική στρατηγική καθορισμού μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα<sup>(2)</sup> περιγράφει τη στρατηγική για τον καθορισμό και την αναθεώρηση των κριτηρίων στην κοινοτική νομοθεσία καθώς και τις αρχές για την εκπόνηση και την εφαρμογή των κριτηρίων αυτών. Η στρατηγική αυτή εφαρμόζεται κατά τον καθορισμό μικροβιολογικών κριτηρίων.
- (9) Η επιστημονική επιτροπή για τα κτηνιατρικά μέτρα σε σχέση με τη δημόσια υγεία (ΕΕΚΜΔΥ) εξέδωσε γνώμη στις 23 Σεπτεμβρίου 1999 για την αξιολόγηση των μικροβιολογικών κριτηρίων για προϊόντα τροφίμων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Η ΕΕΚΜΔΥ υπογράμμισε τη σημασία που έχει η στήριξη των μικροβιολογικών κριτηρίων στην επίσημη αξιολόγηση του κινδύνου και σε διεθνώς εγκεκριμένες αρχές. Η γνώμη συνιστά τα μικροβιολογικά κριτήρια να είναι συναφή και αποτελεσματικά σε σχέση με την προστασία της υγείας των καταναλωτών. Η ΕΕΚΜΔΥ πρότεινε, εν αναμονή των επίσημων αξιολογήσεων του κινδύνου, ορισμένα αναθεωρημένα κριτήρια ως μεταβατικά μέτρα.
- (10) Ταυτόχρονα, η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε ξεχωριστή γνώμη για τη *Listeria monocytogenes*. Η εν λόγω γνώμη συνέστησε να επιδιωχθεί η διατήρηση της συγκέντρωσης της *Listeria monocytogenes* στα τρόφιμα κάτω από τα 100 cfu/g. Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων (ΕΕΤ) συμφώνησε με τις συστάσεις αυτές στη γνώμη της στις 22 Ιουνίου 2000.
- (11) Η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε γνώμη για το *Vibrio vulnificus* και το *Vibrio parahaemolyticus* στις 19-20 Σεπτεμβρίου 2001. Συμπέρανε ότι τα επιστημονικά στοιχεία που διαθέτουμε σήμερα δεν υποστηρίζουν τον καθορισμό ειδικών κριτηρίων για τα παθογόνα *V. vulnificus* και *V. parahaemolyticus* στα θαλασσινά. Ωστόσο, συνέστησε να καθοριστούν κώδικες πρακτικής για να εξασφαλίζεται η εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής.
- (12) Η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε γνώμη για τους ιούς τύπου Norwalk (Norwalk-like viruses, noroviruses, NLVs) στις 30-31 Ιανουαρίου 2002. Στη γνώμη της η ΕΕΚΜΔΥ συμπέρανε ότι οι συνήθεις κοπρανώδεις δείκτες είναι αναξιόπιστοι για την απόδειξη της παρουσίας ή απουσίας ιών τύπου Norwalk και ότι ο καθορισμός του χρόνου καθαρισμού των οστρακοειδών με βάση την απομάκρυνση των κοπρανωδών βακτηριακών δεικτών αποτελεί επισφαλής πρακτική. Η ΕΕΚΜΔΥ συνέστησε επίσης τη χρήση της *E. coli* αντί για τα κοπρανώδη κολοβακτηριοειδή, κατά την εφαρμογή βακτηριακών δεικτών, για την ένδειξη κοπρανώδους μόλυνσης σε περιοχές συλλογής οστρακοειδών.
- (13) Η ΕΕΤ εξέδωσε γνώμη στις 27 Φεβρουαρίου 2002 σχετικά με τις προδιαγραφές για τη ζελατίνη σε σχέση με την υγεία των καταναλωτών. Συμπέρανε ότι τα μικροβιολογικά κριτήρια που καθορίζονται στο κεφάλαιο 4 του παραρτήματος II της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 1992, για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην Κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται, όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Α της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και, όσον αφορά τους παθογόνους παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ<sup>(3)</sup>, σχετικά με την υγεία των καταναλωτών ήταν υπερβολικά και έκρινε ότι αρκεί να εφαρμοστεί ένα υποχρεωτικό μικροβιολογικό κριτήριο μόνο για τη σαλμονέλλα.
- (14) Η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε γνώμη για τη βεροτοξινογόνο *E. coli* (VTEC) στα τρόφιμα στις 21-22 Ιανουαρίου 2003. Στη γνώμη αυτή, η ΕΕΚΜΔΥ κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η εφαρμογή ενός μικροβιολογικού προτύπου για τα τελικά προϊόντα όσον αφορά την VTEC O157 δεν είναι πιθανόν να επιφέρει σημαντικές μειώσεις στο σχετικό κίνδυνο για τους καταναλωτές. Ωστόσο, οι μικροβιολογικές κατευθυντήριες γραμμές που αποσκοπούν στη μείωση της κοπρανώδους μόλυνσης κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας μπορούν να συμβάλουν στη μείωση των κινδύνων για τη δημόσια υγεία, συμπεριλαμβανομένης της VTEC. Η ΕΕΚΜΔΥ εντόπισε τις ακόλουθες κατηγορίες τροφίμων στις οποίες η VTEC αντιπροσωπεύει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία: ωμό ή μη επαρκώς μαγειρεμένο βοδινό και πιθανώς κρέας άλλων μηρυκαστικών, κιμάς και βοδινό που έχει υποστεί ζύμωση και προϊόντα του, νωπό γάλα και προϊόντα νωπού γάλακτος, νωπά προϊόντα και ιδίως σπόροι με φυτό και μη παστεριωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών.
- (15) Στις 26-27 Μαρτίου 2003 η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε γνώμη για τις σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες στα γαλακτοκομικά προϊόντα, και ιδίως στα τυριά. Συνέστησε την αναθεώρηση των κριτηρίων για τους θετικούς στην πηκτάση σταφυλοκόκκους στα τυριά, στο νωπό γάλα που προορίζεται για μεταποίηση και στο γάλα σε σκόνη. Επιπλέον, θα πρέπει να θεσπιστούν κριτήρια για τις σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες για τα τυριά και για το γάλα σε σκόνη.

(1) ΕΕ L 165 της 30.4.2004, σ. 1· διορθώθηκε στην ΕΕ L 191 της 28.5.2004, σ. 1.

(2) SANCO/1252/2001: Έγγραφο συζήτησης σχετικά με τη στρατηγική καθορισμού μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα στην κοινοτική νομοθεσία, σ. 34.

(3) ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 49· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 445/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 72 της 11.3.2004, σ. 60).

- (16) Η ΕΕΚΜΔΥ εξέδωσε γνώμη για τις σαλμονέλλες στα τρόφιμα στις 14-15 Απριλίου 2003. Σύμφωνα με τη γνώμη, οι κατηγορίες τροφίμων που παρουσιάζουν πιθανώς υψηλό κίνδυνο για τη δημόσια υγεία περιλαμβάνουν το ωμό κρέας και ορισμένα προϊόντα που καταναλώνονται ωμά, τα ωμά και μη επαρκώς μαγειρεμένα προϊόντα κρέατος πουλερικών, τα αυγά και τα προϊόντα που περιέχουν ωμά αυγά, το μη παστεριωμένο γάλα και ορισμένα προϊόντα του. Οι σπόροι με φυτό και οι μη παστεριωμένοι χυμοί φρούτων γεννούν επίσης ανησυχίες. Η ΕΕΚΜΔΥ συνιστά ότι η απόφαση σχετικά με την ανάγκη καθορισμού μικροβιολογικών κριτηρίων πρέπει να ληφθεί με βάση την ικανότητά τους να προστατεύουν τους καταναλωτές και την εφικτότητά τους.
- (17) Η επιστημονική ομάδα για τους βιολογικούς κινδύνους (ομάδα ΒΙΟHAZ) της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ) διατύπωσε, στις 9 Σεπτεμβρίου 2004, γνώμη σχετικά με τους μικροβιολογικούς κινδύνους σε παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας. Συμπέρανε ότι η σαλμονέλλα και το *Enterobacter sakazakii* είναι οι πιο επικίνδυνοι μικροοργανισμοί στα παρασκευάσματα για βρέφη, παρασκευάσματα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας. Η παρουσία των εν λόγω παθογόνων παραγόντων συνιστά σημαντικό κίνδυνο εάν οι συνθήκες μετά την ανασύσταση επιτρέπουν τον πολλαπλασιασμό. Τα εντεροβακτηριοειδή, τα οποία είναι συχνότερα παρόντα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως δείκτης κινδύνου. Η ΕΑΑΤ πρότεινε την παρακολούθηση και τον έλεγχο των εντεροβακτηριοειδών τόσο στο περιβάλλον παρασκευής όσο και στο τελικό προϊόν. Εντούτοις, εκτός από τα παθογόνα είδη, η οικογένεια των εντεροβακτηριοειδών περιλαμβάνει επίσης περιβαλλοντικά είδη τα οποία εμφανίζονται συχνά στο περιβάλλον παρασκευής τροφίμων χωρίς να παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο για την υγεία. Συνεπώς, η οικογένεια των εντεροβακτηριοειδών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παρακολούθηση ρουτίνας και, εάν διαπιστωθεί η παρουσία τους, μπορεί να αρχίσει ο έλεγχος για συγκεκριμένους παθογόνους παράγοντες.
- (18) Δεν έχουν ακόμη θεσπιστεί διεθνείς κατευθυντήριες γραμμές για τα μικροβιολογικά κριτήρια σχετικά με πολλά τρόφιμα. Εντούτοις, η Επιτροπή ακολούθησε την κατευθυντήρια γραμμή «Αρχές για τη θέσπιση και την εφαρμογή μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα CAC/GL 21 — 1997» του Codex Alimentarius και, επιπλέον, τις συμβουλές της ΕΕΚΜΔΥ και της ΕΕΤ για τη θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων. Ελήφθησαν υπόψη οι υπάρχουσες προδιαγραφές του Codex σχετικά με τα προϊόντα με βάση το γάλα σε σκόνη, τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, καθώς και το κριτήριο της ισταμίνης για ορισμένα προϊόντα ψαριών και αλιευτικά προϊόντα. Η θέσπιση κοινοτικών κριτηρίων είναι προς όφελος του εμπορίου, δεδομένου ότι παρέχει εναρμονισμένες μικροβιολογικές απαιτήσεις για τα τρόφιμα και αντικαθιστά τα εθνικά κριτήρια.
- (19) Πρέπει να αναθεωρηθούν τα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίστηκαν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων ζωικής προέλευσης στις οδηγίες οι οποίες καταργήθηκαν με την οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Απριλίου 2004, για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, και να θεσπιστούν ορισμένα νέα κριτήρια με βάση τις επιστημονικές συμβουλές.
- (20) Τα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίστηκαν στην απόφαση 93/51/ΕΟΚ της Επιτροπής, της 15ης Δεκεμβρίου 1992, σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια που εφαρμόζονται στην παραγωγή των βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων<sup>(2)</sup>, έχουν ενσωματωθεί στον παρόντα κανονισμό. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να καταργηθεί η εν λόγω απόφαση. Δεδομένου ότι η απόφαση 2001/471/ΕΚ της Επιτροπής, της 8ης Ιουνίου 2001, για καθορισμό κανόνων για τους τακτικούς ελέγχους γενικής υγιεινής που διεξάγουν στις εγκαταστάσεις τους οι υπεύθυνοι σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης κρέατος στην αγορά και η οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών κρέατων πουλερικών<sup>(3)</sup>, καταργείται από 1ης Ιανουαρίου 2006, είναι σκόπιμο να ενσωματωθούν τα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίστηκαν για τα σφάγια στον παρόντα κανονισμό.
- (21) Ο παραγωγός ή ο παρασκευαστής ενός τροφίμου πρέπει να αποφασίσει αν το προϊόν είναι έτοιμο να καταναλωθεί ως έχει, χωρίς να χρειάζεται να μαγειρευτεί ή να υποστεί άλλη επεξεργασία προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλειά του και η συμμόρφωσή του προς τα μικροβιολογικά κριτήρια. Σύμφωνα με το άρθρο 3 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων<sup>(4)</sup>, η επισήμανση των τροφίμων περιλαμβάνει υποχρεωτικά τις οδηγίες χρήσης στην περίπτωση στην οποία η παράλειψή τους δεν θα επέτρεπε τη σωστή χρήση του προϊόντος. Οι εν λόγω οδηγίες χρήσης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όταν αποφασίζουν τις κατάλληλες συχνότερες δειγματοληψίας για τις δοκιμές που βασίζονται στα μικροβιολογικά κριτήρια.
- (22) Η δειγματοληψία του περιβάλλοντος παραγωγής και μεταποίησης μπορεί να αποτελέσει χρήσιμο εργαλείο για τον εντοπισμό και την πρόληψη της παρουσίας παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα.
- (23) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αποφασίζουν οι ίδιοι σχετικά με την αναγκαία συχνότητα δειγματοληψιών και δοκιμών στο πλαίσιο των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP ή άλλες διαδικασίες ελέγχου της υγιεινής. Ωστόσο, σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να απαιτείται ο καθορισμός εναρμονισμένων συχνοτήτων δειγματοληψίας σε κοινοτικό επίπεδο, ιδίως προκειμένου να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή ίδιου βαθμού ελέγχων σε ολόκληρη την Κοινότητα.

(1) ΕΕ L 157 της 30.4.2004, σ. 33· διορθώθηκε στην ΕΕ L 195 της 2.6.2004, σ. 12.

(2) ΕΕ L 13 της 21.1.1993, σ. 11.

(3) ΕΕ L 165 της 21.6.2001, σ. 48· απόφαση όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση 2004/379/ΕΚ (ΕΕ L 144 της 30.4.2004, σ. 1).

(4) ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/89/ΕΚ (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 15).

- (24) Τα αποτελέσματα των δοκιμών εξαρτώνται από τη χρησιμοποιούμενη αναλυτική μέθοδο, επομένως μια δεδομένη μέθοδος αναφοράς πρέπει να συνδέεται με κάθε μικροβιολογικό κριτήριο. Ωστόσο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν αναλυτικές μεθόδους διαφορετικές από τις μεθόδους αναφοράς, ιδίως ταχύτερες μεθόδους, εφόσον η χρήση αυτών των εναλλακτικών μεθόδων παρέχει ισοδύναμα αποτελέσματα. Επιπλέον, απαιτείται ο καθορισμός προγράμματος δειγματοληψίας για κάθε κριτήριο ώστε να εξασφαλίζεται εναρμονισμένη εφαρμογή. Ωστόσο, είναι απαραίτητο να επιτρέπεται η χρήση άλλων προγραμμάτων δειγματοληψίας και δοκιμής, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης εναλλακτικών οργανισμών-δεικτών, υπό τον όρο ότι τα προγράμματα αυτά παρέχουν ισοδύναμες εγγυήσεις όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων.
- (25) Οι τάσεις των αποτελεσμάτων των δοκιμών πρέπει να αναλύονται, δεδομένου ότι μπορούν να αποκαλύψουν ανεπιθύμητες εξελίξεις στη διαδικασία μεταποίησης, επιτρέποντας έτσι στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων να προβεί σε διορθωτικές ενέργειες πριν καταστεί η διαδικασία εκτός ελέγχου.
- (26) Τα μικροβιολογικά κριτήρια που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό επιδέχονται αναθεώρηση και αναθεωρούνται και συμπληρώνονται όταν αυτό ενδείκνυται, προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη οι εξελίξεις στους τομείς της ασφάλειας των τροφίμων και της μικροβιολογίας τροφίμων. Οι εξελίξεις αυτές περιλαμβάνουν την επιστημονική, τεχνολογική και μεθοδολογική πρόοδο, αλλαγές στα επίπεδα επιπολασμού και μόλυνσης, αλλαγές στον πληθυσμό των ευαίσθητων καταναλωτών καθώς και τα πιθανά αποτελέσματα των αξιολογήσεων του κινδύνου.
- (27) Συγκεκριμένα, θα πρέπει να καθοριστούν κριτήρια ιδίως για παθογόνους ιούς σε ζώνα διδύρα μαλάκια όταν εξελιχθούν επαρκώς οι αναλυτικές μέθοδοι. Υπάρχει ανάγκη ανάπτυξης αξιόπιστων μεθόδων και για άλλους μικροβιακούς κινδύνους, π.χ. το *Vibrio parahaemolyticus*.
- (28) Έχει καταδειχθεί ότι η εφαρμογή προγραμμάτων ελέγχου μπορεί να συμβάλει καταφανώς στη μείωση του επιπολασμού της σαλμονέλλας στα ζώα παραγωγής και στα προϊόντα τους. Ο σκοπός του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για τον έλεγχο της σαλμονέλλας και άλλων συγκεκριμένων τροφιμογενών ζωονοσογόνων παραγόντων<sup>(1)</sup>, είναι να εξασφαλίσει τη λήψη κατάλληλων και αποτελεσματικών μέτρων για τον έλεγχο της σαλμονέλλας σε κατάλληλα στάδια της τροφικής αλυσίδας. Τα κριτήρια για το κρέας και τα προϊόντα του πρέπει να λαμβάνουν υπόψη την αναμενόμενη βελτίωση στην κατάσταση που επικρατεί όσον αφορά τη σαλμονέλλα στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής.
- (29) Για ορισμένα κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων, ενδείκνυται να χορηγηθεί στα κράτη μέλη μεταβατική παρέκκλιση, η οποία θα τους επιτρέψει να συμμορφωθούν προς λιγότερο

αυστηρά κριτήρια, αλλά με την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα θα διατίθενται μόνο στην εθνική αγορά. Τα κράτη μέλη θα πρέπει να ενημερώσουν την Επιτροπή και τα υπόλοιπα κράτη μέλη σε ποιες περιπτώσεις χρησιμοποιείται η εν λόγω παρέκκλιση.

- (30) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

### Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Ο παρών κανονισμός καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων όταν εφαρμόζουν τα γενικά και ειδικά μέτρα υγιεινής που αναφέρονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Η αρμόδια αρχή επαληθεύει τη συμμόρφωση προς τους κανόνες και τα κριτήρια που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004, με την επιφύλαξη του δικαιώματός της να προβεί σε περαιτέρω δειγματοληψία και αναλύσεις προκειμένου να ανιχνεύσει και να μετρήσει άλλους μικροοργανισμούς, τις τοξίνες τους ή τους μεταβολίτες τους, είτε για την επαλήθευση των διαδικασιών, σε περίπτωση τροφίμων για τα οποία υπάρχουν υποψίες ότι δεν είναι ασφαλή, είτε στο πλαίσιο ανάλυσης κινδύνου.

Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των υπόλοιπων ειδικών κανόνων για τον έλεγχο των μικροοργανισμών, οι οποίοι προβλέπονται στην κοινοτική νομοθεσία, και ιδίως των προτύπων υγείας για τα τρόφιμα που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου<sup>(2)</sup>, των κανόνων για τα παράσιτα που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου<sup>(3)</sup> και των μικροβιολογικών κριτηρίων που καθορίζονται στην οδηγία 80/777/ΕΟΚ του Συμβουλίου<sup>(4)</sup>.

Άρθρο 2

### Ορισμοί

Ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

- α) «μικροοργανισμοί» είναι τα βακτήρια, οι ιοί, οι ζυμομύκητες, οι ευρώτες, τα άλγη, τα παρασιτικά πρωτόζωα, οι μικροσκοπικοί παρασιτικοί ελμινθες, καθώς και οι τοξίνες και οι μεταβολίτες τους·
- β) «μικροβιολογικό κριτήριο» είναι ένα κριτήριο που καθορίζει το αποδεκτό ενός προϊόντος, μιας παρτίδας τροφίμων ή μιας διαδικασίας, με βάση την απουσία, την παρουσία ή τον αριθμό μικροοργανισμών, ή/και με βάση την ποσότητα των τοξινών ή μεταβολιτών τους, ανά μονάδα μάζας, όγκου, επιφάνειας ή ανά παρτίδα·

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 206· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 83.

<sup>(4)</sup> ΕΕ L 229 της 30.8.1980, σ. 1.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 325 της 12.12.2003, σ. 1.

- γ) «κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων» είναι ένα κριτήριο που καθορίζει το αποδεκτό ενός προϊόντος ή μιας παρτίδας τροφίμων και το οποίο εφαρμόζεται στα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά·
- δ) «κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας» είναι ένα κριτήριο που καθορίζει την αποδεκτή λειτουργία της διαδικασίας παραγωγής· ένα τέτοιο κριτήριο δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά· ορίζει μια ενδεικτική τιμή μόλυνσης πάνω από την οποία απαιτούνται διορθωτικές ενέργειες προκειμένου να διατηρηθεί η υγιεινή της παραγωγικής διαδικασίας σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα·
- ε) «παρτίδα» σημαίνει μια ομάδα ή ένα σύνολο προσδιορισμένων προϊόντων τα οποία λαμβάνονται από μια δεδομένη διαδικασία κάτω από πρακτικά τις ίδιες συνθήκες και παράγονται σε δεδομένο τόπο εντός καθορισμένης περιόδου παραγωγής·
- στ) «διάρκεια διατήρησης» σημαίνει είτε το διάστημα που αντιστοιχεί στην περίοδο έως την ημερομηνία «ανάληψη μέχρι» ή την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, όπως ορίζονται αντίστοιχα στα άρθρα 9 και 10 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ·
- ζ) «τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση» σημαίνει τρόφιμα που προορίζονται από τον παραγωγό ή τον παρασκευαστή για ανθρώπινη κατανάλωση χωρίς να χρειάζονται μαγείρεμα ή άλλη επεξεργασία, αποτελεσματική για να εξαλείψει ή να μειώσει σε αποδεκτό επίπεδο τους ανησυχητικούς μικροοργανισμούς·
- η) «τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη» σημαίνει τρόφιμα που προορίζονται ειδικά για βρέφη, όπως ορίζονται στην οδηγία 91/321/ΕΟΚ (1)·
- θ) «τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς» σημαίνει διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/ΕΚ της Επιτροπής (2)·
- ι) «δείγμα» σημαίνει ένα σύνολο που απαρτίζεται από μία ή περισσότερες μονάδες ή ένα τμήμα ύλης που επιλέγεται με διάφορους τρόπους σε έναν πληθυσμό ή μια σημαντική ποσότητα ύλης, το οποίο προορίζεται να παράσχει πληροφορίες σχετικά με ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό του μελετούμενου πληθυσμού ή ύλης και να αποτελέσει βάση για τη λήψη απόφασης σχετικά με τον πληθυσμό ή την εν λόγω ύλη ή σχετικά με τη διαδικασία από την οποία προέκυψε·
- ια) «αντιπροσωπευτικό δείγμα» σημαίνει ένα δείγμα στο οποίο διατηρούνται τα χαρακτηριστικά της παρτίδας από την οποία έχει ληφθεί· αυτό ισχύει ειδικότερα στην περίπτωση ενός απλού τυχάου δείγματος όπου για κάθε ένα από τα είδη ή προσαυξήσεις της παρτίδας έχει δοθεί η ίδια πιθανότητα εισόδου στο δείγμα·
- ιβ) «συμμόρφωση προς τα μικροβιολογικά κριτήρια» σημαίνει λήψη των ικανοποιητικών ή αποδεκτών αποτελεσμάτων τα οποία καθορίζονται στο παράρτημα Ι όταν πραγματοποιούνται δοκιμές έναντι των καθορισμένων τιμών που καθορίστηκαν για τα κριτήρια μέσω της δειγματοληψίας, της διεξαγωγής αναλύσεων και της

εκτέλεσης διορθωτικών ενεργειών, σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα και τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής.

### Άρθρο 3

#### Γενικές απαιτήσεις

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα πληρούν τα σχετικά μικροβιολογικά κριτήρια που καθορίζονται στο παράρτημα Ι. Για το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν μέτρα σε κάθε στάδιο της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της λιανικής πώλησης, στο πλαίσιο των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και των ορθών πρακτικών υγιεινής, για να εξασφαλίσουν ότι:

- α) η προμήθεια, ο χειρισμός και η επεξεργασία πρώτων υλών και τροφίμων υπό τον έλεγχό τους γίνονται με τρόπο που πληροί τα κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
- β) τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα που πρέπει να εφαρμόζονται καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης των προϊόντων μπορούν να πληρούνται υπό τις λογικά προβλεπόμενες συνθήκες διανομής, αποθήκευσης και χρήσης.

2. Όταν είναι απαραίτητο, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που είναι αρμόδιοι για την παρασκευή του προϊόντος διεξάγουν μελέτες σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση προς τα κριτήρια καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης. Ειδικότερα, αυτό εφαρμόζεται στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που είναι δυνατόν να υποστηρίξουν την ανάπτυξη της *Listeria monocytogenes* και μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο *Listeria monocytogenes* για τη δημόσια υγεία.

Για τη διεξαγωγή των μελετών αυτών, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να συνεργάζονται.

Κατευθυντήριες γραμμές για τη διεξαγωγή των μελετών μπορούν να περιλαμβάνονται στους οδηγούς ορθής πρακτικής που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

### Άρθρο 4

#### Δοκιμές με βάση κριτήρια

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διεξάγουν τις ενδεικνυόμενες δοκιμές που βασίζονται στα μικροβιολογικά κριτήρια τα οποία ορίζονται στο παράρτημα Ι όταν επικυρώνουν ή επαληθεύουν τη σωστή λειτουργία των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP ή άλλα μέτρα ελέγχου της υγιεινής.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων αποφασίζουν τις κατάλληλες συχνότητες δειγματοληψίας που θα εφαρμόζονται, με εξαίρεση τις περιπτώσεις για τις οποίες το παράρτημα Ι προβλέπει συγκεκριμένες συχνότητες δειγματοληψίας. Στις περιπτώσεις αυτές η συχνότητα δειγματοληψίας θα είναι τουλάχιστον ίση με αυτήν που ορίζεται στο παράρτημα Ι. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν την απόφαση αυτή στο πλαίσιο των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και στην εφαρμογή ορθών πρακτικών

(1) ΕΕ L 175 της 4.7.1991, σ. 35.

(2) ΕΕ L 91 της 7.4.1999, σ. 29.

υγιεινής, λαμβανομένων υπόψη των οδηγιών χρήσης των τροφίμων.

Η συχνότητα δειγματοληψίας μπορεί να προσαρμοστεί στη φύση και στο μέγεθος των επιχειρήσεων τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι δεν θα κινδυνεύσει η ασφάλεια των τροφίμων.

#### Άρθρο 5

#### Ειδικοί κανόνες για τους ελέγχους και τη δειγματοληψία

1. Οι αναλυτικές μέθοδοι και το πλάνο και οι μέθοδοι δειγματοληψίας που καθορίζονται στο παράρτημα I εφαρμόζονται ως μέθοδοι αναφοράς.

2. Θα λαμβάνονται δείγματα από τόπους μεταποίησης και εξοπλισμούς που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων, όταν μια τέτοια δειγματοληψία είναι αναγκαία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των κριτηρίων. Στην εν λόγω δειγματοληψία θα χρησιμοποιείται ως μέθοδος αναφοράς το πρότυπο ISO 18593.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, τα οποία μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο *Listeria monocytogenes* για τη δημόσια υγεία, πρέπει να λαμβάνουν πάντα δείγματα από τους τόπους μεταποίησης και τους εξοπλισμούς για *Listeria monocytogenes* στο πλαίσιο της δειγματοληψίας τους.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη ή τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών, τα οποία παρουσιάζουν κίνδυνο *Enterobacter sakazakii*, παρακολουθούν τους τόπους μεταποίησης και τους εξοπλισμούς για εντεροβακτηριοειδή στο πλαίσιο της δειγματοληψίας τους.

3. Ο αριθμός των μονάδων των δειγμάτων των προγραμμάτων δειγματοληψίας που καθορίζονται στο παράρτημα I μπορεί να μειωθεί, εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει με ιστορική τεκμηρίωση ότι εφαρμόζει αποτελεσματικές διαδικασίες που βασίζονται στο σύστημα HACCP.

4. Ωστόσο, όταν ο έλεγχος αποσκοπεί συγκεκριμένα στην αξιολόγηση του αποδεκτού μιας ορισμένης παρτίδας τροφίμων ή μιας διαδικασίας, τηρούνται τουλάχιστον τα προγράμματα δειγματοληψίας που καθορίζονται στο παράρτημα I.

5. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν άλλες διαδικασίες δειγματοληψίας και δοκιμών, εφόσον παρέχουν επαρκείς αποδείξεις στην αρμόδια αρχή ότι οι διαδικασίες αυτές παρέχουν τουλάχιστον ανάλογες εγγυήσεις. Αυτές οι διαδικασίες μπορεί να περιλαμβάνουν τη χρήση εναλλακτικών σημείων δειγματοληψίας και τη χρήση αναλύσεων τάσεων.

Η δοκιμή έναντι εναλλακτικών μικροοργανισμών και των σχετικών μικροβιολογικών ορίων, καθώς και η δοκιμή αναλυτών πέραν των μικροβιολογικών επιτρέπεται μόνο για τα κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Η χρήση εναλλακτικών αναλυτικών μεθόδων είναι αποδεκτή, όταν οι μέθοδοι έχουν επικυρωθεί σε σχέση με τη μέθοδο αναφοράς

που αναφέρεται στο παράρτημα I και πιστοποιηθεί από τρίτο σύμφωνα με το πρωτόκολλο που καθορίζεται στο πρότυπο EN/ISO 16140 ή άλλα διεθνώς αποδεκτά παρόμοια πρωτόκολλα.

Εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων επιθυμεί να χρησιμοποιήσει αναλυτικές μεθόδους διαφορετικές από εκείνες που έχουν επικυρωθεί και πιστοποιηθεί όπως περιγράφεται στο εδάφιο 3 παραπάνω, οι μέθοδοι αυτές πρέπει να είναι επικυρωμένες σύμφωνα με διεθνώς αποδεκτά πρωτόκολλα και η χρήση τους να έχει επιτραπεί από την αρμόδια αρχή.

#### Άρθρο 6

#### Απαιτήσεις σήμανσης

1. Όταν πληρούνται οι απαιτήσεις για τη σαλμονέλλα στον κιμά, στα παρασκευάσματα κρέατος και στα προϊόντα κρέατος που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρευμένα όλων των ειδών που αναφέρονται στο παράρτημα I, οι παρτίδες των εν λόγω προϊόντων που διατίθενται στην αγορά πρέπει να φέρουν σαφή σήμανση από τον παρασκευαστή, έτσι ώστε να ενημερώνεται ο καταναλωτής ότι πρέπει να μαγειρευθούν επαρκώς πριν καταναλωθούν.

2. Από την 1η Ιανουαρίου 2010, η σήμανση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 σχετικά με τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα προϊόντα κρέατος από κρέας πουλερικών δεν θα απαιτείται πλέον.

#### Άρθρο 7

#### Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα

1. Όταν ο έλεγχος έναντι των κριτηρίων που ορίζονται στο παράρτημα I δεν παρέχει ικανοποιητικά αποτελέσματα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν τα μέτρα που αναφέρονται στις παραγράφους 2 έως 4 του εν λόγω άρθρου μαζί με άλλες διορθωτικές ενέργειες που ορίζονται στις διαδικασίες τους που βασίζονται στο σύστημα HACCP, καθώς και άλλες ενέργειες που είναι αναγκαίες για την προστασία της υγείας των καταναλωτών.

Επιπλέον, λαμβάνουν μέτρα για να βρουν την αιτία των μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων ώστε να προληφθεί η επανεμφάνιση μη αποδεκτής μικροβιολογικής μόλυνσης. Τα μέτρα αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν τροποποιήσεις της διαδικασίας που βασίζεται στο σύστημα HACCP ή άλλα μέτρα που εφαρμόζονται για τον έλεγχο της υγιεινής των τροφίμων.

2. Όταν ο έλεγχος έναντι των κριτηρίων ασφάλειας των τροφίμων που ορίζονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος I παρέχει μη ικανοποιητικά αποτελέσματα, το προϊόν ή η παρτίδα τροφίμων αποσύρεται ή ανακαλείται από την αγορά σύμφωνα με το άρθρο 19 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Εντούτοις, τα προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά, τα οποία δεν βρίσκονται ακόμη σε επίπεδο λιανικής πώλησης και τα οποία δεν πληρούν τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα μπορεί να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία ώστε να εξαλειφθεί ο εν λόγω κίνδυνος. Η επεξεργασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνον από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εκτός από εκείνους του επιπέδου λιανικής πώλησης.

Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιήσει την παρτίδα για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους προορίζεται αρχικά, με την προϋπόθεση ότι η χρήση αυτή δεν παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή για την υγεία των ζώων και ότι η εν λόγω χρήση έχει αποφασιστεί στο πλαίσιο διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και σε ορθές πρακτικές υγιεινής και έχει επιτραπεί από την αρμόδια αρχή.

3. Μια παρτίδα μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ) που έχει παραχθεί με τις τεχνικές που αναφέρονται στο κεφάλαιο III παράγραφος 3 του τμήματος V του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 με μη ικανοποιητικά αποτελέσματα (όσον αφορά το κριτήριο για τη σαλμονέλλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην τροφική αλυσίδα μόνο για την παρασκευή προϊόντων που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

4. Σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων όσον αφορά τα κριτήρια υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας, πραγματοποιούνται οι ενέργειες που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο 2.

#### Άρθρο 8

### Μεταβατική παρέκκλιση

1. Χορηγείται μεταβατική παρέκκλιση έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009 το αργότερο σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 όσον αφορά τη συμμόρφωση προς την τιμή που καθορίζεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού για τη σαλμονέλλα στον κιμά, στα παρασκευάσματα κρέατος και στα προϊόντα κρέατος που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρευμένα, τα οποία διατίθενται στην εθνική αγορά ενός κράτους μέλους.

2. Τα κράτη μέλη που κάνουν χρήση αυτής της δυνατότητας ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη. Τα κράτη μέλη:

- α) εγγυώνται ότι υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα, συμπεριλαμβανομένων της σήμανσης και ειδικού σήματος, το οποίο δεν μπορεί να συγχέεται με το αναγνωριστικό σήμα που προβλέπεται στο παράρτημα II τμήμα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ώστε να διασφαλιστεί ότι η παρέκκλιση εφαρμόζεται μόνο για τα σχετικά προϊόντα όταν διατίθενται στην εγχώρια αγορά και ότι τα προϊόντα που αποστέλλονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο συμμορφώνονται προς τα κριτήρια που καθορίζονται στο παράρτημα I·

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 15 Νοεμβρίου 2005.

- β) μεριμνούν ώστε στα προϊόντα για τα οποία εφαρμόζεται μεταβατική παρέκκλιση τίθεται σαφής επισήμανση στην οποία αναγράφεται ότι πρέπει να μαγειρευθούν επαρκώς πριν καταναλωθούν·

- γ) δεσμεύονται ότι, κατά τις δοκιμές έναντι του κριτηρίου για τη σαλμονέλλα σύμφωνα με το άρθρο 4 και προκειμένου να είναι το αποτέλεσμα αποδεκτό όσον αφορά μια τέτοια μεταβατική παρέκκλιση, δεν θα υπάρχουν περισσότερες από μία θετική σε πέντε μονάδες του δείγματος.

#### Άρθρο 9

### Αναλύσεις τάσεων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων αναλύουν τις τάσεις των αποτελεσμάτων των δοκιμών. Εάν παρατηρηθεί τάση προς μη ικανοποιητικά αποτελέσματα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν χωρίς καθυστέρηση τα κατάλληλα μέτρα για να διαρθρώσουν την κατάσταση προκειμένου να προλάβουν την εμφάνιση μικροβιολογικών κινδύνων.

#### Άρθρο 10

### Αναθεώρηση

Ο παρών κανονισμός αναθεωρείται λαμβανομένων υπόψη της επιστημονικής, τεχνολογικής και μεθοδολογικής προόδου, της εμφάνισης αναδυόμενων παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα και των πληροφοριών από τις αξιολογήσεις κινδύνου. Ειδικότερα, τα κριτήρια και οι όροι για την παρουσία σαλμονέλλας σε σφάγια βοοειδών, προβάτων, αιγών, ίππων, χοίρων και πουλερικών αναθεωρούνται με βάση τις αλλαγές που παρατηρούνται στον επιπολασμό της σαλμονέλλας.

#### Άρθρο 11

### Κατάργηση

Η απόφαση 93/51/ΕΟΚ καταργείται.

#### Άρθρο 12

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2006.

Για την Επιτροπή  
Μάρκος ΚΥΠΡΙΑΝΟΥ  
Μέλος της Επιτροπής

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

**Μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα**

Κεφάλαιο 1.	Κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα .....	9
Κεφάλαιο 2.	Κριτήρια υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας .....	15
2.1.	Κρέας και προϊόντα κρέατος .....	15
2.2.	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα .....	18
2.3.	Προϊόντα αυγών .....	21
2.4.	Αλιευτικά προϊόντα .....	22
2.5.	Λαχανικά, φρούτα και προϊόντα τους .....	23
Κεφάλαιο 3.	Κανόνες δειγματοληψίας και προετοιμασίας των δειγμάτων .....	24
3.1.	Γενικοί κανόνες δειγματοληψίας και προετοιμασίας των δειγμάτων .....	24
3.2.	Βακτηριολογική δειγματοληψία σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος .....	24



## Κεφάλαιο 1. Κριτήρια ασφαλείας για τα τρόφιμα

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί/οι τοξίνες και οι μεταβολίτες τους	Πλάνο δειγματοληψίας (1)		Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο
		n	c	m	M		
1.1. Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση που προορίζονται για βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Απουσία σε 25 g	M	EN/ISO 11290-1	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.2. Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση ικανά να υποστηρίξουν την ανάπτυξη <i>L. monocytogenes</i> διαφορετικά από εκείνα που προορίζονται για βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.3. Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση μη ικανά να υποστηρίξουν την ανάπτυξη <i>L. monocytogenes</i> διαφορετικά από εκείνα που προορίζονται για βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς (4) (6)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Απουσία σε 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Πριν το πρόφρφο αποδεσμευτεί από τον άμεσο έλεγχο του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που το παράγει
1.4. Κιμάς και παρασκευάσματα κρέατος που προορίζονται να καταναλωθούν ωμά	<i>Salmonella</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.5. Κιμάς και παρασκευάσματα κρέατος από κρέας πουλερικών που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρευμένα	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g Από 1.1.2006 Απουσία σε 10 g Από 1.1.2010 Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.6. Κιμάς και παρασκευάσματα κρέατος από κρέας ειδών εκτός από πουλερικά που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρευμένα	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 10 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.7. Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ) (8)	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 10 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.8. Προϊόντα κρέατος που προορίζονται να καταναλωθούν ωμά, εξαιρουμένων των προϊόντων για τα οποία η διαδικασία παρασκευής ή η σύνθεση του προϊόντος θα εξαλείψει τον κίνδυνο σαλμονέλλας	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί/οι τοξίνες και οι μεταβολίτες τους	Πλάνο δειγματοληψίας <sup>(1)</sup>		Όρια <sup>(2)</sup>		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς <sup>(3)</sup>	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο
		n	c	m	M		
1.9. Προϊόντα κρέατος από κρέας πουλερικών που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρεμένα	<i>Salmonella</i>	5	0	Από 1.1.2006 Απουσία σε 10 g Από 1.1.2010 Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.10. Ζελατινή και κολλαγόνο	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.11. Τυριά, βούτυρο και κρέμα από γάλα ή από γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία σε θερμοκρασία χαμηλότερη από της παστερίωσης <sup>(10)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.12. Σκόνη γάλακτος και σκόνη ορού γάλακτος <sup>(10)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.13. Παγωτό <sup>(11)</sup> , εξαιρουμένων των προϊόντων για τα οποία η διαδικασία παρασκευής ή η σύνθεση του προϊόντος θα εξάλειψει τον κίνδυνο σαλμονέλλας	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.14. Προϊόντα αγωγών, εξαιρουμένων των προϊόντων για τα οποία η διαδικασία παρασκευής ή η σύνθεση του προϊόντος θα εξάλειψει τον κίνδυνο σαλμονέλλας	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.15. Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση που περιέχουν ωμό αυγό, εξαιρουμένων των προϊόντων για τα οποία η διαδικασία παρασκευής ή η σύνθεση του προϊόντος θα εξάλειψει τον κίνδυνο σαλμονέλλας	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g ή ml		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.16. Βρασιμένα μαλακόσπρακα και μαλάκια	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.17. Ζώντα δίδυρα μαλάκια και ζώντα χιτωνόζωα και γαστερόποδα	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί/οι τοξίνες και οι μεταβολίτες τους	Πλάνο δειγματοληψίας (1)		Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο
		n	c	m	M		
1.18. Σπόροι με φύτρο (έτοιμοι για κατανάλωση) (14)	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.19. Κομμένα φρούτα και λαχανικά (έτοιμα για κατανάλωση)	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.20. Μη παστεριωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών (έτοιμοι για κατανάλωση)	<i>Salmonella</i>	5	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.21. Τυριά, γάλα σε σκόνη και σκόνη ορού γάλακτος, σύμφωνα με τα κριτήρια για δετικούς στην πηκτάση σταφυλόκοκκους που αναφέρονται στο κεφάλαιο 2.2 του παρόντος παραρτήματος	Σταφυλόκοκκι-κές εντεροτοξίνες	5	0	Να μην ανιχνεύονται σε 25 g		European screening method of the CRL for Milk (13)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.22. Παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη ή τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών, σύμφωνα με τα κριτήρια για τα <i>Enterobacteriaceae</i> που αναφέρονται στο κεφάλαιο 2.2 του παρόντος παραρτήματος	<i>Salmonella</i>	30	0	Απουσία σε 25 g		EN/ISO 6579	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.23. Παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη ή τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών, σύμφωνα με τα κριτήρια για τα <i>Enterobacteriaceae</i> που αναφέρονται στο κεφάλαιο 2.2 του παρόντος παραρτήματος	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Απουσία σε 10 g		ISO/DTS 22964	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.24. Ζώνα διδύρα μαλάκια και ζώνα εχινόδερμα, χιτωνόζωα και γαστερόποδα	<i>E.coli</i> (14)	1 (15)	0	230 MPN/100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού		ISO TS 16649-3	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
1.25. Αλιευτικά προϊόντα από είδη ιχθύων που συνδέονται με υψηλές ποσότητες ιστιδίνης (16)	Ισταμίνη	9 (17)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (18)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί/οι τοξίνες και οι μεταβολίτες τους	Πλάνο δειγματοληψίας (1)		Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο
		n	c	m	M		
1.2.6. Αλιευτικά προϊόντα, που έχουν υποβληθεί σε ενζυμική ωρίμανση σε άλιμη, παρασκευασμένα από είδη ιχθύων που συνδέονται με υψηλές ποσότητες ιστιδίνης (16)	Ιστιάμηνη	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (18)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους

(1) n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα· c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεγαλύτερες του m ή μεταξύ m και M.

(2) Για τα σημεία 1.1-1.24, m=M.

(3) Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου.

(4) Οι τακτικές δοκιμές ως προς αυτό το κριτήριο δεν είναι συνήθως χρήσιμες για τα παρακάτω τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση:

- τρόφιμα που έχουν υποστεί θερμική ή άλλη επεξεργασία αποτελεσματική για να σκοτώσει τη *L. monocytogenes*, όταν δεν είναι δυνατή η επαναμόλυνση ύστερα από την επεξεργασία αυτή (π.χ. τα προϊόντα που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα στην τελική τους συσκευασία),
- νοπιά, απειχίστα και μη επεξεργασμένα λαχανικά και φρούτα, εκτός από τους σπόρους με φυτό,
- ψωμί και μπισκότα και παρόμοια προϊόντα,
- εμφιαλωμένο ή συσκευασμένο νερό, αναμικτικά, μπίρα, μπύρα, αλκοολούχα ποτά και παρόμοια προϊόντα,
- ζάχαρη, μέλι και είδη ζαχαρωπλαστικής, συμπεριλαμβανομένου του κακάο και των προϊόντων σοκολάτας,
- ζώντα διδύρα μαλάκια.

(5) Αυτό το κριτήριο εφαρμόζεται εάν ο παρασκευαστής μπορεί να αποδείξει, ικανοποιώντας την αρμόδια αρχή, ότι το προϊόν δεν θα υπερβεί το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησής. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να ορίσει ενδιάμεσα όρια κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τα οποία πρέπει να είναι αρκετά χαμηλά ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν υπερβάνται το όριο των 100 cfu/g κατά τη λήξη της διάρκειας διατήρησης.

(6) 1 ml ενοφθαλμικού δείγματος τοποθετείται σε τρυβλίο Petri διαμέτρου 140 mm ή σε 3 τρυβλία Petri διαμέτρου 90 mm.

(7) Το κριτήριο αυτό εφαρμόζεται για τα προϊόντα πριν αποδεδειχτούν από τον άμεσο ελεγχό του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων που τα παράγει, όταν δεν μπορεί να αποδείξει, ικανοποιώντας την αρμόδια αρχή, ότι το προϊόν δεν θα υπερβάνει το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης.

(8) Τα προϊόντα με pH ≤ 4,4 ή a<sub>w</sub> ≤ 0,92, τα προϊόντα με pH ≤ 5,0 και a<sub>w</sub> ≤ 0,94, τα προϊόντα με διάρκεια διατήρησης μικρότερη από πέντε ημέρες θεωρούνται αυτομάτως ότι ανήκουν σε αυτή την κατηγορία. Άλλες κατηγορίες προϊόντων μπορούν επίσης να ανήκουν σ' αυτήν την κατηγορία, εφόσον αποδεικνύεται επιστημονικά.

(9) Το κριτήριο αυτό εφαρμόζεται για το μηχανικώς διαφορισμένο κρέας (MAK) που έχει παραχθεί με τις τεχνικές που αναφέρονται στο κεφάλαιο III παράγραφος 3 του τιμήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

(10) Ξηραίνονται τα προϊόντα όταν ο παρασκευαστής μπορεί να αποδείξει, ικανοποιώντας τις αρμόδιες αρχές, ότι λόγω του χρόνου ωρίμασης και του a<sub>w</sub> του προϊόντος, κατά περίπτωση, δεν υπάρχει κίνδυνος σαλμονέλλας.

(11) Μόνον παγωτά που περιέχουν συστατικά γάλακτος.

(12) Προκαταρκτικός έλεγχος της παρτίδας στόρων πριν από την έναρξη της διαδικασίας ανάπτυξης ψύτρου ή διενέργεια δειγματοληψίας στο στάδιο κατά το οποίο αναμένεται η μέγιστη πιθανότητα ανίχνευσης σαλμονέλλας.

(13) Βιβλιογραφία: Hennelkne et al., J. AOAC Internat. Vol. 86, No 2, 2003.

(14) Το *E. coli* χρησιμοποιείται εδώ ως δείκτης κοπρανώδους μόλυνσης.

(15) Ομαδοποιημένο δείγμα που αποτελείται από τουλάχιστον δέκα διαφορετικά ζώα.

(16) Ιδίως τα είδη ιχθύων των οικογενειών: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* και *Scombrosidae*.

(17) Μονά δείγματα μπορούν να λαμβάνονται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Σ' αυτή την περίπτωση, δεν ισχύει η προϋπόθεση που ορίζεται στο άρθρο 14 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, σύμφωνα με την οποία όλη η παρτίδα θεωρείται μη ασφαλής.

(18) Βιβλιογραφία: 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 (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

### Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο, με εξαίρεση τα ζώα διθύρα μαλάκια και τα ζώα εχινόδερμα, χιτωνόζωα και γαστερόποδα όσον αφορά τον έλεγχο για *E. coli*, όπου το όριο αναφέρεται σε ομαδοποιημένο δείγμα.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας παρτίδας <sup>(1)</sup>.

*L. monocytogenes* σε τρόφιμα για κατανάλωση που προορίζονται για βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται υποδεικνύουν απουσία του βακτηρίου,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία του βακτηρίου ανιχνεύεται σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος.

*L. monocytogenes* σε τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση ικανά να υποστηρίξουν την ανάπτυξη *L. monocytogenes* πριν το τρόφιμο αποδεσμευτεί από τον άμεσο έλεγχο του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που το παρήγαγε, όταν αυτός δεν μπορεί να αποδείξει ότι το προϊόν δεν θα υπερβεί το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται υποδεικνύουν απουσία του βακτηρίου,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία του βακτηρίου ανιχνεύεται σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος.

*L. monocytogenes* σε άλλα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα και *E. coli* σε ζώα διθύρα μαλάκια:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq$  του ορίου,
- μη ικανοποιητική, εάν οποιαδήποτε από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $>$  του ορίου.

*Salmonella* σε διάφορες κατηγορίες τροφίμων:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται υποδεικνύουν απουσία του βακτηρίου,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία του βακτηρίου ανιχνεύεται σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος.

---

(<sup>1</sup>) Τα αποτελέσματα των δοκιμών μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την απόδειξη της αποτελεσματικότητας του συστήματος HACCP ή της ορθής υγιεινής πρακτικής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες σε γαλακτοκομικά προϊόντα:

- ικανοποιητική, εάν δεν ανιχνευθεί παρουσία εντεροτοξινών σε καμία από τις μονάδες του δείγματος,
- μη ικανοποιητική, εάν ανιχνευθεί παρουσία εντεροτοξινών σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος.

*Enterobacter sakazakii* σε παρασκευάσματα για βρέφη ή σε τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται υποδεικνύουν απουσία του βακτηρίου,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία του βακτηρίου ανιχνεύεται έστω και σε μία μονάδα του δείγματος.

Ισταμίνη σε αλευρικά προϊόντα από είδη γλεύων που συνδέονται με υψηλές ποσότητες ισταμίνης:

- ικανοποιητική, εάν πληρούνται οι παρακάτω απαιτήσεις:
  1. η μέση παρατηρηθείσα τιμή είναι  $\leq m$
  2. εάν παρατηρηθεί ένας μέγιστος αριθμός τιμών  $c/n$  μεταξύ  $m$  και  $M$
  3. καμία παρατηρηθείσα τιμή δεν υπερβαίνει το όριο  $M$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρατηρηθείσα μέση τιμή υπερβαίνει το  $m$  ή αριθμός τιμών μεγαλύτερος από  $c/n$  είναι μεταξύ  $m$  και  $M$  ή μία ή περισσότερες από τις παρατηρηθείσες τιμές είναι  $> M$ .

## Κεφάλαιο 2. Κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

## 2.1. Κρέας και προϊόντα κρέατος

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)			Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M				
2.1.1. Σφάγια βοοειδών, προβάτων, αγών και αλόγων (4)	Μέτρηση αερόβιων αποικιών			μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 3,5 log cfu/cm <sup>2</sup>	μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 5,0 log cfu/cm <sup>2</sup>	ISO 4833	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή και επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας	
	Enterobacteriaceae			μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 1,5 log cfu/cm <sup>2</sup>	μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 2,5 log cfu/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή και επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας	
2.1.2. Σφάγια χοίρων (4)	Μέτρηση αερόβιων αποικιών			μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 4,0 log cfu/cm <sup>2</sup>	μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 5,0 log cfu/cm <sup>2</sup>	ISO 4833	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή και επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας	
	Enterobacteriaceae			μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 2,0 log cfu/cm <sup>2</sup>	μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή 3,0 log cfu/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή και επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας	
2.1.3. Σφάγια βοοειδών, προβάτων, αγών και αλόγων	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)	Απουσία στην επιφάνεια που υποβάλλεται σε έλεγχο ανά σφάγιο		EN/ISO 6579	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή, επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας και της καταγωγής των ζώων	
		50 (5)	5 (6)	Απουσία στην επιφάνεια που υποβάλλεται σε έλεγχο ανά σφάγιο		EN/ISO 6579	Σφάγια μετά τον καθαρισμό αλλά πριν από την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή, επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας και της καταγωγής των ζώων καθώς και των μέτρων βιοασφάλειας στις εκμεταλλεύσεις καταγωγής	
2.1.5. Σφάγια πουλερικών από κοτόπουλα πάχυνσης και από γαλοπούλες	<i>Salmonella</i>	50 (5)	7 (6)	Απουσία σε 25 g ομαδοποιημένου δείγματος δέρματος λιμνού		EN/ISO 6579	Σφάγια μετά την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή, επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας και της καταγωγής των ζώων καθώς και των μέτρων βιοασφάλειας στις εκμεταλλεύσεις καταγωγής	

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)		Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M			
2.1.6. Κιμάς	Μέτρηση αερόβιων αποικιών (4)	5	2	5x10 <sup>5</sup> cfu/g	5x10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής καθώς και στην επιλογή ή/και την προέλευση των πρώτων υλών
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής καθώς και στην επιλογή ή/και την προέλευση των πρώτων υλών
2.1.7. Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ) (6)	Μέτρηση αερόβιων αποικιών	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 x 10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής καθώς και στην επιλογή ή/και την προέλευση των πρώτων υλών
	<i>E. coli</i> (5)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής καθώς και στην επιλογή ή/και την προέλευση των πρώτων υλών
2.1.8. Παρα-σκευάσματα κρέατος	<i>E. coli</i> (5)	5	2	500 cfu/g ή cm <sup>2</sup>	5 000 cfu/g ή cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής καθώς και στην επιλογή ή/και την προέλευση των πρώτων υλών

(1) n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα· c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

(2) Για τα σημεία 2.1.3 — 2.1.5, m=M.

(3) Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου.

(4) Τα όρια (m και M) ισχύουν μόνο για δείγματα που λαμβάνονται με την καταστρεπτική μέθοδο. Η μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή υπολογίζεται λαμβάνοντας πρώτον τη λογαριθμική τιμή του κάθε επιμέρους αποτελέσματος δοκιμής και στη συνέχεια υπολογίζοντας τη μέση τιμή των εν λόγω λογαριθμικών τιμών.

(5) Τα 50 δείγματα προέρχονται από 10 συνεχόμενες δειγματοληψίες σύμφωνα με τους κανόνες και τις συχνότητες δειγματοληψίας που ορίζει ο παρών κανονισμός.

(6) Ο αριθμός δειγμάτων όπου ανηγείται παρουσία σαλμονέλλας. Η τιμή c αναθεωρείται προκειμένου να ληφθεί υπόψη η πρόδος που έχει συντελεστεί στη μείωση του επιπολασμού της σαλμονέλλας. Τα κράτη μέλη ή οι περιφέρειες που έχουν χαμηλό επιπολασμό σαλμονέλλας μπορούν να χρησιμοποιούν χαμηλότερες τιμές c ακόμη και πριν από την αναθεώρηση.

(7) Το κριτήριο αυτό δεν εφαρμόζεται στον κιμά που παράγεται λιανικά όταν η διάρκεια διατήρησης του προϊόντος είναι μικρότερη από 24 ώρες.

(8) Το *E. coli* χρησιμοποιείται εδώ ως δείκτης κοπρανιώδους μόλυνσης.

(9) Τα κριτήρια αυτά εφαρμόζονται για το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ) που έχει παραχθεί με τις τεχνικές που αναφέρονται στο κεφάλαιο III παράγραφος 3 του τμήματος V του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.



### Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο, με εξαίρεση τα σφάλμα όπου τα όρια αναφέρονται σε ομαδοποιημένα δείγματα.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας διαδικασίας.

Μέτρηση *Enterobacteriaceae* και μέτρηση αερόβιων αποικιών σε σφάλμα βοοειδών, προβάτων, αγών, αλόγων και χοίρων:

- ικανοποιητική, εάν η μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν η μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή είναι ανάμεσα σε  $m$  και  $M$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν η μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή είναι  $> M$ .

*Salmonella* σε σφάλμα:

- ικανοποιητική, εάν η παρουσία σαλμονέλλας ανιχνεύεται σε αριθμό δειγμάτων ίσο με  $c/n$  το πολύ,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία σαλμονέλλας ανιχνεύεται σε αριθμό δειγμάτων μεγαλύτερο από  $c/n$ .

Έπαια από κάθε δειγματοληψία αξιολογούνται τα αποτελέσματα των δέκα τελευταίων δειγματοληψιών προκειμένου να ληφθεί ο αριθμός  $n$  δειγμάτων.

*E. coli* και μέτρηση αερόβιων αποικιών σε κιμά και παρασκευάσματα κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $< m$ ,
- αποδεκτή, εάν ένας μέγιστος αριθμός δειγματοληψτικών μονάδων  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ  $m$  και  $M$  και οι υπόλοιπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $< m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $> M$  ή αριθμός δειγματοληψτικών μονάδων μεγαλύτερος από  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ  $m$  και  $M$ .

## 2.2. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)			Όρια (2)		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (3)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M				
2.2.1. Παστεριωμένο γάλα και άλλα παστεριωμένα υγρά γαλακτοκομικά προϊόντα (4)	Enterobacteriaceae	5	2	< 1 cfu/ml	5 cfu/ml	ISO 21528-1	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Έλεγχος της αποτελεσματικότητας της θερμικής επεξεργασίας και της πρόληψης της επαναμόλυνσης καθώς και της ποιότητας των πρώτων υλών	
2.2.2. Τυριά από γάλα ή ορό γάλακτος που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής, τη στιγμή κατά την οποία αναμένεται ο μέγιστος αριθμός <i>E.Coli</i> (6)	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής και στην επιλογή των πρώτων υλών	
2.2.3. Τυριά από νοπιά γάλα	Σταφυλόκοκοι θετικοί στην πηκτάση	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	EN/ISO 6888-2	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής, τη στιγμή κατά την οποία αναμένεται ο μέγιστος αριθμός σταφυλόκοκκων	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής και στην επιλογή των πρώτων υλών. Εάν βρεθούν τιμές > 10 <sup>5</sup> cfu/g η παρτίδα τυριού πρέπει να ελεγχθεί για σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες	
2.2.4. Τυριά από γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία σε θερμοκρασία χαμηλότερη από της παστερίωσης (7) και ωριμασιμένα τυριά από γάλα ή ορό γάλακτος που έχει υποστεί παστερίωση ή ισχυρότερη θερμική επεξεργασία (7)	Σταφυλόκοκοι θετικοί στην πηκτάση	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής. Εάν βρεθούν τιμές > 10 <sup>5</sup> cfu/g η παρτίδα τυριού πρέπει να ελεγχθεί για σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες	
2.2.5. Μη ωριμασιμένα μαλακά τυριά (νοπιά τυριά) από γάλα ή ορό γάλακτος που έχει υποστεί παστερίωση ή ισχυρότερη θερμική επεξεργασία (7)	Σταφυλόκοκοι θετικοί στην πηκτάση	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής. Εάν βρεθούν τιμές > 10 <sup>5</sup> cfu/g η παρτίδα τυριού πρέπει να ελεγχθεί για σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες	
2.2.6. Βούτυρο και κρέμα από νοπιά γάλα ή από γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία σε θερμοκρασία χαμηλότερη από της παστερίωσης	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής και στην επιλογή των πρώτων υλών	

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας <sup>(1)</sup>		Όρια <sup>(2)</sup>		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς <sup>(3)</sup>	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M			
2.2.7. Σκόνη γάλακτος και σκόνη ορού γάλακτος <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g	10 cfu/g	ISO 21528- 1	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Έλεγχος της αποτελεσματικότητας της θερμικής επεξεργασίας και πρόληψη της επαναμόλυνσης.
				10 cfu/g	100 cfu/g			
2.2.8. Παγωτό <sup>(5)</sup> και κατεψυγμένα επιδόρπια με βάση το γάλα	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528- 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής
2.2.9. Παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη και τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών	Enterobacteriaceae	10	0	Απουσία σε 10 g		ISO 21528- 1	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής για την ελαχιστοποίηση της μόλυνσης. Εάν ανιχνευθούν <i>Enterobacteriaceae</i> σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος, η παρτίδα πρέπει να ελεγχθεί για <i>E. sakazakii</i> και <i>Salmonella</i>

<sup>(1)</sup> n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα: c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

<sup>(2)</sup> Για το σημείο 2.2.7, m = M.

<sup>(3)</sup> Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του πρωτοτύπου.

<sup>(4)</sup> Το κριτήριο δεν εφαρμόζεται για τα προϊόντα που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία στη βιομηχανία τροφίμων.

<sup>(5)</sup> Το *E. coli* χρησιμοποιείται εδώ ως δείκτης του επιπέδου υγιεινής.

<sup>(6)</sup> Για τα τυριά τα οποία δεν υποστηρίζουν την ανάπτυξη του *E. coli*, ο υψηλότερος αριθμός *E. coli* παρατηρείται συνήθως κατά την έναρξη της διαδικασίας ωρίμασης και για τα τυριά που προάγουν την ανάπτυξη του *E. coli* κατά το πέρας της διαδικασίας ωρίμασης.

<sup>(7)</sup> Εξαιρούνται τα τυριά, όταν ο παρασκευαστής μπορεί να αποδείξει, ικανοποιώντας τις αρμόδιες αρχές, ότι το προϊόν δεν εμπεριέχει κίνδυνο σταφυλοκοκκικών εντεροτοξινών.

<sup>(8)</sup> Μόνον παγωτά που περιέχουν συστατικά γάλακτος.

**Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών**

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας διαδικασίας.

*Enterobacteriaceae* σε παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη ή σε πρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς σε σκόνη για βρέφη ηλικίας κάτω των έξι μηνών:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται υποδεικνύουν απουσία του βακτηρίου,
- μη ικανοποιητική, εάν η παρουσία του βακτηρίου ανιχνεύεται σε οποιαδήποτε από τις μονάδες του δείγματος.

*E.coli*, *Enterobacteriaceae* (άλλες κατηγορίες τροφίμων) και θετικοί στην πηκτάση σταφυλόκοκκοι:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν μέγιστος αριθμός δεγματοληπτικών μονάδων  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ  $m$  και  $M$  και οι υπόλοιπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $> M$  ή αριθμός δεγματοληπτικών μονάδων μεγαλύτερος από  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ  $m$  και  $M$ .

## 2.3. Προϊόντα αυγών

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)		Όρια		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (2)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M			
2.3.1. Προϊόντα αυγών	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g ή ml	100 cfu/g ή ml	ISO 21528-2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Έλεγχος της αποτελεσματικότητας της θερμικής επεξεργασίας και πρόληψη της επαναμολύνσης

(1) n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα· c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

(2) Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου.

## Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας διαδικασίας.

Enterobacteriaceae σε προϊόντα αυγών:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν μέγιστος αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων c/n έχει τιμές μεταξύ m και M και οι υπολοίπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $> M$  ή αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων μεγαλύτερος από c/n έχει τιμές μεταξύ m και M.

## 2.4. Αλιευτικά προϊόντα

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)			Όρια		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (2)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M				
2.4.1. Με κέλυφος και χωρίς κέλυφος προϊόντα βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων	<i>E. coli</i>	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g	ISO TS 16649-3	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής	
	Σταφυλόκοκκοι θετικοί στην πηκτάση	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ή 2	Τέλος της διαδικασίας παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής	

(1) n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα· c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

(2) Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου.

## Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας διαδικασίας.

*E. coli* σε προϊόντα βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων με κέλυφος και χωρίς κέλυφος:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν μέγιστος αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων *c/n* έχει τιμές μεταξύ m και M και οι υπόλοιπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $> M$  ή αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων μεγαλύτερος από *c/n* έχει τιμές μεταξύ m και M.

Θετικοί στην πηκτάση σταφυλόκοκκοι σε κελυφογόνα και βρασμένα μαλακόστρακα και μαλάκια:

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν μέγιστος αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων *c/n* έχει τιμές μεταξύ m και M και οι υπόλοιπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $> M$  ή αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων μεγαλύτερος από *c/n* έχει τιμές μεταξύ m και M.

### 2.5. Λαχανικά, φρούτα και προϊόντα τους

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας (1)			Όρια		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς (2)	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M				
2.5.1. Κομμένα φρούτα και λαχανικά (έτοιμα για κατανάλωση)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Διαδικασία παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής και στην επιλογή των πρώτων υλών	
2.5.2. Μη παστεριωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών (έτοιμοι για κατανάλωση)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ή 2	Διαδικασία παρασκευής	Βελτιώσεις στην υγιεινή της παραγωγής και στην επιλογή των πρώτων υλών	

(1) n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα· c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

(2) Χρησιμοποιείται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου.

#### Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών

Τα καθοριζόμενα όρια αναφέρονται σε κάθε μονάδα του δείγματος που υποβάλλεται σε έλεγχο.

Τα αποτελέσματα των δοκιμών αποδεικνύουν τη μικροβιολογική ποιότητα της ελεγχθείσας διαδικασίας.

*E. coli* σε κομμένα φρούτα και λαχανικά (έτοιμα για κατανάλωση) και σε μη παστεριωμένους χυμούς φρούτων και λαχανικών (έτοιμους για κατανάλωση)

- ικανοποιητική, εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- αποδεκτή, εάν μέγιστος αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ m και M και οι υπόλοιπες τιμές που παρατηρούνται είναι  $\leq m$ ,
- μη ικανοποιητική, εάν μία ή περισσότερες από τις τιμές που παρατηρούνται είναι  $>M$  ή αριθμός δειγματοληπτικών μονάδων μεγαλύτερος από  $c/n$  έχει τιμές μεταξύ m και M.

### 3. Κανόνες δειγματοληψίας και προετοιμασίας των δειγμάτων

#### 3.1. Γενικοί κανόνες δειγματοληψίας και προετοιμασίας των δειγμάτων

Ελλείψει πιο συγκεκριμένων κανόνων περί δειγματοληψίας και προετοιμασίας των δειγμάτων, ως μέθοδοι αναφοράς πρέπει να χρησιμοποιούνται τα σχετικά πρότυπα ISO (International Organisation for Standardisation) και οι κατευθυντήριες γραμμές του Codex Alimentarius.

#### 3.2. Βακτηριολογική δειγματοληψία σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος

*Κανόνες δειγματοληψίας για σφάγια βοοειδών, χοίρων, προβάτων, αιγών και αλόγων*

Η καταστρεπτική και η μη καταστρεπτική μέθοδος δειγματοληψίας, η επιλογή των σημείων δειγματοληψίας καθώς και οι κανόνες αποθήκευσης και μεταφοράς των δειγμάτων περιγράφονται στο πρότυπο ISO 17604.

Κατά τη διάρκεια κάθε δειγματοληψίας πρέπει να λαμβάνονται τυχαίως δείγματα πέντε σφαγίων. Τα σημεία δειγματοληψίας πρέπει να επιλέγονται λαμβάνοντας υπόψη την τεχνολογία σφαγής που χρησιμοποιείται σε κάθε μονάδα.

Όταν γίνεται δειγματοληψία για εντεροβακτηριοειδή και μετρήσεις αερόβιων αποικιών, τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από τέσσερα σημεία κάθε σφαγίου. Πρέπει να λαμβάνονται με την καταστρεπτική μέθοδο τέσσερα δείγματα ιστών που να αντιπροσωπεύουν συνολικά 20 cm<sup>2</sup>. Όταν χρησιμοποιείται η μη καταστρεπτική μέθοδος για το σκοπό αυτό, η περιοχή δειγματοληψίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> για σφάγια μικρών μηρυκαστικών) ανά σημείο δειγματοληψίας.

Όταν γίνεται δειγματοληψία για αναλύσεις για σαλμονέλλα, πρέπει να χρησιμοποιείται μέθοδος δειγματοληψίας με τραχύ σπόγγο. Η περιοχή δειγματοληψίας πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup> ανά επιλεγέν σημείο.

Όταν λαμβάνονται δείγματα από διαφορετικά σημεία δειγματοληψίας του σφαγίου, τα δείγματα αυτά πρέπει να ομαδοποιούνται πριν από την εξέταση.

*Κανόνες δειγματοληψίας για τα σφάγια πουλερικών*

Για τις αναλύσεις για σαλμονέλλα, πρέπει να λαμβάνονται τυχαίως δείγματα από 15 σφάγια τουλάχιστον κατά τη διάρκεια κάθε δειγματοληψίας και μετά την ψύξη. Πρέπει να λαμβάνεται τεμάχιο περίπου 10 g από το δέρμα του λαιμού για κάθε σφάγιο. Σε κάθε περίπτωση, πριν από την εξέταση πρέπει να ομαδοποιούνται τα δείγματα από το δέρμα του λαιμού 3 σφαγίων προκειμένου να σχηματιστούν 5 x 25 g τελικά δείγματα.

*Κατευθυντήριες γραμμές για τη δειγματοληψία*

Λεπτομερέστερες κατευθυντήριες γραμμές για τη δειγματοληψία σφαγίων, και ειδικότερα όσον αφορά τα σημεία δειγματοληψίας, μπορούν να συμπεριληφθούν στους οδηγούς ορθής πρακτικής που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

*Συχνότητες δειγματοληψίας για σφάγια, κιμά, παρασκευάσματα κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας*

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων σε σφαγεία ή σε εγκαταστάσεις που παράγουν κιμά, παρασκευάσματα κρέατος ή μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας λαμβάνουν δείγματα για μικροβιολογική ανάλυση τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα. Η ημέρα της δειγματοληψίας πρέπει να αλλάζει κάθε εβδομάδα προκειμένου να εξασφαλίζεται η κάλυψη κάθε ημέρας της εβδομάδας.

Όσον αφορά τη δειγματοληψία κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος για *E. coli* και μετρήσεις αερόβιων αποικιών καθώς και τη δειγματοληψία σφαγίων για εντεροβακτηριοειδή και μετρήσεις αερόβιων αποικιών, η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε δοκιμές ανά δεκαπενθήμερο εάν ληφθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα επί έξι συνεχείς εβδομάδες.

Σε περίπτωση δειγματοληψίας για σαλμονέλλα σε κιμά, παρασκευάσματα κρέατος και σφάγια, η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε μία δειγματοληψία ανά δεκαπενθήμερο εάν έχουν ληφθεί ικανοποιητικά αποτελέσματα επί τριάντα συνεχείς εβδομάδες. Η συχνότητα δειγματοληψίας για σαλμονέλλα μπορεί επίσης να μειωθεί εάν υπάρχει εθνικό ή περιφερειακό πρόγραμμα ελέγχου της σαλμονέλλας και εάν το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει δοκιμές που αντικαθιστούν την προαναφερθείσα δειγματοληψία. Η συχνότητα δειγματοληψίας μπορεί να μειωθεί ακόμη περισσότερο εάν το εθνικό ή περιφερειακό πρόγραμμα ελέγχου της σαλμονέλλας δείξει ότι ο επιπολασμός της σαλμονέλλας είναι χαμηλός στα ζώα που αγόρασε το σφαγείο.



Εντούτοις, όταν δικαιολογείται με βάση ανάλυση κινδύνου και κατόπιν εγκρίνεται από την αρμόδια αρχή, μικρά σφαγεία και εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος σε μικρές ποσότητες μπορούν να εξαιρούνται από τις εν λόγω συχνότητες δειγματοληψίας.

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Οι μελέτες που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 περιλαμβάνουν:

- προδιαγραφές των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως pH,  $a_w$ , περιεκτικότητα άλατος, συγκέντρωση συντηρητικών και τον τύπο συσκευασίας, λαμβανομένων υπόψη των συνθηκών αποθήκευσης και μεταποίησης καθώς και των δυνατοτήτων επιμόλυνσης και της προβλεπόμενης διάρκειας διατήρησης και
- αναδρομή στη διαθέσιμη επιστημονική βιβλιογραφία και δεδομένα έρευνας σχετικά με τα χαρακτηριστικά ανάπτυξης και επιβίωσης των υπό εξέταση μικροοργανισμών.

Όταν είναι αναγκαίο, με βάση τις παραπάνω μελέτες, ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων θα διενεργεί πρόσθετες μελέτες, οι οποίες μπορεί να περιλαμβάνουν:

- προγνωστικά μαθηματικά μοντέλα καθιερωμένα για το εν λόγω τρόφιμο με τη χρήση συντελεστών κρίσιμης ανάπτυξης ή επιβίωσης για τους εξεταζόμενους μικροοργανισμούς στο προϊόν,
- δοκιμές για τη διερεύνηση της ικανότητας του καταλλήλως ενοφθαλισμένου εξεταζόμενου μικροοργανισμού να αναπτύσσεται ή να επιβιώνει στο προϊόν υπό διαφορετικές λογικά προβλεπόμενες συνθήκες αποθήκευσης,
- μελέτες για την αξιολόγηση της ανάπτυξης ή της επιβίωσης των εξεταζόμενων μικροοργανισμών που μπορεί είναι παρόντες στο προϊόν κατά τη διάρκεια διατήρησης υπό τις λογικά προβλεπόμενες συνθήκες διανομής, αποθήκευσης και χρήσης.

Οι μελέτες που αναφέρονται παραπάνω πρέπει να λαμβάνουν υπόψη την εγγενή διακύμανση που συνδέεται με το προϊόν, τους εξεταζόμενους μικροοργανισμούς καθώς και τις συνθήκες επεξεργασίας και αποθήκευσης.

---