

Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

► **B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1086/2011

af 27. oktober 2011

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 og af bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 for så vidt angår salmonella i fersk fjerkrækød

(EØS-relevant tekst)

(EUT L 281 af 28.10.2011, s. 7)

Berigtiget ved:

► **C1** Berigtigelse, EUT L 68 af 13.3.2015, s. 90 (1086/2011)



KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1086/2011

af 27. oktober 2011

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 og af bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 for så vidt angår salmonella i fersk fjerkrækød

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 af 17. november 2003 om bekæmpelse af salmonella og andre bestemte fødevarerbårne zoonotiske agenser ⁽¹⁾, særlig artikel 5, stk. 6,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne ⁽²⁾, særlig artikel 4, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EF) nr. 2160/2003 har til formål at sikre, at der træffes hensigtsmæssige og effektive foranstaltninger til påvisning og bekæmpelse af salmonella og andre zoonotiske agenser på alle relevante trin i produktionen, forarbejdningen og distributionen med henblik på at mindske forekomsten heraf og de risici, de indebærer for folkesundheden. Forordningen omfatter blandt andet vedtagelsen af mål for mindskelse af forekomsten af bestemte zoonoser i dyrepopulationer og vedtagelsen af regler for handel i Unionen og import fra tredjelande af bestemte dyr og produkter heraf.
- (2) I Kommissionens forordning (EF) nr. 646/2007 af 12. juni 2007 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 for så vidt angår et EF-mål for mindskelse af forekomsten af *Salmonella enteritidis* og *Salmonella typhimurium* i slagtekyllinger og om ændring af forordning (EF) nr. 1091/2005 ⁽³⁾ er der fastsat et EU-mål for mindskelse af disse to serotyper af salmonella i slagtekyllinger. Ifølge nævnte forordning er målet en mindskelse af antallet af flokke af slagtekyllinger, der fortsat er positive for *Salmonella enteritidis* og *Salmonella typhimurium*, således at de højst udgør 1 % pr. 31. december 2011.
- (3) I Kommissionens forordning (EF) nr. 584/2008 af 20. juni 2008 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 for så vidt angår et EF-mål for mindskelse af forekomsten af *Salmonella enteritidis* og *Salmonella typhimurium* i kalkuner ⁽⁴⁾ er der fastsat et EU-mål for mindskelse af disse to

⁽¹⁾ EUT L 325 af 12.12.2003, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 151 af 13.6.2007, s. 21.

⁽⁴⁾ EUT L 162 af 21.6.2008, s. 3.

▼B

serotyper af salmonella i kalkunflokkene. Ifølge nævnte forordning er målet en mindskelse af antallet af flokke af slagtekalkuner, der fortsat er positive for *Salmonella* Enteritidis og *Salmonella* Typhimurium, således at de højst udgør 1 % pr. 31. december 2012.

- (4) I bilag II til forordning (EF) nr. 2160/2003 er der fastsat særlige foranstaltninger, der skal træffes til bekæmpelse af de zoonoser og zoonotiske agenser, der er opført i bilag I. Nærmere bestemt hedder det i bilag II, del E, punkt 1, til forordning (EF) nr. 2160/2003, at fra den 12. december 2010 må fersk fjerkrækød fra dyr, der er nævnt i bilag I, ikke markedsføres med henblik på konsum, medmindre det opfylder følgende kriterium: »salmonella: ingen i 25 g«. Forordningen indeholder også bestemmelser om fastsættelse af detaljerede regler for dette kriterium, navnlig regler, der omhandler prøvetagningsordninger og analysemetoder.
- (5) Med hensyn til fersk fjerkrækød bør det sikres, at de detaljerede regler for salmonellakriteriet i fjerkrækød giver rimelig sikkerhed for, at kødet er frit for den relevante salmonella, og at en harmoniseret anvendelse fører til fair konkurrence og ensartede betingelser for markedsføring.
- (6) I Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer⁽¹⁾ fastsættes de mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og de gennemførelsesbestemmelser, som fødevarerivirksomhedslederne skal opfylde, når de gennemfører de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser, der er omhandlet i artikel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004.
- (7) Af hensyn til sammenhængen i EU-lovgivningen bør de særlige krav for fersk fjerkrækød, der er fastsat i del E i bilag II til forordning (EF) nr. 2160/2003, ændres, og der bør indføres detaljerede regler for salmonellakriteriet i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005.
- (8) I overensstemmelse med Kommissionens beslutning 2005/636/EF af 1. september 2005 om EF-tilskud til en referenceundersøgelse af forekomsten af *Salmonella* spp. i flokke af slagtekyllinger af arten *Gallus gallus*, som skal gennemføres i medlemsstaterne⁽²⁾, Kommissionens beslutning 2006/662/EF af 29. september 2006 om EF-tilskud til en referenceundersøgelse af forekomsten af salmonella i kalkunflokkene, som skal gennemføres i medlemsstaterne⁽³⁾ og Kommissionens beslutning 2007/516/EF af 19. juli 2007 om EF-tilskud til en undersøgelse i medlemsstaterne af forekomsten af og antimikrobiel resistens hos *Campylobacter* spp. i flokke af slagtekyllinger og forekomsten af *Campylobacter* spp. og *Salmonella* spp. i slagtekyllingekroppe⁽⁴⁾ blev der indsamlet oplysninger om forekomsten af salmonella i henholdsvis flokke af slagtekyllinger, kalkunflokkene og slagtekyllingekroppe. Resultaterne af disse undersøgelser samt de foreløbige resultater af det første år af de nationale programmer for bekæmpelse af salmonella i slagtekyllinger (2009) i overensstemmelse med artikel 5 i forordning (EF) nr. 2160/2003 viser, at

⁽¹⁾ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 228 af 3.9.2005, s. 14.

⁽³⁾ EUT L 272 af 3.10.2006, s. 22.

⁽⁴⁾ EUT L 190 af 21.7.2007, s. 25.

▼B

forekomsten af salmonella i flokke af slagtekyllinger og kalkuner fortsat er høj⁽¹⁾. Endvidere blev de nationale programmer for bekæmpelse af salmonella i kalkuner i henhold til forordning (EF) nr. 2160/2003 først obligatoriske fra 2010. Anvendelsen af kriteriet på alle salmonellaserotyper, før der er påvist en mærkbar formindskelse i forekomsten af salmonella i flokke af slagtekyllinger og kalkuner, kan få uforholdsmæssige økonomiske konsekvenser for industrien. Kapitel I i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 bør derfor ændres.

- (9) Ifølge EU's sammenfattende rapport om tendenser i og kilder til zoonoser, zoonotiske agenser og fødevarerudbrud i Den Europæiske Union i 2008⁽²⁾ fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet er *Salmonella* Enteritidis og *Salmonella* Typhimurium skyld i ca. 80 % af salmonellosetilfældene hos mennesker, hvilket svarer til tallene for de foregående år. Fjerkrækød er stadig en væsentlig kilde til salmonellose hos mennesker.
- (10) Fastsættelse af et kriterium for *Salmonella* Enteritidis og *Salmonella* Typhimurium vil skabe den bedste balance mellem reduktion af salmonellose hos mennesker, der skyldes indtagelse af fjerkrækød, og de økonomiske konsekvenser af anvendelsen af dette kriterium. Samtidig vil det tilskynde fødevarevirksomhedslederne til at træffe foranstaltninger i de foregående led i fjerkræproduktionen, hvilket kan medvirke til mindskelse af alle salmonellaserotyper af betydning for folkesundheden. Fokus på disse to serotyper vil ligeledes være i overensstemmelse med de EU-mål, der er fastsat for primærproduktionen af fjerkræ.
- (11) Prøveudtagningsplaner for andre fødevarsikkerhedskriterier for salmonella er fastsat i forordning (EF) nr. 2073/2005. De har vist sig at være praktisk anvendelige for fødevarevirksomhedsledere og er derfor også hensigtsmæssige til udtagning af prøver af fersk fjerkrækød.
- (12) Den internationale standard EN/ISO 6579 er den horisontale metode til bestemmelse af *Salmonella* spp. i fødevarer og foderstoffer. Endvidere fastsættes det i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005, at denne standard skal anvendes som referencemetode for alle salmonellakriterier. Den bør derfor også anvendes som referencemetode for kriteriet for fersk fjerkrækød, uden at dette berører bestemmelser om anvendelse af alternative metoder, som er fastsat i nævnte forordning. EU-referencelaboratoriet for salmonella anbefaler, at White-Kaufmann-Le Minor-skemaet anvendes som referencemetode for serotypning.
- (13) Monofasiske *Salmonella* Typhimurium-stammer er på kort tid blevet en af de hyppigst forekommende salmonellaserotyper hos en række dyrearter og i kliniske isolater fra mennesker. Ifølge den videnskabelige udtalelse om overvågning og vurdering af risikoen for folkesundheden ved *Salmonella* Typhimurium-lignende stammer (»Scientific Opinion on monitoring and assessment of

⁽¹⁾ www.efsa.europa.eu

⁽²⁾ *EFSA Journal* (2010); 8(1): 1496.

▼B

the public health risk of »Salmonella Typhimurium-like strains«⁽¹⁾ betragtes monofasiske *Salmonella* Typhimurium-stammer med antigenformlen ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ som varianter af *Salmonella* Typhimurium, og den foreliggende dokumentation viser, de udgør en folkesundhedsmæssig risiko, der kan sammenlignes med risikoen ved andre *Salmonella* Typhimurium-stammer. Det bør derfor præciseres, at bestemmelserne om *Salmonella* Typhimurium også gælder for disse monofasiske stammer.

- (14) Ved forordning (EF) nr. 2073/2005 er der fastsat et proceshygiejne-kriterium for salmonella i slagtekroppe af slagtekyllinger og kalkuner efter køling på slagterier. Proceshygiejne-kriteriet har til formål at bekæmpe fækal forurening af slagtekroppe, der stammer fra inficerede flokke eller skyldes krydskontaminering på slagteriet. I henhold til artikel 10 i forordning (EF) nr. 2073/2005 revideres kriterierne og betingelserne for forekomst af salmonella i slagtekroppe af fjerkræ på baggrund af konstaterede ændringer i salmonellaprevalensen. Eftersom de EU-mål, der er fastsat for flokke af slagtekyllinger i forordning (EF) nr. 646/2007 og kalkuner i forordning (EF) nr. 584/2008, skal nås inden udgangen af henholdsvis 2011 og 2012, bør antallet af prøveenheder, som må overskride grænseværdien, nedsættes. Kapitel 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (15) Forordning (EF) nr. 2160/2003 og (EF) nr. 2073/2005 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (16) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækeden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I bilag II til forordning (EF) nr. 2160/2003 affattes del E, punkt 1, således:

- »1. Fra 1. december 2011 skal fersk fjerkrækød fra dyrepopulationer, der er nævnt i bilag I, opfylde de relevante mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i række 1.28 i kapitel 1 i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 (*).

(*) EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.«

Artikel 2

Bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

(¹) *EFSA Journal* (2010); 8(10):1826.

▼B

Den anvendes fra den 1. december 2011.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

▼B

BILAG

I bilag I til forordning (EF) nr. 2073/2005 foretages følgende ændringer:

- 1) I kapitel 1 indsættes følgende som række 1.28 og de tilhørende fodnoter 20 og 21:

»1.28 Fersk fjerkrækød ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ingen i 25 g	EN/ISO 6579 (til påvisning) White-Kaufmann-Le Minor-skemaet (til serotypning)	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
--	--	---	---	--------------	---	---

⁽²⁰⁾ Kriteriet gælder for fersk kød fra avlsflokke af *Gallus gallus*, æglæggende høner, slagtekyllinger samt flokke af avlskalkuner og slagtekalkuner.

⁽²¹⁾ For så vidt angår monofasisk *Salmonella typhimurium* er kun inkluderet ►C1 1.4,[5],12:i:- ◀.«

- 2) I kapitel 2 affattes række 2.1.5 således, og den tilhørende fodnote 10 indsættes:

»2.1.5. Slagtekroppe af slagtekyllinger og kalkuner	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Fra 1.1.2012 c = 5 for slagtekyllinger Fra 1.1.2013 c = 5 for kalkuner	Ingen i 25 g i en samleprøve af halsskind	EN/ISO 6579 (til påvisning)	Slagtekroppe efter køling	Forbedringer af slagtehygiejnen og gennemgang af proceskontrollen, dyrenes oprindelse og biosikkerhedsforanstaltninger på oprindelsesbedrifterne
---	--	-------------------	---	---	-----------------------------	---------------------------	--

⁽¹⁰⁾ Hvis der konstateres *Salmonella* spp., serotypebestemmes isolaterne yderligere for *Salmonella typhimurium* og *Salmonella enteritidis* for at verificere overensstemmelse med det mikrobiologiske kriterium i række 1.28 i kapitel 1.«

- 3) I kapitel 3 affattes punkt 3.2 således:

»3.2 Udtagning af prøver til bakteriologisk kontrol i slagterier og steder, hvor der fremstilles hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og fersk kød

Regler for udtagning af prøver af slagtekroppe af kvæg, svin, får, geder og heste

Den destruktive metode og den ikke-destruktive metode, valg af prøveudtagningsstederne og reglerne for opbevaring og transport af prøver, der skal anvendes, beskrives i ISO-standard 17604.

Der skal i hver prøveudtagningsrunde udtages tilfældige stikprøver af fem slagtekroppe. Prøveudtagningsstederne skal vælges under hensyntagen til de enkelte anlægs slagteteknologi.

Når der udtages prøver til bestemmelse af enterobakterier og aerobe kim, udtages prøverne fra fire steder på hver slagtekrop. Der udtages fire vævsprøver, der repræsenterer i alt 20 cm², ved den destruktive metode. Hvis den ikke-destruktive metode anvendes i denne forbindelse, skal prøveudtagningsarealet omfatte mindst 100 cm² (50 cm² for slagtekroppe af små drøvtyggere) pr. prøveudtagningssted.

Når der udtages prøver til bestemmelse af salmonella, anvendes en prøveudtagningsmetode, hvor der benyttes en svaber med ru overflade. De områder, som med størst sandsynlighed er kontamineret, vælges. Det samlede prøveudtagningsareal skal omfatte mindst 400 cm².

▼B

Når der udtages prøver fra de forskellige prøveudtagningssteder på den pågældende slagtekrop, pooler de, inden undersøgelsen påbegyndes.

Regler for udtagning af prøver af fjerkræslagtekroppe og fersk fjerkrækød

Til salmonellaanalyser udtages der på slagteriet prøver fra hele fjerkræslagtekroppe med halsskind. Andre virksomheder, der forarbejder fersk fjerkrækød, skal først og fremmest udtage prøver til salmonellaanalyser fra hele fjerkræslagtekroppe med nakkeskind, hvor det er muligt, men skal dog sikre, at også kyllingedele med skind og/eller kyllingedele uden skind eller med kun lidt skind, er omfattet, og de sikrer, at dette valg er risikobaseret.

Slagteriernes prøveudtagningsplaner skal omfatte fjerkræslagtekroppe fra flokke med ukendt salmonellastatus eller med en status, der vides at være positiv for *Salmonella enteritidis* eller *Salmonella typhimurium*.

Til undersøgelser ud fra proceshygiejnekriteriet, jf. række 2.1.5 i kapitel 2, for salmonella i fjerkræslagtekroppe på slagterier, udtages der tilfældige stikprøver fra mindst 15 fjerkræslagtekroppe under hver prøveudtagningsrunde, og efter køling. Der udtages en prøve på ca. 10 g af halsskindet fra hver fjerkræslagtekrop. Inden hver undersøgelse samles prøver af halsskind fra 3 fjerkræslagtekroppe, så der til slut bliver 5 prøver a 25 g. Disse prøver anvendes også til at verificere overensstemmelse med fødevarerikkerhedskriteriet i række 1.28 i kapitel 1.

Til salmonellaanalyser af andet fersk fjerkrækød end fjerkræslagtekroppe, indsamles 5 prøver på mindst 25 g fra samme parti. Prøver, der udtages fra kyllingedele med skind, skal bestå af skind og en tynd skive overflademuskel, hvis der ikke er tilstrækkeligt skind til en prøveenhed. Prøver, der udtages fra kyllingedele uden skind eller med kun lidt skind, skal bestå af en eller flere tynde skiver overflademuskel suppleret med eventuelt skind, således at man får en tilstrækkeligt stor prøveenhed. Kødskiverne skal udtages på en sådan måde, at mest muligt af kødets overflade er inkluderet.

Retningslinjer for prøveudtagning

De retningslinjer for god praksis, der er omhandlet i artikel 7 i forordning (EF) nr. 852/2004, kan omfatte nærmere retningslinjer for udtagning af prøver af slagtekroppe, navnlig vedrørende prøveudtagningssteder.

Prøveudtagningsfrekvens for slagtekroppe, hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og fersk fjerkrækød

Fødevarerikkerhedsledere på slagterier eller virksomheder, som fremstiller hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød eller fersk fjerkrækød, skal mindst én gang om ugen udtage prøver til mikrobiologisk analyse. De ugentlige prøver udtages på forskellige ugedage for at sikre, at alle ugedagene bliver omfattet.

For udtagning af prøver af hakket kød og tilberedt kød til bestemmelse af *E. coli* og aerobe kim og for udtagning af prøver af slagtekroppe til bestemmelse af enterobakterier og aerobe kim kan frekvensen nedsættes til prøvetagning hver anden uge, hvis der opnås tilfredsstillende resultater i 6 på hinanden følgende uger.

▼B

For udtagning af prøver af hakket kød, tilberedt kød, slagtekroppe og fersk fjerkrækød med henblik på salmonellaanalyser kan frekvensen nedsættes til prøvetagning hver anden uge, hvis der opnås tilfredsstillende resultater i 30 på hinanden følgende uger. Prøveudtagningsfrekvensen for salmonellaanalyser kan endvidere reduceres, hvis der findes et nationalt eller regionalt salmonellabekæmpelsesprogram, og hvis dette program omfatter undersøgelser, der træder i stedet for den prøveudtagning, der fastsættes i dette afsnit. Prøveudtagningsfrekvensen kan yderligere reduceres, hvis det ved det nationale eller regionale salmonellabekæmpelsesprogram dokumenteres, at salmonellaprævalensen er lav hos dyr, der købes af slagteriet.

Hvis det kan begrundes ud fra en risikoanalyse, og det godkendes af den kompetente myndighed, kan små slagterier og virksomheder, der producerer hakket kød, tilberedt kød og fersk fjerkrækød i små mængder, få dispensation fra de nævnte prøveudtagningsfrekvenser.«