

II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 15. december 1992

om mikrobiologiske kriterier for produktion af kogte krebsdyr og bløddyr

(93/51/EØF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det
Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets direktiv 91/493/EØF af
22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for
produktion og afsætning af fiskerivarer (⁽¹⁾), særlig bilaget,
kapitel V, afsnit II, punkt 4, og

ud fra følgende betragtninger:

I henhold til kapitel IV, afsnit IV, punkt 7, litra c), i
bilaget til direktiv 91/493/EØF skal producenten af kogte
krebsdyr og bløddyr med regelmæssige mellemrum fore-
tage mikrobiologisk kontrol af produktionen under over-
holdelse af de normer, der skal fastsættes efter kapitel V,
afsnit II, punkt 4, i samme bilag;

med henblik på at beskytte folkesundheden bør der fast-
sættes en grænseværdi for mikrobiel forurening, ud over
hvilken resultaterne ikke kan betragtes som acceptable,
uden at produktet derfor betragtes som giftigt; hvis denne
grænseværdi overskrides, skal fabrikanten efterspore årsa-
gerne hertil og træffe foranstaltninger for at undgå, at
sådanne overskridelser gentager sig;

analysemetoderne vil blive fastsat senere på grundlag af de
indledte undersøgelser; i afventning heraf bør der
benyttes metoder, som er anerkendt på internationalt
plan;

de i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i over-
ensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Veterinær-
komité —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

I bilaget til denne beslutning fastsættes de mikrobiolo-
giske normer, der gælder ved produktion af kogte
krebsdyr og bløddyr, jf. kapitel IV, afsnit IV, punkt 7, litra
c), i bilaget til direktiv 91/493/EØF.

Artikel 2

De mikrobiologiske normer skal kontrolleres af produ-
centen under fabrikationen og inden markedsføringen af
produkter af krebsdyr og bløddyr, som er kogt på forar-
bejdningsevirsomheden, der er godkendt i henhold til
artikel 7 i direktiv 91/493/EØF.

Artikel 3

1. Prøveudtagningsprogrammerne fastsættes af de for-
virksomhederne ansvarlige ud fra produkternes karakter
(hele eller uden skal), temperaturen og kogetiden samt
risikoanalysen og skal opfylde kravene i artikel 6 i direktiv
91/493/EØF.

2. Med henblik på de tilfælde, hvor de i punkt 1 og 2 i
bilaget fastsatte normer ikke overholdes, skal de i stk. 1
nævnte programmer omfatte en forpligtelse til:

— at underrette den kompetente myndighed om resulta-
terne og de foranstaltninger, der er truffet med hensyn
til de partier, der ikke opfylder normerne, samt de
foranstaltninger, der er omhandlet i andet led

(¹) EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 15.

- at revidere overvågnings- og kontrolmetoderne for så vidt angår de kritiske punkter for at identificere forureningskilden og herunder øge analysehyppigheden
- ikke at bringe partier i handelen til konsum, dersom de pågældende partier ikke opfylder normerne på grund af påvisningen af patogene kim eller overskridelse af den M-værdi, som er fastsat i bilaget, punkt 2, for *Staphylococcus aureus*.

Artikel 4

Indtil der er fastsat EF-metoder for mikrobiologisk analyse, skal de analysemetoder, der benyttes til kontrol af de mikrobiologiske normer som fastsat i bilaget, være videnskabeligt anerkendt på internationalt plan og have vist deres værdi i praksis. Den anvendte analysemetode

skal være angivet i forbindelse med de tilhørende resultater.

Artikel 5

Denne beslutning er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. december 1992.

På Kommissionens vegne

Ray MAC SHARRY

Medlem af Kommissionen

BILAG

1. Patogene kim

Type kim	Standard
Salmonella spp.	Fravær i 25 g n = 5 c = 0

Desuden må patogene mikroorganismer og deres toksiner, som der skal undersøges for ved risikoanalysen, ikke være til stede i mængder, som påvirker forbrugernes sundhed.

2. Kim, der vidner om hygiejnefejl (produkter uden skal)

Type kim	Standard (/g)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
enten : thermotolerante coliforme (44 °C på fast substrat)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
eller : Escherichia coli (på fast substrat)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Parametrene n, m, M og c defineres som følger :

n = antal enheder, som prøven består af

m = grænseværdi ; alle resultater herunder betragtes som tilfredsstillende

M = grænseværdien for accept ; resultater herover betragtes ikke længere som tilfredsstillende

c = antal enheder i prøven, som viser værdier på mellem m og M.

Et partis kvalitet betragtes som :

a) tilfredsstillende, hvis samtlige iagttagne værdier er 3m eller derunder

b) acceptabel, hvis de iagttagne værdier ligger mellem 3m og 10m (= M), hvor c/n er 2/5 eller derunder.

Et partis kvalitet betragtes som utilfredsstillende :

— i alle tilfælde, hvor der iagttages værdier over M

— hvis c/n er over 2/5.

3. Indikatorbakterier (vejledende)

Type kim	Vejledende grænseværdi (/g)
Mesofile aerobebakterier (30 °C)	
a) Hele produkter	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Produkter uden skal undtagen krabbekød	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Krabbekød	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Disse vejledende tal skal hjælpe producenterne til at bedømme, om deres virksomhed fungerer godt, og til at iværksætte produktionsovervågning.