

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

► B

VERORDNUNG (EU) Nr. 1086/2011 DER KOMMISSION

vom 27. Oktober 2011

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission in Bezug auf *Salmonella* in frischem Geflügelfleisch

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 281 vom 28.10.2011, S. 7)

Berichtigt durch:

► C1 Berichtigung, ABl. L 68 vom 13.3.2015, S. 90 (1086/2011)



VERORDNUNG (EU) Nr. 1086/2011 DER KOMMISSION

vom 27. Oktober 2011

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission in Bezug auf *Salmonella* in frischem Geflügelfleisch

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 5 Absatz 6,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 soll gewährleisten, dass angemessene und wirksame Maßnahmen zur Feststellung und Bekämpfung von *Salmonella* und anderen Zoonoseerregern auf allen relevanten Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen getroffen werden, um die Prävalenz dieser Erreger und das von ihnen ausgehende Risiko für die öffentliche Gesundheit zu senken. In der genannten Verordnung ist unter anderem die Festlegung von Zielen für die Senkung der Prävalenz bestimmter Zoonosen in Tierpopulationen und von Vorschriften für den Handel innerhalb der Union mit bestimmten Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie für deren Einfuhr aus Drittländern vorgesehen.
- (2) In der Verordnung (EG) Nr. 646/2007 der Kommission vom 12. Juni 2007 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über ein Gemeinschaftsziel zur Senkung der Prävalenz von *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* bei Masthähnchen und zu Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1091/2005 ⁽³⁾ ist das Unionsziel für die Senkung dieser beiden *Salmonella*-Serotypen bei Masthähnchen festgelegt. Mit der genannten Verordnung wird eine Verringerung des Anteils der weiterhin positiv auf *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* getesteten Masthähnchenherden auf 1 % oder weniger bis zum 31. Dezember 2011 angestrebt.
- (3) In der Verordnung (EG) Nr. 584/2008 der Kommission vom 20. Juni 2008 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf das Gemeinschaftsziel zur Senkung der Prävalenz von *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* bei Puten ⁽⁴⁾ ist das Unionsziel für die Senkung dieser beiden *Salmonella*-Serotypen in Truthühnerherden festgelegt. Mit der Verordnung wird

⁽¹⁾ ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 151 vom 13.6.2007, S. 21.

⁽⁴⁾ ABl. L 162 vom 21.6.2008, S. 3.

▼B

eine Verringerung des Anteils der weiterhin positiv auf *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* getesteten Masttrüthühnerherden auf 1 % oder weniger bis zum 31. Dezember 2012 angestrebt.

- (4) In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 sind spezifische Maßnahmen zur Bekämpfung der in Anhang I derselben Verordnung aufgeführten Zoonosen und Zoonoseerreger festgelegt. Insbesondere darf gemäß Anhang II Teil E Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 seit dem 12. Dezember 2010 bestimmtes frisches Geflügelfleisch von in Anhang I derselben Verordnung aufgeführten Tieren nur dann für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, wenn das folgende Kriterium erfüllt wird: „Salmonellen: in 25 Gramm nicht vorhanden.“ Gemäß der genannten Verordnung sind auch detaillierte Vorschriften für dieses Kriterium festzulegen, insbesondere für die Probenahme- und Analyseverfahren.
- (5) Für frisches Geflügelfleisch sollte mit den detaillierten Vorschriften für das *Salmonella*-Kriterium hinreichend gewährleistet werden, dass das Geflügelfleisch frei von den betreffenden Salmonellen ist, und sichergestellt werden, dass eine harmonisierte Anwendung des Kriteriums zu einem fairen Wettbewerb und vergleichbaren Bedingungen für das Inverkehrbringen führt.
- (6) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel⁽¹⁾ regelt die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen und umfasst die Durchführungsbestimmungen, die die Lebensmittelunternehmer bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten müssen.
- (7) Im Interesse der Kohärenz der Unionsvorschriften sollten die in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 genannten spezifischen Anforderungen für frisches Geflügelfleisch geändert und detaillierte Vorschriften für das *Salmonella*-Kriterium in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aufgenommen werden.
- (8) Gemäß der Entscheidung 2005/636/EG der Kommission vom 1. September 2005 über eine Finanzhilfe der Gemeinschaft für eine Grundlagenerhebung in den Mitgliedstaaten über die Prävalenz von Salmonellen in Beständen von Broilern (*Gallus gallus*)⁽²⁾, der Entscheidung 2006/662/EG der Kommission vom 29. September 2006 über eine Finanzhilfe der Gemeinschaft für eine Grundlagenerhebung in den Mitgliedstaaten über die Prävalenz von Salmonellen in Truthühnerbeständen⁽³⁾ und der Entscheidung 2007/516/EG der Kommission vom 19. Juli 2007 über eine Finanzhilfe der Gemeinschaft für eine Erhebung in den Mitgliedstaaten über die Prävalenz und die Resistenz gegen antimikrobielle Mittel von *Campylobacter* spp. in Masthähnchenherden und die Prävalenz von *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. in Schlachtkörpern von Masthähnchen⁽⁴⁾ wurden Daten über die Prävalenz von *Salmonella* in Masthähnchen- und

⁽¹⁾ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 228 vom 3.9.2005, S. 14.

⁽³⁾ ABl. L 272 vom 3.10.2006, S. 22.

⁽⁴⁾ ABl. L 190 vom 21.7.2007, S. 25.

▼B

Truthühnerherden bzw. Schlachtkörpern von Masthähnchen erhoben. Aus den Ergebnissen dieser Erhebungen sowie den vorläufigen Ergebnissen des ersten Jahres, in dem ein nationales Salmonellenbekämpfungsprogramm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 für Masthähnchen durchgeführt wurde (2009), geht hervor, dass die Salmonellenprävalenz in Masthähnchen- und Truthühnerherden nach wie vor hoch ist⁽¹⁾. Außerdem sind nationale Salmonellenbekämpfungsprogramme für Truthühner gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 erst seit 2010 obligatorisch. Die Anwendung des Kriteriums auf alle *Salmonella*-Serotypen, bevor eine bedeutende Verringerung der Salmonellenprävalenz in Masthähnchen- und Truthühnerherden erreicht wurde, könnte zu unverhältnismäßigen wirtschaftlichen Auswirkungen für die Branche führen. Daher sollte Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geändert werden.

- (9) Dem „Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2008“ (Kurzbericht der Gemeinschaft über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenz in der Europäischen Union im Jahr 2008)⁽²⁾ der Europäischen Lebensmittelbehörde zufolge wurden 80 % aller Fälle von Salmonellose bei Menschen von *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* verursacht; dies entspricht in etwa den Zahlen der Vorjahre. Geflügelfleisch ist dabei nach wie vor eine der Hauptquellen von Salmonellose beim Menschen.
- (10) Eine Anwendung des Kriteriums nur auf *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* verspricht das ausgewogenste Verhältnis zwischen der Verringerung derjenigen Salmonellose-Fälle bei Menschen, die auf den Verzehr von Geflügelfleisch zurückzuführen sind, und den wirtschaftlichen Konsequenzen der Anwendung dieses Kriteriums. Gleichzeitig würde dies die Lebensmittelunternehmen dazu anregen, bereits auf vorangehenden Stufen der Geflügelproduktion Maßnahmen zu treffen, die zu einer Verringerung aller *Salmonella*-Serotypen mit Bedeutung für die öffentliche Gesundheit beitragen könnten. Eine Beschränkung auf diese beiden Serotypen würde auch den Unionszielen für die Primärproduktion von Geflügel entsprechen.
- (11) Die Probenahmepläne für andere Lebensmittelsicherheitskriterien in Bezug auf *Salmonella* sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt. Sie haben sich als praktisch für die Verwendung durch Lebensmittelunternehmen erwiesen und sind daher auch für die Probenahme bei frischem Geflügelfleisch geeignet.
- (12) Die internationale Norm EN ISO 6579 stellt das horizontale Verfahren zum Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebens- und Futtermitteln dar. Außerdem ist diese Norm gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 als Referenzverfahren für alle *Salmonella*-Kriterien heranzuziehen. Daher sollte diese Norm auch als Referenzverfahren für das Kriterium für frisches Geflügelfleisch festgelegt werden, unbeschadet der in der genannten Verordnung enthaltenen Bestimmungen über die Anwendung alternativer Verfahren. Das EU-Referenzlabor für *Salmonella* empfiehlt, das White-Kaufmann-LeMinor-Schema als Referenzverfahren für die Serotypisierung heranzuziehen.
- (13) Monophasische Stämme von *Salmonella typhimurium* sind in kurzer Zeit einer der am häufigsten nachgewiesenen *Salmonella*-Serotypen bei mehreren Tierarten und bei klinischen Isolaten

⁽¹⁾ www.efsa.europa.eu/de

⁽²⁾ EFSA-Journal 2010, 8(1):1496.

▼B

vom Menschen geworden. Entsprechend dem wissenschaftlichen Gutachten über die Überwachung und Bewertung des Risikos von „*Salmonella-Typhimurium*-ähnlichen-Stämmen“ für die öffentliche Gesundheit ⁽¹⁾ gelten monophasische *Salmonella*-Typhimurium-Stämme mit der Antigenformel ►C1 1,4,[5],12:i:- ◀ als Varianten von *Salmonella typhimurium* und stellen für die öffentliche Gesundheit ein vergleichbares Risiko wie andere *Salmonella-Typhimurium*-Stämme dar. Daher sollte klargestellt werden, dass die Vorschriften für *Salmonella typhimurium* auch für diese monophasischen Stämme gelten.

- (14) In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist ein Prozesshygienekriterium für *Salmonella* in Masthähnchen- und Truthuhn-schlachtkörpern nach dem Kühlen in Schlachthöfen festgelegt. Mit diesem Prozesshygienekriterium soll einer fäkalen Kontamination der Geflügelschlachtkörper durch infizierte Herden oder einer Kreuzkontamination im Schlachthof entgegengewirkt werden. Gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind insbesondere die Kriterien und Bedingungen in Bezug auf den Nachweis von Salmonellen in Geflügelschlachtkörpern angesichts der beobachteten Veränderungen der Salmonellenprävalenz zu überprüfen. Da die Unionsziele, die in der Verordnung (EG) Nr. 646/2007 für Masthähnchenherden und in der Verordnung (EG) Nr. 584/2008 für Truthühner festgelegt sind, bis Ende 2011 bzw. Ende 2012 erreicht sein sollen, sollte die Anzahl der Probeneinheiten, in denen der Grenzwert überschritten werden darf, verringert werden. Daher sollte Anhang I Kapitel 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 entsprechend geändert werden.
- (15) Die Verordnungen (EG) Nr. 2160/2003 und (EG) Nr. 2073/2005 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (16) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II Teil E Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 erhält folgende Fassung:

- „1. Ab dem 1. Dezember 2011 muss frisches Geflügelfleisch, das aus den in Anhang I genannten Tierpopulationen stammt, die entsprechenden in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission (*) genannten mikrobiologischen Kriterien erfüllen.

(*) ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.“

Artikel 2

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

⁽¹⁾ EFSA-Journal 2010, 8(10):1826.

▼B

Sie gilt ab dem 1. Dezember 2011.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.



ANHANG

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird wie folgt geändert:

1. In Kapitel 1 werden die folgende Reihe 1.28 und die dazugehörigen Fußnoten 20 und 21 angefügt:

„1.28 Frisches Geflügelfleisch ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
--	--	---	---	---------------------------	---	--

⁽²⁰⁾ Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus *Gallus-gallus*-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden.

⁽²¹⁾ Einschließlich des monophasischen *Salmonella-typhimurium*-Stammes ► **C1** 1,4,[5],12:i:- ◀.“

2. In Kapitel 2 erhält die Reihe 2.1.5 folgende Fassung; folgende dazugehörige Fußnote 10 wird angefügt:

„2.1.5 Geflügelschlachtkörper von Masthähnchen und Truthühnern	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Ab dem 1.1.2012: c = 5 für Masthähnchen Ab dem 1.1.2013: c = 5 für Truthühner	In 25 g einer gepoolten Probe von der Haut nicht nachweisbar	EN/ISO 6579 (für den Nachweis)	Schlachtkörper nach dem Köhlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben
--	--	-------------------	--	--	--------------------------------	--------------------------------	---

⁽¹⁰⁾ Wird *Salmonella* spp. nachgewiesen, werden die Isolate für den Nachweis von *Salmonella typhimurium* bzw. *Salmonella enteritidis* weiter serotypisiert, damit die Einhaltung des mikrobiologischen Kriteriums gemäß Kapitel 1 Reihe 1.28 verifiziert werden kann.“

3. Kapitel 3 Abschnitt 3.2 erhält folgende Fassung:

„3.2. Probenahme zur bakteriologischen Untersuchung in Schlachthöfen und Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch und Frischfleisch herstellen

Bestimmungen über die Probenahme an Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden

Die destruktiven und nichtdestruktiven Probenahmeverfahren, die Auswahl der Probenahmestellen sowie die Bestimmungen über Lagerung und Beförderung der zu verwendenden Proben werden in der Norm ISO 17604 beschrieben.

Bei jeder Probenahme sind fünf Schlachtkörper nach dem Zufallsprinzip zu beproben. Die Probenahmestellen sind unter Berücksichtigung der in den verschiedenen Anlagen verwendeten Schlachttechnik auszuwählen.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl sind vier Stellen jedes Schlachtkörpers zu beproben. Mit Hilfe des destruktiven Verfahrens sind vier Gewebeproben mit einer Gesamtfläche von 20 cm² zu entnehmen. Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens für diesen Zweck ist eine Probestelle je Probestelle von mindestens 100 cm² (50 cm² bei Schlachtkörpern kleiner Wiederkäuer) abzudecken.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf *Salmonella* ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwamms durchzuführen. Es sind Bereiche auszuwählen, bei denen die Wahrscheinlichkeit, dass sie kontaminiert sind, am größten ist. Die gesamte Probenahmefläche muss mindestens 400 cm² groß sein.

▼B

Vor der Untersuchung werden die von den verschiedenen Probenahmestellen entnommenen Proben des Schlachtkörpers entsprechend gepoolt.

Bestimmungen über die Probenahme von Geflügelschlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch

Schlachthöfe beproben ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut zur Untersuchung auf *Salmonella*. Andere Betriebe, die frisches Geflügelfleisch verarbeiten, beproben für Untersuchungen auf *Salmonella* vorzugsweise ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut, sofern verfügbar, stellen jedoch sicher, dass auch Hühnerteile mit Haut, ohne Haut oder mit nur wenig Haut beprobt werden, und gewährleisten eine risikobasierte Probenwahl.

Die Schlachthöfe berücksichtigen in ihren Probenahmeplänen Geflügelschlachtkörper aus Herden mit unbekanntem *Salmonella*-Status oder aus solchen, in denen *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* nachgewiesen wurde.

Bei der Untersuchung von Geflügelschlachtkörpern auf *Salmonella* anhand des in Kapitel 2 Reihe 2.1.5 festgelegten Prozesshygienekriteriums in Schlachthöfen sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip mindestens 15 Schlachtkörper nach der Kühlung zu beproben. Von jedem Geflügelschlachtkörper ist ein Stück von etwa 10 g der Halshaut zu entnehmen. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von jeweils drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann fünf endgültige Proben zu je 25 g bilden. Diese Proben werden auch zur Verifizierung der Einhaltung des in Kapitel 1 Reihe 1.28 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriteriums verwendet.

Für die Untersuchung von anderem frischem Geflügelfleisch als Geflügelschlachtkörpern auf *Salmonella* sind pro Partie fünf Proben von mindestens 25 g zu entnehmen. Die Hühnerteile mit Haut entnommenen Proben bestehen aus Haut und einer dünnen Scheibe Oberflächenmuskel, falls nicht ausreichend Haut für eine Probeneinheit vorhanden ist. Die Hühnerteile ohne Haut oder mit nur wenig Haut entnommenen Proben bestehen aus einer dünnen Scheibe Oberflächenmuskel oder Scheiben davon mit der vorhandenen Haut, so dass eine ausreichend große Probeneinheit entsteht. Die Fleischscheiben sind so zu entnehmen, dass sie möglichst viel von der Fleischoberfläche enthalten.

Leitlinien für die Probenahme

Ausführlichere Leitlinien für die Probenahme bei Schlachtkörpern, insbesondere, was die Probenahmestellen anbelangt, können in die in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthaltenen Leitlinien für gute Verfahrenspraxis aufgenommen werden.

Probenahmehäufigkeit bei Schlachtkörpern, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch und frischem Geflügelfleisch

Die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellen, entnehmen mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

Was die Probenahme bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen zur Untersuchung auf *E. coli* und der aeroben mesophilen Keimzahl sowie die Probenahme an Schlachtkörpern zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl anbelangt, kann die Häufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

▼B

Bei der Beprobung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Schlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch zur Untersuchung auf *Salmonella* kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, wenn in 30 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Probenahmehäufigkeit bei Untersuchungen auf *Salmonella* kann auch verringert werden, wenn ein nationales oder regionales Salmonellen-Kontrollprogramm besteht, das Untersuchungen umfasst, die die in diesem Absatz genannte Probenahme ersetzen. Die Probenahmehäufigkeit kann noch weiter verringert werden, wenn in dem nationalen oder regionalen Salmonellen-Kontrollprogramm gezeigt wird, dass die Salmonellenprävalenz bei den von dem Schlachthof gekauften Tieren gering ist.

Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und frisches Geflügelfleisch in kleinen Mengen herstellen, können jedoch von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.“