

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 15. Dezember 1992

über mikrobiologische Normen für gekochte Krebs- und Weichtiere

(93/51/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom
22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für
die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeug-
nissen⁽¹⁾, insbesondere auf Kapitel V Abschnitt II
Nummer 4 des Anhangs,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Gemäß Kapitel IV Abschnitt IV Nummer 7 Buchstabe c)
des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG muß der
Hersteller für regelmäßige mikrobiologische Kontrollen
seiner Erzeugnisse sorgen und dabei die Normen
beachten, die nach den Bestimmungen des Kapitels V
Abschnitt II Nummer 4 desselben Anhangs festgelegt
werden müssen.

Es empfiehlt sich daher, zum Schutz der Gesundheit der
Verbraucher einen Grenzwert für die mikrobielle Konta-
minierung festzulegen, bei dessen Überschreitung die
Ergebnisse nicht mehr zulässig sind, ohne daß das
Erzeugnis deswegen als toxisch zu betrachten wäre. Bei
Überschreitung dieses Grenzwerts muß der Hersteller die
Ursachen ermitteln und Abhilfemaßnahmen treffen,
damit der Grenzwert künftig eingehalten wird.

Die Analyseverfahren sollen auf der Grundlage entspre-
chender Untersuchungen zu einem späteren Zeitpunkt
festgelegt werden. In der Zwischenzeit empfiehlt es sich,
die international anerkannten Verfahren zugrunde zu
legen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinär-
ausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Die bei der Herstellung gekochter Krebs- und Weichtiere
gemäß Kapitel IV Abschnitt IV Nummer 7 Buchstabe c)
des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG einzuhalten-
den mikrobiologischen Normen sind im Anhang festgelegt.

Artikel 2

Die gekochten Krebs- und Weichtiererzeugnisse des nach
den Vorschriften von Artikel 7 der Richtlinie
91/493/EWG zugelassenen Verarbeitungsbetriebs sind
während der Verarbeitung und vor dem Inverkehrbringen
vom Hersteller daraufhin zu untersuchen, ob sie die
mikrobiologischen Normen erfüllen.

Artikel 3

(1) Die Probenahmepläne werden vom Leiter des
Betriebs oder seinem Vertreter entsprechend der Art des
Erzeugnisses (ganz, ohne Panzer bzw. Schalen), Gar-
temperatur, Garzeit und Risikoanalyse festgelegt und müssen
den Bestimmungen des Artikels 6 der Richtlinie
91/493/EWG entsprechen.

(2) Für den Fall der Nichteinhaltung der Normen
gemäß den Nummern 1 und 2 des Anhangs müssen die
Probenahmepläne gemäß Absatz 1 folgende Auflagen
vorsehen :

— Die Befunde der beanstandeten Partien und die
entsprechenden Maßnahmen sowie die Maßnahmen
gemäß dem zweiten Gedankenstrich dieses Absatzes
sind der zuständigen Behörde zu melden.

(¹) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15.

- Die Verfahren zur Analyse der kritischen Kontrollpunkte zwecks Identifizierung der Kontaminierungsquellen sind zu überarbeiten, wobei die Analysehäufigkeit zu erhöhen ist.
- Die wegen nachgewiesener Krankheitserreger oder Überschreitung des M-Werts für *Staphylococcus aureus* gemäß Nummer 2 des Anhangs beanstandeten Partien dürfen nicht zum menschlichen Verzehr vermarktet werden.

Artikel 4

Bis zur Festlegung mikrobiologischer Analysemethoden der Gemeinschaft sind zur Überprüfung der Einhaltung der im Anhang aufgeführten mikrobiologischen Normen

Analysemethoden zu verwenden, die international wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind. Bei der Nennung der Ergebnisse ist jeweils die angewandte Analysemethode mit anzugeben.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 15. Dezember 1992

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

ANHANG

1. Pathogene Keime

| Keim | Norm |
|-----------------|-----------------------------------|
| Salmonella spp. | Keine in 25 g n = 5 c = 0 |

Ferner dürfen pathogene Keime und ihre Toxine, die entsprechend der Risikoanalyse zu bestimmen sind, nicht in gesundheitsschädlicher Menge vorhanden sein.

2. Hygienemangel-Nachweiseime (Produkt ohne Schale)

| Keim | Norm (/g) |
|--|--|
| Staphylococcus aureus | m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2 |
| entweder thermophile Coliforme (44 °C auf festem Nährsubstrat) | m = 10 M = 100 n = 5 c = 2 |
| oder Escherichia coli (auf festem Nährsubstrat) | m = 10 M = 100 n = 5 c = 1 |

Die Parameter n, m, M und c sind wie folgt definiert:

n = Zahl der Einheiten in der Stichprobe;

m = unterer Grenzwert, bei dessen Unterschreitung die Befunde als zufriedenstellend gelten;

M = oberer Grenzwert, bei dessen Überschreitung die Ergebnisse nicht mehr als zufriedenstellend gelten;

c = Zahl der Einheiten in der Stichprobe mit Befunden zwischen m und M.

Die Qualität einer Partie gilt als:

a) zufriedenstellend, wenn die Befunde kleiner oder gleich 3m sind;

b) akzeptabel, wenn die Befunde Werte zwischen 3m und 10m (= M) erreichen und der Quotient c/n kleiner oder gleich 2/5 ist.

Die Qualität einer Partie gilt als unzureichend:

— in allen Fällen, in denen ein Befund den Wert M übersteigt;

— wenn der Quotient c/n größer ist als 2/5.

3. Indikatorkeime (Leitlinien)

| Keim | Norm (Keimzahl) |
|--|--|
| Aerobe mesophile Bakterien (30 °C) | |
| a) Ganze Erzeugnisse | m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2 |
| b) Erzeugnisse ohne Panzer bzw. Schale, außer Krabbenfleisch | m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2 |
| c) Krabbenfleisch | m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2 |

Diese Leitlinien sollen es den Erzeugern ermöglichen, den einwandfreien Betrieb ihrer Anlagen zu beurteilen, und ihnen bei der Durchführung von Maßnahmen zur Überwachung der Produktion helfen.