

ENTSCHEIDUNG DES RATES

vom 22. Juni 1995

mit Vorschriften für die mikrobiologische Stichprobenuntersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem frischem Rind- und Schweinefleisch auf Salmonellen

(95/409/EG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 5 Absatz 3 Buchstaben a) und b),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Kommission hat die von Finnland und Schweden für die Untersuchungen auf Salmonellen vorgelegten operationellen Programme gebilligt. Diese Programme umfassen spezifische Maßnahmen für frisches Rind- und Schweinefleisch.

Die Durchführung der mikrobiologischen Untersuchung durch einen Betrieb fügt sich in den Rahmen der gegenüber Finnland und Schweden zu erbringenden zusätzlichen Garantien ein; damit sind Garantien gegeben, die den Garantien vergleichbar sind, welche sich aus den durch die Entscheidungen der Kommission anerkannten operationellen Programmen Finnlands und Schwedens ergeben.

Für die Einfuhr von Sendungen aus Drittländern müssen Finnland und Schweden mindestens genauso strenge Bedingungen festlegen, wie sie in dieser Entscheidung vorgeschrieben sind.

Was die Probenahmeverfahren anbelangt, so empfiehlt es sich, zwischen ganzen Schlachtkörpern und Schlachtkörperhälften einerseits sowie Teilstücken und kleineren Fleischstücken andererseits zu unterscheiden.

Es empfiehlt sich, für die mikrobiologische Untersuchung der Proben internationalen Testverfahren Rechnung zu tragen.

Die mikrobiologischen Untersuchungen brauchen nicht vorgeschrieben zu werden für Frischfleisch mit Herkunft

aus einem Betrieb, in dem ein Programm anwendbar ist, das als ein dem von Finnland und Schweden durchgeführtes Programm vergleichbares Programm anerkannt wurde.

Diese Entscheidung greift Bestimmungen nicht vor, die gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG gegebenenfalls angenommen werden —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gemäß Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG unterliegen Sendungen von frischem Rind- und Schweinefleisch, die für Finnland und Schweden bestimmt sind, den Vorschriften der Artikel 2, 3 und 4.

Artikel 2

Für Finnland und Schweden bestimmtes frisches Rind- und Schweinefleisch ist im Herkunftsbetrieb den in Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen mikrobiologischen Stichprobenuntersuchungen zu unterziehen. Diese mikrobiologischen Untersuchungen sind gemäß Anhang I durchzuführen.

Artikel 3

Frisches Rind- und Schweinefleisch aus einem Betrieb, in dem ein Programm anwendbar ist, das nach dem Verfahren des Artikels 16 der Richtlinie 64/433/EWG als ein dem von Finnland und Schweden durchgeführtes Programm vergleichbares Programm anerkannt wurde, ist den mikrobiologischen Untersuchungen im Sinne dieser Entscheidung nicht zu unterziehen.

Artikel 4

Der Rat überprüft diese Entscheidung vor dem 1. Juli 1998 auf Vorschlag der Kommission; dieser Vorschlag

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 3302/64. Richtlinie zuletzt geändert durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS (ABl. Nr. L 1 vom 1. 1. 1995, S. 1).

erfolgt aufgrund eines Berichts, der anhand der Ergebnisse der von Finnland und Schweden durchgeführten operationellen Programme erstellt wird, und der bei der Anwendung der vorliegenden Entscheidung gesammelten Erfahrungen.

Artikel 5

Diese Entscheidung gilt ab 1. Juli 1995.

Artikel 6

Diese Entscheidung ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 22. Juni 1995.

Im Namen des Rates

Der Präsident

Ph. VASSEUR

ANHANG

ABSCHNITT A

PROBENAHMEVERFAHREN

1. **Ganze Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften sowie im Herkunftsschlachtbetrieb gewonnene Viertel („Abstrichmethode“)**

Proben, die im Oberflächenabstrichverfahren (swab technique) zu untersuchen sind, werden an Stellen entnommen, die mit Wahrscheinlichkeit kontaminiert sind, unter anderem an den Öffnungsseiten der Schlachtkörper und an Schnittflächen. Dabei werden Rinderschlachtkörper an mindestens drei Stellen (Hesse, Lappen und Nacken), Schweineschlachtkörper an mindestens zwei Stellen (Schinken und Brust) abgestrichen.

Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden die Proben mit Hilfe steriler Tupfer und Platten entnommen, wobei das Fleisch nicht berührt wird.

Die vorstehend beschriebenen Untersuchungsflächen (20 cm × 20 cm) werden mit zwei sterilen Wattetupfern abgestrichen. Der erste Tupfer wird mit sterilem Pepton-Wasser angefeuchtet und mehrere Male fest über die Untersuchungsfläche gerieben. Mit dem zweiten Tupfer wird die gleiche Fläche trocken abgestrichen. Die Tupfer werden anschließend in 100 ml gepuffertes Pepton-Wasser gegeben.

Jede Probe ist ordnungsgemäß zu kennzeichnen und zu identifizieren.

2. **Aus einem anderen Betrieb als dem Herkunftsschlachtbetrieb stammende Viertel sowie Teilstücke und kleinere Fleischstücke („destruktives Verfahren“)**

Mit einem sterilen Korkbohrer werden Gewebeteile aus der Fleischoberfläche ausgestoßen, oder mit sterilen Instrumenten wird eine Gewebescheibe von ungefähr 25 cm² abgeschnitten. Die Proben werden unter keimfreien Bedingungen in einen Probenbehälter oder in eine Verdünnungsflüssigkeit enthaltende Plastiktüte gegeben und homogenisiert (Stomacher oder Blender). Gefrorene Fleischproben dürfen während des Transports zum Labor nicht auftauen. Proben von gekühltem Fleisch werden nicht gefroren, sondern in gekühltem Zustand aufbewahrt. Einzelne Proben in ein und derselben Sendung können gepoolt werden.

Jede Probe ist ordnungsgemäß zu kennzeichnen und zu identifizieren.

ABSCHNITT B

STICHPROBENUMFANG

1. **Ganze Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, in höchstens drei Stücke zerlegte Schlachtkörperhälften sowie Viertel gemäß Abschnitt A Nummer 1**

Die Zahl der ganzen Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften (Einheiten) in einer Sendung, aus der einzelne Stichproben entnommen werden, wird wie folgt festgelegt:

<i>Sendung (Anzahl Einheiten)</i>	<i>Stichprobenumfang</i>
1— 24	entspricht der Zahl der Einheiten, jedoch höchstens 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 oder mehr	60

2. Viertel, Teilstücke und kleinere Fleischstücke gemäß Abschnitt A Nummer 2

Die Zahl der Packstücke in einer Sendung, aus der einzelne Stichproben entnommen werden, wird wie folgt festgesetzt:

<i>Sendung (Anzahl Packstücke)</i>	<i>Stichprobenumfang</i>
1— 24	entspricht der Zahl der Packstücke, jedoch höchstens 20
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 oder mehr	60

Je nach Gewicht der Packstücke kann die Anzahl der Packstücke, denen Stichproben entnommen werden, durch Multiplizieren mit folgenden Multiplikatoren reduziert werden:

Gewicht der Packeinheiten	> 20 kg	10—20 kg	< 10 kg
Multiplikator	× 1	× ¼	× ½

ABSCHNITT C

MIKROBIOLOGISCHES UNTERSUCHUNGSVERFAHREN

Die mikrobiologische Untersuchung der Proben auf Salmonellen erfolgt nach dem Standardverfahren der Internationalen Normenorganisation — ISO 6579:1993. Der Rat kann jedoch auf Vorschlag der Kommission von Fall zu Fall Verfahren zulassen, die gleichwertige Garantien bieten.