

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) 2017/1495 DER KOMMISSION

vom 23. August 2017

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen

(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. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission ⁽²⁾ sind mikrobiologische Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt worden, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind.
- (2) Insbesondere sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Kriterien für die Prozesshygiene festgelegt, mit denen Richtwerte für die Kontamination festgesetzt werden, bei deren Überschreitung Korrekturmaßnahmen erforderlich sind, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird.
- (3) Nach dem von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) vorgelegten Bericht zur Zoonosesituation in der Europäischen Union 2015 (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015*) ⁽³⁾ ist die *Campylobacteriose* mit rund 230 000 gemeldeten Fällen jährlich die häufigste gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der Europäischen Union.
- (4) 2010 veröffentlichte die EFSA die Auswertung der Grundlagenerhebung über die Prävalenz von *Campylobacter* in Masthähnchenchargen und auf Schlachtkörpern von Masthähnchen ⁽⁴⁾. Die Grundlagenerhebung war 2008 auf Ebene der Schlachthöfe vorgenommen worden, um vergleichbare Daten über die Prävalenz und den Grad der Kontamination von Masthähnchen in der Union zu erlangen. Die EFSA gelangte zu dem Schluss, dass durchschnittlich 75,8 % der Masthähnchen-Schlachtkörper kontaminiert waren, mit erheblichen Schwankungen zwischen Mitgliedstaaten und zwischen Schlachthöfen.
- (5) Nach dem 2010 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten der EFSA über das von Masthähnchenfleisch ausgehende *Campylobacteriose*-Risiko für Menschen ⁽⁵⁾ ist davon auszugehen, dass Handhabung, Zubereitung und Verzehr von Masthähnchenfleisch für 20 % bis 30 % der Fälle von *Campylobacteriose* beim Menschen verantwortlich sind, während 50 % bis 80 % auf den Hühnerbestand insgesamt als Erreger-Reservoir zurückgeführt werden können.
- (6) In ihrem 2011 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten über Möglichkeiten zur Eindämmung von *Campylobacter* in der Geflügelfleisch-Erzeugungskette ⁽⁶⁾ empfiehlt die EFSA eine Reihe von Bekämpfungsmaßnahmen sowohl auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe als auch in den Schlachthöfen, einschließlich

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2016;14(12):4634.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(03):1503.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2010; 8(1): 1437.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011;9(4): 2105.

eines Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter*, und gibt Schätzungen über die davon zu erwartende Senkung der Fallzahlen bei Menschen ab. Den Schätzungen der EFSA zufolge könnte das Risiko für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr von Masthähnchenfleisch um über 50 % gesenkt werden, wenn die Schlachtkörper einen Grenzwert von 1 000 KBE/g nicht überschreiten würden; in dem Gutachten wird ferner hervorgehoben, dass große Unterschiede im Kontaminationsgrad zwischen Proben der Halshaut und Proben der Brusthaut bestehen.

- (7) 2012 veröffentlichte die EFSA ferner ein wissenschaftliches Gutachten über die Gefahren für die öffentliche Gesundheit, denen bei der Beschau von Geflügelfleisch begegnet werden muss; darin wird festgestellt, dass *Campylobacter* die öffentliche Gesundheit bedroht, und empfohlen, die bestehenden Verfahren für die Beschau von Geflügelschlachtkörpern anzupassen, um dem Rechnung zu tragen⁽¹⁾. Konkret schlägt die EFSA vor, ein Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* auf Schlachtkörpern von Masthähnchen einzuführen.
- (8) Gestützt auf die EFSA-Gutachten von 2010 und 2011 hat die Kommission eine Kosten-Nutzen-Analyse zur Einführung bestimmter Kontrollmaßnahmen zur Eindämmung von *Campylobacter* in Masthähnchenfleisch an verschiedenen Punkten der Lebensmittelkette in Auftrag gegeben⁽²⁾. Die Hauptschlussfolgerung dieser Kosten-Nutzen-Analyse lautet, dass die Einführung eines Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen eine der besten Maßnahmen wäre, um ein Gleichgewicht zwischen der Senkung der *Campylobacter*-erkrankung beim Menschen durch den Verzehr von Geflügelfleisch und den wirtschaftlichen Folgen der Anwendung der Maßnahme herzustellen.
- (9) Mit dem Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen soll die Kontamination der Schlachtkörper beim Schlachtprozess unter Kontrolle gehalten werden. Um darüber hinaus die gesamte Lebensmittelkette in den Blick zu nehmen, wie es im EFSA-Gutachten über Möglichkeiten zur Eindämmung des Erregers empfohlen wird, sollten auch Kontrollmaßnahmen auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe in Betracht gezogen werden.
- (10) Die Eindämmung von *Campylobacter* ist weiterhin schwierig, da die vertikale Übertragung kein großer Risikofaktor ist und alles davon abhängt, wie wirksam die Biosicherheitsmaßnahmen sind, um eine Infektion der Masthähnchen mit dem Erreger auszuschließen. Daher sollte ein stufenweises Vorgehen mit einer schrittweisen Verschärfung der Prozesshygienekriterien ins Auge gefasst werden. Dabei bietet Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ausreichende Flexibilität, um in Mitgliedstaaten, in denen ein solches Schutzniveau bereits erreicht ist, dieses Niveau durch Anwendung eines strengeren Prozesshygienekriteriums aufrechtzuerhalten, denn er besagt, dass dieses alternative Kriterium Garantien bieten muss, die dem in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Referenzkriterium zumindest gleichwertig sind.
- (11) Um den Verwaltungsaufwand für die Lebensmittelunternehmer zu begrenzen, sollte dem Probenahmeplan für das Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* dasselbe Prüfkonzept zugrunde gelegt werden wie demjenigen für das Kriterium für *Salmonella* in Geflügel-Schlachtkörpern. Deshalb sollten die Halshaut-Proben, die verwendet werden, um die Einhaltung des Prozesshygienekriteriums für *Salmonella* in Geflügel zu prüfen, auch für die *Campylobacter*-Analysen verwendet werden dürfen.
- (12) Die internationale Norm EN ISO 10272-2 beschreibt das horizontale Verfahren für die Zählung von *Campylobacter* in Lebens- und Futtermitteln. Dieses sollte daher als Referenzverfahren zur Überprüfung der Erfüllung des Kriteriums für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Geflügel festgelegt werden.
- (13) Der Geltungsbeginn dieser Verordnung sollte verschoben werden, um den Lebensmittelunternehmern Zeit für die Anpassung ihrer Verfahren an die neuen Anforderungen zu geben und den Laboratorien, die *Campylobacter*-Analysen durchführen, die Einführung der neuen, in der Verordnung festgelegten Prüfverfahren zu ermöglichen.
- (14) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (15) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

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

⁽¹⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

Artikel 2

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2018.

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

Brüssel, den 23. August 2017

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

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

1. In Kapitel 2 wird Abschnitt 2.1 wie folgt geändert:

a) Die Tabelle wird wie folgt geändert:

i) Die folgende Zeile 2.1.9 wird eingefügt:

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
„2.1.9 Schlachtkörper von Masthähnchen	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Ab dem 1.1.2020: c = 15 Ab dem 1.1.2025: c = 10	1 000 KBE/g		EN ISO 10272-2	Schlachtkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben“

ii) Fußnote 2 erhält folgende Fassung:

„⁽²⁾ Bei Nummern 2.1.3-2.1.5 und 2.1.9: m = M.“

b) Unter der Überschrift „Interpretation der Untersuchungsergebnisse“ wird Folgendes eingefügt:

„*Campylobacter* spp. in Geflügelschlachtkörpern von Masthähnchen:

- befriedigend, wenn höchstens c/n Werten > m sind,
- unbefriedigend, wenn mehr als c/n Werten > m sind.“

2. 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 Gesamtläche von 20 cm² zu entnehmen. Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens für diesen Zweck ist eine Probefläche je Probestelle von mindestens 100 cm² (50 cm² bei Schlachtkörpern kleiner Wiederkäuer) abzudecken.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf *Salmonella* ist die Probenahme mithilfe 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.

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* und *Campylobacter*. Andere als in der Nachbarschaft eines Schlachthofs gelegene Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, die nur von diesem Schlachthof erhaltenes Fleisch zerlegen und verarbeiten, entnehmen ebenfalls Proben zur

Untersuchung auf *Salmonella*. Dabei beproben sie vorzugsweise ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut, sofern verfügbar, stellen jedoch sicher, dass auch Geflügelteile 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.

Werden Geflügelschlachtkörper auf *Salmonella* und *Campylobacter* anhand der in Kapitel 2 in den Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien in Schlachthöfen untersucht und werden die Untersuchungen auf *Salmonella* und auf *Campylobacter* im selben Laboratorium durchgeführt, so sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 15 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von mindestens drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe zu 26 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also 5 × 26 g endgültige Proben (26 g sind nötig, um die Analysen für sowohl *Salmonella* als auch *Campylobacter* parallel anhand einer Probe vorzunehmen.). Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf *Campylobacter* weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des *Campylobacter*-Kriteriums verwendet werden. Die 5 × 26 g Proben werden verwendet, um die Einhaltung der in Kapitel 2 Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien und des in Kapitel 1 Zeile 1.28 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriteriums zu verifizieren. Zur Herstellung der Erstverdünnung im Laboratorium werden der 26-g-Testmenge 9 Anteile (234 ml) gepufferten Peptonwassers zugesetzt. Dieses wird zuvor auf Raumtemperatur erwärmt. Die Mischung wird ca. 1 Minute lang in einem Mischer (Stomacher oder Pulsifier) behandelt. Schaumbildung sollte vermieden werden, indem die Luft weitestmöglich aus dem Stomacher-Beutel entfernt wird. 10 ml (~ 1 g) dieser Erstverdünnung werden in ein leeres steriles Röhrchen gegeben; 1 ml dieser 10 ml wird für die Auszählung von *Campylobacter* auf Selektivplatten verwendet. Der Rest der Erstverdünnung (250 ml ~ 25 g) wird zum Nachweis von *Salmonella* verwendet.

Werden Geflügelschlachtkörper auf *Salmonella* und *Campylobacter* anhand der in Kapitel 2 in den Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien in Schlachthöfen untersucht und werden die Untersuchungen auf *Salmonella* und auf *Campylobacter* in zwei unterschiedlichen Laboratorien durchgeführt, so sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 20 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von mindestens vier Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe von 35 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also fünf Proben zu 35 g, die wiederum in fünf endgültige Proben zu 25 g (für die Untersuchung auf *Salmonella*) sowie fünf endgültige Proben zu 10 g (für die Untersuchung auf *Campylobacter*) aufgeteilt werden. Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf *Campylobacter* weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des *Campylobacter*-Kriteriums verwendet werden. Die 5 × 25 g Proben werden verwendet, um die Einhaltung der in Kapitel 2 Zeile 2.1.5 festgelegten Prozesshygienekriterien und des in Kapitel 1 Zeile 1.28 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriteriums zu verifizieren. Die fünf endgültigen Proben zu 10 g werden zur Überprüfung der Einhaltung des in Kapitel 2 Zeile 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriteriums verwendet.

Für die Untersuchung von anderem frischem Geflügelfleisch als Geflügelschlachtkörpern auf *Salmonella* sind pro Partie fünf Proben von mindestens 25 g zu entnehmen. Die Geflügelteilen mit Haut entnommenen Proben enthalten Haut und eine dünne Scheibe Oberflächenmuskel, falls nicht ausreichend Haut für eine Probeneinheit vorhanden ist. Die Geflügelteilen ohne Haut oder mit nur wenig Haut entnommenen Proben enthalten zusätzlich zu der vorhandenen Haut eine oder mehrere dünne Scheiben Oberflächenmuskel, sodass 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 Untersuchung alle 14 Tage verringert werden, sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

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.

Bei der Beprobung von Geflügelschlachtkörpern zur Untersuchung auf *Campylobacter* kann die Probenahmehäufigkeit auf eine Untersuchung alle 14 Tage verringert werden, wenn in 52 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Probenahmehäufigkeit für *Campylobacter* kann mit Genehmigung der zuständigen Behörde verringert werden, wenn eine amtliches oder amtlich anerkanntes nationales oder regionales *Campylobacter*-Bekämpfungsprogramm existiert und dieses Probenahmen und Untersuchungen umfasst, die den Probenahmen und Untersuchungen gleichwertig sind, die zur Überprüfung der Einhaltung der in Kapitel 2 Zeile 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien verlangt werden. Wenn das Bekämpfungsprogramm eine geringe Kontamination der Herden mit *Campylobacter* zulässt, kann die Probenahmehäufigkeit weiter reduziert werden, sofern diese geringe Kontamination in den Herkunftsbetrieben der vom Schlachthof gekauften Masthähnchen in 52 aufeinanderfolgenden Wochen erzielt wird. Falls das Bekämpfungsprogramm während einer bestimmten Zeit des Jahres befriedigende Ergebnisse aufweist, kann die Untersuchungshäufigkeit für *Campylobacter* mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch den saisonalen Schwankungen angepasst werden.

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.“
