

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/1495 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 23ης Αυγούστου 2017

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων ⁽¹⁾ και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής ⁽²⁾ καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (2) Συγκεκριμένα, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 καθορίζει τα κριτήρια υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που ορίζουν τις ενδεικτικές τιμές μόλυνσης πάνω από τις οποίες απαιτούνται διορθωτικές ενέργειες προκειμένου να διατηρηθεί η υγιεινή της παραγωγικής διαδικασίας σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα.
- (3) Η «Συνοπτική έκθεση της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις τάσεις και την προέλευση των ζωνοσόων, των ζωνοσογόνων παραγόντων και των εστιών τροφιμογενών λοιμώξεων το 2015» ⁽³⁾ που δημοσιεύει η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) και το Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων (ECDC) αναφέρει ότι η καμπυλοβακτηρίωση στον άνθρωπο είναι ο συχνότερα καταγεγραμμένος νοσογόνος παράγοντας από τρόφιμα στον άνθρωπο στην Ένωση με περίπου 230 000 καταγεγραμμένα κρούσματα ετησίως.
- (4) Το 2010 η EFSA δημοσίευσε την ανάλυση της βασικής μελέτης για τον επιπολασμό του *Campylobacter* σε παρτίδες και σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής ⁽⁴⁾. Η βασική μελέτη εκπονήθηκε σε επίπεδο σφαγείου το 2008 για να υπάρχουν συγκρίσιμα αριθμητικά στοιχεία σχετικά με τον επιπολασμό και το επίπεδο μόλυνσης των κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής στην Ένωση. Η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι τα σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής είχαν μολυνθεί κατά μέσο όρο κατά 75,8 % με σημαντικές διακυμάνσεις μεταξύ των κρατών μελών και των σφαγείων.
- (5) Σύμφωνα με την επιστημονική γνώμη της EFSA σχετικά με τον κίνδυνο καμπυλοβακτηρίωσης στον άνθρωπο που συνδέεται με το κρέας κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής ⁽⁵⁾, η οποία δημοσιεύτηκε το 2010, είναι πιθανό η επεξεργασία, η προετοιμασία και η κατανάλωση κρέατος κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής να ευθύνεται για το 20 % με 30 % των κρουσμάτων καμπυλοβακτηρίωσης στον άνθρωπο, ενώ το 50 % με 80 % μπορεί να αποδίδεται συνολικά στα υποδόχα κοτόπουλα.
- (6) Η επιστημονική γνώμη της EFSA σχετικά με τις επιλογές ελέγχου για το *Campylobacter* σε όλη την αλυσίδα παραγωγής κρέατος πουλερικών, που δημοσιεύτηκε το 2011 ⁽⁶⁾, προτείνει διάφορες επιλογές ελέγχου τόσο σε επίπεδο εκμετάλλευσης όσο και σε επίπεδο σφαγείου και εκτιμά τις επιπτώσεις τους στη μείωση του αριθμού των κρουσμάτων σε

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 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.

ανθρώπους, συμπεριλαμβανομένης της εισαγωγής κριτηρίου υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας για το *Campylobacter*. Η EFSA θεωρεί ότι θα μπορούσε να επιτευχθεί μείωση του κινδύνου για τη δημόσια υγεία από την κατανάλωση κρεάτων κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής κατά περισσότερο από 50 % εάν τηρούνταν όριο 1 000 cfu/g στα σφάγια και επισημαίνει ότι υπάρχουν σημαντικά διαφορετικά επίπεδα μόλυνσης μεταξύ δειγμάτων από το δέρμα του λαιμού και του στήθους.

- (7) Η EFSA δημοσίευσε επίσης το 2012 επιστημονική γνώμη σχετικά με τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία που θα πρέπει να καλύπτονται από την επιθεώρηση του κρέατος πουλερικών, η οποία αποδίδει υψηλό ενδιαφέρον για τη δημόσια υγεία στο *Campylobacter* ⁽¹⁾ και συνιστά την προσαρμογή των ισχυουσών μεθόδων επιθεώρησης σφαγίων πουλερικών για την αντιμετώπιση του *Campylobacter*. Συγκεκριμένα, η EFSA προτείνει την εισαγωγή κριτηρίου διαδικασίας υγιεινής για το *Campylobacter* στα σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής.
- (8) Με βάση τις γνώμες της EFSA του 2010 και 2011 η Επιτροπή ανέθεσε την εκπόνηση ανάλυσης του κόστους και των οφελών για τον καθορισμό ορισμένων μέτρων ελέγχου για τη μείωση του *Campylobacter* στο κρέας κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής σε διάφορα στάδια της τροφικής αλυσίδας ⁽²⁾. Το βασικό συμπέρασμα από αυτή την ανάλυση κόστους-οφέλους είναι ότι ο καθορισμός κριτηρίου υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας για το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής θα προσέφερε μία από τις καλύτερες ισορροπίες μεταξύ της μείωσης της καμπυλοβακτηρίωσης στον άνθρωπο που αποδίδεται στην κατανάλωση κρέατος πουλερικών και των οικονομικών συνεπειών από την εφαρμογή του κριτηρίου.
- (9) Το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας για το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής έχει στόχο να διατηρεί υπό έλεγχο τη μόλυνση των σφαγίων κατά τη διαδικασία της σφαγής. Επίσης, για να διασφαλιστεί μια προσέγγιση που να περιλαμβάνει όλη την αλυσίδα, όπως συνιστά η γνώμη της EFSA σχετικά με τις επιλογές ελέγχου για το *Campylobacter*, τα μέτρα ελέγχου θα πρέπει να ληφθούν υπόψη και σε επίπεδο αγροκτήματος.
- (10) Ο έλεγχος του *Campylobacter* εξακολουθεί να είναι δύσκολος, δεδομένου ότι η κάθετη μετάδοση δεν φαίνεται να αποτελεί σημαντικό παράγοντα κινδύνου και τα πάντα εξαρτώνται από το πόσο αποτελεσματικά είναι τα μέτρα βιοασφάλειας στο να αποκλείσουν το *Campylobacter* από τα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής. Επομένως, θα πρέπει να εξεταστεί σταδιακή προσέγγιση με εφαρμογή ολοένα και μεγαλύτερης αυστηρότητας στο κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας. Ωστόσο, προκειμένου να διατηρηθεί το ίδιο επίπεδο προστασίας στα κράτη μέλη όπου έχει ήδη επιτευχθεί το εν λόγω επίπεδο προστασίας, το άρθρο 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 προβλέπει επαρκή ευελιξία ώστε να εφαρμοστεί αυστηρότερο κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας εφόσον αυτό το εναλλακτικό κριτήριο προβλέπει τουλάχιστον ισοδύναμες εγγυήσεις με το κριτήριο αναφοράς που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.
- (11) Προκειμένου να μειωθεί ο διοικητικός φόρτος για τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων, το πρόγραμμα δειγματοληψίας για το κριτήριο σχετικά με το *Campylobacter* θα πρέπει να ακολουθεί την ίδια προσέγγιση δοκιμής όπως το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που έχει οριστεί για τη σαλμονέλα σε σφάγια πουλερικών. Τα ίδια δείγματα δέρματος λαιμού που χρησιμοποιούνται για τη δοκιμή της συμμόρφωσης με το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που έχει οριστεί για τη σαλμονέλα σε σφάγια πουλερικών μπορεί, επομένως, να χρησιμοποιείται για τις αναλύσεις για το *Campylobacter*.
- (12) Το διεθνές πρότυπο EN ISO 10272-2 είναι η οριζόντια μέθοδος για την καταμέτρηση του *Campylobacter* σε τρόφιμα και ζωοτροφές. Θα πρέπει, επομένως, να καθοριστεί ως μέθοδος αναφοράς που να επαληθεύει τη συμμόρφωση με το κριτήριο για το *Campylobacter* σε σφάγια πουλερικών.
- (13) Είναι πρόσφορο να μετατεθεί η ημερομηνία εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, ώστε να δοθεί επαρκής χρόνος στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να προσαρμόσουν τις ισχύουσες πρακτικές τους στις νέες απαιτήσεις και να επιτρέψουν στα εργαστήρια που διενεργούν αναλύσεις για το *Campylobacter* να εφαρμόσουν τις νέες μεθόδους δοκιμών που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό.
- (14) Συνεπώς, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (15) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

⁽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

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2018.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 23 Αυγούστου 2017.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 τροποποιείται ως εξής:

1) Στο κεφάλαιο 2, η ενότητα 2.1 τροποποιείται ως εξής:

α) ο πίνακας τροποποιείται ως εξής:

i) προστίθεται η ακόλουθη σειρά 2.1.9:

Κατηγορία τροφίμων	Μικροοργανισμοί	Πλάνο δειγματοληψίας		Όρια		Αναλυτική μέθοδος αναφοράς	Στάδιο στο οποίο εφαρμόζεται το κριτήριο	Μέτρα σε περίπτωση μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων
		n	c	m	M			
«2.1.9 Σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής»	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Από 1.1.2020 c = 15· Από 1.1.2025 c = 10·	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Σφάγια μετά την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή, επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας, της καταγωγής των ζώων και των μέτρων βιοασφάλειας στις εκμεταλλεύσεις καταγωγής»

ii) η υποσημείωση 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«⁽²⁾ Για τα σημεία 2.1.3-2.1.5 και 2.1.9 $m = M$.»

β) κάτω από τον τίτλο «Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των δοκιμών» προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«*Campylobacter* spp. σε σφάγια πουλερικών από κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής:

— ικανοποιητική, εάν ένας μέγιστος αριθμός τιμών c/n είναι $> m$,

— μη ικανοποιητική, εάν αριθμός τιμών μεγαλύτερος από c/n είναι $> m$.».

2) Στο κεφάλαιο 3, το τμήμα 3.2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

«3.2. Βακτηριολογική δειγματοληψία σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος, μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος και νωπού κρέατος

Κανόνες δειγματοληψίας για σφάγια βοοειδών, χοίρων, προβάτων, αιγών και αλόγων

Η καταστρεπτική και η μη καταστρεπτική μέθοδος δειγματοληψίας, η επιλογή των σημείων δειγματοληψίας καθώς και οι κανόνες αποθήκευσης και μεταφοράς των προς χρήση δειγμάτων καθορίζονται στο πρότυπο ISO 17604.

Κατά τη διάρκεια κάθε δειγματοληψίας πρέπει να λαμβάνονται τυχαίως δείγματα πέντε σφαγίων. Τα σημεία δειγματοληψίας πρέπει να επιλέγονται με βάση την τεχνολογία σφαγής που χρησιμοποιείται σε κάθε μονάδα.

Όταν γίνεται δειγματοληψία για αναλύσεις εντεροβακτηριοειδών και μετρήσεις αερόβιων αποικιών, τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από τέσσερα σημεία κάθε σφαγίου. Πρέπει να λαμβάνονται με την καταστρεπτική μέθοδο τέσσερα δείγματα ιστών που να αντιπροσωπεύουν συνολικά 20 cm². Όταν χρησιμοποιείται η μη καταστρεπτική μέθοδος για τον σκοπό αυτό, η περιοχή δειγματοληψίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 100 cm² (50 cm² για σφάγια μικρών μηρυκαστικών) ανά σημείο δειγματοληψίας.

Όταν γίνεται δειγματοληψία για αναλύσεις σαλμονέλας, πρέπει να χρησιμοποιείται μέθοδος δειγματοληψίας με τραχύ σπόγγο. Πρέπει να επιλέγονται περιοχές στις οποίες υπάρχει η μεγαλύτερη πιθανότητα επιμόλυνσης. Η συνολική περιοχή δειγματοληψίας πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον 400 cm².

Όταν λαμβάνονται δείγματα από διαφορετικά σημεία δειγματοληψίας του σφαγίου, τα δείγματα αυτά πρέπει να ομαδοποιούνται πριν από την εξέταση.

Κανόνες δειγματοληψίας για τα σφάγια πουλερικών και το νωπό κρέας πουλερικών

Για τις αναλύσεις σαλμονέλας και *Campylobacter*, τα σφαγεία πρέπει να λαμβάνουν δείγματα από ολόκληρα σφάγια πουλερικών με το δέρμα του λαιμού. Εγκαταστάσεις κοπής και επεξεργασίας άλλες από εκείνες που εφάπτονται με σφαγείο το οποίο κόβει και επεξεργάζεται κρέας που έχει ληφθεί αποκλειστικά από το συγκεκριμένο σφαγείο πρέπει επίσης να

λαμβάνουν δείγματα για αναλύσεις σαλμονέλας. Κατά την εργασία αυτή δίνουν προτεραιότητα στα ολόκληρα σφάγια πουλερικών με το δέρμα του λαιμού, αν υπάρχουν, αλλά εξασφαλίζουν ότι καλύπτονται από τη δειγματοληψία και τεμάχια κοτόπουλου με δέρμα και/ή τεμάχια κοτόπουλου χωρίς δέρμα ή μόνο με μικρή ποσότητα δέρματος, καθώς και ότι η επιλογή πρέπει να βασίζεται στην επικινδυνότητα.

Τα σφαγεία πρέπει να περιλαμβάνουν στα δικά τους προγράμματα δειγματοληψίας σφάγια πουλερικών από σμήνη με άγνωστη υγιεινομική κατάσταση ως προς τη σαλμονέλα ή από σμήνη που έχουν ήδη βρεθεί θετικά στη *Salmonella Enteritidis* ή στη *Salmonella Typhimurium*.

Κατά τις δοκιμές για σαλμονέλα και *Campylobacter* σε σφάγια πουλερικών στα σφαγεία με βάση το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που καθορίζεται στις σειρές 2.1.5 και 2.1.9 του κεφαλαίου 2 και οι δοκιμές για σαλμονέλα και *Campylobacter* πραγματοποιούνται στο ίδιο εργαστήριο, σε κάθε δειγματοληψία πρέπει να λαμβάνονται τυχαία δείγματα δέρματος λαιμού από τουλάχιστον 15 σφάγια πουλερικών μετά την ψύξη. Πριν από την εξέταση τα δείγματα δέρματος λαιμού από τουλάχιστον τρία σφάγια πουλερικών από το ίδιο σμήνος καταγωγής πρέπει να ομαδοποιούνται σε ένα δείγμα των 26 g. Επομένως, τα δείγματα δέρματος λαιμού σχηματίζουν 5 × 25 g τελικά δείγματα (απαιτούνται 26 γραμμάρια για να διενεργηθούν αναλύσεις για σαλμονέλα και *Campylobacter* παράλληλα από ένα δείγμα). Τα δείγματα πρέπει να φυλάσσονται μετά τη δειγματοληψία και να μεταφέρονται στο εργαστήριο σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από 1 °C και όχι υψηλότερη από 8 °C και το χρονικό διάστημα από τη δειγματοληψία έως τη δοκιμή για *Campylobacter* θα πρέπει να είναι μικρότερο από 48 ώρες, προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση της ακεραιότητας του δείγματος. Τα δείγματα που έχουν φτάσει σε θερμοκρασία 0 °C δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με το κριτήριο του *Campylobacter*. Τα δείγματα 5 × 26 g θα χρησιμοποιηθούν για να επαληθεύσουν τη συμμόρφωση με το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που καθορίζεται στις σειρές 2.1.5 και 2.1.9 του κεφαλαίου 2 και το κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων που ορίζεται στη σειρά 1.28 του κεφαλαίου 1. Προκειμένου να ετοιμαστεί το μητρικό εναιώρημα στο εργαστήριο, η ποσότητα δοκιμής των 26 g μεταφέρεται σε εννέα όγκους (234 ml) θρεπτικού υλικού buffered peptone water (BPW). Το BPW θα έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την προσθήκη. Το μείγμα υποβάλλεται σε επεξεργασία σε σάκο Stomacher ή Pulsifier για ένα περίπου λεπτό. Ο αφρισμός αποφεύγεται με την αφαίρεση του αέρα από τον σάκο Stomacher κατά το δυνατόν. 10 ml (~1g) αυτού του μητρικού εναιωρήματος μεταφέρονται σε άδειο αποστειρωμένο σωλήνα και 1 ml από τα 10 ml χρησιμοποιείται για την καταμέτρηση *Campylobacter* σε επιλεκτικά τρυβλία. Το υπόλοιπο του μητρικού εναιωρήματος (250 ml ~ 25g) χρησιμοποιείται για την ανίχνευση της *Salmonella*.

Κατά τις δοκιμές για σαλμονέλα και *Campylobacter* σε σφάγια πουλερικών στα σφαγεία με βάση το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που καθορίζεται στις σειρές 2.1.5 και 2.1.9 του κεφαλαίου 2 και οι δοκιμές για σαλμονέλα και *Campylobacter* που πραγματοποιούνται σε δύο διαφορετικά εργαστήρια, σε κάθε δειγματοληψία πρέπει να λαμβάνονται τυχαία δείγματα δέρματος λαιμού από τουλάχιστον 20 σφάγια πουλερικών μετά την ψύξη. Πριν από την εξέταση τα δείγματα δέρματος λαιμού από τουλάχιστον τέσσερα σφάγια πουλερικών από το ίδιο σμήνος καταγωγής πρέπει να ομαδοποιούνται σε ένα δείγμα των 35 g. Ως εκ τούτου, τα δείγματα δέρματος λαιμού από δείγματα 5 × 35 g, τα οποία με τη σειρά τους θα χωριστούν ώστε να εξαχθούν τελικά δείγματα 5 × 25 g (που θα υποβληθούν σε δοκιμή για σαλμονέλα) και 5 × 10 g τελικά δείγματα (που θα υποβληθούν σε δοκιμή για *Campylobacter*). Τα δείγματα πρέπει να φυλάσσονται μετά τη δειγματοληψία και να μεταφέρονται στο εργαστήριο σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από 1 °C και όχι υψηλότερη από 8 °C και το χρονικό διάστημα από τη δειγματοληψία και τη δοκιμή για *Campylobacter* θα πρέπει να είναι μικρότερο από 48 ώρες, προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση της ακεραιότητας του δείγματος. Τα δείγματα που έχουν φτάσει σε θερμοκρασία 0 °C δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με το κριτήριο του *Campylobacter*. Τα δείγματα 5 × 25 g θα χρησιμοποιηθούν για να επαληθεύσουν τη συμμόρφωση με το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που καθορίζεται στη σειρά 2.1.5 του κεφαλαίου 2 και το κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων που ορίζεται στη σειρά 1.28 του κεφαλαίου 1. Τα τελικά δείγματα 5 × 10 g θα χρησιμοποιηθούν για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που ορίζεται στη σειρά 2.1.9 του κεφαλαίου 2.

Για τις αναλύσεις σαλμονέλας σε νωπό κρέας πουλερικών εκτός των σφαγίων πουλερικών, πρέπει να συλλέγονται πέντε δείγματα τουλάχιστον 25 g από την ίδια παρτίδα. Το δείγμα που λαμβάνεται από τεμάχια πουλερικών με δέρμα πρέπει να περιλαμβάνει δέρμα και ένα λεπτό κομμάτι επιφανειακού μυός σε περίπτωση που η ποσότητα του δέρματος δεν είναι επαρκής για να σχηματιστεί μονάδα δείγματος. Το δείγμα που λαμβάνεται από τεμάχια πουλερικών χωρίς δέρμα ή με μικρή μόνο ποσότητα δέρματος πρέπει να περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα λεπτά κομμάτια επιφανειακού μυός που προστίθεται(ν)ται στο όποιο διαθέσιμο δέρμα ώστε να σχηματιστεί μια επαρκής μονάδα δείγματος. Τα κομμάτια του κρέατος πρέπει να λαμβάνονται κατά τρόπο που να περιλαμβάνεται όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα από την επιφάνεια του κρέατος.

Κατευθυντήριες γραμμές για τη δειγματοληψία

Λεπτομερέστερες κατευθυντήριες γραμμές για τη δειγματοληψία σφαγίων, και ιδίως για τα σημεία δειγματοληψίας, μπορούν να συμπεριληφθούν στους οδηγούς ορθής πρακτικής που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

Συχνότητα δειγματοληψίας για σφάγια, κιμά, παρασκευάσματα κρέατος, μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας και νωπό κρέας πουλερικών

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων σε σφαγεία ή σε εγκαταστάσεις που παράγουν κιμά, παρασκευάσματα κρέατος, μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας ή νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να λαμβάνουν δείγματα για μικροβιολογική ανάλυση τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα. Η ημέρα της δειγματοληψίας πρέπει να αλλάζει κάθε εβδομάδα, προκειμένου να εξασφαλίζεται η κάλυψη κάθε ημέρας της εβδομάδας.

Όσον αφορά τη δειγματοληψία κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος για μετρήσεις *E. coli* και αερόβιων αποικιών καθώς και τη δειγματοληψία σφαγίων για μετρήσεις εντεροβακτηριοειδών και αερόβιων αποικιών, η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε δοκιμές ανά δεκαπενθήμερο εάν ληφθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα επί έξι συνεχείς εβδομάδες.

Σε περίπτωση δειγματοληψίας για αναλύσεις σαλμονέλας σε κιμά, παρασκευάσματα κρέατος, σφάγια και νωπό κρέας πουλερικών, η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε μία δειγματοληψία ανά δεκαπενθήμερο εάν έχουν ληφθεί ικανοποιητικά αποτελέσματα επί 30 συνεχείς εβδομάδες. Η συχνότητα δειγματοληψίας για σαλμονέλα μπορεί επίσης να μειωθεί εάν υπάρχει εθνικό ή περιφερειακό πρόγραμμα καταπολέμησης της σαλμονέλας και εάν το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει δοκιμές που αντικαθιστούν τη δειγματοληψία που καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο. Η συχνότητα δειγματοληψίας μπορεί να μειωθεί ακόμη περισσότερο εάν το εθνικό ή περιφερειακό πρόγραμμα καταπολέμησης της σαλμονέλας δείξει ότι ο επιπολασμός της σαλμονέλας είναι χαμηλός στα ζώα που αγόρασε το σφαγείο.

Σε περίπτωση δειγματοληψίας για *Campylobacter* σε σφάγια πουλερικών, η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε μία δειγματοληψία ανά δεκαπενθήμερο εάν έχουν ληφθεί ικανοποιητικά αποτελέσματα επί 52 συνεχείς εβδομάδες. Η συχνότητα δειγματοληψίας για *Campylobacter* μπορεί να μειωθεί, ύστερα από έγκριση από την αρμόδια αρχή, εάν υπάρχει επίσημο ή επίσημα αναγνωρισμένο σε εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο πρόγραμμα καταπολέμησης του *Campylobacter* και εάν το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει δειγματοληψία και δοκιμές ισοδύναμες με τη δειγματοληψία και τις δοκιμές που απαιτούνται για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με το κριτήριο υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας που καθορίζεται στη σειρά 2.1.9 του κεφαλαίου 2. Αν στο πρόγραμμα καταπολέμησης ορίζεται χαμηλό επίπεδο μόλυνσης των σμηνών για το *Campylobacter*, η συχνότητα δειγματοληψίας μπορεί να μειωθεί ακόμη περισσότερο εάν αυτό το χαμηλό επίπεδο μόλυνσης του *Campylobacter* επιτευχθεί σε περίοδο 52 εβδομάδων στα αγροκτήματα καταγωγής των κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής που αγόρασε το σφαγείο. Στην περίπτωση που το πρόγραμμα καταπολέμησης δείξει ικανοποιητικά αποτελέσματα κατά τη διάρκεια συγκεκριμένης περιόδου του έτους, η συχνότητα των αναλύσεων για *Campylobacter* μπορεί να προσαρμοστεί σε εποχικές διακυμάνσεις ύστερα από έγκριση από την αρμόδια αρχή.

Ωστόσο, όταν αυτό δικαιολογείται με βάση την ανάλυση επικινδυνότητας και ως εκ τούτου έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή, μικρά σφαγεία και εγκαταστάσεις παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και νωπού κρέατος πουλερικών σε μικρές ποσότητες μπορούν να εξαιρούνται από τις εν λόγω συχνότητες δειγματοληψίας.».
