

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 27ης Οκτωβρίου 2011

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών

(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. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Νοεμβρίου 2003, για τον έλεγχο της σαλμονέλας και άλλων συγκεκριμένων τροφιμογενών ζωνοσογόνων παραγόντων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 5 παράγραφος 6,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 στοχεύει στο να εξασφαλιστεί η λήψη κατάλληλων και αποτελεσματικών μέτρων για την ανίχνευση και την καταπολέμηση της σαλμονέλας και άλλων ζωνοσογόνων παραγόντων σε όλα τα στάδια της συναφούς παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής, ώστε να μειωθεί ο επιπολασμός τους και η επικινδυνότητα που συνεπάγονται για τη δημόσια υγεία. Ο εν λόγω κανονισμός καλύπτει, μεταξύ άλλων, την υιοθέτηση στόχων για τον περιορισμό του επιπολασμού συγκεκριμένων ζωνοσώων σε πληθυσμούς ζώων και την έγκριση κανόνων που αφορούν το ενδοενοσιακό εμπόριο και τις εισαγωγές, από τρίτες χώρες, ορισμένων ζώων και προϊόντων των ζώων αυτών.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 646/2007 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 2007, για εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τον κοινοτικό στόχο για τη μείωση του επιπολασμού της *Salmonella enteritidis* και της *Salmonella typhimurium* στα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1091/2005⁽³⁾, θέτει στόχο για την Ένωση όσον αφορά τη μείωση αυτών των δύο οροτύπων σαλμονέλας στα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής. Ο εν λόγω κανονισμός ορίζει ότι στόχος θα είναι η επίτευξη μείωσης του ποσοστού σμηνών κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής που εξακολουθούν να είναι θετικά στη *Salmonella enteritidis* και στη *Salmonella typhimurium* στο 1 % ή και λιγότερο έως τις 31 Δεκεμβρίου 2011.
- (3) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 584/2008 της Επιτροπής, της 20ής Ιουνίου 2008, για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και

του Συμβουλίου όσον αφορά τον κοινοτικό στόχο για τη μείωση του επιπολασμού της *Salmonella enteritidis* και της *Salmonella typhimurium* στις γαλοπούλες⁽⁴⁾, θέτει στόχο για την Ένωση όσον αφορά τη μείωση αυτών των δύο οροτύπων σαλμονέλας στα σμήνη γαλοπούλων. Ο εν λόγω κανονισμός ορίζει ότι στόχος θα είναι η επίτευξη μείωσης του ποσοστού σμηνών γαλοπούλων προς πάχυνση που εξακολουθούν να είναι θετικά στη *Salmonella enteritidis* και στη *Salmonella typhimurium* στο 1 % ή και λιγότερο έως τις 31 Δεκεμβρίου 2012.

- (4) Στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 ορίζονται συγκεκριμένα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για την καταπολέμηση των ζωνοσώων και των ζωνοσογόνων παραγόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα I του ίδιου κανονισμού. Πιο συγκεκριμένα, στο σημείο 1 του μέρους E του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 ορίζεται ότι, από τις 12 Δεκεμβρίου 2010, ορισμένα νωπά κρέατα πουλερικών από ζώα που απαριθμούνται στο παράρτημα I του ίδιου κανονισμού δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση, εκτός εάν πληρούν το ακόλουθο κριτήριο: «*Salmonella*: απουσία στα 25 γραμμάρια». Ο εν λόγω κανονισμός προβλέπει επίσης τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για το κριτήριο αυτό, οι οποίοι θα προσδιορίζουν ιδίως τα προγράμματα δειγματοληψίας και τις μεθόδους ανάλυσης.
- (5) Όσον αφορά το νωπό κρέας πουλερικών, πρέπει να θεσπιστούν διατάξεις που να διασφαλίζουν ότι οι λεπτομερείς κανόνες για το κριτήριο της σαλμονέλας στο κρέας πουλερικών οδηγούν στην εύλογη βεβαιότητα ότι το κρέας είναι απαλλαγμένο από τη σχετική σαλμονέλα και ότι η εναρμονισμένη εφαρμογή έχει αποτέλεσμα τον θεμιτό ανταγωνισμό και ανάλογες συνθήκες για τη διάθεση στην αγορά.
- (6) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα⁽⁵⁾, καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων όταν εφαρμόζουν τα γενικά και ειδικά μέτρα υγιεινής που αναφέρονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (7) Για λόγους συνέπειας της νομοθεσίας της Ένωσης, κρίνεται σκόπιμο να τροποποιηθούν οι ειδικές απαιτήσεις για το νωπό κρέας πουλερικών που καθορίζονται στο μέρος E του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 και να εισαχθούν λεπτομερείς κανόνες για το κριτήριο της σαλμονέλας στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

⁽¹⁾ ΕΕ L 325 της 12.12.2003, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.⁽³⁾ ΕΕ L 151 της 13.6.2007, σ. 21.⁽⁴⁾ ΕΕ L 162 της 21.6.2008, σ. 3.⁽⁵⁾ ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.

- (8) Σύμφωνα με την απόφαση 2005/636/EK της Επιτροπής, της 1ης Σεπτεμβρίου 2005, περί της χρηματοδοτικής συνεισφοράς της Κοινότητας για τη διενέργεια βασικής μελέτης στα κράτη μέλη σχετικά με τον επιπολασμό της *Salmonella* spp. σε σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής *Gallus gallus* ⁽¹⁾, την απόφαση 2006/662/EK της Επιτροπής, της 29ης Σεπτεμβρίου 2006, περί της χρηματοδοτικής συνεισφοράς της Κοινότητας για τη διενέργεια βασικής μελέτης στα κράτη μέλη σχετικά με τον επιπολασμό της *Salmonella* στις γαλοπούλες ⁽²⁾, και την απόφαση 2007/516/EK της Επιτροπής, της 19ης Ιουλίου 2007, για τη χρηματοοικονομική συνεισφορά από την Κοινότητα στην έρευνα όσον αφορά τον επιπολασμό και τη μικροβιακή αντοχή του *Campylobacter* spp. σε σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής και τον επιπολασμό των *Campylobacter* spp. και *Salmonella* spp. σε σφάγια κοτόπουλων που πρέπει να πραγματοποιούνται στα κράτη μέλη ⁽³⁾, συγκεντρώθηκαν πληροφορίες για τον επιπολασμό της σαλμονέλας σε σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής, σμήνη γαλοπούλων και σφάγια κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής, αντιστοίχως. Τα αποτελέσματα αυτών των ερευνών, καθώς και τα προκαταρκτικά αποτελέσματα του πρώτου έτους των εθνικών προγραμμάτων καταπολέμησης της σαλμονέλας στα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής (2009) σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003, δείχνουν ότι ο επιπολασμός της σαλμονέλας στα σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής και στις γαλοπούλες διατηρείται ακόμα σε ψηλά ποσοστά ⁽⁴⁾. Επιπλέον, τα εθνικά προγράμματα καταπολέμησης της σαλμονέλας στις γαλοπούλες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 έγιναν υποχρεωτικά μόλις από το 2010 και εξής. Η εφαρμογή του κριτηρίου σε όλους τους οροτύπους σαλμονέλας πριν αποδειχθεί η σημαντική μείωση του επιπολασμού της σαλμονέλας σε σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής και γαλοπούλων μπορεί να έχει δυσανάλογο οικονομικό αντίκτυπο για τον κλάδο παραγωγής. Επομένως, το κεφάλαιο 1 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 πρέπει να τροποποιηθεί.
- (9) Σύμφωνα με την κοινοτική συνοπτική έκθεση για τις τάσεις και τις πηγές των ζωνοσώων, των ζωνοσογόνων παραγόντων και των εστιών τροφιμογενών λοιμώξεων στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2008 ⁽⁵⁾, την οποία συνέταξε η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων, περίπου το 80 % των περιστατικών σαλμονέλλωσης σε ανθρώπους προκαλούνται από τη *Salmonella enteritidis* και τη *Salmonella typhimurium*, και το ποσοστό αυτό είναι παρόμοιο με των προηγούμενων ετών. Το κρέας πουλερικών παραμένει σημαντική πηγή σαλμονέλλωσης σε ανθρώπους.
- (10) Ο καθορισμός κριτηρίου για τη *Salmonella enteritidis* και τη *Salmonella typhimurium* θα προσφέρει την καλύτερη δυνατή ισορροπία μεταξύ, αφενός, της μείωσης της σαλμονέλλωσης σε ανθρώπους που οφείλεται στην κατανάλωση κρέατος πουλερικών, και αφετέρου, των οικονομικών συνεπειών από την εφαρμογή αυτού του κριτηρίου. Παράλληλα, θα ενθαρρύνει τις επιχειρήσεις τροφίμων να λαμβάνουν μέτρα σε προηγούμενα στάδια της πτηνοτροφικής παραγωγής, πράγμα που μπορεί να συμβάλει στη μείωση όλων των οροτύπων της σαλμονέλας που έχουν μεγάλη σημασία για τη δημόσια υγεία. Η επικέντρωση σε αυτούς τους δύο οροτύπους θα συμβαδίζει και με τους στόχους που έχουν τεθεί για την Ένωση όσον αφορά την πρωτογενή παραγωγή πτηνοτροφικών προϊόντων.
- (11) Τα προγράμματα δειγματοληψίας για άλλα κριτήρια ασφαλείας των τροφίμων όσον αφορά τη σαλμονέλα έχουν καθοριστεί με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005. Έχουν αποδειχθεί πρακτικά και προσφέρονται για χρήση από επιχειρήσεις τροφίμων, επομένως είναι κατάλληλα και για τη δειγματοληψία σε νωπά κρέατα πουλερικών.
- (12) Το διεθνές πρότυπο EN/ISO 6579 είναι η οριζόντια μέθοδος για την ανίχνευση *Salmonella* spp. σε τρόφιμα και ζωοτροφές. Επιπλέον, στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ορίζεται ότι το εν λόγω πρότυπο είναι η μέθοδος αναφοράς για όλα τα κριτήρια που αφορούν τη σαλμονέλα. Επομένως, πρέπει να καθοριστεί ως μέθοδος αναφοράς και για το κριτήριο που αναφέρεται στο νωπό κρέας πουλερικών, με την επιφύλαξη των διατάξεων για τη χρήση εναλλακτικών μεθόδων που καθορίζονται στον ίδιο κανονισμό. Το εργαστήριο αναφοράς της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη σαλμονέλα συνιστά ως σκόπιμη τη χρήση του συστήματος White-Kaufmann-Le Minor ως μεθόδου αναφοράς για τον προσδιορισμό του οροτύπου.
- (13) Τα μονοφασικά στελέχη της *Salmonella typhimurium* αναδείχθηκαν γρήγορα σε έναν από τους συνηθέστερους ορότυπους σαλμονέλας που ανιχνεύεται σε διάφορα είδη ζώων και σε κλινικά απομονωθέντα στελέχη που προέρχονται από ανθρώπους. Σύμφωνα με την επιστημονική γνώμη για την παρακολούθηση και την αξιολόγηση του κινδύνου που ενέχουν για τη δημόσια υγεία στελέχη παρόμοια με αυτά της *Salmonella typhimurium* ⁽⁶⁾, τα μονοφασικά στελέχη της *Salmonella typhimurium* με αντιγονικό τύπο 1,4,[5],12:i:θεωρούνται παραλλαγές της *Salmonella typhimurium* και τα σημερινά δεδομένα δείχνουν ότι αυτά τα στελέχη φαίνεται να ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία συγκρίσιμο με εκείνο άλλων στελεχών της *Salmonella typhimurium*. Ως εκ τούτου, κρίνεται σκόπιμο να διευκρινιστεί ότι οι διατάξεις για τη *Salmonella typhimurium* ισχύουν και για αυτά τα μονοφασικά στελέχη.
- (14) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 καθορίζει κριτήριο υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας όσον αφορά τη σαλμονέλα σε σφάγια πουλερικών από κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής και γαλοπούλες μετά την ψύξη σε σφαγείο. Το κριτήριο υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στοχεύει στην καταπολέμηση της κοπρανώδους επιμόλυνσης των σφαγίων των πουλερικών εάν αυτά προέρχονται από επιμολυσμένα σμήνη ή εξαιτίας διασταυρούμενης επιμόλυνσης μέσα στο σφαγείο. Σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, τα κριτήρια και οι όροι για την παρουσία σαλμονέλας σε σφάγια πουλερικών αναθεωρούνται με βάση τις αλλαγές που παρατηρούνται στον επιπολασμό της σαλμονέλας. Δεδομένου ότι οι στόχοι που έχουν τεθεί για την Ένωση όσον αφορά τα σμήνη κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 646/2007, και για τις γαλοπούλες με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 584/2008, πρέπει να επιτευχθούν έως το τέλος του 2011 και έως το τέλος του 2012 αντιστοίχως, πρέπει να μειωθεί ο αποδεκτός αριθμός των μονάδων του δείγματος που θα υπερβαίνουν το καθορισμένο όριο. Ως εκ τούτου, το κεφάλαιο 2 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (15) Κατά συνέπεια, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 και (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 πρέπει να τροποποιηθούν ανάλογα.

⁽¹⁾ EE L 228 της 3.9.2005, σ. 14.

⁽²⁾ EE L 272 της 3.10.2006, σ. 22.

⁽³⁾ EE L 190 της 21.7.2007, σ. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu

⁽⁵⁾ Δελτίο EFSA (2010)· 8(1):1496.

⁽⁶⁾ Δελτίο EFSA (2010)· 8(10):1826.

(16) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων και ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σε αυτά,

καθορίζεται στο σημείο 1.28 του κεφαλαίου 1 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής (*).

(*) ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.»

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003, το σημείο 1 του μέρους Ε αντικαθίσταται από τα ακόλουθα:

«1. Από την 1η Δεκεμβρίου 2011, το νωπό κρέας πουλερικών από ζωικούς πληθυσμούς που απαριθμούνται στο παράρτημα I πρέπει να πληροί το σχετικό μικροβιολογικό κριτήριο που

Άρθρο 2

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

Άρθρο 3

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

Εφαρμόζεται από την 1η Δεκεμβρίου 2011.

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

Βρυξέλλες, 27 Οκτωβρίου 2011.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

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

1. Στο κεφάλαιο 1, προστίθενται το ακόλουθο σημείο 1.28 και οι αντίστοιχες υποσημειώσεις 20 και 21:

«1.28 Νωπό κρέας πουλερικών ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Απουσία σε 25 g	EN/ISO 6579 (για την ανίχνευση) Σύστημα White-Kaufmann-Le Minor (για τον προσδιορισμό οροτύπου)	Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους
---	--	---	---	-----------------	---	--

⁽²⁰⁾ Το κριτήριο αυτό εφαρμόζεται στο νωπό κρέας από αναπαραγωγικά σμήνη *Gallus gallus*, ωοπαραγωγών ορνιθών και κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής, καθώς και σε αναπαραγωγικά και προς πάχυνση σμήνη γαλοπούλων.

⁽²¹⁾ Όσον αφορά τη μονοφασική *Salmonella typhimurium*, περιλαμβάνεται μόνο ο τύπος 1,4,[5],12:i:-»

2. Στο κεφάλαιο 2, το σημείο 2.1.5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο και προστίθεται η αντίστοιχη υποσημείωση 10:

«2.1.5 Σφάγια πουλερικών από κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής και από γαλοπούλες	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Από 1.1.2012, c = 5 για τα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής Από 1.1.2013, c = 5 για τις γαλοπούλες	Απουσία σε 25 g ομαδοποιημένου δείγματος δέρματος λαιμού	EN/ISO 6579 (για την ανίχνευση)	Σφάγια μετά την ψύξη	Βελτίωση της υγιεινής κατά τη σφαγή και επανεξέταση των ελέγχων της διαδικασίας, της καταγωγής των ζώων και των μέτρων βιοασφάλειας στις εκμεταλλεύσεις καταγωγής
---	--	-------------------	--	--	---------------------------------	----------------------	---

⁽¹⁰⁾ Όπου ανιχνεύεται *Salmonella* spp., τα απομονωθέντα στελέχη πρέπει να υποβάλλονται σε περαιτέρω προσδιορισμό οροτύπου για *Salmonella typhimurium* και *Salmonella enteritidis*, ώστε να επαληθεύεται η συμμόρφωση με το μικροβιολογικό κριτήριο που παρατίθεται στο σημείο 1.28 του κεφαλαίου 1.»

3. Στο κεφάλαιο 3, το σημείο 3.2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3.2. Βακτηριολογική δειγματοληψία σε σφαγεία και σε εγκαταστάσεις παραγωγής κιά, 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, τα σφαγεία πρέπει να λαμβάνουν δείγματα από ολόκληρα σφάγια πουλερικών και με το δέρμα του λαιμού. Άλλες εγκαταστάσεις που επεξεργάζονται νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να λαμβάνουν δείγματα για ανάλυση σαλμονέλας δίνοντας προτεραιότητα στα ολόκληρα σφάγια πουλερικών και με το δέρμα του λαιμού, αν υπάρχουν, αλλά εξασφαλίζοντας 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 υγειονομική 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 σε σφάγια πουλερικών στα σφαγεία με βάση το κριτήριο υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας που καθορίζεται στο σημείο 2.1.5 του κεφαλαίου 2, σε κάθε δειγματοληψία πρέπει να λαμβάνονται τυχαία δείγματα δέρματος λαιμού από τουλάχιστον 15 σφάγια πουλερικών μετά την ψύξη. Πρέπει να λαμβάνεται τεμάχιο περίπου 10 g από το δέρμα του λαιμού για κάθε σφάγιο πουλερικών. Σε κάθε περίπτωση, πριν από την εξέταση πρέπει να ομαδοποιούνται τα δείγματα από το δέρμα του λαιμού τριών σφαγίων πουλερικών από το ίδιο σμήνος καταγωγής, προκειμένου να σχηματιστούν τελικά δείγματα 5 x 25 g. Αυτά τα δείγματα πρέπει επίσης να χρησιμοποιούνται για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με το κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων που ορίζεται στο σημείο 1.28 του κεφαλαίου 1.

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 κοτόπουλου 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 μια μονάδα δείγματος. Το δείγμα που λαμβάνεται από τεμάχια κοτόπουλου χωρίς δέρμα ή με μικρή μόνο ποσότητα δέρματος πρέπει να περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα λεπτά κομμάτια επιφανειακού μυός που προστίθε(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.

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.».