

II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2017/1495,

23. august 2017,

millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2073/2005 seoses *Campylobacter*'iga broilerirümpades

(EMP's kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 4 lõiget 4,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni määruses (EÜ) nr 2073/2005 ⁽²⁾ on sätestatud teatavaid mikroorganisme käsitlevad mikrobioloogilised kriteeriumid ning rakenduseeskirjad, mida toidukäitlejatel tuleb järgida seoses hügieeni üld- ja erinõuetega, millele on osutatud määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 4.
- (2) Eelkõige on määruses (EÜ) nr 2073/2005 sätestatud protsessi hügieenikriteeriumid, millega kehtestatakse soovituslikud saastumisväärtused, mille ületamisel on vaja võtta parandusmeetmed protsessi hügieeni säilitamiseks kooskõlas toidualaste õigusnormidega.
- (3) Euroopa Toiduohutusameti ning Haiguste Ennetamise ja Tõrje Euroopa Keskuse avaldatud dokumendi „European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015“ ⁽³⁾ („Euroopa Liidu koondaruanne zoonooside, zoonoossete haigusetekiitajate ja toidutekkeliste haiguspuhangute allikate ja vastavate suundumuste kohta aastal 2015“) kohaselt on inimeste kampülobakterioos kõige sagedamini teatatud toidutekkeline inimeste haigus liidus: igal aastal teatatakse umbes 230 000 selle haiguse juhist.
- (4) Euroopa Toiduohutusamet avaldas 2010. aastal analüüsitulemused ühe alusuuringu kohta, milles vaadeldi *Campylobacter*'i levimust broileripartiides ja -rümpades ⁽⁴⁾. Nimetatud alusuuring tehti 2008. aastal tapamaja tasandil, et saada võrdlusandmeid selle haigusetekiitaja levimuse ja broilerite saastatuse määra kohta liidus. Toiduohutusamet jõudis järeldusele, et broilerirümpade keskmine saastatus on 75,8 %, kusjuures see varieerub oluliselt nii liikmesriigiti kui ka eri tapamajades.
- (5) Vastavalt toiduohutusameti 2010. aastal avaldatud teaduslikule arvamusele broileriliha tuleneva inimeste kampülobakterioosi riski kohta ⁽⁵⁾ on tõenäoline, et broileriliha käitlemise, valmistamise või tarbimisega on seotud 20–30 % inimeste kampülobakterioosi juhtudest ning 50–80 % juhtudest on seotud kanade kui nakkusekandjatega tervikuna.
- (6) Toiduohutusameti 2011. aastal avaldatud teaduslikus arvamuses *Campylobacter*'i tõrje võimaluste kohta kodulinnuliha tootmise ahelas ⁽⁶⁾ on välja pakutud mitu tõrjevõimalust nii põllumajandusettevõtte kui ka

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.

⁽²⁾ Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005, 15. november 2005, toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta (ELT L 338, 22.12.2005, lk 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.

tapamaja tasandil ning hinnatud nende mõju seoses inimestel täheldatavate juhtude arvu vähenemisega; nende hulgas on ka protsessi hügieenikriteeriumi kehtestamine *Campylobacter*i puhul. Toiduohutusameti hinnangul saaks broileriliha tarbimisest rahvatervisele tulenevat riski vähendada enam kui 50 %, kui rümpade puhul järgitaks piirnormi 1 000 cfu/g; samuti juhib toiduohutusamet tähelepanu kaelanaha ja rinnanaha proovide saastatuse määra olulisele erinevusele.

- (7) Ühtlasi avaldas toiduohutusamet 2012. aastal teadusliku arvamuse rahvatervisele avalduvate ohtude kohta, mida kodulinnuliha kontroll peaks hõlmama, ⁽¹⁾ ning selles on *Campylobacter*i käsitletud rahvatervise seisukohast väga olulisena ja soovitatud kohandada kodulinnurümpade kontrollimise praegusi meetodeid *Campylobacter*i tuvastamiseks. Eelkõige soovitab toiduohutusamet kehtestada protsessi hügieenikriteeriumi seoses *Campylobacter*iga broilerirümpades.
- (8) Komisjon tellis toiduohutusameti 2010. ja 2011. aasta arvamustest lähtuvalt analüüsi kulude ja kasu kohta teatavate tõrjemeetmete kehtestamisel, mis võimaldaksid vähendada *Campylobacter*i esinemist broilerilihas toidutootmisahela eri etappides ⁽²⁾. Selle kulude ja kasu analüüsi põhjal tehtud peamise järelduse kohaselt võimaldaks protsessi hügieenikriteeriumi kehtestamine seoses broilerirümpades esineva *Campylobacter*iga saavutada ühe parimatest lahendustest tasakaalu leidmisel kodulinnuliha tarbimisest tuleneva inimeste kampülobakterioosi leviku vähendamise ja asjaomase kriteeriumi kohaldamise majanduslike tagajärgede vahel.
- (9) Broilerirümpades esinevat *Campylobacter*i käsitleva protsessi hügieenikriteeriumi kehtestamise eesmärk on tõkestada rümpade saastumist tapmise ajal. Peale selle tuleks *Campylobacter*i tõrje võimalusi käsitlevas toiduohutusameti arvamuses esitatud soovitus kohase, tervet ahelat hõlmava lähenemisviisi tagamiseks kaaluda tõrjemeetmete võtmist ka põllumajandusettevõtte tasandil.
- (10) *Campylobacter*i tõrje on jätkuvalt keeruline, kuna vertikaalne ülekandumine ei näi olevat oluline riskitegur ning kõik sõltub sellest, kui tõhusad on bioohutusmeetmed, millega soovitakse ära hoida *Campylobacter*i esinemist broilerites. Seepärast tuleks kaaluda järkjärgulist lähenemisviisi, mille puhul asjaomast protsessi hügieenikriteeriumi muudetakse aja jooksul üha rangemaks. Siiski tagatakse määruse (EÜ) nr 2073/2005 artikli 5 lõikega 5 piisav paindlikkus ja võimaldatakse kohaldada rangemat protsessi hügieenikriteeriumi, et liikmesriikides, kus sellisel tasemel kaitse on juba saavutatud, oleks võimalik saavutatud taset säilitada, kuna selle alternatiivse kriteeriumi puhul antav tagatis on vähemalt võrdväärne määrusega (EÜ) nr 2073/2005 kehtestatud võrdluskriteeriumi puhul antava tagatisega.
- (11) Toidukäitlejate halduskoormuse vähendamiseks tuleks *Campylobacter*i käsitleva kriteeriumi puhul kasutada proovivõtukava koostamisel sama lähenemisviisi kui kodulinnurümpades esineva *Salmonella* kohta kehtestatud protsessi hügieenikriteeriumi puhul. Seepärast võib *Campylobacter*i analüüsimiseks kasutada samu kaelanaha proove kui kodulinnurümpades esineva *Salmonella* kohta kehtestatud protsessi hügieenikriteeriumile vastavuse kontrollimise puhul.
- (12) *Campylobacter*i loendamiseks toidus ja söödas kasutatakse horisontaalmeetodina rahvusvahelist standardit EN ISO 10272-2. Seepärast tuleks sätestada see standardmeetodina, millega tõendatakse vastavust kodulinnurümpades esinevat *Campylobacter*i käsitlevale kriteeriumile.
- (13) On asjakohane käesoleva määruse kohaldamiskuupäeva edasi lükata, et anda toidukäitlejatele piisavalt aega kohandada oma praegust tegevust uute nõuetega ja võimaldada rakendada *Campylobacter*i analüüse tegevates laborites käesolevas määruses sätestatud uusi katsemeetodeid.
- (14) Määrust (EÜ) nr 2073/2005 tuleks seepärast vastavalt muuta.
- (15) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 2073/2005 I lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

⁽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

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. jaanuarist 2018.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 23. august 2017

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

LISA

Määruse (EÜ) nr 2073/2005 I lisa muudetakse järgmiselt.

1) 2. peatüki punkti 2.1 muudetakse järgmiselt.

a) Tabelit muudetakse järgmiselt:

i) lisatakse rida 2.1.9:

Toidu liik	Mikroorganismid	Proovivõtukava		Piirnormid		Analüütiline standardmeetod	Kriteeriumi kohaldamise etapp	Tegevus mitterahuldavate tulemuste korral
		n	c	m	M			
„2.1.9 Broileri-rümbad	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Alates 1.1.2020: c = 15 Alates 1.1.2025: c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Rümbad pärast jahutamist	Tapahügieeni parandamine ja protsessi kontrollimise, loomade päritolu ja päritolupõllumajandusettevõtete bioohutusmeetmete läbivaatamine“

ii) joonealune märkus 2 asendatakse järgmisega:

„⁽²⁾ Punktides 2.1.3–2.1.5 ja 2.1.9 m = M.“

b) Jaotisesse pealkirjaga „Kontrolli tulemuste tõlgendamine“ lisatakse järgmine tekst:

„*Campylobacter* spp. puhul broilerirümpades on tulemus:

- rahuldav, kui maksimaalselt c/n väärtustest on > m;
- mitterahuldav, kui rohkem kui c/n väärtustest on > m.“

2) 3. peatüki punkt 3.2 asendatakse järgmisega:

„3.2 Bakterioloogiliste proovide võtmine tapamajades ning hakkliha, lihavalmistisi, lihamassi ja värsket liha tootvates ettevõtetes

Proovivõtueeskirjad veiste, sigade, lammaste, kitsede ja hobuste rümpade puhul

Kasutatavad destruktiivsed ja mittedestruktiivsed proovivõtumeetodid, proovivõtukohtade valimise kord ning proovide hoiustamise ja transportimise eeskirjad on esitatud standardis ISO 17604.

Igal proovivõtukorral kasutatakse proovivõtmiseks viit juhuslikult valitud rümpa. Proovivõtukohtade valimisel tuleb arvesse võtta asjaomases ettevõttes kasutatavat tapatehnooloogiat.

Enterobakterite analüüsiks ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate loendamiseks proovide võtmisel võetakse proov rümba neljast kohast. Neli koeproovi, millele vastava proovivõtuala summaarne pindala on 20 cm², võetakse destruktiivsel meetodil. Mittedestruktiivse meetodi kasutamisel peab proovivõtuala pindala olema iga proovivõtukohta puhul vähemalt 100 cm² (väikemäletsejate rümpade puhul 50 cm²).

Salmonella analüüside puhul kasutatakse proovivõtuks abrasiivse käsna meetodit. Valitakse kõige tõenäolisemalt saastunud alad. Proovivõtuala summaarne pindala peab olema vähemalt 400 cm².

Kui proovid võetakse rümba eri kohtadest, moodustatakse neist enne analüüsimist koondproov.

Proovivõtueeskirjad kodulinnurümpade ja värsket kodulinnuliha puhul

Tapamajades kasutatakse *Salmonella* ja *Campylobacter*i analüüside jaoks proovide võtmiseks terveid kaelanahaga kodulinnurümpasid. Muudes lihalõikamis- ja -töötlemisettevõtetes kui nendes, mis paiknevad tapamaja kõrval ning

milles lõigatakse ja töödeldakse üksnes sellest tapamajast saadud liha, võetakse samuti proove *Salmonella* analüüsideks. Seejuures eelistatakse terveid kaelanahaga kodulinnurümpasid, kui need on kättesaadavad, kuid samas tagatakse, et riskipõhisest valikust lähtuvalt võetakse proove ka tükeldatud kodulinnuliha, mis on koos nahaga, ja/või tükeldatud linnuliha, mis on ilma nahata või mille küljes on vähe nahka.

Tapamaja proovivõtukava hõlmab kodulinnurümpasid linnukarjadest, mille *Salmonella*-ga saastumise staatus on teadmata või mis on teadaolevalt saastunud *Salmonella enteritidis*-e või *Salmonella typhimurium*-iga.

Kui tapamajas kontrollitakse kodulinnurümpade vastavust *Salmonella*-t ja *Campylobacter*-it käsitlevatele protsessi hügieenikriteeriumidele, mis on sätestatud 2. peatüki ridades 2.1.5 ja 2.1.9, ning *Salmonella* ja *Campylobacter*-i analüüsid tehakse samas laboris, võetakse igal proovivõtukorral pärast rümpade jahutamist kaelanahaproovid vähemalt 15 juhuslikult valitud kodulinnurümbalt. Enne analüüsimist moodustatakse samast linnukarjast pärit vähemalt kolmelt kodulinnurümbalt võetud kaelanahaproovidest koondproov massiga 26 g. Seega on kaelanaha lõpp-proove kokku 5×26 g (ühe proovi paralleelseks analüüsimiseks nii *Salmonella* kui ka *Campylobacter*-i suhtes on vaja 26 g materjali). Pärast proovivõtmist hoitakse proove ja transporditakse need laborisse temperatuuril mitte alla 1 °C ja mitte üle 8 °C ning ajavahemik proovide võtmise ja *Campylobacter*-i suhtes analüüsimise vahel peab olema lühem kui 48 tundi, et tagada proovide terviklikkuse säilimine. Proove, mille temperatuur on langenud 0 °C-ni, ei kasutata *Campylobacter*-it käsitlevale kriteeriumile vastavuse tõendamiseks. Proove massiga 5×26 g kasutatakse 2. peatüki ridade 2.1.5 ja 2.1.9 kohastele protsessi hügieenikriteeriumidele ning 1. peatüki rea 1.28 kohasele toiduohutuskriteeriumile vastavuse tõendamiseks. Algsuspensiooni valmistamiseks laboris viiakse 26-grammine proov puhverdatud peptoonvette ruumalaga üheksa mahuosa (234 ml). Puhverdatud peptoonveel lastakse enne proovi lisamist toatemperatuurini soojeneda. Segu töödeldakse umbes ühe minuti vältel stomahheris või pulsaator-tüüpi homogenisaatoris. Vahutamise ärahoidmiseks eemaldatakse stomahheri kotist nii palju õhku kui võimalik. Sellest algsuspensioonist viiakse 10 ml (~ 1 g) tühja steriilsesse katsutisse ning sealt võetakse omakorda 1 ml *Campylobacter*-i loendamiseks selektiivsöötmega tassidel. Ülejäänud algsuspensiooni (250 ml, ~ 25 g) kasutatakse *Salmonella* tuvastamiseks.

Kui tapamajas kontrollitakse kodulinnurümpade vastavust *Salmonella*-t ja *Campylobacter*-it käsitlevatele protsessi hügieenikriteeriumidele, mis on sätestatud 2. peatüki ridades 2.1.5 ja 2.1.9, ning *Salmonella* ja *Campylobacter*-i analüüsid tehakse eri laborites, võetakse igal proovivõtukorral pärast rümpade jahutamist kaelanahaproovid vähemalt 20 juhuslikult valitud kodulinnurümbalt. Enne analüüsimist moodustatakse samast linnukarjast pärit vähemalt neljalt kodulinnurümbalt võetud kaelanahaproovidest koondproov massiga 35 g. Seega on kaelanahaproove kokku 5×35 g; need jagatakse kaheks, et saada lõpp-proovid massiga 5×25 g (*Salmonella* suhtes analüüsimiseks) ja massiga 5×10 g (*Campylobacter*-i suhtes analüüsimiseks). Pärast proovivõtmist hoitakse proove ja transporditakse need laborisse temperatuuril mitte alla 1 °C ja mitte üle 8 °C ning ajavahemik proovide võtmise ja *Campylobacter*-i suhtes analüüsimise vahel peab olema lühem kui 48 tundi, et tagada proovide terviklikkuse säilimine. Proove, mille temperatuur on langenud 0 °C-ni, ei kasutata *Campylobacter*-it käsitlevale kriteeriumile vastavuse tõendamiseks. Proove massiga 5×25 g kasutatakse 2. peatüki rea 2.1.5 kohasele protsessi hügieenikriteeriumile ja 1. peatüki rea 1.28 kohasele toiduohutuskriteeriumile vastavuse tõendamiseks. Proove massiga 5×10 g kasutatakse 2. peatüki rea 2.1.9 kohasele protsessi hügieenikriteeriumile vastavuse tõendamiseks.

Muu värske kodulinnuliha kui kodulinnurümpade analüüsimiseks *Salmonella* suhtes võetakse samast partiist viis proovi massiga vähemalt 25 g. Proov, mis on võetud sellisest tükeldatud linnuliha, mis on koos nahaga, peab sisaldama nahka ning kui naha kogus ei ole prooviühiku moodustamiseks piisav, siis ka õhukest viilu liha välispinnalt. Proov, mis on võetud sellisest tükeldatud linnuliha, mis on ilma nahata või mille küljes on vähe nahka, peab sisaldama liha välispinnalt võetud õhukest viilu või õhukesi viile, mis lisatakse olemasolevale nahale, et saada piisav kogus materjali prooviühiku moodustamiseks. Lihaviilud võetakse nii, et need sisaldaksid võimalikult palju liha välispinda.

Proovide võtmise juhised

Määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 7 osutatud hea tava juhistesse võib lisada üksikasjalikumad juhised rümpadest proovide võtmiseks, eelkõige seoses proovivõtukohtadega.

Proovide võtmise sagedus rümpade, hakkliha, lihavalmististe, lihamassi ja värske kodulinnuliha puhul

Tapamajade või hakkliha, lihavalmistise, lihamassi või värsket kodulinnuliha tootvate ettevõtete toidukäitlejad võtavad mikrobioloogiliseks analüüsimiseks proove vähemalt üks kord nädalas. Igal nädalal muudetakse proovide võtmise päeva, et tagada proovivõtmine kõigil nädalapäevadel.

Hakklihast ja lihavalmististest proovide võtmisel *E. coli* ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu analüüsideks ning rümpadest proovide võtmisel enterobakterite ja aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu analüüsideks võib proovivõtusagedust vähendada ühe korrani iga kahe nädala järel, kui kuuel järjestikusel nädalal on saadud rahuldavad tulemused.

Hakklihast, lihavalmististest, rümpadest ja värskest kodulinnuliha proovide võtmisel *Salmonella* analüüsideks võib proovivõtusagedust vähendada ühe korrani iga kahe nädala järel, kui 30 järjestikusel nädalal on saadud rahuldavad tulemused. Samuti võib *Salmonella* tuvastamiseks proovide võtmise sagedust vähendada juhul, kui rakendatakse riiklikku või piirkondlikku *Salmonella* tõrje programmi, mille raames tehtavate analüüsidega asendatakse käesolevas lõigus kirjeldatud proovivõtmine. Proovivõtusagedust võib veelgi vähendada, kui kõnealuse riikliku või piirkondliku *Salmonella* tõrje programmiga tõendatakse, et *Salmonella* esinemissagedus tapamaja ostetud loomade hulgas on väike.

*Campylobacter*i analüüsideks rümpadest proovide võtmisel võib proovivõtusagedust vähendada ühe korrani iga kahe nädala järel, kui 52 järjestikusel nädalal on saadud rahuldavad tulemused. *Campylobacter*i tuvastamiseks proovide võtmise sagedust võib pädeva asutuse loal vähendada, kui rakendatakse ametlikku või ametlikult tunnustatud riiklikku või piirkondlikku *Campylobacter*i tõrje programmi, mille raames toimuv proovide võtmine ja analüüsimine on samaväärne 2. peatüki rea 2.1.9 kohasele protsessi hügieenikriteeriumile vastavuse tõendamiseks nõutava proovide võtmise ja analüüsimisega. Kui kõnealuse tõrjeprogrammi käigus tehakse kindlaks, et *Campylobacter*iga saastatuse määr asjaomastes linnukarjades on väike, võib proovivõtusagedust veelgi vähendada, kui selline väike saastatuse määr on tapamaja ostetud broilerite päritoluettevõttes saavutatud 52 nädala jooksul. Kui tõrjeprogrammi käigus täheldatakse rahuldavaid tulemusi teatud konkreetse ajavahemiku vältel aastas, võib *Campylobacter*i suhtes analüüsimise sagedust kohandada pädeva asutuse loal ka vastavalt hooajalisele varieeruvusele.

Kui see on riskianalüüsi tulemustest lähtuvalt põhjendatud ja pädev asutus on selleks loa andnud, võib väikesed tapamajad ning väikestes kogustes hakkliha, lihavalmistisi ja värsket kodulinnuliha tootvad ettevõtted kirjeldatud sagedusega proovivõtmisest vabastada.“
