

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

► **B**

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1086/2011,**

**annettu 27 päivänä lokakuuta 2011,**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteen II ja komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteen I muuttamisesta tuoreessa siipikarjanlihassa esiintyvän *Salmonellan* osalta**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

**(EUVL L 281, 28.10.2011, s. 7)**

Oikaistu:

► **C1** Oikaisu, EUVL L 68, 13.3.2015, s. 90 (1086/2011)



**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1086/2011,**

**annettu 27 päivänä lokakuuta 2011,**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteen II ja komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteen I muuttamisesta tuoreessa siipikarjanlihassa esiintyvän *Salmonellan* osalta**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon salmonellan ja muiden tiettyjen elintarvikkeiden kautta tarttuvien tiettyjen zoonoosien aiheuttajien valvonnasta 17 päivänä marraskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 (1) ja erityisesti sen 5 artiklan 6 kohdan,

ottaa huomioon elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (2) ja erityisesti sen 4 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 2160/2003 tavoitteena on varmistaa, että *Salmonellan* ja muiden zoonoosien aiheuttajat havaitaan ja niitä valvotaan asianmukaisin ja tehokkain toimenpitein kaikissa oleellisissa tuotanto-, prosessointi- ja jakeluvaiheissa niiden esiintyvyyden ja kansanterveydelle aiheuttaman riskin vähentämiseksi. Kyseinen asetus koskee muun muassa tavoitteiden hyväksymistä tiettyjen zoonoosien esiintyvyyden vähentämiseksi eläinpopulaatioissa ja tiettyjen eläinten ja eläintuotteiden unionin sisäistä kauppaa ja tuontia kolmansista maista koskevien sääntöjen hyväksymistä.
- (2) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 täytäntöönpanosta broilereissa esiintyvän *Salmonella enteritidiksen* ja *Salmonella typhimuriumin* vähentämistä koskevan yhteisön tavoitteen osalta ja asetuksen (EY) N:o 1091/2005 kumoamisesta 12 päivänä kesäkuuta 2007 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 646/2007 (3) vahvistetaan unionin tavoite kyseisten kahden broilereissa esiintyvän *Salmonellan* serotyypin vähentämiseksi. Kyseisen asetuksen tavoitteena on vähentää *Salmonella enteritidiksen* ja *Salmonella typhimuriumin* osalta positiivisia tuloksia antavien broileriparviin määrä enintään 1 prosenttiin 31 päivään joulukuuta 2011 mennessä.
- (3) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 täytäntöönpanosta kalkkunoissa esiintyvän *Salmonella enteritidiksen* ja *Salmonella typhimuriumin* vähentämistä koskevan yhteisön tavoitteen osalta 20 päivänä kesäkuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 584/2008 (4) vahvistetaan unionin tavoite kyseisten kahden kalkkunaparvissa esiintyvän

(1) EUVL L 325, 12.12.2003, s. 1.

(2) EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.

(3) EUVL L 151, 13.6.2007, s. 21.

(4) EUVL L 162, 21.6.2008, s. 3.

## ▼B

*Salmonellan* serotyypin vähentämiseksi. Kyseisen asetuksen tavoitteena on vähentää *Salmonella enteritidis* ja *Salmonella typhimuriumin* osalta positiivisia tuloksia antavien teuraskalkkunaparvien määrä enintään 1 prosenttiin 31 päivään joulukuuta 2012 mennessä.

- (4) Asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteessä II esitetään erityisiä toteutettavia toimenpiteitä liitteessä I lueteltujen zoonoosien ja niiden aiheuttajien valvontaa varten. Erityisesti asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteessä II olevan E osan 1 kohdassa säädetään, että 12 päivästä joulukuuta 2010 alkaen ei liitteessä I luetelluista eläimistä peräisin olevaa tietynlaista tuoretta siipikarjanlihaa saa saattaa markkinoille ihmisravintona käytettäväksi, ellei se täytä seuraavaa vaatimusta: ”*Salmonella*: 25 grammassa lihaa ei esiinny salmonellaa”. Kyseisessä asetuksessa säädetään myös, että on annettava yksityiskohtaiset säännöt, erityisesti sellaiset, jotka täsmentävät näytteenotto- ja analyysimenetelmiä.
- (5) Tuoreen siipikarjanlihan osalta olisi säädettävä, että yksityiskohtaiset säännöt, jotka koskevat siipikarjanlihaan sovellettavia salmonellavaatimuksia, takaavat kohtuullisella tavalla, että lihassa ei ole kyseistä *Salmonellaa* ja että niiden yhdenmukaisesta soveltamisesta seuraa, että kilpailu on tervettä ja että tuoreen siipikarjanlihan markkinoille saattamisen edellytykset ovat samankaltaiset.
- (6) Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 <sup>(1)</sup> säädetään tiettyjä mikro-organismeja koskevista mikrobiologisista vaatimuksista ja täytäntöönpanosäännöistä, joita elintarvikealan toimijoiden on noudatettava pannessaan täytäntöön asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklassa säädettyjä yleisiä ja erityisiä hygienia-toimenpiteitä.
- (7) Unionin lainsäädännön johdonmukaisuuden vuoksi on syytä muuttaa asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteessä II olevassa E osassa säädettyjä tuoretta siipikarjanlihaa koskevia erityisvaatimuksia ja ottaa käyttöön asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteen I *Salmonellaa* koskevan vaatimuksen osalta sovellettavat yksityiskohtaiset säännöt.
- (8) Sen mukaisesti, mitä säädetään yhteisön rahoitusosuuden myöntämisestä jäsenvaltioissa toteutettavalle selvitykselle *Salmonella* spp:n esiintyvyyden perustasosta *Gallus gallus* -lajin broileriparvissa 1 päivänä syyskuuta 2005 tehdyssä komission päätöksessä 2005/636/EY <sup>(2)</sup>, yhteisön rahoitusosuuden myöntämisestä jäsenvaltioissa toteutettavalle selvitykselle salmonellan esiintyvyyden perustasosta kalkkunoissa 29 päivänä syyskuuta 2006 tehdyssä komission päätöksessä 2006/662/EY <sup>(3)</sup> ja yhteisön rahoitusosuuden myöntämisestä jäsenvaltioissa toteutettavalle selvitykselle *Campylobacter* spp:n esiintyvyydestä ja mikrobilääkeresistenssistä broileriparvissa sekä *Campylobacter* spp:n ja *Salmonella* spp:n esiintyvyydestä broilerin ruhoissa 19 heinäkuuta 2007 tehdyssä komission päätöksessä 2007/516/EY <sup>(4)</sup>, kerättiin tietoa *Salmonellan* esiintyvyydestä broileriparvissa, kalkkunaparvissa ja broilerinruhoissa. Kyseiset selvitykset ja asetuksen (EY) N:o 2160/2003 5 artiklan mukaisten broilereita koskevien kansallisten

<sup>(1)</sup> EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 228, 3.9.2005, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUVL L 272, 3.10.2006, s. 22.

<sup>(4)</sup> EUVL L 190, 21.7.2007, s. 25.

## ▼B

*Salmonellan* valvontaohjelmien (2009) alustavat tulokset osoittavat, että *Salmonellaa* esiintyy yhä paljon broileri- ja kalkkunaparvissa <sup>(1)</sup>. Asetuksen (EY) N:o 2160/2003 mukaiset kalkkunoita koskevat kansalliset *Salmonellan* valvontaohjelmat ovat lisäksi olleet pakollisia vasta vuodesta 2010. Jos vaatimusta sovelletaan kaikkiin *Salmonellan* serotyyppeihin ennen kuin on saatu näyttöä, että *Salmonellan* esiintyvyys broileri- ja kalkkunaparvissa on vähentynyt merkittävästi, sillä voi olla kohtuuttoman suuria taloudellisia vaikutuksia teollisuudelle. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevaa 1 lukua olisi muutettava.

- (9) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen laatiman zoonosien ja niiden aiheuttajien ja elintarvikeperäisten tautien puhkeamisen kehityssuuntia ja lähteitä Euroopan unionissa vuonna 2008 koskevan yhteisön yhteenvetoraportin ”Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, and zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008” <sup>(2)</sup> mukaan noin 80 prosenttia ihmisten salmonelloositapauksista on *Salmonella enteritidis*- ja *Salmonella typhimurium* -bakteerien aiheuttamia, mikä on sama tulos kuin edeltävinä vuosina. Siipikarjanliha on edelleen ihmisissä esiintyvän salmonelloosin merkittävä lähde.
- (10) *Salmonella enteritidis*- ja *Salmonella typhimurium* -bakteereja koskevan vaatimuksen määrittäminen olisi paras tapa sovittaa yhteen siipikarjanlihan kulutukseen liittyvän ihmisissä esiintyvän salmonelloosin vähentäminen ja soveltamisesta aiheutuvat taloudelliset seuraukset. Samalla se kannustaisi elintarvikealan toimijoita toteuttamaan siipikarjanlihatuotannon aiemmissa vaiheissa toimenpiteitä, jotka voivat osaltaan vähentää kaikkien kansanterveydellisesti merkityksellisten *Salmonellan* serotyyppien esiintyvyyttä. Kyseiseen kahteen serotyyppiin keskittyminen olisi myös johdonmukaista suhteessa siipikarjan alkutuotannolle asetettuihin unionin tavoitteisiin.
- (11) Asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 säädetään muista *Salmonellaa* koskeviin elintarviketurvallisuusvaatimuksiin liittyvistä näytteenottosuunnitelmista. On osoittautunut, että elintarvikealan toimijoiden on helppo soveltaa niitä, ja sen vuoksi ne sopivat myös näytteiden ottamiseen tuoreesta siipikarjanlihasta.
- (12) Kansainvälinen standardi EN/ISO 6579 on horisontaalinen menetelmä *Salmonella* spp:n toteamiseksi elintarvikkeista ja rehuista. Lisäksi asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I säädetään, että kyseistä standardia käytetään kaikkia *Salmonellaa* koskevien vaatimusten vertailumenetelmänä. Sen vuoksi se olisi säädettävä myös tuotetta siipikarjanlihaa koskevien vaatimusten vertailumenetelmäksi, sanotun kuitenkin rajoittamatta kyseisessä asetuksessa säädettyjen vaihtoehtoisten menetelmien käyttöä koskevia säännöksiä. Euroopan unionin *Salmonellasta* vastaava vertailulaboratorio suosittelee, että serotyypin määrittämiseen käytetään vertailumenetelmänä White-Kaufmann-Le Minorin menetelmää.
- (13) *Salmonella typhimuriumin* monofaasisista bakteerikannoista on nopeasti tullut yleisimpiä *Salmonellan* serotyyppejä useissa eläinlajeissa sekä ihmisistä saaduissa kliinisissä isolaateissa.

<sup>(1)</sup> www.efsa.europa.eu

<sup>(2)</sup> The EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

## ▼B

*Salmonella typhimuriumin* kaltaisten kantojen aiheuttaman kansanterveydellisen riskin valvonnasta ja arvioimisesta annetun tieteellisen lausunnon <sup>(1)</sup> mukaan monofaasiset *Salmonella typhimurium* -kannat, joiden antigeeni on muotoa ►C1 1,4,[5],12:i-◄, ovat *Salmonella typhimuriumin* variantteja ja aiheuttavat kansanterveydelle samanlaisen riskin kuin muut *Salmonella typhimurium* -kannat. Sen vuoksi on syytä selvittää, että *Salmonella typhimuriumia* koskevia säännöksiä sovelletaan myös kyseisiin monofaasiin kantoihin.

- (14) Asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 säädetään broilerien ja kalkkunoiden ruhojen *Salmonellaa* koskevasta prosessihygieniavaatimuksesta teurastamoissa tapahtuvan jäädytyksen jälkeen. Prosessihygieniavaatimuksen tarkoituksena on valvoa siipikarjanruhojen ulosteperäistä kontaminaatiota silloin, kun ruhot ovat peräisin tartunnan saaneista parvista tai kun teurastamossa esiintyy ristikontaminaatiota. Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 10 artiklan mukaan vaatimuksia ja edellytyksiä, jotka koskevat *Salmonellan* esiintymistä siipikarjan ruhoissa, on tarkastettava *Salmonellan* esiintymisessä havaittujen muutosten perusteella. Koska unionin tavoitteet, jotka on asetettu broileriparviin osalta asetuksessa (EY) N:o 646/2007 ja kalkkunoiden osalta asetuksessa (EY) N:o 584/2008, on saavutettava vuoden 2011 ja vuoden 2012 loppuun mennessä, on vähennettävä sellaisten osanäytteiden määrää, joiden sallitaan ylittävän asetettu raja. Sen vuoksi olisi muutettava asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevaa 2 lukua.
- (15) Sen vuoksi olisi muutettava asetuksia (EY) N:o 2160/2003 ja (EY) N:o 2073/2005.
- (16) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset, eivätkä Euroopan parlamentti ja neuvosto ole vastustaneet niitä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

### 1 artikla

Korvataan asetuksen (EY) N:o 2160/2003 liitteessä II olevan E osan 1 kohta seuraavasti:

- ”1. Liitteessä I luetelluista eläinpopulaatioista peräisin olevan tuoreen siipikarjanlihan on 1 päivästä joulukuuta 2011 alkaen täytettävä komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 (\*) liitteessä I olevan 1 luvun rivillä 1.28 vahvistettu asiaa koskeva mikrobiologinen vaatimus.

(\*) EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1.”

### 2 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liite I tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

### 3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

<sup>(1)</sup> The EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

**▼B**

Sitä sovelletaan 1 päivästä joulukuuta 2011.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaiseen kaikissa jäsenvaltioissa.

## ▼B

## LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liite I seuraavasti:

1) Lisätään 1 lukuun seuraava rivi 1.28 ja vastaavat alaviitteet 20 ja 21:

”1.28 Tuore siipikarjanliha (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ei esiinny 25 g:ssa	EN/ISO 6579 (havaitsemiseen) White-Kaufmann-Le Minorin menetelmä (serotyypin määrittämiseen)	Myyntiaikana markkinoille saatetut tuotteet
----------------------------------	---	---	---	---------------------	--	---

(20) 20 Vaatimusta sovelletaan *Gallus gallus* -lajin jalostusparvista, munivista kanoista, broilereista sekä kalkkunoiden jalostus- ja teurastusparvista saatavaan tuoreeseen lihaan.

(21) 21 Monofaasisen *Salmonella typhimuriumin* osalta otetaan huomioon ainoastaan ►C1 1.4,[5],12:i:◄.”

2) Korvataan 2 luvun rivi 2.1.5 seuraavalla ja lisätään vastaava alaviite 10:

”2.1.5 Broilerin ja kalkkunan ruhot	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) alkaen 1.1.2012 c = 5 broilerin osalta alkaen 1.1.2013 c = 5 kalkkunan osalta	Ei esiinny 25 g:ssa kaulanahasta otettua yhdistettyä näytettä	EN/ISO 6579 (havaitsemiseen)	Ruhot jäädyttämisen jälkeen	Teurastuksen hygieniatason parantaminen ja prosessivalvonnan, eläinten alkuperän sekä alkuperätilojen bioturvallisuustoimien tarkistus
-------------------------------------	-----------------------------	--------	---	---	------------------------------	-----------------------------	--

(10) Jos *Salmonella* spp:tä löytyy, isolaatit on serotyyppitettävä myös *Salmonella typhimuriumin* ja *Salmonella enteritidiks*en osalta, jotta voidaan todentaa, että 1 luvun rivillä 1.28 vahvistettu mikrobiologinen vaatimus täyttyy.”

3) Korvataan 3 luvun 3.2 kohta seuraavasti:

”3.2 Bakteeriologisten näytteiden otto teurastamoissa sekä jauhelihaa, raakali-havalmisteita, mekaanisesti erotettua lihaa ja tuoretta lihaa tuottavissa tiloissa

Naudan, sian, lampaan, vuohen ja hevosen ruhoja koskevat näytteenottosäännöt

Destruktiivinen ja non-destruktiivinen menetelmä, näytteenottokehtien valinta sekä käytettävien näytteiden varastointia ja kuljetusta koskevat säännöt selostetaan standardissa ISO 17604.

Kullakin näytteenottokerralla otetaan näytteet viidestä satunnaisesti valitusta ruhosta. Näytteenottokehtien valinnassa on otettava huomioon kullakin laitoksella käytetty teurastustekniikka.

Jos näytteistä analysoidaan enterobakteerit tai aerobisten mikro-organismien pesäkeluku, kustakin ruhosta on otettava näytteitä neljästä näytteenottokohdasta. Destruktiivisella menetelmällä otetaan neljä kudosnäytettä yhteensä 20 cm<sup>2</sup>:n alueelta. Käytettäessä non-destruktiivista menetelmää näytealueen on oltava vähintään 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pienten märehtijöiden ruhojen osalta) jokaisesta näytekohdasta.

Otettaessa näytteitä *Salmonellan* tutkimiseksi on käytettävä hankaavaa sientä. Näytteenottoa varten on valittava todennäköisimmin saastuneet alueet. Näytealueen kokonaisalan on oltava vähintään 400 cm<sup>2</sup>.

**▼B**

Jos näytteitä otetaan ruhon eri näytekohdista, ne on yhdistettävä ennen tutkimista.

#### Siipikarjan ruhoja ja tuoretta siipikarjanlihaa koskevat näytteenottosäännöt

*Salmonellan* analysointia varten teurastamoiden on otettava näytteet kokonaisista siipikarjanruhoista, joissa on kaulanahkaa. Muiden tuoretta siipikarjanlihaa jalostavien laitosten on otettava salmonellanäytteitä mieluiten kokonaisista siipikarjan ruhoista, joissa on jäljellä mahdollinen kaulanahka, mutta siten, että mukaan tulee kananäytteitä, joissa on nahkaa, ja/tai kananäytteitä, joissa ei ole nahkaa tai joissa nahkaa on erittäin vähän, ja siten, että valinta tehdään riskin perusteella.

Teurastamojen on sisällytettävä näytteenottosuunnitelmiinsa sellaisista parvista peräisin olevia siipikarjan ruhoja, joiden *Salmonella*-tilannetta ei tiedetä tai jotka ovat antaneet *Salmonella enteritidis* tai *Salmonella typhimuriumin* osalta positiivisen tuloksen.

Edellä 2 luvun rivillä 2.1.5 vahvistettujen siipikarjan ruhoissa esiintyvää *Salmonellaa* koskevien teurastamojen prosessihygieneivaatimusten testauksessa on kullakin näytteenottokerralla otettava jäädytyksen jälkeen kaulanahkanäytteet vähintään 15:stä satunnaisesti valitusta siipikarjan ruhosta. Kustakin siipikarjan ruhosta on otettava noin 10 g näyte kaulanahasta. Kulloinkin ennen tutkimista on yhdistettävä kolmen samasta parvesta peräisin olevan siipikarjanruhon kaulanahkanäytteet, jotta saadaan viisi lopullista 25 g:n näytettä. Näytteitä on käytettävä myös todentamaan, että 1 luvun rivillä 1.28 mainittu elintarvikkeiden turvallisuutta koskeva vaatimus täyttyy.

*Salmonellan* tutkimiseksi muista kuin siipikarjan ruhoista peräisin olevan tuoreen lihan osalta samasta erästä on koottava viisi vähintään 25 g:n näytettä. Sellaisista kana-annoksista, joissa on nahkaa, otettujen näytteiden on sisällettävä nahkaa ja ohut viipale pintalihasta, jos nahkaa ei ole tarpeeksi osanäytteen muodostamiseksi. Sellaisista kana-annoksista, joissa ei ole nahkaa tai jossa nahkaa on vain vähän, otettujen näytteiden on sisällettävä ohut viipale tai ohuita viipaleita nahkaan lisättyä pintalihasta, jotta saadaan riittävä osanäyte. Lihaviipaleet on otettava siten, että niihin sisältyy mahdollisimman paljon lihan pintaa.

#### Näytteenottoa koskevat ohjeet

Ruhoista suoritettavaa näytteenottoa ja erityisesti näytteenottoa koskevia yksityiskohtaisempia ohjeita saatetaan sisällyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 7 artiklassa esitettyihin hyviä käytäntöjä koskeviin ohjeisiin.

#### Ruhoja, jauhelihaa, raakalihavalmisteita, mekaanisesti erotettua lihaa ja tuoretta siipikarjanlihaa koskeva näytteenottotiheys

Teurastamoissa tai jauhelihaa, raakalihavalmisteita, mekaanisesti erotettua lihaa tai tuoretta siipikarjanlihaa tuottavissa laitoksissa toimivien elintarvikealan toimijoiden on otettava näytteet mikrobiologista tutkimusta varten vähintään kerran viikossa. Näytteenottopäivää on vaihdettava jokaisella viikolla, jotta katettaisiin kaikki viikonpäivät.

Jos jauhelihasta ja raakalihavalmisteista analysoidaan *E. coli* -bakteerit ja aerobisten mikro-organismien pesäkeluku ja ruhoista enterobakteerit ja aerobisten mikro-organismien pesäkeluku, näytteenottotiheys voidaan harventaa kahdeksi viikoksi, mikäli kuutena peräkkäisenä viikkona saadaan tyydyttävät tulokset.



**▼B**

Jos jauhelihasta, raakalihavalmisteista, ruhoista ja tuoreesta siipikarjanlihasta analysoidaan *Salmonella*-bakteerit, näytteenottotiheys voidaan harventaa kahdeksi viikoksi, mikäli 30 peräkkäisenä viikkona saadaan tyydyttävät tulokset. *Salmonellan* osalta näytteenottotiheyksiä voidaan harventaa myös, jos käytössä on kansallinen tai alueellinen *Salmonellan* valvontaohjelma, johon sisältyy edellä tässä kohdassa mainitun näytteenoton korvaava testaus. Näytteenottotiheyttä voidaan myös harventaa, jos kansallisessa tai alueellisessa *Salmonellan* valvontaohjelmassa ilmenee, että *Salmonellan* esiintyminen on harvinaista teurastamon hankkimilla eläimillä.

Pienteurastamot sekä pieniä määriä jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja tuoretta siipikarjanlihaa tuottavat laitokset voidaan vapauttaa näistä näytteenottotiheyttä koskevista vaatimuksista, jos se on perusteltua riskianalyysin perusteella ja toimivaltainen viranomainen antaa siihen luvan.”