

II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1495

od 23. kolovoza 2017.

o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 u pogledu *Campylobacteria* u trupovima brojlera

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 4. stavak 4.,

budući da:

- (1) Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005 ⁽²⁾ utvrđuju se mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme te provedbena pravila kojih se subjekti u poslovanju hranom moraju pridržavati u pogledu općih i posebnih higijenskih zahtjeva iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 852/2004.
- (2) Konkretno, Uredbom (EZ) br. 2073/2005 propisani su kriteriji higijene procesa kojima su utvrđene indikativne vrijednosti kontaminacije iznad kojih su potrebne korektivne radnje kako bi se održala higijena procesa u skladu s propisima o hrani.
- (3) U Sažetom izvješću Europske unije o kretanjima i izvorima zoonoza, uzročnika zoonoza i bolesti koje se prenose hranom u 2015. ⁽³⁾ (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015*), koje su objavili Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) i Europski centar za sprečavanje i kontrolu bolesti (ECDC), navodi se da je kampilobakterioza kod ljudi s oko 230 000 prijavljenih slučajeva godišnje najčešća bolest koja se prenosi hranom kod ljudi u Uniji.
- (4) EFSA je 2010. objavila analizu temeljnog istraživanja prevalencije *Campylobacteria* u serijama i trupovima brojlera ⁽⁴⁾. Temeljno istraživanje provedeno je 2008. na razini klaonica kako bi se prikupili usporedivi podaci o prevalenciji i razini kontaminacije brojlera u Uniji. EFSA je zaključila da je kontaminirano u prosjeku 75,8 % trupova brojlera, uz znatne razlike među državama članicama i klaonicama.
- (5) Prema Znanstvenom mišljenju EFSA-e o riziku od kampilobakterioze kod ljudi povezane s mesom brojlera ⁽⁵⁾ (*EFSA Scientific Opinion on the risk of human campylobacteriosis linked to broiler meat*), koje je objavljeno 2010., vjerojatno je da su u 20 % do 30 % slučajeva kampilobakterioze kod ljudi uzroci rukovanje mesom brojlera te njegova priprema i konzumacija, a u 50 % do 80 % slučajeva bolest se može pripisati pilićima općenito.
- (6) U Znanstvenom mišljenju EFSA-e o mogućim načinima kontrole *Campylobacteria* u lancu proizvodnje mesa peradi ⁽⁶⁾ (*EFSA Scientific Opinion on control options for Campylobacter along the poultry meat production chain*), koje je objavljeno 2011., predlaže se niz mogućih načina kontrole na razini poljoprivrednih gospodarstava i na razini

⁽¹⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 1.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 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.

klaonica, uključujući uvođenje kriterija higijene procesa za *Campylobacter*, te se procjenjuje njihov učinak na smanjenje broja slučajeva kod ljudi. EFSA procjenjuje da bi se rizik za javno zdravlje uzrokovan konzumacijom mesa brojlera mogao smanjiti za više od 50 % kad bi trupovi bili u skladu s ograničenjem od 1 000 cfu/g te ističe da se razine kontaminacije znatno razlikuju između uzoraka iz kože vrata i uzoraka iz kože prsa.

- (7) Osim toga, EFSA je 2012. objavila Znanstveno mišljenje o opasnostima za javno zdravlje koje se moraju obuhvatiti inspekcijama mesa peradi ⁽¹⁾ (*Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of poultry meat*), u kojemu je za *Campylobacter* utvrđena visoka relevantnost za javno zdravlje, i preporučila je da se trenutačne metode inspekcije trupova peradi prilagode kako bi se obuhvatio i *Campylobacter*. Konkretno, EFSA predlaže uvođenje kriterija higijene procesa za *Campylobacter* u trupovima brojlera.
- (8) Na temelju mišljenja EFSA-e iz 2010. i 2011. Komisija je naručila analizu troškova i koristi utvrđivanja određenih mjera kontrole za smanjenje učestalosti *Campylobacter* u mesu brojlera u različitim dijelovima prehrambenog lanca ⁽²⁾. Glavni je zaključak te analize da bi se utvrđivanjem kriterija higijene procesa za *Campylobacter* u trupovima brojlera osigurala vrlo dobra ravnoteža između smanjenja kampilobakterioze kod ljudi uzrokovane konzumacijom mesa peradi i gospodarskih posljedica primjene tog kriterija.
- (9) Cilj je kriterija higijene procesa za *Campylobacter* u trupovima brojlera zadržavanje kontaminacije trupova tijekom klanja pod kontrolom. Osim toga, kako bi se osigurao pristup primjenjiv u cijelom lancu kako je predloženo u mišljenju EFSA-e o mogućim načinima kontrole *Campylobacter*, trebalo bi razmotriti uvođenje mjera kontrole i na razini poljoprivrednih gospodarstava.
- (10) Kontrola *Campylobacter* i dalje je izazov jer se čini da vertikalni prijenos nije važan čimbenik rizika i sve ovisi o učinkovitosti biosigurnosnih mjera u uklanjanju *Campylobacter* iz brojlera. Stoga bi trebalo razmotriti postupan pristup u kojemu bi se kriteriji higijene procesa s vremenom postroživali. Međutim, kako bi se u državama članicama u kojima je ta razina zaštite već ostvarena ona i zadržala, člankom 5. stavkom 5. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 osigurava se dovoljno fleksibilnosti za primjenu strožeg kriterija higijene procesa jer bi se tim alternativnim kriterijem osigurala jamstva koja su najmanje jednaka kao u referentnom kriteriju utvrđenom u Uredbi (EZ) br. 2073/2005.
- (11) Kako bi se smanjilo administrativno opterećenje za subjekte u poslovanju s hranom, plan uzorkovanja za kriterij za *Campylobacter* trebao bi obuhvaćati isti pristup ispitivanju kao za kriterij higijene procesa utvrđen za *Salmonellu* u trupovima peradi. Stoga se za analize za *Campylobacter* mogu upotrebljavati isti uzorci iz kože vrata koji se upotrebljavaju za ispitivanje usklađenosti s kriterijem higijene procesa za *Salmonellu* u trupovima peradi.
- (12) Međunarodni standard EN/ISO 10272-2 horizontalna je metoda za određivanje brojnosti *Campylobacter* u hrani i hrani za životinje. Stoga bi njega trebalo utvrditi kao referentnu metodu za provjeru usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter* u trupovima peradi.
- (13) Kako bi subjekti u poslovanju s hranom imali dovoljno vremena da svoje trenutačne prakse prilagode novim zahtjevima te kako bi se laboratorijima koji provode analize za *Campylobacter* omogućilo da uvedu nove metode ispitivanja utvrđene u ovoj Uredbi, primjereno je odgoditi datum početka primjene ove Uredbe.
- (14) Uredbu (EZ) br. 2073/2005 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (15) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

⁽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

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. siječnja 2018.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 23. kolovoza 2017.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

Prilog I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 mijenja se kako slijedi:

1. u poglavlju 2. odjeljak 2.1. mijenja se kako slijedi:

(a) tablica se mijenja kako slijedi:

i. dodaje se sljedeći redak 2.1.9.:

Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja		Granične vrijednosti		Referentna analitička metoda	Faza u kojoj se kriterij primjenjuje	Postupak u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
		n	c	m	M			
„2.1.9. Trupovi brojlera	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Od 1.1.2020. c = 15; Od 1.1.2025. c = 10;	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Trupovi nakon rashlađivanja	Poboljšanje higijene klanja te preispitivanje kontrola procesa, podrijetla životinja i bio-sigurnosnih mjera na farmama podrijetla”

ii. bilješka 2. zamjenjuje se sljedećom:

„⁽²⁾ Za potrebe točki 2.1.3. do 2.1.5. i točke 2.1.9. m = M.”

(b) pod naslov „Tumačenje rezultata ispitivanja” dodaje se sljedeći tekst:

„*Campylobacter* spp. u trupovima brojlera:

— zadovoljavajuće, ako je maksimum vrijednosti $c/n > m$,

— nezadovoljavajuće, ako je više od vrijednosti $c/n > m$.”

2. U poglavlju 3., odjeljak 3.2. zamjenjuje se sljedećim:

„3.2 Bakteriološko uzorkovanje u klaonicama i u pogonima u kojima se proizvode mljeveno meso, mesni pripravci, strojno otkoštano meso i svježe meso

Pravila za uzorkovanje trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivne i nedestruktivne metode uzorkovanja, odabir mjesta uzorkovanja te pravila za skladištenje i prijevoz uzoraka koji će se koristiti navedeni su u standardu ISO 17604.

Uzorci se uzimaju s pet nasumično odabranih trupova tijekom svakog uzorkovanja. Mjesta uzorkovanja odabiru se s obzirom na tehnologiju klanja koja se koristi u pogonu.

Pri uzorkovanju za ispitivanje prisutnosti enterobakterija i utvrđivanje broja aerobnih bakterija uzorci se uzimaju s četiriju mjesta na svakom trupu. Četiri uzorka tkiva površine od ukupno 20 cm² uzimaju se destruktivnom metodom. Kad se za uzorkovanje upotrebljava nedestruktivna metoda, područje uzorkovanja mora imati površinu od najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživača) po mjestu uzorkovanja.

Pri uzorkovanju za analizu *Salmonelle* mora se upotrijebiti metoda uzorkovanja abrazivnom spužvom. Moraju se odabrati područja na kojima je najveća vjerojatnost za kontaminaciju. Ukupno područje uzorkovanja mora imati površinu od najmanje 400 cm².

Ako se uzorci uzimaju s različitih mjesta na trupu, prije ispitivanja se objedinjuju.

Pravila za uzorkovanje trupova peradi i svježeg mesa peradi

Za analizu *Salmonelle* i *Campylobactera* klaonice uzorkuju cijele trupove peradi s kožom vrata. Rasjekavaonice i objekti za preradu, osim onih koji se nalaze uz klaonicu te rasijecaju i prerađuju samo meso koje su primili iz te klaonice,

također provode uzorkovanje za analizu *Salmonelle*. Pri tome se prioritet daje cijelim trupovima peradi s kožom vrata, ako su dostupni, ali mora se osigurati da se obuhvate i rasjeci peradi s kožom i/ili rasjeci peradi bez kože ili sa samo malo kože, a odabir se temelji na procjeni rizika.

U planove uzorkovanja klaonice moraju uključiti trupove peradi iz jata s nepoznatim statusom u pogledu *Salmonelle* ili s potvrđenim pozitivnim statusom u pogledu *Salmonelle Enteritidis* ili *Salmonelle Typhimurium*.

Kad se u klaonicama ispituju *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima peradi na temelju kriterija higijene procesa utvrđenih u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2., a ispitivanja za *Salmonellu* i *Campylobacter* provode se u istom laboratoriju, tijekom svakog uzorkovanja nasumično se uzimaju uzorci kože vrata s najmanje 15 trupova peradi nakon rashlađivanja. Prije ispitivanja uzorci kože vrata s najmanje tri trupa peradi iz istog jata podrijetla objedinjuju se u jedan uzorak od 26 g. Time se dobiva pet konačnih uzoraka kože vrata od 26 g (potrebno je 26 g kako bi se iz jednog uzorka istodobno mogle provesti analize *Salmonelle* i *Campylobactera*). Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratorij pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala cjelovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smiju se upotrebljavati za provjere usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter*. Dobivenih pet uzoraka od 26 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijima higijene procesa utvrđenima u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2. te s kriterijem sigurnosti hrane utvrđenim u retku 1.28. poglavlja 1. Za pripremu početne suspenzije u laboratoriju ispitni uzorak od 26 g premješta se u devet puta veću količinu (234 ml) puferirane peptonske vode (BPW). Prije dodavanja uzorka puferiranu peptonsku vodu potrebno je dovesti na sobnu temperaturu. Ta se mješavina obrađuje u aparatu tipa *stomacher* ili u pulsatoru u trajanju od jedne minute. Potrebno je izbjeći stvaranje pjene tako što će se iz vrećice *stomachera* ukloniti što više zraka. Iz te početne suspenzije 10 ml (~1 g) premješta se u praznu sterilnu cjevčicu, a 1 ml od tih 10 ml upotrebljava se za određivanje brojnosti *Campylobactera* na selektivnim pločama. Ostatak početne suspenzije (250 ml ~ 25 g) upotrebljava se za utvrđivanje prisutnosti *Salmonelle*.

Kad se u klaonicama ispituju *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima peradi na temelju kriterija higijene procesa utvrđenog u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2., a ispitivanja za *Salmonellu* i *Campylobacter* provode se u dvama različitim laboratorijima, tijekom svakog uzorkovanja nasumično se uzimaju uzorci kože vrata s najmanje 20 trupova peradi nakon rashlađivanja. Prije ispitivanja uzorci kože vrata s najmanje četiri trupa peradi iz istog jata podrijetla objedinjuju se u jedan uzorak od 35 g. Time se dobiva pet uzoraka kože vrata od 35 g, koji će se podijeliti kako bi se dobilo pet konačnih uzoraka od 25 g (ispitivanje za *Salmonellu*) i pet konačnih uzoraka od 10 g (ispitivanje za *Campylobacter*). Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratorij pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala cjelovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smiju se upotrebljavati za provjere usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter*. Dobivenih pet uzoraka od 25 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijima higijene procesa utvrđenima u retku 2.1.5. poglavlja 2. te s kriterijem sigurnosti hrane utvrđenim u retku 1.28. poglavlja I. Dobivenih pet uzoraka od 10 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijem higijene procesa utvrđenim u retku 2.1.9. poglavlja 2.

Za analize *Salmonelle* za svježe meso peradi koje nije u obliku trupova peradi uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste serije. Uzorak uzet iz rasjeke peradi s kožom mora sadržavati kožu i tanak sloj površine mišića ako količina kože nije dovoljna za jedinicu uzorka. Uzorak uzet iz rasjeke peradi bez kože ili sa samo malo kože mora sadržavati tanak sloj ili tanke slojeve površine mišića dodane eventualnoj postojećoj koži kako bi se dobila dovoljna jedinica uzorka. Slojevi mesa uzimaju se tako da sadržavaju što veću površinu mesa.

Smjernice za uzorkovanje

Podrobnije smjernice za uzorkovanje trupova, posebno u pogledu mjesta uzorkovanja, mogu se uvrstiti u vodiče za dobru praksu iz članka 7. Uredbe (EZ) br. 852/2004.

Učestalost uzorkovanja za trupove, mljeveno meso, mesne pripravke, strojno otkošteno meso i svježe meso peradi

Subjekti u poslovanju s hranom u klaonicama ili pogonima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka, strojno otkošenog mesa ili svježeg mesa peradi uzorke za mikrobiološku analizu uzimaju najmanje jedanput tjedno. Dan uzorkovanja mijenja se svakog tjedna kako bi se osiguralo da je obuhvaćen svaki dan u tjednu.

Za uzorkovanje mljevenog mesa i mesnih pripravaka za analize *E. coli* i broja aerobnih bakterija te uzorkovanje trupova za analize enterobakterija i broja aerobnih bakterija učestalost se može smanjiti na svaka dva tjedna ako se u šest uzastopnih tjedana dobiju zadovoljavajući rezultati.

Za uzorkovanje za analize *Salmonelle* u mljevenom mesu, mesnim pripravcima, trupovima i svježem mesu peradi učestalost se može smanjiti na svaka dva tjedna ako se u 30 uzastopnih tjedana dobiju zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja za *Salmonellu* može se smanjiti i ako se primjenjuje nacionalni ili regionalni program za kontrolu *Salmonelle* te ako taj program obuhvaća ispitivanje koje zamjenjuje uzorkovanje utvrđeno ovim stavkom. Učestalost uzorkovanja može se dodatno smanjiti ako se nacionalnim ili regionalnim programom za kontrolu *Salmonelle* dokaže da je kod životinja koje kupuje klaonica prevalencija *Salmonelle* niska.

Za uzorkovanje trupova peradi za analizu *Campylobacteria* učestalost uzorkovanja može se smanjiti na svaka dva tjedna ako se u 52 uzastopna tjedna dobiju zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja za *Campylobacter* može se smanjiti na temelju odobrenja nadležnog tijela ako se primjenjuje službeni ili službeno priznat nacionalni ili regionalni program za kontrolu *Campylobacteria* te ako taj program obuhvaća uzorkovanje i ispitivanje ekvivalentno uzorkovanju i ispitivanju za provjeru usklađenosti s kriterijem higijene procesa kako je utvrđen u retku 2.1.9. poglavlja 2. Ako je u programu za kontrolu utvrđena niska razina kontaminacije *Campylobacterom* za jata, učestalost uzorkovanja može se dodatno smanjiti ako se ta niska razina kontaminacije *Campylobacterom* ostvari u razdoblju od 52 tjedna na poljoprivrednim gospodarstvima podrijetla brojlera koje je kupila klaonica. Ako se u okviru programa za kontrolu u određenim razdobljima godine dobiju zadovoljavajući rezultati, na temelju odobrenja nadležnog tijela učestalost analiza za *Campylobacter* može se prilagoditi sezonskim promjenama.

Međutim, ako je to opravdano na temelju analize rizika i stoga to odobri nadležno tijelo, male klaonice i pogoni koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke i svježe meso peradi u malim količinama mogu se izuzeti od tih učestalosti uzorkovanja.”.
