

31993D0051

1993.1.21.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 13/11

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA**(1992. december 15.)****a főtt rákfélék és puhatestűek előállítására alkalmazandó mikrobiológiai kritériumokról**

(93/51/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

1. cikk

tekintettel a halászati termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi feltételek megállapításáról szóló, 1991. július 22-i 91/493/EGK tanácsi irányelvre ⁽¹⁾ és különösen annak melléklete V. fejezete II. 4. pontjára,

A főtt rákfélék és puhatestűek 91/493/EGK irányelv melléklete IV. fejezetének IV. 7. c) pontja szerinti előállítására alkalmazandó mikrobiológiai kritériumokat e határozat melléklete állapítja meg.

mivel a 91/493/EGK irányelv melléklete IV. fejezete IV. 7. c) pontjával összhangban a főtt rák- és puhatestűtermékek gyártóinak a termelés során rendszeres időközönként az említett melléklet V. fejezetének II. 4. pontja értelmében megállapítandó követelményeknek megfelelően mikrobiológiai ellenőrzéseket kell végezniük;

2. cikk

A mikrobiológiai kritériumokat a gyártó ellenőrzi a gyártási eljárás során, valamint a 91/493/EGK irányelv 7. cikkével összhangban engedélyezett feldolgozóüzemben megfőzött rák- és puhatestűtermékek forgalomba hozatala előtt.

mivel a közegészség védelme érdekében meg kell határozni egy olyan bakteriális szennyezettségi határértéket, amelynek meghaladása esetén az eredményt nem lehet elfogadhatónak minősíteni anélkül, hogy a terméket valamely szempontból mérgezőnek tekintenék; mivel a határérték meghaladása esetén a gyártónak ki kell vizsgálnia ennek okait és meg kell állapítani a további előfordulás megelőzését biztosító korrekciós intézkedéseket;

3. cikk

mivel az elemzési módszerek az elvégzett vizsgálatok fényében később kerülnek meghatározásra; mivel addig nemzetközileg elismert módszereket kell alkalmazni;

(1) A feldolgozóüzem vezetősége a termékek jellegével (egész, héjazott, illetve házától megfosztott), a főzési hőmérséklettel és idővel, valamint a kockázatelemzéssel összefüggésben mintavételi programokat dolgoz ki, amelyek megfelelnek a 91/493/EGK irányelv 6. cikkében megállapított követelményeknek.

(2) A (1) bekezdésben említett programoknak a melléklet 1. és 2. pontjában megállapított kritériumok nem teljesítése esetére elő kell írniuk az alábbi kötelezettségeket:

mivel az e határozatban megállapított intézkedések összhangban vannak az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

– az illetékes hatóságot értesíteni kell az észleltekről és a nem megfelelő tételekkel kapcsolatban tett intézkedésekről, továbbá az alábbi második francia bekezdésben előírt intézkedésekről,

⁽¹⁾ HL L 268., 1991.9.24., 15. o.

- a szennyeződés forrásának meghatározása érdekében a kritikus pontok felügyeletére és ellenőrzésére szolgáló módszereket felül kell vizsgálni, és gyakrabban kell elemzéseket végezni,
- a kórokozók felfedezése vagy a melléklet 2. pontjában *Staphylococcus*-ra előírt M-érték túllépése miatt nem megfelelőnek talált tételeket nem lehet emberi fogyasztásra forgalomba hozni.

4. cikk

A mikrobiológiai elemzés közösségi módszereinek meghatározásáig az e határozat mellékletében megállapított mikrobiológiai kritériumok ellenőrzésére nemzetközi szinten tudomá-

nyosan elismert és a gyakorlatban kipróbált elemzési módszereket kell alkalmazni. Az eredményekkel együtt mindig meg kell adni az alkalmazott elemzési módszert is.

5. cikk

Ennek a határozatnak a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1992. december 15-én.

a Bizottság részéről

Ray MAC SHARRY

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

1. Kórokozók

A kórokozó típusa	Kritérium
<i>Salmonella</i> spp.	25 grammban nem kimutatható n = 5 c = 0

Ezenkívül a kockázatelemzés alapján vizsgálandó kórokozók és toxinjaik nem lehetnek jelen olyan mennyiségben, amely veszélyezteti a fogyasztók egészségét.

2. Rossz higiénés körülményekre utaló organizmusok (hézazott, illetve házától megfosztott termékek esetében)

Az organizmus típusa	Kritérium (grammonként)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
vagy: Hőtűrő coliform (44 °C, szilárd táptalajon)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
vagy: <i>Escherichia coli</i> (szilárd táptalajon)	m = 10 M = 100 N = 5 c = 1

Ahol n, m, M és c jelentése a következő:

n = a mintát alkotó egységek száma,

m = az a határérték, amely alatt az eredményt kielégítőnek kell tekinteni,

M = az elfogadhatósági határérték, amely felett az eredményt nem megfelelőnek kell tekinteni,

c = azon mintavételi egységek száma, amelyek m és M közötti baktériumszámot adnak.

A tétel minőségét:

a) kielégítőnek kell tekinteni, amennyiben minden érték 3 m vagy annál kisebb;

b) elfogadhatónak kell tekinteni, amennyiben az értékek 3 m és 10 m (= M) közöttiek, és c/n 2/5 vagy annál kisebb.

A tétel minőségét nem megfelelőnek kell tekinteni:

– minden olyan esetben, ha az értékek M feletti,

– ha c/n nagyobb, mint 2/5.

3. Indikátorszervezetek (iránymutatás)

Az organizmus típusa	Kritérium (grammonként)
mesophil aerob baktériumok (30 °C)	
a) Egész termékek	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Héjazott illetve házától megfosztott termékek, kivéve tarisznyarákhús	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Tarisznyarákhús	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Ezen iránymutatásnak az a célja, hogy segítse a gyártókat annak eldöntésében, hogy üzemük kielégítően működik-e, és támogassa őket a gyártásellenőrző intézkedések megvalósításában.