

A BIZOTTSÁG 1086/2011/EU RENDELETE

(2011. október 27.)

a 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 2073/2005/EK bizottsági rendelet I. mellékletének a friss baromfihúsban előforduló szalmonella tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a szalmonella és egyéb meghatározott, élelmiszerből származó zoonózis-kórokozók ellenőrzéséről szóló, 2003. november 17-i 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 5. cikke (6) bekezdésére,

tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 4. cikke (4) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2160/2003/EK rendelet célja annak biztosítása, hogy megfelelő és hatékony intézkedések álljanak rendelkezésre, amelyek célja a szalmonella és egyéb zoonózis-kórokozók kimutatása és visszaszorítása a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi releváns szakaszában annak érdekében, hogy e kórokozók prevalenciája és az általuk a közegészségügyre jelentett kockázat csökkenjen. Az említett rendelet rendelkezik többek között az állatállományokban előforduló meghatározott zoonózisok prevalenciájának csökkentésére irányuló célok, valamint az Unión belüli kereskedelemre, továbbá bizonyos állatok és azokból előállított termékek harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó szabályok elfogadásáról.
- (2) A 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a brojlercsirkékben előforduló *Salmonella enteritidis* és *Salmonella typhimurium* prevalenciájának csökkentésére irányuló közösségi célkitűzés tekintetében történő végrehajtásáról és az 1091/2005/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2007. június 12-i 646/2007/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ uniós célkitűzést határoz meg a szalmonella említett két szerotípusa prevalenciájának brojlercsirkékben történő csökkentésére. Az említett rendelet célja, hogy 2011. december 31-ig 1 %-ra vagy az alá csökkenjen azon brojlerállományok számaránya, amelyek a *Salmonella enteritidis* és *Salmonella typhimurium* vonatkozásában továbbra is pozitívak.
- (3) A 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a pulykákban előforduló *Salmonella enteritidis* és *Salmonella typhimurium* prevalenciájának csökkentésére

irányuló közösségi célkitűzés tekintetében történő végrehajtásáról szóló, 2008. június 20-i 584/2008/EK bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ uniós célkitűzést határoz meg a szalmonella említett két szerotípusa prevalenciájának pulykaállományokban történő csökkentésére. Az említett rendelet célja, hogy 2012. december 31-ig 1 %-ra vagy az alá csökkenjen azon pulykaállományok számaránya, amelyek a *Salmonella enteritidis* és *Salmonella typhimurium* vonatkozásában továbbra is pozitívak.

- (4) A 2160/2003/EK rendelet II. melléklete egyedi intézkedéseket határoz meg, amelyek az említett rendelet I. mellékletében felsorolt zoonózisok és zoonózis-kórokozók visszaszorítására irányulnak. Konkrétan a 2160/2003/EK rendelet II. melléklete E. részének 1. pontja előírja, hogy 2010. december 12-től kezdődő hatállyal az I. mellékletben felsorolt állatokból származó bizonyos friss baromfihúst emberi fogyasztás céljából kizárólag akkor lehet forgalomba hozni, ha az megfelel a következő kritériumnak: „Szalmonella: 25 grammos mennyiségben 0.” Az említett rendelet emellett azt is előírja, hogy e kritérium vonatkozásában részletes szabályokat kell meghatározni, mindenképp a mintavételi eljárások és az analitikai módszerek terén.
- (5) A friss baromfihús vonatkozásában gondoskodni kell annak biztosításáról, hogy a baromfihúsban előforduló szalmonellára vonatkozó kritériummal kapcsolatos részletes szabályok következtében a húsról kellő bizonyossággal legyen állítható, hogy az mentes az adott szalmonellatípustól, valamint hogy az összehangolt alkalmazás tisztességes versenyt és hasonló forgalombahozatali feltételeket eredményezzen.
- (6) Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet ⁽⁵⁾ mikrobiológiai kritériumokat állapít meg egyes mikroorganizmusokra, és meghatározza azokat a végrehajtási szabályokat, amelyeket az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a 852/2004/EK rendelet 4. cikkében említett általános és egyedi higiéniai intézkedések végrehajtásakor követniük kell.
- (7) Az uniós jogszabályok egységessége érdekében helyénvaló a 2160/2003/EK rendelet II. mellékletének E. részében szereplő, a friss baromfihúsra vonatkozó egyedi követelmények módosítása, valamint a szalmonellára vonatkozó kritérium tekintetében részletes szabályok felvétele a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletébe.

⁽¹⁾ HL L 325., 2003.12.12., 1. o.⁽²⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.⁽³⁾ HL L 151., 2007.6.13., 21. o.⁽⁴⁾ HL L 162., 2008.6.21., 3. o.⁽⁵⁾ HL L 338., 2005.12.22., 1. o.

- (8) A *Gallus gallus* brojlerállományban a *Salmonella* spp. előfordulására vonatkozó, a tagállamokban végrehajtott alapfelmérésnek a Közösség részéről történő pénzügyi hozzájárulásáról szóló, 2005. szeptember 1-jei 2005/636/EK bizottsági határozatnak ⁽¹⁾, a tagállamokban található pulykaállományok szalmonellafertőzöttségét vizsgáló alapfelmérésre vonatkozó közösségi pénzügyi hozzájárulásáról szóló, 2006. szeptember 29-i 2006/662/EK bizottsági határozatnak ⁽²⁾ és a brojlerállományokban a *Campylobacter* spp. prevalenciáját és antibiotikumokkal szembeni ellenálló képességét, valamint a brojleretekben a *Campylobacter* spp. és a *Salmonella* spp. prevalenciáját vizsgáló, a tagállamokban végzendő felméréshez való közösségi pénzügyi hozzájárulásról szóló, 2007. július 19-i 2007/516/EK bizottsági határozatnak ⁽³⁾ megfelelően információgyűjtésre került sor a brojlerállományokra, a pulykaállományokra, valamint a vágott brojleretekre vonatkozóan a szalmonella prevalenciájáról. E felmérések eredményei, valamint a 2160/2003/EK rendelet 5. cikk szerinti, a brojlerállományban előforduló szalmonella visszaszorítására irányuló nemzeti programok első évének (2009) előzetes eredményei azt mutatják, hogy a szalmonella prevalenciája a brojler- és pulykaállományokban továbbra is magas ⁽⁴⁾. Emellett a 2160/2003/EK rendelet szerinti, a pulykaállományokban előforduló szalmonella visszaszorítására irányuló nemzeti programok csak 2010-től váltak kötelezővé. Az, ha a kritériumot a szalmonella valamennyi szerotípusára azt megelőzően kellene alkalmazni, hogy jelentős csökkenés lenne kimutatható a brojler-és pulykaállományra vonatkozóan a szalmonella prevalenciájában, a gazdasági ágazatra aránytalan gazdasági hatást gyakorolhat. A 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének 1. fejezetét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (9) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak a zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszerből származó betegségkötőresek Európai Unió-beli, 2008. évi tendenciáiról és forrásairól szóló közösségi összefoglaló jelentése ⁽⁵⁾ szerint a humán szalmonellózis előfordulásának körülbelül 80 %-át – hasonlóan az előző évekhez – a *Salmonella enteritidis* és *Salmonella typhimurium* okozta. A baromfihús továbbra is a humán szalmonellózis egyik fő forrása.
- (10) A *Salmonella enteritidis*re és a *Salmonella typhimurium*ra vonatkozó kritérium meghatározása optimális egyensúlyt alakítana ki a baromfihús fogyasztásának tulajdonított humán szalmonellózis előfordulásának csökkentése és az említett kritérium alkalmazásával járó gazdasági következmények között. Ugyanakkor arra ösztönözné az élelmiszer-ipari vállalkozásokat, hogy a baromfitermelés korábbi szakaszait érintő intézkedéseket hozzanak, amelyek hozzájárulhatnak valamennyi, közegészségügyi szempontból jelentős szalmonella-szerotípus prevalenciájának csökkentéséhez. Az, ha az erőfeszítések az említett két szerotípusra irányulnának, összhangban lenne az Uniónak az elsődleges baromfitermelés tekintetében meghatározott céljaival is.
- (11) A szalmonellával kapcsolatos egyéb élelmiszer-biztonsági kritériumokra vonatkozó mintavételi terveket a 2073/2005/EK rendelet tartalmazza. Ezek használata praktikusnak bizonyult az élelmiszer-ipari vállalkozások számára, ezért a friss baromfihús mintavételéhez is megfelelők.
- (12) A *Salmonella* spp. élelmiszerben és takarmányban való kimutatására az EN/ISO 6579 nemzetközi szabvány szolgál horizontális módszerként. Emellett a 2073/2005/EK rendelet I. melléklete előírja, hogy az említett szabvány legyen a referencia-módszer a szalmonellára vonatkozó valamennyi kritérium tekintetében. Ezért meg kell határozni a friss baromfihús kritériumának referencia-módszereként is, az említett rendeletben meghatározott alternatív módszerek alkalmazásának sérelme nélkül. A szalmonella vizsgálatával foglalkozó európai uniós referencialaboratórium ajánlása szerint a szerotipizálás referencia-módszereként helyénvaló a White–Kaufmann–Le Minor-féle séma használata.
- (13) A *Salmonella typhimurium* monofázisos törzsei számos állatfaj és emberi klinikai izolátum esetében is gyorsan a leggyakrabban észlelt szalmonella-szerotípusok egyikevé váltak. A „*Salmonella typhimurium*-szerű” törzsek által a közegészségügyre jelentett kockázat megfigyeléséről és értékeléséről szóló tudományos vélemény ⁽⁶⁾ szerint a *Salmonella typhimurium* 1,4,[5],12:i:- antigén összetételű monofázisos törzseit a *Salmonella typhimurium* változatainak kell tekinteni, és a jelenlegi bizonyítékok szerint e törzsek valószínűsíthetően hasonló kockázatot jelentenek a közegészségügyre, mint a *Salmonella typhimurium* egyéb törzsei. Ezért helyénvaló egyértelművé tenni, hogy a *Salmonella typhimurium*ra vonatkozó rendelkezések ezekre a monofázisos törzsekre is alkalmazandók.
- (14) A 2073/2005/EK rendelet technológiai higiéniai kritériumot határoz meg vágóhídi hűtést követően a brojlerek és pulykák vágott testében előforduló szalmonella vonatkozásában. A technológiai higiéniai kritérium célja a vágott baromfitelek fekáliás szennyeződésének megakadályozása, ha azok fertőzött állományból származnak, vagy vágóhídi keresztzennyeződés következtében szennyeződnek. A 2073/2005/EK rendelet 10. cikke értelmében a vágott baromfitelekben előforduló szalmonellára vonatkozó kritériumokat és feltételeket a szalmonellafertőzöttség prevalenciájában észlelt változás tükrében felül kell vizsgálni. Mivel a brojlerállományok vonatkozásában a 646/2007/EK rendeletben, a pulykák vonatkozásában pedig az 584/2008/EK rendeletben meghatározott uniós célok 2011 végére, illetve 2012 végére el kell érni, csökkenteni kell azoknak a mintavételi egységeknek a számát, melyeknél elfogadható a meghatározott határérték túllépése. A 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének 2. fejezetét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (15) A 2160/2003/EK és a 2073/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

⁽¹⁾ HL L 228., 2005.9.3., 14. o.

⁽²⁾ HL L 272., 2006.10.3., 22. o.

⁽³⁾ HL L 190., 2007.7.21., 25. o.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu

⁽⁵⁾ The EFSA Journal (2010); 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ The EFSA Journal (2010); 8(10): 1826.

(16) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte azokat,

lete 1. fejezetének 1.28. sorában meghatározott releváns mikrobiológiai kritériumnak.

(*) HL L 338., 2005.12.22., 1. o.”

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2160/2003/EK rendelet II. melléklete E. részének 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. 2011. december 1-jétől az I. mellékletben felsorolt állat-állományokból származó friss baromfi húsnak meg kell felelnie a 2073/2005/EK bizottsági rendelet (*) I. mellék-

2. cikk

A 2073/2005/EK rendelet I. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2010. december 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. október 27-én.

a Bizottság részéről
az elnök

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

A 2073/2005/EK rendelet I. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az 1. fejezetben a szöveg a következő 1.28. sorral és a megfelelő 20. és 21. lábjegyzettel egészül ki:

„1.28. Friss baromfihús ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	25 g-ban nincs jelen	EN/ISO 6579 (kimutatásra), White–Kaufmann–Le Minor- séma (szerotipizálásra)	Forgalomba hozott termékek, eltart- hatósági idejük alatt
---	--	---	---	----------------------------	---	--

⁽²⁰⁾ Ez a kritérium a *Gallus gallus* fajba tartozó tenyészállományokból, a tojótyúkokból, a brojlerekből, valamint a tenyész- és hízópulyka-állományokból származó friss hústra alkalmazandó.

⁽²¹⁾ A monofázisos *Salmonella typhimurium* vonatkozásában kizárólag az 1.4.[5],1.2.i- szerepel.”

2. A 2. fejezetben a 2.1.5. sor helyébe a következő szöveg lép, és a szöveg a megfelelő 10. lábjegyzettel egészül ki:

„2.1.5. Vágott baromfi: brojler és pulyka	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ 2012. január 1-jétől: c = 5 brojlerek esetében 2013. január 1-jétől: c = 5 pulykák esetében	Nyaki bőrből vett egyesített minta 25 g-jában nincs jelen	EN/ISO 6579 (kimutatásra)	Vágott test hűtés után	A vágóhídi higiénia javítása, vala- mint a technológiai szabályozóknak, az állatok származási helyének és a származási gazdaságokban alkalma- zott biológiai védőintézkedéseknek a felülvizsgálata
--	---	-------------------	--	--	------------------------------	---------------------------	---

⁽¹⁰⁾ *Salmonella* spp. kimutatása esetén az izolátumokat további szerotipizálásnak kell alávetni a *Salmonella typhimurium* és *Salmonella enteritidis* vonatkozásában annak ellenőrzése érdekében, hogy az 1. fejezet 1.28. sorában meghatározott mikrobiológiai kritérium teljesül-e.”

3. A 3. fejezetben a 3.2. szakasz helyébe a következő szöveg lép:

„3.2. Bakteriológiai mintavétel vágóhidakon és darált húst, előkészített húst, mechanikusan lefejtett húst vagy friss húst előállító létesítményekben

Mintavételi szabályok vágott szarvasmarhára, sertésre, juhra, kecskére és lóra vonatkozóan

A roncsolásos és roncsolásmentes mintavételi módszereket, a mintavételi helyek kiválasztását és a minták tárolására és szállítására vonatkozó szabályokat az ISO 17604 szabvány határozza meg.

Az egyes mintavételi menetekben öt-öt vágott testből történik szűrőpróbaszerű mintavétel. A mintavételi helyeket az egyes üzemekben használt vágási technológia figyelembevételével választják ki.

Az *Enterobacteriaceae* és az aerob mikrobakolóniák számának meghatározását célzó vizsgálatokhoz történő mintavételnél valamennyi vágott állati testből négy-négy helyen vesznek mintát. A roncsolásos módszernél négy, összesen 20 cm² kiterjedésű szövetmintát vesznek. Ha erre a célra a roncsolásmentes módszert használják, akkor a mintavételi területnek mintavételi helyenként legalább 100 cm²-t kell lefednie (kiskérődzők vágott testeiben 50 cm²-t).

Szalmonellavizsgálatokhoz történő mintavétel esetén dörzsszivacsos mintavételi módszert kell használni. Mintavétel céljából a szennyeződésnek leginkább kitett területeket kell kiválasztani. A mintavétel összterületének legalább 400 cm²-t kell lefednie.

Ha a mintákat a vágott állati testen lévő különböző mintavételi helyekről veszik, akkor ezeket vizsgálat előtt egyesíteni kell.

Mintavételi szabályok vágott baromfitestek és friss baromfihús esetében

A vágóhidak szalmonellavizsgálat céljára nyaki bőrrrel rendelkező teljes vágott baromfitesteken vesznek mintát. Más, friss baromfihúst feldolgozó létesítmények szalmonella vizsgálatára elsősorban – ha van ilyen – nyaki bőrrrel rendelkező teljes vágott baromfitesteken vesznek mintát, biztosítva ugyanakkor, hogy a vizsgálat kiterjedjen a bőrrrel rendelkező és/vagy bőr nélküli vagy kevés bőrrrel rendelkező csirkerészekre, továbbá hogy a mintába való kiválasztás kockázatalapú legyen.

A vágóhidak mintavételi terveiben szerepelnie kell az ismeretlen szalmonellastátusú állományokból származó vágott baromfitesteknek, valamint az olyan állományokból származó vágott baromfitesteknek, amelyek ismertén pozitívak a *Salmonella enteritidis* vagy a *Salmonella typhimurium* tekintetében.

A 2. fejezet 2.1.5. sorában meghatározott technológiai higiéniai kritérium vonatkozásában a vágóhidakon a vágott baromfitesten végzett szalmonellavizsgálat során minden egyes mintavételi menetnél legalább 15 vágott baromfitestről kell szűrőpróbaszerű mintát venni a nyaki bőrből, hűtés után. Mindegyik vágott baromfitestről megközelítőleg 10 g-os, a nyaki bőrből származó mintát kell venni. Vizsgálat előtt minden alkalommal ugyanabból az állományból származó vágott baromfitestről vett 3 nyakbőr-mintát kell egyesíteni, hogy létrejöhessen az 5×25 g-os végleges minták. E mintákat kell használni az 1. fejezet 1.28. sorában meghatározott élelmiszer-biztonsági kritérium teljesítésének ellenőrzése során is.

A nem vágott baromfitestről származó friss baromfihús tekintetében végzett szalmonellavizsgálat esetében öt darab, legalább 25 g-os mintát kell venni ugyanabból a tételből. A bőrrel rendelkező csirkerészekből vett mintának bőrt és vékony felszíni izomszalvényt kell tartalmaznia, ha a bőrmennyiség nem elegendő ahhoz, hogy mintavételi egységként szolgáljon. A bőr nélküli vagy csak kevés bőrrel rendelkező csirkerészekből vett mintának – annak érdekében, hogy megfelelő mintavételi egységként szolgáljon – az esetleges bőrdarabok mellett vékony felszíni izomszalvényt vagy darabokat kell tartalmaznia. A húsdarabot úgy kell kinyerni, hogy a lehető legtöbbet tartalmazza a hús felületéből.

Mintavételi útmutatások

A vágott állati testekre vonatkozó mintavételről részletesebb iránymutatások (különösen a mintavételi helyeket illetően) szerepelhetnek a 852/2004/EK rendelet 7. cikkében említett, a helyes gyakorlatra vonatkozó útmutatókban.

Mintavételi gyakoriság vágott állati testek, darált hús, előkészített hús, mechanikusan leválasztott hús és friss baromfihús esetében

A darált húst, előkészített húst, mechanikai úton leválasztott húst és friss baromfihúst előállító vágóhidat vagy a létesítményt üzemeltető élelmiszer-ipari vállalkozóknak legalább hetente egyszer mintavételt kell végezniük mikrobiológiai elemzéshez. A mintavétel napját minden héten változtatni kell, hogy a vizsgálat a hét minden napjára kiterjedjen.

A darált húsban és az előkészített húsokban az *E. coli* és az aerob mikrobakolóniák számának meghatározására, valamint az állati testekben található Enterobacteriaceae és aerob mikrobakolóniák számának meghatározására vett minták esetében a vizsgálati gyakoriságot két hétre lehet csökkenteni, amennyiben hat egymást követő héten keresztül megfelelő eredmények születnek.

A darált hús, az előkészített hús, a vágott állati testek és a friss baromfihús szalmonellavizsgálatra történő mintavételezése esetén a vizsgálati gyakoriságot két hétre lehet csökkenteni, amennyiben harminc egymást követő héten keresztül megfelelő eredmények születnek. A szalmonella vizsgálatára történő mintavétel gyakorisága akkor is csökkenthető, ha létezik egy nemzeti vagy regionális szintű, a szalmonella visszaszorítására irányuló program, és ez a program olyan vizsgálatokat is magában foglal, amelyek helyettesítik az e bekezdésben tárgyalt mintavételt. A mintavételi gyakoriság tovább csökkenthető, ha a szalmonella visszaszorítására irányuló nemzeti vagy regionális program igazolja, hogy a szalmonellaprevalencia a vágóhid által vásárolt állatok körében alacsony.

A darált húst, előkészített húst és friss baromfihúst csekély mennyiségben előállító kis vágóhidak és létesítmények felmentést kaphatnak e mintavételi gyakoriság követelménye alól, amennyiben arra – kockázatértékelés alapján – az illetékes hatóság engedélyt ad.”