

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/1495 RENDELETE

(2017. augusztus 23.)

a 2073/2005/EK rendeletnek a levágott brojlercsirkékben előforduló *Campylobacter* tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 4. cikke (4) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2073/2005/EK rendelet ⁽²⁾ mikrobiológiai kritériumokat állít fel egyes mikroorganizmusokra, és megállapítja azokat a végrehajtási szabályokat, amelyeket az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a 852/2004/EK rendelet 4. cikkében hivatkozott általános és konkrét higiéniai intézkedések végrehajtásakor követniük kell.
- (2) A 2073/2005/EK rendelet többek között technológiai higiéniai kritériumokat állapít meg; ezen kritériumok olyan indikatív szennyezettségi értékeket határoznak meg, amelyek felett helyesbítő intézkedések szükségesek ahhoz, hogy a technológiai higiénia megfeleljen az élelmiszerjogi előírásoknak.
- (3) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) által a zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszerből származó betegségek európai uniós tendenciáiról és forrásairól kiadott európai uniós összefoglaló jelentés ⁽³⁾ megállapítja, hogy az emberi *campylobacteriosis* – megközelítőleg évi 230 000 bejelentett esettel – a leggyakrabban jelentett, étel okozta humán megbetegedés az Unióban.
- (4) 2010-ben az EFSA közzétette a *Campylobacter* brojlérállományokban és levágott brojlercsirkékben való jelenlétére vonatkozó alapfelmérés elemzéséről szóló jelentést ⁽⁴⁾. Az alapfelmérést a vágóhidak szintjén végezték 2008-ban, hogy összehasonlítható adatokat kapjanak a brojlercsirkék fertőzöttségének előfordulási gyakoriságáról és szintjéről az Unióban. Az EFSA azt a következtetést vonta le, hogy a levágott brojlercsirkék átlagosan 75,8 %-a volt fertőzött, de az egyes tagállamok, illetve vágóhidak között jelentős eltérés volt tapasztalható.
- (5) Az EFSA a brojlercsirke húshoz kapcsolódó emberi *campylobacteriosis*ról szóló, 2010-ben közzétett tudományos szakvéleményében ⁽⁵⁾ megállapította, hogy a humán *campylobacteriosis*-megbetegedések 20–30 %-a valószínűleg a brojlercsirke húsz kezelésére, előkészítésére és fogyasztására vezethető vissza, míg 50–80 %-uknak a csirkeállomány egészében keresendő az oka.
- (6) Az EFSA 2011-ben közzétett, a *Campylobacter* visszaszorításának a baromfi-hús-termelési lánc egészén megvalósítandó lehetőségeiről szóló tudományos szakvéleménye ⁽⁶⁾ számos kontrollintézkedési opciót felsorol a

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

⁽²⁾ A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (HL L 338., 2005.12.22., 1. o.).

⁽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.

gazdaságok és a vágóhidak szintjén, többek között technológiai higiéniai kritérium bevezetését a *Campylobacter* vonatkozásában, és megbecsüli az emberi megbetegedések számára kifejtett lehetséges hatásukat. Az EFSA becslése szerint a levágott állati testekre számított 1 000 cfu/g határérték betartásával a brojlercsirkehús-fogyasztásból eredő közegészségügyi kockázat több, mint 50 %-kal csökkenthető lenne; a szakvélemény kiemeli továbbá, hogy a nyaki és a mellkasi bőrből vett minták fertőzöttségi szintje jelentős eltérést mutat.

- (7) Az EFSA 2012-ben is közzétett egy tudományos szakvéleményt ⁽¹⁾ a baromfihús vizsgálata révén felmérhető közegészségügyi kockázatokról, amelyben megállapítja, hogy a *Campylobacter* jelentős veszélyt jelent a közegészségre, és a *Campylobacter* visszaszorítása érdekében a vágott baromfitestek jelenlegi vizsgálati módszerének kiigazítására tesz ajánlást. Az EFSA konkrétan a *Campylobacterre* vonatkozó technológiai higiéniai kritérium bevezetését ajánlja vágott brojlercsirkekben esetében.
- (8) Az EFSA 2010. és 2011. évi szakvéleménye alapján a Bizottság költség-haszon elemzést ⁽²⁾ végeztetett a *Campylobacter* brojlercsirkehúsban való jelenlétének visszaszorítása érdekében az élelmiszerlánc különböző szakaszaiban bevezetendő bizonyos kontrollintézkedésekre vonatkozóan. A költség-haszon elemzés legfőbb következtetése az volt, hogy a vágott brojlercsirkek esetében a *Campylobacterre* vonatkozóan bevezetendő technológiai higiéniai kritérium révén lehetne leginkább egyensúlyt teremteni a csirkehús fogyasztásból eredő emberi *campylobacteriosis* visszaszorítása és a kritérium alkalmazásának gazdasági következményei között.
- (9) A vágott brojlercsirkekben előforduló *Campylobacterre* vonatkozóan bevezetendő technológiai higiéniai kritérium a vágott baromfitestek vágási folyamat alatti szennyeződésének mérséklésére irányul. A teljes élelmiszerláncra kiterjedő megközelítés biztosítása érdekében, amit a *Campylobacter* visszaszorításának lehetőségeiről szóló tudományos EFSA-szakvélemény ajánlasként megfogalmazott, a gazdaságok szintjén is meg kell fontolni kontrollintézkedések bevezetését.
- (10) A *Campylobacter* visszaszorítása továbbra is nagy kihívás, mivel a vertikális átvitel nem tűnik komoly kockázati tényezőnek, és a brojlercsirkek *Campylobacter*-mentessé tétele egyedül a biológiai biztonsági intézkedések hatékonyságán múlik. Ezért egy többlépéses, a technológiai higiéniai kritériumok fokozatos szigorításán alapuló megközelítésre van szükség. Azon tagállamok számára, amelyek már elérték a megfelelő védelmi szintet, a 2073/2005/EK rendelet 5. cikkének (5) bekezdése kellő rugalmasságot biztosít e szint szigorúbb technológiai higiéniai kritériumok alkalmazása révén történő fenntartásához, mivel lehetővé teszi alternatív kritérium alkalmazását, amennyiben az a 2073/2005/EK rendeletben előírt referenciakritériummal legalább egyenértékű garanciákat nyújt.
- (11) Az élelmiszer-vállalkozók adminisztratív terheinek csökkentése érdekében a *Campylobacterre* vonatkozó kritérium esetében a mintavételi tervnek a vágott baromfitestekben előforduló *Salmonella* vizsgálatára vonatkozó technológiai higiéniai kritériumokra megállapítással azonos vizsgálati megközelítéssel kell alapulnia. Ezért a nyaki bőrből vett azon minták, amelyeken a vágott baromfitestekben előforduló *Salmonella* esetében előírt technológiai higiéniai kritériumoknak való megfelelést vizsgálgják, a *Campylobacter*-vizsgálatokhoz is használhatók.
- (12) A *Campylobacter* élelmiszerben és takarmányban való számszerű kimutatására az EN ISO 10272-2 nemzetközi szabvány szolgál horizontális módszerként. Ezért a vágott baromfitestekben található *Campylobacterre* vonatkozó kritériumnak való megfelelés ellenőrzésére ezt a módszert kell referencia-módszerként előírni.
- (13) Annak érdekében, hogy az élelmiszer-vállalkozóknak kellő idejük legyen arra, hogy jelenlegi gyakorlatukat az új követelményekhez igazítsák, a *Campylobacter*-vizsgálatokat végző laboratóriumoknak pedig arra, hogy bevezethessék az e rendeletben előírt új vizsgálati módszereket, helyénvaló e rendelet alkalmazásának időpontját későbbre halasztani.
- (14) A 2073/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (15) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

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

⁽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

2. cikk

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

Ezt a rendeletet 2018. január 1-jétől kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2017. augusztus 23-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNKER

MELLÉKLET

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

1. A 2. fejezetben a 2.1. szakasz a következőképpen módosul:

a) a táblázat a következőképpen módosul:

i. a szöveg a következő, 2.1.9. ponttal egészül ki:

Élelmiszer-kategória	Mikroorganizmusok	Mintavételi terv		Határértékek		Referencia-módszer	Az a fázis, ahol a kritériumot alkalmazni kell	Intézkedés nem megfelelő eredmény esetén
		n	c	m	M			
„2.1.9. Vágott brojlersirkek	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 2020.1.1.-jétől c = 15; 2025.1.1.-jétől c = 10;	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Vágott test hűtés után	Vágóhídi higiénia javítása, valamint a technológiai szabályozók, az állatok származási helyének és a származási gazdaságokban alkalmazott biológiai védőintézkedések felülvizsgálata

ii. a 2. lábjegyzet helyébe a következő szöveg lép:

„⁽²⁾ A 2.1.3–2.1.5 és a 2.1.9. pontok esetében $m = M$.”

b) „A vizsgálati eredmények értékelése” cím alatt a szöveg a következővel egészül ki:

„*Campylobacter* spp. vágott brojlerbaromfiban:

— megfelelő, ha n érték közül legfeljebb $c > m$,

— nem megfelelő, ha n értékek közül több mint $c > m$.”

2. 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 testei esetében 50 cm²-t).

Salmonella-vizsgálatokhoz 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 egyenesíteni kell.

Mintavételi szabályok vágott baromfitestek és friss baromfihús esetében

A vágóhidak *Salmonella*- és *Campylobacter*-vizsgálat céljára nyaki bőrrel rendelkező teljes vágott baromfitesteken vesznek mintát. A daraboló- és feldolgozóüzemeknek – kivéve azokat, amelyek egy adott vágóhíddal tartoznak, és

csak onnan érkező hús darabolását és feldolgozását végzik – szintén mintát kell venniük *Salmonella* vizsgálatára. Ilyenkor elsősorban – ha van ilyen – nyaki bőrrel rendelkező teljes vágott baromfitesteken vesznek mintát, biztosítva ugyanakkor, hogy a vizsgálat kiterjedjen a bőrrel rendelkező és/vagy bőr nélküli vagy kevés bőrrel rendelkező baromfifrészekre, továbbá hogy a mintába való kiválasztás kockázatalapú legyen.

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

Ha a 2. fejezet 2.1.5. és 2.1.9. sorában a vágóhidakon vágott baromfitestek *Salmonella*- és *Campylobacter*-fertőzöttsége tekintetében meghatározott technológiai higiéniai kritériumok vonatkozásában a *Salmonella*- és *Campylobacter*-vizsgálatot ugyanazon laboratóriumban végzik, minden egyes mintavételi menethelyen legalább 15 vágott baromfitestből kell szűrőpróbaszerű mintát venni a nyaki bőrből, hűtés után. Vizsgálat előtt ugyanabból az állományból legalább három vágott baromfitestből vett nyakibőr-mintát kell egyesíteni egy 26 g-os mintává. A nyakibőr-minták ennél fogva 5 × 26 g-os végleges nyakibőr-mintát alkotnak (egy minta párhuzamos *Salmonella*- és *Campylobacter*-vizsgálatához 26 g-ra van szükség). A mintákat a mintavétel után meg kell őrizni, és legalább 1 °C-os, de legfeljebb 8 °C-os hőmérséklet biztosítása mellett laboratóriumba kell szállítani, ügyelve arra, hogy a mintavétel és a *Campylobacter*-vizsgálat között 48 óránál kevesebb idő teljen el, így biztosítva a minták épségét. Azok a minták, amelyek elérték a 0 °C -os hőmérsékletet, nem használhatók fel a *Campylobacter*-megállapított kritériumnak való megfelelés ellenőrzésére. Az 5 × 26 g-os minták használandók a 2. fejezet 2.1.5. és 2.1.9. sorában meghatározott technológiai higiéniai kritériumok és az 1. fejezet 1.28. sorában meghatározott élelmiszer-biztonsági kritérium teljesülésének ellenőrzéséhez. A törzsszuspenzió elkészítéséhez a laboratóriumban a 26 g-os vizsgált mennyiséget át kell vinni 9 térfogatnyi (234 ml) pufferolt peptonvízbe (BPW). A pufferolt peptonvizet a hozzáadás előtt szobahőmérsékletre kell melegíteni. A keveréket Stomacher vagy Pulsifier homogenizálóban körülbelül egy perces kezelésnek kell alávetni. Kerülni kell a habzást, a levegőnek a Stomacher zacskóból való lehetőleg maradéktalan eltávolításával. A törzsszuspenzióból 10 ml-t (kb. 1 g) át kell vinni egy üres steril kémcsőbe és a 10 ml-ből 1 ml használandó a *Campylobacter* szelektív lemezen történő számlálásához. A törzsszuspenzió fennmaradó részét (250 ml – kb. 25 g) a *Salmonella* kimutatására kell felhasználni.

Ha a 2. fejezet 2.1.5. és 2.1.9. sorában a vágóhidakon vágott baromfitestek *Salmonella*- és *Campylobacter*-fertőzöttsége tekintetében meghatározott technológiai higiéniai kritériumok vizsgálatát és a *Salmonella*- és *Campylobacter*-vizsgálatot két különböző laboratóriumban végzik, minden egyes mintavételi menethelyen legalább 20 vágott baromfitestből kell szűrőpróbaszerű mintát venni a nyaki bőrből, hűtés után. Vizsgálat előtt ugyanabból az állományból legalább négy vágott baromfitestből vett nyakibőr-mintát kell egyesíteni egy 35 g-os mintává. A nyakibőr-minták így 5 × 35 g-os végleges nyakibőr-mintát alkotnak, amelyeket (a *Salmonella* vizsgálatára szolgáló) 5 × 25 g-os és (a *Campylobacter* vizsgálatára szolgáló) 5 × 10 g-os végleges mintákra kell felosztani. A mintákat a mintavétel után meg kell őrizni, és legalább 1 °C-os, de legfeljebb 8 °C-os hőmérséklet biztosítása mellett laboratóriumba kell szállítani, ügyelve arra, hogy a mintavétel és a *Campylobacter*-vizsgálat között 48 óránál kevesebb idő teljen el, így biztosítva a minták épségét. Azok a próbák, amelyek elérték a 0 °C -os hőmérsékletet, nem használhatók fel a *Campylobacter*-megállapított kritériumnak való megfelelés ellenőrzésére. Az 5 × 25 g-os minták használandók a 2. fejezet 2.1.5. sorában meghatározott technológiai higiéniai kritériumok és az 1. fejezet 1.28. sorában meghatározott élelmiszer-biztonsági kritérium teljesülésének ellenőrzéséhez. Az 5 × 10 g-os minták használandók a 2. fejezet 2.1.9. sorában meghatározott technológiai higiéniai kritérium teljesülésének ellenőrzéséhez.

A nem vágott baromfitestből származó friss baromfihús tekintetében végzett *Salmonella*-vizsgálat esetében öt darab, legalább 25 g-os mintát kell venni ugyanabból a tételből. A bőrrel rendelkező baromfifrészekből vett mintának bőrt és vékony felszíni izomszövetet kell tartalmaznia, ha a bőrmennyiség nem elegendő ahhoz, hogy mintavételi egységként szolgáljon. A bőr nélküli vagy csak kevés bőrrel rendelkező baromfifrészekből vett mintának – annak érdekében, hogy megfelelő mintavételi egységként szolgáljon – az esetleges bőrdarabok mellett vékony felszíni izomszövetet vagy -szelvényeket 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 *Salmonella*-vizsgálatra történő mintavételezése esetében a vizsgálati gyakoriságot két hétre lehet csökkenteni, amennyiben harminc egymást követő héten keresztül megfelelő eredmények születnek. A *Salmonella* vizsgálatára történő mintavétel gyakorisága akkor is csökkenthető, ha létezik egy nemzeti vagy regionális szintű, a *Salmonella* visszaszorítására irányuló program, és ez a program olyan vizsgálatokat foglal magában, melyek kiváltják az e bekezdésben tárgyalt mintavételt. A mintavételi gyakoriság tovább csökkenthető, ha a *Salmonella* visszaszorítására irányuló nemzeti vagy regionális program igazolja, hogy a *Salmonella*-prevalencia a vágóhíd által vásárolt állatok körében alacsony.

A vágott baromfitestek *Campylobacter*-vizsgálatra történő mintavételezése esetében a vizsgálati gyakoriságot két hétre lehet csökkenteni, amennyiben 52 egymást követő héten megfelelő eredmények születnek. A *Campylobacter*-mintavétel gyakorisága az illetékes hatóság általi engedélyezést követően csökkenthető, ha létezik egy hatósági vagy hatóságilag elismert nemzeti vagy regionális szintű, a *Campylobacter* visszaszorítására irányuló program, és ez a program olyan mintavételt és vizsgálatokat foglal magában, melyek egyenértékűek a 2. fejezet 2.1.9. sorában meghatározott technológiai higiéniai kritérium teljesülésének ellenőrzéséhez szükséges mintavétellel és vizsgálatokkal. Ha az ellenőrzési program az állományok tekintetében alacsony *Campylobacter*-fertőzöttségi szintet határoz meg, és ennek az alacsony *Campylobacter*-fertőzöttségi szintnek a vágóhíd által vásárolt brojlercsirkék származási gazdaságai 52 héten keresztül megfeleltek, a mintavételi gyakoriság tovább csökkenthető. Amennyiben az ellenőrzési program az év egy bizonyos szakaszában kielégítő eredményeket mutat fel, a *Campylobacter*-vizsgálat gyakorisága erre vonatkozó hatósági engedély birtokában az évszakonkénti változásokhoz is igazítható.

A darált húst, előkészített húst és friss baromfihúst csekély mennyiségben előállító kis vágóhidak és létesítmények ugyanakkor felmentést kaphatnak a mintavételi gyakoriságra vonatkozó említett követelmények alól, amennyiben arra – kockázateértékelés alapján – az illetékes hatóság engedélyt ad.”
