

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

VERORDENING (EU) 2017/1495 VAN DE COMMISSIE

van 23 augustus 2017

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2073/2005 wat betreft *Campylobacter* in vleeskuikenkarkassen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽¹⁾, en met name artikel 4, lid 4,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie ⁽²⁾ worden de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de bijbehorende uitvoeringsbepalingen vastgesteld waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen met betrekking tot de in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004 bedoelde algemene en specifieke hygiënevoorschriften.
- (2) Met name zijn in Verordening (EG) nr. 2073/2005 proceshygiënecriteria vastgesteld die een mate van besmetting aangeven bij overschrijding waarvan corrigerende maatregelen moeten worden genomen om ervoor te zorgen dat de proceshygiëne in overeenstemming met de levensmiddelenwetgeving blijft.
- (3) Volgens het door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) en het Europees Centrum voor ziektepreventie en -bestrijding (ECDC) gepubliceerde samenvattend verslag van de Europese Unie over trends en bronnen van zoönosen, zoönoseverwekkers en door voedsel overgedragen uitbraken in 2015 („European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015”) ⁽³⁾, is campylobacteriose bij de mens in de Unie de meest gemelde door voedsel overgedragen ziekte bij de mens, met ongeveer 230 000 gevallen per jaar.
- (4) In 2010 heeft de EFSA de analyse van het basisonderzoek naar de prevalentie van *Campylobacter* in vleeskuikenkarkassen en partijen vleeskuikens gepubliceerd ⁽⁴⁾. De basisstudie is in 2008 in slachthuizen uitgevoerd om vergelijkbare cijfers te verkrijgen over de prevalentie en het niveau van besmetting van vleeskuikens in de Unie. De EFSA concludeerde dat gemiddeld 75,8 % van de vleeskuikenkarkassen besmet was, met grote verschillen tussen de lidstaten en tussen de slachthuizen.
- (5) Volgens het in 2010 gepubliceerde wetenschappelijk advies van de EFSA over het aan vlees van vleeskuikens verbonden risico op campylobacteriose bij de mens ⁽⁵⁾ is het waarschijnlijk dat de behandeling, bereiding en consumptie van vlees van vleeskuikens 20 tot 30 % van de gevallen van campylobacteriose bij de mens veroorzaken, terwijl 50 tot 80 % van de gevallen kan worden toegeschreven aan kippen als reservoir in het algemeen.
- (6) In het in 2011 gepubliceerde wetenschappelijk advies van de EFSA over bestrijdingsopties voor *Campylobacter* op verschillende punten in de productieketen van pluimveevlees ⁽⁶⁾ wordt een aantal bestrijdingsopties voorgesteld,

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 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.

zowel op landbouwbedrijfs- als op slachthuisniveau, met de verwachte effecten daarvan voor de vermindering van het aantal gevallen bij de mens; deze bestrijdingsopties omvatten onder meer de invoering van een proceshygiëncriterium voor *Campylobacter*. De EFSA is van oordeel dat de risico's voor de volksgezondheid als gevolg van de consumptie van vlees van vleeskuikens met meer dan 50 % zouden kunnen worden teruggebracht indien de karkassen aan een grenswaarde van 1 000 cfu/g zouden voldoen en benadrukt dat er aanzienlijke verschillen bestaan tussen de besmettingsniveaus van nekvel- en borstvelmonsters.

- (7) In 2012 heeft de EFSA tevens een wetenschappelijk advies uitgebracht over de gevaren voor de volksgezondheid waarop moet worden gelet tijdens de inspectie van vlees van pluimvee, waarin zij wijst op het grote belang van *Campylobacter* voor de volksgezondheid ⁽¹⁾ en aanbeveelt de huidige inspectiemethoden voor pluimveekarkassen aan te passen om *Campylobacter* aan te pakken. De EFSA stelt met name voor een proceshygiëncriterium voor *Campylobacter* in vleeskuikenkarkassen in te voeren.
- (8) Op basis van de adviezen van de EFSA van 2010 en 2011 heeft de Commissie opdracht gegeven voor een analyse van de kosten en baten van de vaststelling van bepaalde bestrijdingsmaatregelen ter vermindering van *Campylobacter* in het vlees van vleeskuikens in verschillende stadia van de voedselketen ⁽²⁾. De belangrijkste conclusie van deze kosten-batenanalyse was dat het vaststellen van een proceshygiëncriterium voor *Campylobacter* in vleeskuikenkarkassen een van de best mogelijke evenwichten biedt tussen de vermindering van campylobacteriose bij de mens als gevolg van de consumptie van pluimveevlees enerzijds en de economische gevolgen van de toepassing van het criterium anderzijds.
- (9) Het proceshygiëncriterium voor *Campylobacter* in vleeskuikenkarkassen heeft tot doel de besmetting van karkassen tijdens het slachtproces onder controle te houden. Met het oog op een aanpak van de volledige voedselketen, zoals aanbevolen in het advies van de EFSA over de bestrijdingsopties voor *Campylobacter*, moeten ook bestrijdingsmaatregelen op het niveau van het landbouwbedrijf worden overwogen.
- (10) De bestrijding van *Campylobacter* blijft een uitdaging, aangezien verticale overdracht geen risicofactor van betekenis lijkt te zijn en alles ervan afhangt hoe doeltreffend de bioveiligheidsmaatregelen zijn voor het uitsluiten van de aanwezigheid van *Campylobacter* in de vleeskuikens. Derhalve moet een stapsgewijze methode worden overwogen, waarbij de proceshygiëncriteria in de loop der tijd geleidelijk strenger worden. Niettemin biedt artikel 5, lid 5, van Verordening (EG) nr. 2073/2005, teneinde hetzelfde beschermingsniveau te handhaven in lidstaten waar een dergelijk beschermingsniveau al is bereikt, voldoende flexibiliteit om een strenger proceshygiëncriterium toe te passen, aangezien dit alternatieve criterium op zijn minst gelijkwaardige garanties biedt als het in Verordening (EG) nr. 2073/2005 vastgestelde referentiecriterium.
- (11) Om de administratieve lasten voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven te verminderen, moet het bemonsteringsschema voor het criterium voor *Campylobacter* dezelfde testaanpak volgen als dat voor het voor salmonella in pluimveekarkassen vastgestelde proceshygiëncriterium. Dezelfde nekvelmonsters die voor het testen van de naleving van het voor salmonella in pluimveekarkassen vastgestelde proceshygiëncriterium kunnen daarom ook worden gebruikt voor de analyses op *Campylobacter*.
- (12) De internationale norm EN ISO 10272-2 is de horizontale methode voor de kwantificering van *Campylobacter* in levensmiddelen en diervoeders. Deze norm moet daarom als referentiemethode worden voorgeschreven voor de controle of aan het criterium voor *Campylobacter* in pluimveekarkassen is voldaan.
- (13) Het is passend te bepalen dat de datum waarop deze verordening van toepassing wordt, uit te stellen om voldoende tijd te bieden aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven om hun huidige praktijken aan de nieuwe vereisten aan te passen en aan laboratoria die analyses op *Campylobacter* uitvoeren om de in deze verordening vastgestelde nieuwe testmethoden te implementeren.
- (14) Verordening (EG) nr. 2073/2005 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (15) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

⁽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

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2018.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 23 augustus 2017.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNKER

BIJLAGE

Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt als volgt gewijzigd:

1) In hoofdstuk 2 wordt punt 2.1 als volgt gewijzigd:

a) de tabel wordt als volgt gewijzigd:

i) de volgende rij 2.1.9 wordt toegevoegd:

Levensmiddelen-categorie	Micro-organismen	Bemonsterings-schema		Grenswaarden		Referentieanalyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
„2.1.9 Karkassen van vleeskuikens	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (5)	c = 20 M.i.v. 1.1.2020: c = 15 M.i.v. 1.1.2025: c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Karkassen na het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten, herziening van de procesbeheersing, de oorsprong van de dieren en de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong

ii) voetnoot 2 wordt vervangen door:

„(2) Voor de punten 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 en 2.1.9 geldt m = M.”;

b) onder het kopje „Interpretatie van de testresultaten” wordt de volgende tekst toegevoegd:

„*Campylobacter* spp. in pluimveekarkassen van vleeskuikens:

- toereikend, als maximaal c/n waarden groter dan > m zijn;
- ontoereikend, als meer dan c/n waarden groter dan > m zijn.”.

2) In hoofdstuk 3 wordt punt 3.2 vervangen door:

„3.2 Bacteriologische bemonstering in slachthuizen en in bedrijven die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers vlees produceren

Bemonsteringsvoorschriften voor karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden

De destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode, de selectie van de bemonsteringsplaatsen en de voorschriften voor de opslag en het vervoer van de te gebruiken monsters staan beschreven in ISO-norm 17604.

Bij elke bemonstering worden steekproefsgewijs vijf karkassen bemonsterd. De bemonsteringsplaatsen moeten worden gekozen met inachtneming van de in elke inrichting gehanteerde slachttechniek.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal wordt elk karkas op vier plaatsen bemonsterd. Via de destructieve methode worden vier weefselmonsters van tezamen 20 cm² genomen. Wanneer voor deze bepaling de niet-destructieve methode wordt gebruikt, moet per bemonsteringsplaats minimaal 100 cm² (50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers) worden bemonsterd.

Bij de bemonstering met het oog op de bepaling van *Salmonella* wordt met behulp van een schuurspons bemonsterd. Er worden plaatsen geselecteerd die het meest waarschijnlijk zijn besmet. Het totale bemonsteringsoppervlak bestrijkt minimaal 400 cm².

Indien monsters van verschillende bemonsteringsplaatsen van het karkas worden genomen, worden die monsters vóór het onderzoek samengevoegd.

Bemonsteringsvoorschriften voor pluimveekarkassen en vers pluimveevlees

Slachthuizen bemonsteren gehele pluimveekarkassen met nekvel met het oog op de bepaling van *Salmonella* en *Campylobacter*. Andere snij- en verwerkingsinrichtingen dan die naast een slachthuis die enkel van dat slachthuis

ontvangen vlees uitsnijden en verwerken, nemen ook monsters ter bepaling van *Salmonella*. Hierbij geven zij voorrang aan gehele pluimveekarkassen met nekvel, indien beschikbaar, maar er wordt voor gezorgd dat ook stukken pluimvee met huid en/of stukken pluimvee zonder huid of met een geringe hoeveelheid huid worden bemonsterd; die keuze is risicogebaseerd.

Slachthuizen nemen in hun bemonsteringsschema's pluimveekarkassen op van koppels met onbekende *Salmonella*-status of van koppels waarvan bekend is dat ze positief zijn bevonden voor *Salmonella enteritidis* of *Salmonella typhimurium*.

Bij het testen aan de hand van de proceshygiëncriteria overeenkomstig de rijen 2.1.5 en 2.1.9 van hoofdstuk 2 op *Salmonella* en *Campylobacter* in pluimveekarkassen in slachthuizen worden, indien de tests voor *Salmonella* en *Campylobacter* in hetzelfde laboratorium worden uitgevoerd, bij elke bemonstering na het koelen de nekvelen van minimaal 15 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd. Vóór het onderzoek worden de nekvelmonsters van ten minste drie pluimveekarkassen van hetzelfde koppel van oorsprong samengevoegd tot één monster van 26 g. De nekvelmonsters vormen zo 5 × 26 g eindmonsters (voor de gelijktijdige analyse van één monster op *Salmonella* en *Campylobacter* is 26 g benodigd). De monsters worden na de bemonstering bewaard en naar het laboratorium vervoerd bij een temperatuur van ten minste 1 °C en ten hoogste 8 °C en de tijd die verstrijkt tussen de bemonstering en het testen op *Campylobacter* bedraagt minder dan 48 uur om ervoor te zorgen dat het monster intact blijft. Monsters die een temperatuur van 0 °C hebben bereikt, mogen niet worden gebruikt om te controleren of aan het *Campylobacter*-criterium is voldaan. De 5 × 26 g monsters worden gebruikt om te controleren of aan de proceshygiëncriteria overeenkomstig de rijen 2.1.5 en 2.1.9 van hoofdstuk 2 en het voedselveiligheids criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is voldaan. Om de initiële suspensie in het laboratorium te bereiden wordt de testportie van 26 g overgebracht in negen delen (234 ml) gebufferd peptonwater (BPW), dat vooraf op kamertemperatuur is gebracht. Het mengsel wordt ongeveer één minuut in een stomacherzak of pulsifier behandeld. Schuimvorming dient te worden voorkomen door de lucht zo veel mogelijk uit de stomacherzak te verwijderen. 10 ml (~ 1 g) van deze initiële suspensie wordt in een lege steriele buis gegoten en 1 ml van de 10 ml wordt gebruikt voor de kwantificering van *Campylobacter* op selectieve platen. De rest van de initiële suspensie (250 ml ~ 25 g) wordt gebruikt voor de opsporing van *Salmonella*.

Bij het testen aan de hand van de proceshygiëncriteria overeenkomstig de rijen 2.1.5 en 2.1.9 van hoofdstuk 2 op *Salmonella* en *Campylobacter* in pluimveekarkassen in slachthuizen worden, indien de tests voor *Salmonella* en *Campylobacter* in twee verschillende laboratoria worden uitgevoerd, bij elke bemonstering na het koelen de nekvelen van minimaal 20 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd. Vóór het onderzoek worden de nekvelmonsters van ten minste vier pluimveekarkassen van hetzelfde koppel van oorsprong samengevoegd tot één monster van 35 g. De nekvelmonsters vormen zo 5 × 35 g monsters, die vervolgens weer worden gesplitst zodat 5 × 25 g eindmonsters (voor het testen op *Salmonella*) en 5 × 10 g eindmonsters (voor het testen op *Campylobacter*) worden verkregen. De monsters worden na de bemonstering bewaard en naar het laboratorium vervoerd bij een temperatuur van ten minste 1 °C en ten hoogste 8 °C en de tijd die verstrijkt tussen de bemonstering en het testen op *Campylobacter* bedraagt minder dan 48 uur om ervoor te zorgen dat het monster intact blijft. Monsters die een temperatuur van 0 °C hebben bereikt, mogen niet worden gebruikt om te controleren of aan het *Campylobacter*-criterium is voldaan. De 5 × 25 g monsters worden gebruikt om te controleren of aan het proceshygiëncriterium overeenkomstig rij 2.1.5 van hoofdstuk 2 en het voedselveiligheids criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is voldaan. De 5 × 10 g eindmonsters worden gebruikt om te controleren of aan het proceshygiëncriterium overeenkomstig rij 2.1.9 van hoofdstuk 2 is voldaan.

Voor de bepaling van *Salmonella* bij ander vers pluimveevlees dan pluimveekarkassen worden vijf monsters van ten minste 25 g van dezelfde partij genomen. Het van stukken pluimvee met huid genomen monster bevat huid en een dun schijfje oppervlaktespier wanneer de hoeveelheid huid niet voldoende is voor een deelmonster. Het van stukken pluimvee zonder huid of met slechts een geringe hoeveelheid huid genomen monster bevat een aan eventueel aanwezige huid toegevoegd schijfje of toegevoegde schijfjes oppervlaktespier zodat een toereikend deelmonster kan worden bereid. De schijfjes vlees moeten zo veel mogelijk vleesoppervlak omvatten.

Richtsnoeren voor de bemonstering

Er kunnen uitvoeriger richtsnoeren voor de bemonstering van karkassen, met name wat betreft de bemonsteringsplaatsen, worden opgenomen in de gidsen voor goede praktijken bedoeld in artikel 7 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Bemonsteringsfrequenties voor karkassen, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers pluimveevlees

De exploitanten van de slachthuizen of inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees of vers pluimveevlees produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt.

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* en het aeroob kiemgetal en de bemonstering van karkassen ter bepaling van Enterobacteriaceae en het aeroob kiemgetal mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn.

Bij de bemonstering van gehakt vlees, vleesbereidingen, karkassen en vers pluimveevlees ter bepaling van *Salmonella* mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op *Salmonella* mag ook worden verlaagd als er een nationaal of regionaal *Salmonella*-bestrijdingsprogramma is dat tests omvat die de in dit deel beschreven bemonstering kunnen vervangen. De bemonsteringsfrequentie mag nog verder worden verlaagd als uit het nationale of regionale *Salmonella*-bestrijdingsprogramma blijkt dat de prevalentie van *Salmonella* onder de door het slachthuis aangekochte dieren laag is.

Bij de bemonstering van pluimveekarkassen ter bepaling van *Campylobacter* mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 52 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op *Campylobacter* mag, nadat de bevoegde autoriteiten daarvoor toestemming hebben verleend, worden verlaagd als er een officieel of officieel erkend nationaal of regionaal *Campylobacter*-bestrijdingsprogramma is dat bemonstering en tests omvat die gelijkwaardig zijn aan de voorgeschreven bemonstering en tests voor de controle of aan het proceshygiëncriterium van rij 2.1.9 van hoofdstuk 2 is voldaan. Indien in het bestrijdingsprogramma een laag besmettingsniveau van koppels is vastgesteld voor *Campylobacter*, mag de bemonsteringsfrequentie nog verder worden verlaagd als dit lage besmettingsniveau voor *Campylobacter* gedurende een periode van 52 weken is gehaald op de bedrijven van oorsprong van de door het slachthuis aangekochte vleeskuikens. Indien de resultaten van het bestrijdingsprogramma gedurende een bepaalde periode van het jaar bevredigend zijn, mag de frequentie van de analyses op *Campylobacter* ook worden aangepast aan de seizoensschommelingen, nadat de bevoegde autoriteiten daarvoor toestemming hebben verleend.

Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen kleine slachthuizen en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en vers pluimveevlees in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.”.
