

II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 15 de Dezembro de 1992

relativa aos critérios microbiológicos aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos

(93/51/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca (¹), e, nomeadamente, a parte II, ponto 4, do capítulo V do seu anexo,

Considerando que, de acordo com a parte IV, alínea c) do ponto 7, do capítulo IV do anexo da Directiva 91/493/CEE, o fabricante de produtos de crustáceos e de moluscos cozidos deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, obedecendo às normas a estabelecer nos termos da parte II, ponto 4, do capítulo V do anexo da referida directiva;

Considerando que, tendo em conta a protecção da saúde pública, é conveniente fixar um valor limite do grau de contaminação microbiana, para além do qual os resultados deixam de ser considerados aceitáveis, sem que o produto seja considerado tóxico; que, caso seja excedido o limite de aceitação, o fabricante deve procurar as causas de tal facto e aplicar medidas correctivas para evitar que ele se repita;

Considerando que os métodos de análise serão estabelecidos posteriormente, tendo em conta os resultados de estudos em curso; que, enquanto se aguardam esses resultados, é conveniente recorrer aos métodos internacionalmente reconhecidos;

Considerando que as medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité veterinário permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

As normas microbiológicas aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos, previstas na parte IV, alínea c) do ponto 7, do capítulo IV do anexo da Directiva 91/493/CEE, são estabelecidas no anexo da presente decisão.

Artigo 2.º

O cumprimento das normas microbiológicas deve ser controlado pelo fabricante durante o processo de fabrico, antes da colocação no mercado dos produtos de crustáceos e de moluscos cozidos produzidos no estabelecimento de transformação, aprovado nos termos do artigo 7.º da Directiva 91/493/CEE.

Artigo 3.º

1. Os programas de colheita de amostras são estabelecidos pelos responsáveis dos estabelecimentos em função da natureza dos produtos (inteiros, descascados ou sem a concha), da temperatura e do tempo de cozedura, bem como da análise dos riscos, e devem respeitar o disposto no artigo 6.º da Directiva 91/493/CEE.

2. Os programas previstos no n.º 1 devem incluir o compromisso, caso não sejam respeitadas as normas fixadas nos pontos 1 e 2 do anexo, de:

— informar a autoridade competente dos resultados obtidos e das medidas tomadas em relação aos lotes em situação de infracção, bem como das medidas previstas no segundo travessão,

(¹) JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15.

- rever os métodos de fiscalização e controlo dos pontos críticos, para identificar as fontes de contaminação, recorrendo inclusive a um aumento da frequência das análises,
- não comercializar para consumo humano os lotes em situação de infracção devido à detecção de germes patogénicos ou de uma quantidade de *Staphylococcus aureus* superior ao valor M previsto no ponto 2 do anexo.

Artigo 4º

Enquanto não forem fixados métodos comunitários para as análises microbiológicas, os métodos de análise utilizados para verificar as normas microbiológicas fixadas no anexo devem ser reconhecidos cientificamente a nível internacional e comprovados pela prática. O método de

análise utilizado deve ser indicado com os resultados correspondentes.

Artigo 5º

Os Estados-membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 15 de Dezembro de 1992.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão

ANEXO

1. Germes patogénicos

Tipo de germe	Norma
<i>Salmonella</i> spp.	Ausência em 25 g n = 5 c = 0

Além disso, não devem estar presentes, em quantidades nocivas para a saúde dos consumidores, microrganismos patogénicos e respectivas toxinas, cuja pesquisa deve ser feita em função da análise dos riscos.

2. Germes indicadores de falta de higiene (produtos descascados ou sem concha)

Tipo de germe	Norma (gramas)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
ou coliformes termotolerantes (44 °C em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
ou <i>Escherichia coli</i> (em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Os parâmetros n, m, M e c são definidos do seguinte modo :

n = número de unidades da amostra ;

m = valor limite do número de bactérias abaixo do qual todos os resultados são considerados satisfatórios ;

M = limite de aceitação para além do qual os resultados deixam de ser considerados satisfatórios ;

c = número de unidades de amostragem cujos resultados estão compreendidos entre m e M.

A qualidade do lote é considerada :

a) Satisfatória, se todos os valores observados forem inferiores ou iguais a 3 m ;

b) Aceitável, se os valores observados estiverem compreendidos entre 3m e 10 m (= M) e se $c/n \leq 2/5$.

A qualidade do lote é considerada não satisfatória :

— sempre que se observarem valores superiores a M,

— quando $c/n > 2/5$.

3. Germes indicadores (directrizes)

Tipo de germe	Norma (gramas)
Bactérias aeróbicas mesófilas (30 °C)	
a) Produtos inteiros	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Produtos descascados ou sem concha, com excepção da polpa de caranguejo	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Polpa de caranguejo	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

As presentes directrizes devem auxiliar os fabricantes a avaliar o funcionamento dos seus estabelecimentos, e ajudá-los na aplicação dos processos de controlo da produção.