

## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/1495

z 23. augusta 2017,

ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o *Campylobacter* v jatočných telách brojlerov

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 4 ods. 4,

keďže:

- (1) V nariadení Komisie (ES) č. 2073/2005<sup>(2)</sup> sa stanovujú mikrobiologické kritériá pre určité mikroorganizmy a vykonávacie predpisy, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v súvislosti so všeobecnými a osobitnými hygienickými požiadavkami uvedenými v článku 4 nariadenia (ES) č. 852/2004.
- (2) V nariadení (ES) č. 2073/2005 sa najmä vymedzujú kritériá hygieny procesu, ktorými sa stanovujú indikatívne hodnoty kontaminácie, pri ktorých prekročení sa vyžadujú nápravné opatrenia, aby sa zachovala hygiena procesu v súlade s potravinovým právom.
- (3) V súhrnnej správe Európskej únie o vývoji a zdrojoch zoonóz, o pôvodcoch zoonóz a ohniskách nákaz pochádzajúcich z potravín v roku 2015 (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015*)<sup>(3)</sup>, ktorú uverejnil Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA, ďalej len „úrad“) a Európske centrum pre prevenciu a kontrolu chorôb (ECDC), sa uvádza, že kamylobakteriôza ľudí je najčastejšie hlásená ľudská choroba pochádzajúca z potravín v Únii (každoročne je hlásených okolo 230 000 prípadov).
- (4) V roku 2010 uverejnil úrad analýzu základného prieskumu prevalencie baktérií rodu *Campylobacter* v dávkach a jatočných telách brojlerov<sup>(4)</sup>. Základný prieskum sa vykonával na úrovni bitúnkov v roku 2008 s cieľom získať porovnateľné údaje o prevalencii a úrovni kontaminácie brojlerov v Únii. Úrad dospel k záveru, že jatočné telá brojlerov boli kontaminované v priemere 75,8 %, pričom medzi členskými štátmi a bitúnkami existovali značné rozdiely.
- (5) Podľa vedeckého stanoviska úradu k riziku kamylobakteriôzy ľudí spojenej s mäsom brojlerov<sup>(5)</sup>, ktoré bolo uverejnené v roku 2010, je pravdepodobné, že 20 % až 30 % prípadov kamylobakteriôzy ľudí spôsobuje spracovanie, príprava a konzumácia mäsa brojlerov, zatiaľ čo 50 % až 80 % možno pripísať rezervoáru kurčiat ako celku.
- (6) Vo vedeckom stanovisku úradu k možnostiam kontroly baktérií rodu *Campylobacter* v celom produkčnom reťazci hydinového mäsa uverejnenom v roku 2011<sup>(6)</sup> sa navrhujú viaceré možnosti kontroly na úrovni chovov

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005, o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1).

<sup>(3)</sup> Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2016) 14(12):4634.

<sup>(4)</sup> Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2010) 8(03):1503.

<sup>(5)</sup> Vestník EFSA (*EFSA Journal*) 2010 8(1):1437.

<sup>(6)</sup> Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2011) 9(4): 2105.

a bitúnkov a odhadujú ich vplyvy na zníženie počtu prípadov u ľudí vrátane zavedenia kritérií hygieny procesu pre *Campylobacter*. Úrad odhaduje, že by bolo možné znížiť riziko pre verejné zdravie spôsobené konzumáciou mäsa brojlerov o viac než 50 %, keby sa pri jatočných telách dodržiaval limit 1 000 KTJ/g, a zdôrazňuje, že medzi vzorkami kože z krku a kože z prs existujú značné rozdiely, pokiaľ ide o úroveň kontaminácie.

- (7) Úrad takisto uverejnil v roku 2012 vedecké stanovisko k ohrozeniam verejného zdravia, na ktoré sa má vzťahovať prehliadka hydínového mäsa, podľa ktorého majú baktérie rodu *Campylobacter* vysokú relevantnosť z hľadiska verejného zdravia <sup>(1)</sup> a v ktorom sa odporúča upraviť súčasné metódy kontrol jatočných tiel hydiny, aby sa rozšírili aj na *Campylobacter*. Úrad najmä navrhuje zaviesť kritérium hygieny procesu pre *Campylobacter* v jatočných telách brojlerov.
- (8) Na základe stanovísk úradu z rokov 2010 a 2011 dala Komisia vypracovať analýzu nákladov a prínosov stanovenia určitých kontrolných opatrení na zníženie baktérií rodu *Campylobacter* v mäse brojlerov na rôznych stupňoch potravinového reťazca <sup>(2)</sup>. Hlavným záverom tejto analýzy nákladov a prínosov je, že stanovenie kritéria hygieny procesu pre *Campylobacter* v jatočných telách brojlerov je jedným z najlepších opatrení, ako zaistiť rovnováhu medzi znížením kamylobakteriôzy ľudí pripísanej konzumácii hydínového mäsa a hospodárskymi dôsledkami z uplatňovania tohto kritéria.
- (9) Cieľom kritéria hygieny procesu pre *Campylobacter* v jatočných telách brojlerov je udržať pod kontrolou kontamináciu jatočných tiel počas procesu zabíjania. Okrem toho s cieľom zaručiť celoreťazový prístup, ako sa odporúča v stanovisku úradu k možnostiam kontroly baktérií rodu *Campylobacter*, by sa malo uvažovať o kontrolných opatreniach na úrovni chovov.
- (10) Kontrola baktérií rodu *Campylobacter* je naďalej problematická, keďže vertikálny prenos sa nezdá byť dôležitým rizikovým faktorom a všetko závisí od toho, aké účinné sú opatrenia biologickej bezpečnosti pri odstraňovaní baktérií rodu *Campylobacter* z brojlerov. Mal by sa preto zvážiť postupný prístup, aby sa kritériá hygieny procesu v priebehu času sprísňovali. Na udržanie rovnakej úrovne ochrany v členských štátoch, v ktorých už táto úroveň ochrany bola dosiahnutá, poskytuje článok 5 ods. 5 nariadenia (ES) č. 2073/2005 dostatočnú flexibilitu na uplatnenie prísnejšieho kritéria hygieny procesu, keďže toto alternatívne kritérium poskytuje aspoň rovnocenné záruky ako referenčné kritérium stanovené v nariadení (ES) č. 2073/2005.
- (11) V záujme zníženia administratívnej záťaže prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by sa plán odberu vzoriek v prípade kritéria hygieny procesu stanoveného pre *Campylobacter* mal riadiť rovnakou testovacou metódou ako v prípade kritéria pre *Salmonella* v jatočných telách hydiny. Rovnaké vzorky kože z krku použité na testovanie dodržiavania kritéria hygieny procesu stanoveného pre *Salmonella* v jatočných telách hydiny by sa preto mali používať na analýzy baktérií rodu *Campylobacter*.
- (12) Medzinárodná norma EN ISO 10272-2 je horizontálnou metódou na stanovenie počtu baktérií rodu *Campylobacter* v potravinách a krmivách. Mala by sa preto stanoviť ako referenčná metóda na overenie dodržiavania kritéria pre *Campylobacter* v jatočných telách hydiny.
- (13) Je vhodné odložiť dátum začatia uplatňovania tohto nariadenia s cieľom poskytnúť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov dostatok času na prispôbenie súčasných postupov novým požiadavkám a umožniť laboratóriám, ktoré vykonávajú analýzy baktérií rodu *Campylobacter*, zaviesť nové testovacie metódy stanovené v tomto nariadení.
- (14) Nariadenie (ES) č. 2073/2005 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (15) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa týmto mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

<sup>(1)</sup> Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2012) 10(6):2741.

<sup>(2)</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_food-borne-disease\\_campy\\_cost-bene-analy.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf)

---

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. januára 2018.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 23. augusta 2017

Za Komisiu  
*predseda*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRÍLOHA

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa mení takto:

1. V kapitole 2 sa oddiel 2.1 mení takto:

a) tabuľka sa mení takto:

i) dopĺňa sa tento riadok 2.1.9:

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek		Limity		Analytická referenčná metóda	Stupeň, pri ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
„2.1.9. Jatocné telá brojlerov	<i>Campylobacter</i> spp.	50 <sup>(5)</sup>	c = 20 od 1. 1. 2020 c = 15, od 1. 1. 2025 c = 10	1 000 KTJ/g		EN ISO 10272-2	jatočné telá po chladení	zlepšenie hygieny zabíjania a preverenie kontrol procesu, pôvodu zvierat a opatrení biologickej bezpečnosti na farmách pôvodu“

ii) poznámka pod čiarou č. 2 sa nahrádza takto:

„<sup>(2)</sup> Pre body 2.1.3 – 2.1.5 a 2.1.9 m = M.“

b) pod nadpis „Interpretácia výsledkov testov“ sa dopĺňa tento text:

„*Campylobacter* spp. v jatočných telách hydiny – brojlerov:

— vyhovuje, ak maximum hodnôt c/n je > m,

— nevyhovuje, ak viac hodnôt ako c/n je > m.“

2. V kapitole 3 sa oddiel 3.2 nahrádza takto:

„3.2. Odber vzoriek na bakteriologické vyšetrenie v bitúnkoch a v priestoroch výroby mletého mäsa, mäsových prípravkov, mechanicky separovaného mäsa a čerstvého mäsa

Pravidlá odberu vzoriek z jatočných tiel hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a koní

Deštruktívne a nedeštruktívne metódy odberu vzoriek, výber miest odberu vzoriek a pravidiel na uskladňovanie a prepravu vzoriek, ktoré sa majú použiť, sú opísané v norme ISO 17604.

Pri každom odbere vzoriek sa náhodným výberom odoberú vzorky z piatich jatočných tiel. Miesta odberu vzoriek sa musia vybrať s ohľadom na technológiu používanú pri zabíjaní v jednotlivých závodoch.

Pri odbere vzoriek na analýzu baktérií čeľade *Enterobacteriaceae* a na zisťovanie počtu aeróbných mikroorganizmov sa vzorky odoberajú zo štyroch miest z každého jatočného tela. Deštruktívnou metódou sa získavajú štyri vzorky tkaniva, ktoré celkovo predstavujú 20 cm<sup>2</sup>. Ak sa na tento účel používa nedeštruktívna metóda, musí plocha odberu vzoriek predstavovať najmenej 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pri jatočných telách malých prežúvavcov) na jedno miesto odberu.

Pri odbere vzoriek na analýzu prítomnosti *Salmonella* sa používa abrazívna metóda odberu vzoriek hubkovým tampónom. Vyberajú sa plochy s najvyššou pravdepodobnosťou kontaminácie. Vzorky sa odoberajú na celkovej ploche najmenej 400 cm<sup>2</sup>.

Zo vzoriek odobratých z rôznych miest jatočného tela sa pred vyšetrením zloží súhrnná vzorka.

Pravidlá odberu vzoriek z jatočných tiel hydiny a z čerstvého hydinového mäsa

V bitúnkoch sa na analýzu prítomnosti baktérií rodov *Salmonella* a *Campylobacter* odoberajú vzorky z celých jatočných tiel hydiny s kožou z krku. V iných priestoroch určených na rozrábanie a spracovanie mäsa, ktoré nepatria k bitúнку

a nerozrábajú a nespracovávajú výlučne mäso dodané z tohto bitúнку, sa takisto odoberú vzorky na analýzu prítomnosti *Salmonella*. Podľa možnosti sa pritom uprednostnia celé jatočné telá hydiny s kožou z krku, zároveň sa však zabezpečí, aby boli zahrnuté porcie kurčiat s kožou a/alebo porcie kurčiat bez kože alebo s iba malým množstvom kože a aby sa tento výber zakladal na posúdení rizika.

Bitúanky zahrnú do svojich plánov odberu vzoriek jatočné telá hydiny z krdľov s neznámym statusom *Salmonella* alebo z krdľov, o ktorých sa vie, že sú pozitívne na druhy *Salmonella enteritidis* alebo *Salmonella typhimurium*.

Ak sa podľa kritérií hygieny procesu stanovených v kapitole 2 riadkoch 2.1.5 a 2.1.9 vyšetruje prítomnosť baktérií rodov *Salmonella* a *Campylobacter* v jatočných telách hydiny v bitúnkoch a ak sa tieto testy vykonávajú v tom istom laboratóriu, odoberú sa pri každom odbere vzoriek náhodným výberom vzorky kože z krku z najmenej 15 jatočných tiel hydiny po chladení. Pred vyšetrením sa pripraví jedna vzorka pozostávajúca najmenej z troch koží z krku jatočných tiel hydiny z toho istého krdľa s celkovou hmotnosťou 26 g. Takýmto spôsobom sa pripraví päť konečných vzoriek po 26 g (na vykonanie analýz prítomnosti *Salmonella* a *Campylobacter* paralelne z jednej vzorky je potrebných 26 g). Vzorky sa po odbere musia uchovávať a prepravovať do laboratória pri teplote, ktorá nie je nižšia než 1 °C ani vyššia než 8 °C, a medzi odberom vzoriek a vyšetrením prítomnosti *Campylobacter* musí uplynúť menej než 48 hodín, aby sa zaručilo zachovanie celistvosti vzorky. Vzorky, ktoré dosiahli teplotu 0 °C, sa nesmú použiť na overenie dodržiavania kritéria pre *Campylobacter*. Päť vzoriek po 26 g sa použije na overenie dodržiavania kritérií hygieny procesu stanovených v kapitole 2 riadkoch 2.1.5 a 2.1.9 a na overenie dodržiavania kritéria bezpečnosti potravín stanoveného v kapitole 1 riadku 1.28. Na prípravu východiskovej suspenzie v laboratóriu sa skúšobná vzorka s hmotnosťou 26 g pridá do deviatich objemových jednotiek (234 ml) pufrovanej peptónovej vody (BPW), ktorá bola pred pridaním predhriata na izbovú teplotu. Zmes sa spracuje v homogenizátore Stomacher alebo Pulsifier asi 1 minútu. Speneniu sa zabráni tak, že z vrečka určeného pre homogenizátor Stomacher sa odstráni čo najviac vzduchu. Z tejto východiskovej suspenzie sa 10 ml (~ 1g) preniesie do prázdnej sterilnej skúmavky a 1 ml z 10 ml sa použije na stanovenie počtu baktérií rodu *Campylobacter* na selektívnych platniach. Zvyšok východiskovej suspenzie (250 ml ~ 25g) sa použije na detekciu baktérií rodu *Salmonella*.

Ak sa podľa kritérií hygieny procesu stanovených v kapitole 2 riadkoch 2.1.5 a 2.1.9 vyšetruje prítomnosť baktérií rodov *Salmonella* a *Campylobacter* v jatočných telách hydiny v bitúnkoch a ak sa tieto vyšetrenia vykonávajú v dvoch rôznych laboratóriách, odoberú sa pri každom odbere vzoriek náhodným výberom vzorky kože z krku z najmenej 20 jatočných tiel hydiny po chladení. Pred vyšetrením sa pripraví jedna vzorka pozostávajúca najmenej zo štyroch koží z krku jatočných tiel hydiny z toho istého krdľa s celkovou hmotnosťou 35 g. Takýmto spôsobom sa pripraví päť vzoriek koží z krku (každá po 35 g), ktoré zase treba rozdeliť na získanie piatich konečných vzoriek po 25 g (na vyšetrenie prítomnosti *Salmonella*) a päť konečných vzoriek po 10 g (na vyšetrenie prítomnosti *Campylobacter*). Vzorky sa po odbere musia uchovávať a prepravovať do laboratória pri teplote, ktorá nie je nižšia než 1 °C ani vyššia než 8 °C, a medzi odberom vzoriek a vyšetrením prítomnosti *Campylobacter* musí byť menej než 48 hodín, aby sa zaručilo zachovanie celistvosti vzorky. Vzorky, ktoré dosiahli teplotu 0 °C, sa nesmú použiť na overenie dodržiavania kritéria pre *Campylobacter*. Päť vzoriek po 25 g sa použije na overenie dodržiavania kritéria hygieny procesu stanoveného v kapitole 2 riadku 2.1.5 a na overenie dodržiavania kritéria bezpečnosti potravín stanoveného v kapitole 1 riadku 1.28. Päť konečných vzoriek po 10 g sa použije na overenie dodržiavania kritéria hygieny procesu stanoveného v kapitole 2 riadku 2.1.9.

Na analýzu prítomnosti *Salmonella* v inom čerstvom hydinovom mäse než jatočných telách hydiny sa zozbiera päť vzoriek po najmenej 25 g z tej istej šarže. Vzorka odoberatá z častí kurčiat s kožou musí obsahovať kožu, ako aj tenký plátok z povrchu svalu, ak množstvo kože nestačí na vytvorenie jednotky vzorky. Vzorka odoberatá z častí kurčiat bez kože alebo iba s malým množstvom kože musí obsahovať tenký plátok odrezaný z povrchu svalu alebo plátky pridané k akejkolvek prítomnej koži s cieľom vytvoriť dostatočnú jednotku vzorky. Plátky mäsa sa odoberú v čo najväčšej možnej miere z povrchu mäsa.

#### Usmernenia na odber vzoriek

Podrobnejšie usmernenia na odber vzoriek z jatočných tiel, najmä pokiaľ ide o miesta odberu vzoriek, možno zahrnúť do príručiek správnej hygienickej praxe podľa článku 7 nariadenia (ES) č. 852/2004.

Frekvencia odberu vzoriek z jatočných tiel, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mechanicky separovaného mäsa a čerstvého hydinového mäsa

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúanky alebo prevádzkarne na výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mechanicky separovaného mäsa alebo čerstvého hydinového mäsa, musia odoberať vzorky na mikrobiologickú analýzu najmenej raz do týždňa. Deň odberu vzoriek je potrebné každý týždeň meniť, aby boli pokryté všetky dni v týždni.

Pokiaľ ide o odber vzoriek z mletého mäsa a mäsových prípravkov na analýzu prítomnosti *E. coli* a na zisťovanie počtu aeróbných mikroorganizmov, ako aj odber vzoriek z jatočných tiel na analýzu baktérií čeľade *Enterobacteriaceae* a na zisťovanie počtu aeróbných mikroorganizmov, frekvencia testovania sa môže znížiť na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli uspokojivé výsledky počas šiestich po sebe nasledujúcich týždňov.

Pri odbere vzoriek z mletého mäsa, mäsových prípravkov, jatočných tiel a čerstvého hydinového mäsa na analýzu prítomnosti *Salmonella* možno znížiť frekvenciu testovania na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli uspokojivé výsledky počas 30 po sebe nasledujúcich týždňov. Frekvenciu odberu vzoriek možno znížiť, ak sa uplatňuje kontrolný program detekcie *Salmonella* na národnej alebo regionálnej úrovni a ak tento program obsahuje testovanie, ktoré nahrádza odber vzoriek uvedený v tomto odseku. Frekvenciu odberu vzoriek možno ďalej znížiť, ak sa kontrolným programom detekcie *Salmonella* na národnej alebo regionálnej úrovni preukáže, že v prípade zvierat, ktoré bitúnok nakupuje, je nízka prevalencia baktérií rodu *Salmonella*.

Pri odbere vzoriek jatočných tiel z hydiny na analýzu prítomnosti *Campylobacter* možno znížiť frekvenciu testovania na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli vyhovujúce výsledky počas 52 po sebe nasledujúcich týždňov. Frekvenciu odberu vzoriek možno znížiť po povolení príslušným orgánom, ak sa uplatňuje úradný alebo úradne uznaný kontrolný program detekcie *Campylobacter* na národnej alebo regionálnej úrovni a ak tento program obsahuje popis odberu vzoriek a testovania, ktorý je ekvivalentný s odberom vzoriek a testovaním požadovaným na overenie dodržiavania kritéria hygieny procesu stanoveného v kapitole 2 riadku 2.1.9. Ak je v kontrolnom programe stanovená nízka úroveň kontaminácie v krdľoch, pokiaľ ide o *Campylobacter*, frekvenciu odberu vzoriek možno ďalej znížiť, ak táto nízka úroveň kontaminácie baktériami rodu *Campylobacter* dosahuje obdobie vyše 52 týždňov vo farmách pôvodu v prípade brojlerov zakúpených bitúnikom. Ak kontrolný program ukazuje vyhovujúce výsledky počas určitého obdobia roka, frekvenciu analýzy prítomnosti *Campylobacter* možno upraviť podľa sezónnych výkyvov po povolení príslušným orgánom.

Po odôvodnení na základe analýzy rizika a následnom povolení príslušným orgánom však možno malým bitúnikom a prevádzkarniam vyrábajúcim mleté mäso, mäsové prípravky a čerstvé hydinové mäso v malých množstvách udeliť výnimku z týchto frekvencií odberu vzoriek.“

---