

## II

(Nezakonodajni akti)

## UREDBE

## UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1495

z dne 23. avgusta 2017

o spremembi Uredbe (ES) št. 2073/2005 glede kampilobakterja v trupih brojlerjev

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil <sup>(1)</sup> in zlasti člena 4(4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 <sup>(2)</sup> določa mikrobiološka merila za nekatere mikroorganizme in izvedbena pravila, ki jih morajo upoštevati nosilci živilske dejavnosti v okviru splošnih in posebnih higienskih zahtev iz člena 4 Uredbe (ES) št. 852/2004.
- (2) Uredba (ES) št. 2073/2005 zlasti določa proizvodna higienska merila, v katerih so določene okvirne stopnje kontaminacije, nad katerimi je potrebno izvesti korektivne ukrepe z namenom, da se zagotovi higiena proizvodnje v skladu z živilsko zakonodajo.
- (3) V zbirnem poročilu Evropske unije o trendih in virih zoonoz, njihovih povzročiteljih in izbruhih okužb, ki se prenašajo s hrano, v letu 2015 (European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015) <sup>(3)</sup>, ki sta ga objavila Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) ter Evropski center za preprečevanje in obvladovanje bolezni (ECDC), je navedeno, da je pri prebivalcih Unije človeška kampilobakterioza najpogosteje sporočena bolezen, ki se prenaša s hrano, in sicer je na leto sporočenih približno 230 000 primerov te bolezni.
- (4) Agencija je leta 2010 objavila analizo iz temeljne raziskave o prevalenci kampilobakterja v serijah in trupih brojlerjev <sup>(4)</sup>. Temeljna raziskava je bila izvedena leta 2008 na ravni klavnic, da bi se pridobili primerljivi podatki o prevalenci in stopnji kontaminacije brojlerjev v Uniji. Po ugotovitvah Agencije je bila kontaminacija trupov brojlerjev v povprečju 75,8-odstotna, pri čemer so med državami članicami in klavnicami obstajale precejšnje razlike.
- (5) Glede na znanstveno mnenje Agencije o tveganju človeške kampilobakterioze, povezanem z mesom brojlerjev (Scientific Opinion on the risk of human campylobacteriosis linked to broiler meat) <sup>(5)</sup>, ki je bilo objavljeno leta 2010, je najverjetneje 20–30 % primerov kampilobakterioze pri ljudeh posledica ravnanja z mesom brojlerjev ter njegove priprave in uživanja, 50–80 % pa jih je mogoče pripisati celotnemu piščančjemu rezervoarju.
- (6) V znanstvenem mnenju Agencije o možnostih za obvladovanje kampilobakterja v verigi proizvodnje perutninskega mesa (Scientific Opinion on control options for *Campylobacter* along the poultry meat production chain), ki je bilo objavljeno leta 2011 <sup>(6)</sup>, je predlaganih več možnosti za obvladovanje na ravni farm in klavnic,

<sup>(1)</sup> ULL 139, 30.4.2004, str. 1.

<sup>(2)</sup> Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (ULL 338, 22.12.2005, str. 1).

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

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

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

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

poleg tega pa je ocenjen njihov učinek na zmanjšanje števila primerov pri ljudeh, vključno z uvedbo proizvodnega higienskega merila za kampilobakter. Agencija ocenjuje, da bi bilo mogoče doseči več kot 50-odstotno zmanjšanje tveganja za javno zdravje zaradi uživanja mesa brojlerjev, če bi bili trupi skladni z mejno vrednostjo 1 000 cfu/g, in poudarja, da med vzorci kože vratu in prsi obstajajo precejšnje razlike v stopnji kontaminacije.

- (7) Agencija je leta 2012 prav tako objavila znanstveno mnenje o tveganjih za javno zdravje, ki bi se morala upoštevati pri pregledih perutninskega mesa (Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of poultry meat), v katerem je kampilobakter opredeljen kot zelo pomemben za javno zdravje <sup>(1)</sup> in se priporoča prilagoditev sedanjih metod pregledovanja perutninskih trupov glede kampilobakterja. Agencija zlasti predlaga uvedbo proizvodnega higienskega merila za kampilobakter v trupih brojlerjev.
- (8) Na podlagi mnenj Agencije iz let 2010 in 2011 je Komisija naročila analizo stroškov in koristi določitve nekaterih ukrepov za obvladovanje, da bi se zmanjšala prisotnost kampilobakterja v mesu brojlerjev na različnih stopnjah prehranske verige <sup>(2)</sup>. Glavna ugotovitev te analize stroškov in koristi je, da bi bila določitev proizvodnega higienskega merila za kampilobakter v trupih brojlerjev med najbolj uravnoteženimi rešitvami, kar zadeva zmanjšanje razširjenosti človeške kampilobakterioze zaradi uživanja perutninskega mesa in gospodarske posledice uporabe takega merila.
- (9) Cilj proizvodnega higienskega merila za kampilobakter v trupih brojlerjev je nadzor nad kontaminacijo trupov med zakolom. Poleg tega bi bilo treba za zagotovitev pristopa, ki vključuje celotno verigo, ukrepe za obvladovanje obravnavati tudi na ravni farm, kot je priporočeno v mnenju Agencije o možnostih za obvladovanje kampilobakterja.
- (10) Obvladovanje kampilobakterja ostaja izziv, saj se vertikalni prenos ne zdi pomemben dejavnik tveganja in je vse odvisno od tega, kako učinkoviti so ukrepi biološke zaščite pri izključevanju kampilobakterja pri brojlerjih. Zato bi bilo treba razmisliti o postopnem pristopu, s katerim bi proizvodna higienska merila sčasoma postala strožja. Kljub temu pa za ohranitev enake ravni varstva v državah članicah, ki so tako raven že dosegle, člen 5(5) Uredbe (ES) št. 2073/2005 določa zadostno prožnost, da se uporabi strožje proizvodno higiensko merilo, saj to alternativno merilo zagotavlja vsaj enakovredna jamstva kot referenčno merilo iz Uredbe (ES) št. 2073/2005.
- (11) Za zmanjšanje upravnega bremena za nosilce živilske dejavnosti bi se pri načrtu vzorčenja za merilo za kampilobakter moral uporabljati isti način preskušanja kot za proizvodno higiensko merilo za salmonelo v trupih perutnine. Zato se lahko za preiskave na kampilobakter uporabijo isti vzorci kože vratu kot za preverjanje skladnosti s proizvodnim higienskim merilom za salmonelo v trupih perutnine.
- (12) Mednarodni standard EN ISO 10272-2 je horizontalna metoda za ugotavljanje števila bakterij kampilobakter v živilih in krmi. Zato bi bilo treba določiti, da je navedeni standard referenčna metoda za preverjanje skladnosti z merilom za kampilobakter v trupih perutnine.
- (13) Datum začetka uporabe te uredbe je primerno odložiti, da se nosilec živilske dejavnosti zagotovi dovolj časa za prilagoditev sedanjih praks novim zahtevam in da se laboratorijem, ki opravljajo preiskave na kampilobakter, omogoči uvedba novih preskusnih metod, določenih v tej uredbi.
- (14) Uredbo (ES) št. 2073/2005 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (15) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Priloga I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

<sup>(1)</sup> *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).

---

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. januarja 2018.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 23. avgusta 2017

Za Komisijo  
Predsednik  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRILOGA

Priloga I k Uredbi (ES) št. 2073/2005 se spremeni:

(1) v poglavju 2 se oddelek 2.1 spremeni:

(a) preglednica se spremeni:

(i) doda se naslednja vrstica 2.1.9:

Kategorija živil	Mikroorganizmi	Načrt vzorčenja		Mejne vrednosti		Analitska referenčna metoda	Faza, v kateri se merilo uporablja	Ukrepi v primeru nezadovoljivih rezultatov
		n	c	m	M			
„2.1.9 Klavni trupi brojlerjev	<i>Campylobacter</i> spp.	50 <sup>(5)</sup>	c = 20 Od 1.1.2020 c = 15 Od 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Klavni trupi po ohlajevanju	Izboljšanje higiene klanja ter ponovna ocena postopkov nadzora, izvora živali in ukrepov za biološko zaščito na farmah izvora“

(ii) opomba 2 se nadomesti z naslednjim:

„<sup>(2)</sup> Za točke 2.1.3–2.1.5 in 2.1.9 m = M.“;

(b) za naslovom „Razlaga rezultatov preskusov“ se doda naslednje besedilo:

„*Campylobacter* spp. v perutninskih klavnih trupih brojlerjev:

- rezultat je zadovoljiv, če je največja c/n vrednost > m,
- rezultat je nezadovoljiv, če je več kot c/n vrednosti > m.“;

(2) v poglavju 3 se oddelek 3.2 nadomesti z naslednjim:

„3.2 Bakteriološko vzorčenje v klavnicah in obratih za proizvodnjo mletega mesa, mesnih pripravkov, mehansko izkoščenega mesa in svežega mesa

Pravila vzorčenja za klavne trupe goveda, prašičev, ovac, koz in konjev

Uporabljati je treba destruktivne in nedestruktivne metode vzorčenja, določitev mest za vzorčenje ter pravila glede hranjenja in prevoza vzorcev, kot so določeni v standardu ISO 17604.

Pri vsaki seriji vzorčenja se naključno vzorči pet klavnih trupov. Pri izbiri mest za vzorčenje je treba upoštevati tehnologijo klanja, ki se uporablja v posameznem obratu.

Pri vzorčenju za preiskave na enterobakterije in skupno število aerobnih mikroorganizmov se vsak klavni trup vzorči na štirih mestih. Z destruktivno metodo se odvzamejo štirje vzorci tkiva s skupno površino 20 cm<sup>2</sup>. Pri nedestruktivni metodi jemanja vzorcev za ta namen se z vsakega mesta za vzorčenje odvzame vzorec v velikosti najmanj 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> za klavne trupe drobnice).

Vzorčenje za preiskave na salmonelo se opravi z metodo abrazivne gobe. Izberejo se mesta, na katerih je kontaminacija najverjetnejša. Skupna površina vzorčenja obsega najmanj 400 cm<sup>2</sup>.

Če so vzorci s klavnega trupa odvzeti na različnih mestih, se pred preiskavo združijo v skupni vzorec.

Pravila vzorčenja za klavne trupe perutnine in sveže perutninsko meso

Klavnice izvajajo vzorčenje za preiskave na salmonelo in kampilobakter pri celih klavnih trupih perutnine s kožo vratu. Razsekovalni in predelovalni obrati, razen tistih, ki so v bližini klavnice ter razsekujejo in predelujejo le meso

iz te klavnice, prav tako odvzamejo vzorce za preiskave na salmonelo. Pri tem dajejo prednost celim klavnim trupom perutnine s kožo vratu, če je ta na voljo, vendar zagotovijo, da se zajamejo tudi deli perutnine s kožo in/ali deli perutnine brez kože ali z le malo kože ter da izbira temelji na tveganju.

Klavnice v svoje načrte vzorčenja vključijo klavne trupe perutnine iz jat z neznanim statusom salmonele ali s pozitivnim statusom glede *Salmonella Enteritidis* ali *Salmonella Typhimurium*.

Pri preskušanju glede proizvodnih higienskih meril iz vrstice 2.1.5 in vrstice 2.1.9 poglavja 2 za salmonelo in kampilobakter pri klavnih trupih perutnine v klavnicah ter pri preskusih na salmonelo in kampilobakter v istem laboratoriju se po ohlajevanju med vsako serijo vzorčenja vzorči koža vratu z najmanj 15 naključno izbranih klavnih trupov perutnine. Pred preiskavo se vzorci kože vratu z vsaj treh klavnih trupov perutnine iz iste jate izvora združijo v en vzorec, ki tehta 26 g. Tako vzorci kože vratu tvorijo 5 končnih vzorcev po 26 g (26 g je potrebnih za hkratno preiskavo enega vzorca na salmonelo in kampilobakter). Vzorci se po vzorčenju hranijo in prevažajo v laboratorij pri temperaturi, ki ni nižja od 1 °C in ni višja od 8 °C, čas med vzorčenjem in preskušanjem na kampilobakter pa mora biti krajši od 48 ur, da se zagotovi ohranitev celovitosti vzorca. Vzorci, ki dosežejo temperaturo 0 °C, se ne smejo uporabiti za preverjanje skladnosti z merilom za kampilobakter. 5 vzorcev po 26 g se uporabi za preverjanje skladnosti s proizvodnimi higienskimi merili iz vrstice 2.1.5 in vrstice 2.1.9 poglavja 2 ter z merilom varnosti hrane iz vrstice 1.28 poglavja 1. Za pripravo začetne suspenzije v laboratoriju se 26-gramski vzorec za preiskavo prestavi v 9 volumnov (234 ml) puferirane peptonske vode (BPW). BPW se pred dodajanjem segreje na sobno temperaturo. Mešanica se obdela za približno eno minuto v gnetilniku. Penjenju se izognemo tako, da se iz gnetilne vrečke odstrani čim več zraka. 10 ml (~ 1 g) te začetne suspenzije se prestavi v prazno sterilno epruveto, 1 ml od teh 10 ml pa se uporabi za štetje bakterij kampilobakter na selektivnih ploščah. Ostanek začetne suspenzije (250 ml ~ 25 g) se uporabi za odkrivanje salmonele.

Pri preskušanju glede proizvodnih higienskih meril iz vrstice 2.1.5 in vrstice 2.1.9 poglavja 2 za salmonelo in kampilobakter pri klavnih trupih perutnine v klavnicah ter pri preskusih na salmonelo in kampilobakter v dveh različnih laboratorijih se po ohlajevanju med vsako serijo vzorčenja vzorči koža vratu z najmanj 20 naključno izbranih klavnih trupov perutnine. Pred preiskavo se vzorci kože vratu z vsaj štirih klavnih trupov perutnine iz iste jate izvora združijo v en vzorec, ki tehta 35 g. Tako vzorci kože vratu tvorijo 5 vzorcev po 35 g, ki se nato razdelijo tako, da dobimo 5 končnih vzorcev po 25 g (za preiskavo na salmonelo) in 5 končnih vzorcev po 10 g (za preiskavo na kampilobakter). Vzorci se po vzorčenju hranijo in prevažajo v laboratorij pri temperaturi, ki ni nižja od 1 °C in ni višja od 8 °C, čas med vzorčenjem in preskušanjem na kampilobakter pa mora biti krajši od 48 ur, da se zagotovi ohranitev celovitosti vzorca. Vzorci, ki dosežejo temperaturo 0 °C, se ne smejo uporabiti za preverjanje skladnosti z merilom za kampilobakter. 5 vzorcev po 25 g se uporabi za preverjanje skladnosti s proizvodnimi higienskimi merili iz vrstice 2.1.5 poglavja 2 ter z merilom varnosti hrane iz vrstice 1.28 poglavja 1. 5 končnih vzorcev po 10 g se uporabi za preverjanje skladnosti s proizvodnim higienskimi merilom iz vrstice 2.1.9 poglavja 2.

Za preiskave na salmonelo pri svežem perutninskem mesu, pri katerem ne gre za klavne trupe perutnine, se iz ene serije vzorči pet vzorcev po najmanj 25 g. Vzorec iz delov perutnine s kožo vsebuje kožo in tanek površinski mišični reženj, če količina kože ne zadošča za vzorčno enoto. Vzorec iz delov perutnine brez kože ali z le malo kože vsebuje tanek površinski mišični reženj ali režnje, ki se dodajo morebitni koži, da skupaj z njo tvorijo ustrezno vzorčno enoto. Režnji mesa se odvzamejo tako, da vključujejo čim več površine mesa.

#### Smernice za vzorčenje

Podrobnejše smernice za vzorčenje klavnih trupov, še posebej glede določanja mest za vzorčenje, se lahko vključijo v smernice za dobro prakso iz člena 7 Uredbe (ES) št. 852/2004.

#### Pogostost vzorčenja klavnih trupov, mletega mesa, mesnih pripravkov, mehansko izkošččenega mesa in svežega perutninskega mesa

Nosilci živilske dejavnosti v klavnicah in obratih, kjer se proizvaja mleto meso, mesni pripravki, mehansko izkošččeno meso ali sveže perutninsko meso, odvzemajo vzorce za mikrobiološke preiskave vsaj enkrat tedensko. Vzorčenje je treba vsak teden opraviti na drug dan, da se zajamejo vsi dnevi v tednu.

Če se v šestih zaporednih tednih dosežejo zadovoljivi rezultati pri vzorčenju mletega mesa in mesnih pripravkov za preiskave na *E. coli* in skupno število aerobnih mikroorganizmov ter pri vzorčenju klavnih trupov za preiskave na enterobakterije in skupno število aerobnih mikroorganizmov, se pogostost preskušanja lahko omeji na vsakih štirinajst dni.

Če se v 30 zaporednih tednih dosežejo zadovoljivi rezultati pri vzorčenju mletega mesa, mesnih pripravkov, klavnih trupov in svežega perutninskega mesa za preiskave na salmonelo, se pogostost preskušanja lahko omeji na vsakih štirinajst dni. Pogostost vzorčenja za preiskave na salmonelo se lahko zmanjša tudi, če je vzpostavljen nacionalni ali regionalni program nadzora salmonele, ki vključuje preskušanje, ki nadomešča vzorčenje iz tega odstavka. Pogostost vzorčenja se lahko dodatno zmanjša, če se z nacionalnim ali regionalnim programom nadzora salmonele dokaže, da je prevalenca salmonele pri klavnih živalih majhna.

Če so rezultati 52 zaporednih tednov zadovoljivi pri vzorčenju klavnih trupov perutnine na prisotnost kampilobakterja, se pogostost vzorčenja lahko omeji na preskušanje vsakih štirinajst dni. Pogostost vzorčenja za preiskave na kampilobakter se lahko zmanjša na podlagi dovoljenja pristojnega organa, če je vzpostavljen uraden ali uradno priznan nacionalni ali regionalni program nadzora kampilobakterja, ki vključuje vzorčenje in preiskave, ki so enakovredni vzorčenju in preiskavam, ki se zahtevajo za preverjanje skladnosti s proizvodnim higienskim merilom iz vrstice 2.1.9 poglavja 2. Če je v programu nadzora določena nizka stopnja kontaminacije jat s kampilobakterjem, se lahko pogostost vzorčenja dodatno zmanjša, če je ta nizka stopnja kontaminacije s kampilobakterjem dosežena v 52-tedenskem obdobju na farmah izvora, od katerih je klavnica nabavila brojlerje. Če program nadzora kaže zadovoljive rezultate v specifičnem obdobju leta, se lahko pogostost preiskav na kampilobakter prilagodi sezonskim spremembam na podlagi dovoljenja pristojnega organa.

Če pa je to upravičeno na podlagi analize tveganja in to naknadno odobri pristojni organ, manjšim klavnicam in obratom, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke in sveže perutninsko meso v majhnih količinah, ni treba upoštevati zahtev glede te pogostosti vzorčenja.“

---