393D0051

21.1.93 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* Nr L 13/11

KOMMISSIONENS BESLUT

av den 15 december 1992

om de mikrobiologiska kriterierna vid framställning av kokta skal- och blötdjursprodukter

(93/51/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 91/493/EEG av den 22 juli 1991 om fastställande av hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av fiskprodukter(1), särskilt kapitel V. II.4 i bilagan till detta, och

med beaktande av följande:

I enlighet med kapitel IV. IV.7 c i bilagan till direktiv 91/493/EEG måste tillverkare av kokta skal- och blötdjursprodukter regelbundet utföra mikrobiologiska kontroller av produktionen i enlighet med de normer som skall fastställas enligt kapitel V. II.4 i den bilagan.

För att skydda folkhälsan bör en gräns för bakteriell kontamination fastställas och värden däröver inte anses godtagbara, dock utan att produkten därför på något sätt betraktas som giftig. Om gränsen för godtagbarhet överskrids måste tillverkaren undersöka orsakerna till detta och vidta de åtgärder som krävs för att hindra ett upprepande.

Analysmetoder kommer att fastställas senare mot bakgrund av de undersökningar som gjorts. Till dess skall internationellt vedertagna metoder användas.

Åtgärderna enligt detta beslut är förenliga med yttrandet från Ständiga veterinärkommittén.

(1) EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 15.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

De mikrobiologiska normerna för framställning av kokta skal- och blötdjur enligt kapitel IV. IV.7 c i bilagan till direktiv 91/493/EEG fastställs i bilagan till det här direktivet.

Artikel 2

De mikrobiologiska normerna skall av tillverkaren kontrolleras under produktionen och innan de kokta skal- och blötdjursprodukterna, som kokats i en beredningsanläggning som godkänts i enlighet med artikel 7 i direktiv 91/493/EEG, släpps ut på marknaden.

Artikel 3

1. Program för provtagning skall utarbetas av bearbetningsanläggningens ledning med hänsyn till produkternas karaktär (hela eller skalade), temperatur, koktid och riskvärdering och skall uppfylla kraven enligt artikel 6 i direktiv 91/493/EEG.

2. Om de normer som fastställs i 1 och 2 i bilagan till det här direktivet inte uppfylls skall programmen enligt punkt 1 också innehålla följande åtagande:

— De behöriga myndigheterna skall underrättas, dels om resultaten och vilka åtgärder som har vidtagits med otillfredsställande partier, dels om de åtgärder som fastställs i andra strecksatsen nedan.

— För att avgränsa orsaken till föroreningen skall metoderna för övervakning och kontroll vid kritiska punkter omprövas och tätare analyser utföras.

— Partier som visat sig otillfredsställande på grund av förekomsten av patogener eller där stafylokockerna överskrider M-värdet enligt punkt 2 i bilagan får inte saluhållas som livsmedel.

Artikel 4

Tills gemenskapsmetoder har fastställts för mikrobiologisk analys, skall de analysmetoder som används för att kontrollera att de mikrobiologiska normer som fastställs i bilagan till detta beslut efterlevs vara vetenskapligt vedertagna på internationellt plan och ha prövats under verkliga förhållanden. De använda analysmetoderna skall anges tillsammans med resultaten.

Artikel 5

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 15 december 1992.

På kommissionens vägnar

Ray MAC SHARRY

Ledamot av kommissionen

BILAGA

1. **Patogener**

Typ av patogen	Norm
Salmonella spp.	Frånvaro i 25 g n = 5 c = 0

Dessutom får de patogener och toxiner därav som skall undersökas i samband med riskvärderingen inte finnas i sådana mängder att de kan påverka konsumentens hälsa.

2. **Organismer som tyder på bristande hygien** (skalade produkter)

Typ av organism	Norm (per g)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
antingen termotolerant coliform (44 °C på fast substrat)	m = 10 M = 1 00 n = 5 c = 2
eller *Escherichia coli* (på fast substrat)	m = 10 M = 1 00 n = 5 c = 1

Parametrarna n, m, M och c har följande betydelse:

n = antalet enheter som provet består av,

m = gränsvärde - alla resultat under detta anses tillfredsställande,

M = gränsvärde för godtagbarhet - värden högre än detta är inte godtagbara,

c = antal enheter i provet som ger ett antal bakterier mellan m och M.

Kvaliteten på ett parti anses

a) tillfredsställande om alla uppmätta värden är 3 m eller lägre,

b) godtagbar om de uppmätta värdena ligger mellan 3 m och 10 m (= M) och där c/n är 2/5 eller mindre.

Kvaliteten på ett parti anses otillfredsställande

— i samtliga fall där värdena överstiger M,

— om c/n är högre än 2/5.

3. **Indikatororganismer** (riktlinjer)

Typ av organism	Norm (per g)
Mesofila aeroba bakterier (30 °C)	
a) Hela produkter	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Skalade produkter utom krabbkött	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Krabbkött	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Dessa riktlinjer är avsedda att hjälpa tillverkare att avgöra om deras anläggningar fungerar tillfredsställande och att hjälpa dem att genomföra de åtgärder som behövs för att övervaka produktionen.