

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 365/2010

z dnia 28 kwietnia 2010 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych odnośnie do pałeczek jelitowych w mleku pasteryzowanym i innych pasteryzowanych płynnych produktach mlecznych oraz *Listeria monocytogenes* w soli spożywczej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 4 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁽²⁾ ustanawia kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze przy wdrażaniu ogólnych i szczególnych środków higienicznych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.
- (2) Zgodnie z art. 10 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 kryteria mikrobiologiczne zostaną poddane przeglądowi z uwzględnieniem postępu naukowego, technologicznego i metodologicznego, nowo wykrywanych mikroorganizmów chorobotwórczych w środkach spożywczych oraz informacji pochodzących z analizy ryzyka.
- (3) Rozdział 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 ustanawia kryteria bezpieczeństwa dla *Listeria monocytogenes* w niektórych rodzajach żywności gotowej do spożycia. Część 1.3 ustanawia limity dla żywności gotowej do spożycia, w której niemożliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędącej żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mają obowiązek udowodnić zgodność produktów wprowadzanych do obrotu z tymi kryteriami w ciągu okresu przydatności do spożycia.
- (4) Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁽³⁾ sól spożywcza jest żywnością gotową do spożycia. Zgodnie z dowodami naukowymi obecność i przetrwanie *L. monocytogenes* w soli są w normalnych warunkach mało prawdopodobne. Sól spożywczą należy zatem dodać do

przypisu 4 w rozdziale 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, w którym ustanowiono rodzaje żywności gotowej do spożycia, dla których regularne badanie na obecność *L. monocytogenes* nie jest wymagane.

- (5) Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 kryterium higieny procesu dotyczy pałeczek jelitowych w mleku pasteryzowanym i innych pasteryzowanych płynnych produktach mlecznych, obejmując referencyjną metodę badania i limity.
- (6) Wykazano, że referencyjna metoda badania na obecność pałeczek jelitowych w pasteryzowanym mleku i innych pasteryzowanych płynnych produktach mlecznych ISO 21528-1 jest trudna do stosowania w rutynowych badaniach podczas kontroli własnych ze względu na jej pracochłonność i czasochłonność. Ze względu na rozwój metodologiczny referencyjna metoda badania na obecność pałeczek jelitowych w pasteryzowanym mleku i innych pasteryzowanych płynnych produktach mlecznych powinna zostać zmieniona na ISO 21528-2, która to metoda jest szybsza i łatwiejsza w stosowaniu.
- (7) Referencyjne metody badania mają wpływ na wyniki badań. Z tego względu należy odpowiednio zmienić limity dla pałeczek jelitowych w pasteryzowanym mleku i innych pasteryzowanych płynnych produktach mlecznych. Zmiana ta nadal gwarantuje wystarczające limity wykrywania dla higieny procesu, ponieważ ewentualne problemy podczas procesu wytwarzania spowodowałyby znacznie wyższy wzrost pałeczek jelitowych.
- (8) Biorąc pod uwagę ostatnią zmianę w taksonomii, nazwa *Enterobacter sakazakii* w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 powinna zostać zmieniona na *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*).
- (9) Niektóre przepisy miały zastosowanie do dnia 1 stycznia 2010 r., a nowe, już ustanowione w tym rozporządzeniu, będą miały zastosowanie po tej dacie. Aby zwiększyć czytelność tych przepisów, należy wykreślić przepisy przestarzałe.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 2073/2005.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wprowadza się następujące zmiany:

1) w rozdziale 1 wprowadza się następujące zmiany:

a) pozycja 1.5 otrzymuje brzmienie:

„1.5. Mielone mięso i produkty z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g	EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia”
--	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

b) pozycja 1.9 otrzymuje brzmienie:

„1.9. Produkty z mięsa drobiowego, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g	EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia”
---	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

c) pozycja 1.24 otrzymuje brzmienie:

„1.24. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do 6 miesięcy ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Nieobecne w 10 g	ISO/TS 22964	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia”
---	---	----	---	------------------	--------------	---

2) w przypisie 4 w rozdziale 1 dodaje się tiret w brzmieniu:

„— sól spożywcza”;

3) w części 2.2 rozdziału 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) pozycja 2.2.1 otrzymuje brzmienie:

„2.2.1. Mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/ml	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu, a także jakości surowców”
---	---------------------------	---	---	-----------	-------------	--------------------------	---

b) przypis 2 otrzymuje brzmienie:

„⁽²⁾ Dla pkt 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 i 2.2.10 m = M.”.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 kwietnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący
