

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1086/2011

z dnia 27 października 2011 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz załącznik I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do salmonelli w świeżym mięsie drobiowym

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania salmonelli i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność⁽¹⁾, w szczególności jego art. 5 ust. 6,uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽²⁾, w szczególności jego art. 4 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Celem rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 jest zapewnienie stosowania właściwych i skutecznych środków wykrywania i zwalczania salmonelli oraz innych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, na wszystkich istotnych etapach produkcji, przetwórstwa i dystrybucji, w celu ograniczenia częstości ich występowania oraz obniżenia ryzyka, jakie stanowią dla zdrowia publicznego. Rozporządzenie to obejmuje, między innymi, przyjęcie docelowych poziomów ograniczenia częstości występowania wyszczególnionych chorób odzwierzęcych w populacji zwierząt oraz przyjęcie przepisów dotyczących handlu wewnątrz Unii oraz przywozu z państw trzecich niektórych zwierząt i ich produktów.
- (2) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 646/2007 z dnia 12 czerwca 2007 r. wykonującym rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wspólnotowego celu ograniczenia częstości występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium u brojlerów i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1091/2005⁽³⁾ ustanowiono unijny docelowy poziom ograniczenia częstości występowania tych dwóch serotypów salmonelli u brojlerów. Celem tego rozporządzenia jest ograniczenie występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium w stadach brojlerów do 1 % lub poniżej do dnia 31 grudnia 2011 r.
- (3) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 584/2008 z dnia 20 czerwca 2008 r. wykonującym rozporządzenie

(WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wspólnotowego celu ograniczenia częstości występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium u indyków⁽⁴⁾ ustanowiono unijny docelowy poziom ograniczenia częstości występowania tych dwóch serotypów salmonelli w stadach indyków. Celem tego rozporządzenia jest ograniczenie występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium w stadach indyków rzeźnych do 1 % lub poniżej do dnia 31 grudnia 2012 r.

- (4) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 ustanowiono szczegółowe środki, które należy przedsięwziąć w celu kontroli chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych wymienionych w załączniku I do tego rozporządzenia. Zgodnie z częścią E pkt 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 od dnia 12 grudnia 2010 r. określone świeże mięso drobiowe pozyskane ze zwierząt wymienionych w załączniku I do tego rozporządzenia nie może być wprowadzone do obrotu w celu spożycia przez ludzi, jeśli nie zostanie spełnione następujące kryterium: „*Salmonella*: nie stwierdzono obecności w 25 gramach”. W rozporządzeniu tym przewidziano także ustanowienie dla tego kryterium szczegółowych przepisów, w szczególności dotyczących planów pobierania próbek i metod analitycznych.
- (5) W odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego należy dopilnować, aby szczegółowe przepisy dla kryterium salmonelli w mięsie drobiowym dawały pewność, że mięso to jest wolne od danego serotypu salmonelli i że zharmonizowane stosowanie prowadzi do uczciwej konkurencji i podobnych warunków dla wprowadzania do obrotu.
- (6) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁽⁵⁾ ustanowiono kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu ogólnych i szczegółowych zasad higieny, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.
- (7) W interesie spójności prawodawstwa unijnego należy zmienić szczegółowe wymagania dotyczące świeżego mięsa drobiowego, ustanowione w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 oraz wprowadzić szczegółowe przepisy dla kryterium salmonelli w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

⁽¹⁾ Dz.U. L 325 z 12.12.2003, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 151 z 13.6.2007, s. 21.⁽⁴⁾ Dz.U. L 162 z 21.6.2008, s. 3.⁽⁵⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

- (8) Zgodnie z decyzją Komisji 2005/636/WE z dnia 1 września 2005 r. w sprawie wkładu finansowego Wspólnoty na rzecz badania podstawowego dotyczącego występowania bakterii *Salmonella* spp. w stadach brojlerów gatunku *Gallus gallus* prowadzonego w państwach członkowskich ⁽¹⁾, decyzją Komisji 2006/662/WE z dnia 29 września 2006 r. w sprawie wkładu finansowego Wspólnoty na rzecz badania podstawowego dotyczącego występowania bakterii salmonelli u indyków prowadzonego w państwach członkowskich ⁽²⁾ oraz decyzją Komisji 2007/516/WE z dnia 19 lipca 2007 r. w sprawie wkładu finansowego Wspólnoty na rzecz badania dotyczącego występowania i oporności przeciwdrobnoustrojowej *Campylobacter* spp. w stadach brojlerów oraz występowania *Campylobacter* spp. i *Salmonella* spp. w tuszach brojlerów, prowadzonego w państwach członkowskich ⁽³⁾ zebrano informacje na temat częstości występowania salmonelli w stadach brojlerów, stadach indyków oraz w tuszach brojlerów. Wyniki tych badań, a także wstępne wyniki pierwszego roku wdrażania krajowych programów kontroli salmonelli u brojlerów (2009 r.) zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 pokazują, że częstość występowania salmonelli w stadach brojlerów i indyków jest nadal wysoka ⁽⁴⁾. Ponadto krajowe programy kontroli salmonelli u indyków zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003 staną się obowiązkowe dopiero od 2010 r. Zastosowanie kryterium do wszystkich serotypów salmonelli przed osiągnięciem znacznego ograniczenia częstości występowania salmonelli w stadach brojlerów i indyków może doprowadzić do nieproporcjonalnych skutków gospodarczych dla przemysłu. Należy zatem odpowiednio zmienić rozdział 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.
- (9) Zgodnie ze wspólnotowym sprawozdaniem zbiorczym w sprawie tendencji w chorobach odzwierzęcych i ich źródeł, zwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz ognisk chorób przenoszonych przez żywność w Unii Europejskiej w 2008 r. ⁽⁵⁾ przygotowanym przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności około 80 % przypadków salmonellozy u ludzi wywoływanych jest przez *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium, podobnie jak w latach poprzednich. Mięso drobiowe pozostaje najważniejszym źródłem salmonellozy u ludzi.
- (10) Ustalenie kryterium dla *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium zapewniłoby najlepszą równowagę między ograniczeniem przypadków salmonellozy u ludzi wywoływanych spożyciem mięsa drobiowego a konsekwencjami gospodarczymi stosowania tego kryterium. Jednocześnie zachęciłoby przedsiębiorstwa sektora spożywczego do przedsięwzięcia, na wcześniejszych etapach produkcji drobiu, środków przyczyniających się do ograniczenia wszystkich serotypów salmonelli o znaczeniu dla zdrowia publicznego. Skoncentrowanie się na tych dwóch serotypach byłoby także spójne z unijnymi poziomami docelowymi ustanowionymi dla produkcji podstawowej drobiu.
- (11) Plany pobierania próbek dla innych kryteriów bezpieczeństwa żywności pod względem salmonelli zostały ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005. Wykazano, że są one łatwe do stosowania w praktyce przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, a zatem nadają się także do pobierania próbek mięsa drobiowego.
- (12) Międzynarodowa norma EN/ISO 6579 zawiera opis horyzontalnej metody wykrywania *Salmonella* spp. w żywności i w paszy dla zwierząt. Ponadto w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 ustanowiono, że norma ta będzie metodą referencyjną dla wszystkich kryteriów dla salmonelli. Należy zatem przyjąć ją także jako metodę referencyjną dla kryterium dla świeżego mięsa drobiowego, nie naruszając przepisów dotyczących stosowania metod alternatywnych ustanowionych we wspomnianym rozporządzeniu. Laboratorium referencyjne Unii Europejskiej ds. salmonelli zaleca stosowanie schematu White'a-Kaufmanna-Le Minora jako metodę referencyjną oznaczania seryotypów.
- (13) Jednofazowe szczepy *Salmonella* Typhimurium szybko stały się jednymi z najbardziej rozpowszechnionych serotypów salmonelli u kilku gatunków zwierząt i w izolatach klinicznych od ludzi. Zgodnie z opinią naukową w sprawie monitorowania i oceny zagrożenia dla zdrowia publicznego stwarzanego przez szczepy podobne do *Salmonella* Typhimurium ⁽⁶⁾ jednofazowe szczepy *Salmonella* Typhimurium o wzorze antygenowym 1,4,[5],12:i- są uważane za odmiany *Salmonella* Typhimurium i, jak wykazują obecne dowody, stanowią zagrożenie dla zdrowia publicznego porównywalne do zagrożenia stwarzanego przez inne szczepy *Salmonella* Typhimurium. Należy zatem wyjaśnić, że przepisy dotyczące *Salmonella* Typhimurium mają zastosowanie także do tych szczepów jednofazowych.
- (14) W rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 ustanowiono kryterium higieny procesu dla salmonelli w tuszach drobiowych brojlerów i indyków po schłodzeniu w rzeźni. To kryterium higieny procesu ma na celu kontrolę zanieczyszczenia odchodami tusz drobiowych pochodzących z zakażonych stad lub w wyniku zanieczyszczenia krzyżowego w rzeźni. Zgodnie z art. 10 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 kryteria i warunki dotyczące obecności salmonelli w tuszach drobiowych należy poddać przeglądowi w świetle obserwowanych zmian w częstości występowania salmonelli. Ponieważ unijne poziomy docelowe ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 646/2007 dla stad brojlerów, a w rozporządzeniu (WE) nr 584/2008 – dla indyków muszą zostać osiągnięte, odpowiednio, do końca 2011 r. i 2012 r., należy zmniejszyć liczbę próbek, które mogą przekroczyć ustalone limity. Należy zatem odpowiednio zmienić część 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

⁽¹⁾ Dz.U. L 228 z 3.9.2005, s. 14.

⁽²⁾ Dz.U. L 272 z 3.10.2006, s. 22.

⁽³⁾ Dz.U. L 190 z 21.7.2007, s. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA (2010); 8(1):1496.

⁽¹⁵⁾ Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 i (WE) nr 2073/2005.

⁽⁶⁾ Dziennik EFSA (2010); 8(10):1826.

(16) 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,

logiczne ustanowione w wierszu 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 (*).

(*) Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.”.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 punkt 1 części E otrzymuje brzmienie:

„1. Od dnia 1 grudnia 2011 r. świeże mięso drobiowe pochodzące od populacji zwierząt wymienionych w załączniku I spełnia odpowiednie kryterium mikrobio-

Artykuł 2

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 zostaje zmieniony zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 grudnia 2011 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 27 października 2011 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

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

1) w rozdziale 1 dodaje się wiersz 1.28 oraz odpowiednie przypisy 20 i 21:

„1.28 Świeże mięso drobiowe ⁽²⁰⁾ ”	<i>Salmonella</i> Typhimurium ⁽²¹⁾ <i>Salmonella</i> Enteritidis	5	0	Nieobecne w 25 g	EN/ISO 6579 (wykrywanie), schemat White'a-Kaufmanna-Le Minor (określanie serotypów)	Produkty wprowadzane do obrotu w okresie przydatności do spożycia
---	--	---	---	------------------	---	---

⁽²⁰⁾ Kryterium to ma zastosowanie do świeżego mięsa zwierząt ze stad hodowlanych *Gallus gallus*, kur niosek, brojlerów oraz zwierząt ze stad indyków hodowlanych i rzeźnych.

⁽²¹⁾ Odnosnie do jednofazowych szczepów *Salmonella* Typhimurium objęty jest tylko szczep o wzorze antygenowym 1,4,[5],12:i:-.

2) w rozdziale 2 wiersz 2.1.5 otrzymuje następujące brzmienie i dodaje się odpowiedni przypis 10:

„2.1.5. Tusze drobiowe brojlerów i indyków”	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Od 1.1.2012 r. c = 5 dla brojlerów Od 1.1.2013 r. c = 5 dla indyków	Nieobecne w 25 g zbiorczej próbki skóry szyi	EN/ISO 6579 (wykrywanie)	Tusze po schłodzeniu	Poprawa higieny uboju oraz przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwach pochodzenia
---	--	-------------------	--	--	--------------------------	----------------------	---

⁽¹⁰⁾ W przypadku stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. izolaty należy poddać dalszemu badaniu w celu oznaczenia serotypu pod kątem *Salmonella* Typhimurium i *Salmonella* Enteritidis, aby zweryfikować zgodność z kryterium mikrobiologicznym ustanowionym w wierszu 1.28 rozdziału 1.”

3) W rozdziale 3 sekcja 3.2 otrzymuje brzmienie:

„3.2. Pobieranie próbek do badań bakteriologicznych w rzeźniach i na terenie zakładów produkujących mięso mielone, wyroby mięsne, mięso mechanicznie odkostnione i świeże mięso

Zasady pobierania próbek z tusz wołowych, wieprzowych, baranich, kozich i końskich

Niszczące i nieniszczące metody pobierania próbek, wybór miejsc ich pobierania oraz zasady przechowywania i transportu próbek są określone w normie ISO 17604.

Podczas każdej sesji pobiera się losowo próbki z pięciu tusz. Przy wyborze miejsc pobierania próbek należy brać pod uwagę technologię uboju stosowaną w każdym zakładzie.

W celu badania obecności *Enterobacteriaceae* oraz liczby bakterii tlenowych pobiera się próbki z czterech miejsc każdej tuszy. W przypadku metody niszczącej pobiera się cztery próbki tkanki o łącznej powierzchni 20 cm². Przy stosowaniu do tego celu metody nieniszczącej powierzchnia pobierania próbek powinna obejmować co najmniej 100 cm² na każde miejsce pobierania próbek (dla tusz małych przeżuwaczy – 50 cm²).

Pobieranie próbek do badań na obecność salmonelli odbywa się metodą gąbki ścierniej. Należy wybrać obszary najbardziej narażone na zanieczyszczenie. Łączna powierzchnia pobierania próbek musi obejmować co najmniej 400 cm².

Próbki pobrane z różnych miejsc tuszy należy połączyć przed badaniem.

Zasady pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego

Rzeźnie pobierają próbki skóry szyi z całych tusz drobiowych do badań na obecność salmonelli. Pozostałe zakłady przetwarzające świeże mięso drobiowe pobierają próbki do badań na obecność salmonelli przede wszystkim ze skóry szyi całych tusz drobiowych, jeżeli dostępne, jednak zapewniając objęcie analizą porcji mięsa drobiowego ze skórą lub bez skóry albo tylko z niewielką ilością skóry, a wybór ten jest oparty na analizie ryzyka.

Rzeźnie obejmują swoimi planami pobierania próbek tusze drobiowe ze stad o nieznanym statusie pod względem salmonelli lub o znanym statusie dodatnim dla *Salmonella* Enteritidis lub *Salmonella* Typhimurium.

Podczas badania pod kątem kryterium higieny procesu, ustanowionym w wierszu 2.1.5 rozdziału 2 dla salmonelli w tuszach drobiowych w rzeźniach, pobiera się losowo próbki skóry szyi z co najmniej 15 tusz drobiowych po schłodzeniu podczas każdej sesji pobierania próbek. Z każdej tuszy drobiowej pobiera się kawałek skóry szyi o masie ok. 10 g. Za każdym razem próbki skóry szyi z trzech tusz drobiowych z tego samego stada pochodzenia łączy się przed badaniem dla uzyskania ostatecznych próbek o masie 5×25 g. Próbkę tę stosuje się także do weryfikacji zgodności z kryterium bezpieczeństwa żywności, ustanowionym w wierszu 1.28 rozdziału 1.

Na potrzeby badań na obecność salmonelli w świeżym mięsie drobiowym innym niż tusze drobiowe pobiera się pięć próbek o masie co najmniej 25 g z tej samej partii. Próbkę pobrana z porcji mięsa drobiowego ze skórą zawiera skórę i cienką warstwę mięśnia, jeżeli ilość skóry jest niewystarczająca do stworzenia próbki. Próbkę pobrane z porcji mięsa drobiowego bez skóry lub tylko z niewielką ilością skóry zawierają cienką warstwę lub warstwy mięśni dodane do obecnej skóry, aby stworzyć próbkę wystarczającej wielkości. Warstwy mięsa pobiera się w sposób obejmujący w największą możliwą powierzchnię mięsa.

Wytyczne dotyczące pobierania próbek

Bardziej szczegółowe wytyczne do pobierania próbek z tusz, szczególnie w odniesieniu do miejsc pobierania próbek, mogą być zawarte w wytycznych dobrej praktyki, o których mowa w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Częstotliwość pobierania próbek tusz, mięsa mielonego, wyrobów mięsnych, mięsa mechanicznie odkostnionego i świeżego mięsa drobiowego

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące rzeźnię lub zakłady produkujące mięso mielone, wyroby mięsne, mięso mechanicznie odkostnione lub świeże mięso drobiowe pobierają próbki do analizy mikrobiologicznej co najmniej raz w tygodniu. Dzień pobierania próbek powinien być zmieniany co tydzień, tak aby zapewnić pobieranie w każdym dniu tygodnia.

W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego i wyrobów mięsnych dla badania obecności *E. coli* i liczby bakterii tlenowych oraz w przypadku pobierania próbek z tusz dla badania obecności *Enterobacteriaceae* i liczby bakterii tlenowych częstotliwość badania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu sześciu kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki.

W przypadku pobierania próbek mięsa mielonego, wyrobów mięsnych, tusz i świeżego mięsa drobiowego do analizy obecności salmonelli częstotliwość pobierania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu 30 kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki. Częstotliwość pobierania próbek do badań na obecność salmonelli można również zmniejszyć, jeśli stosowany jest krajowy lub regionalny program kontroli salmonelli, obejmujący badanie mogące zastąpić procedurę pobierania próbek opisaną w niniejszym akapicie. Dalsze zmniejszenie częstotliwości pobierania próbek jest możliwe, o ile w ramach krajowego lub regionalnego programu kontroli salmonelli zostanie wykazane, że występowanie salmonelli u zwierząt nabywanych przez daną rzeźnię jest niskie.

Jednak w przypadkach uzasadnionych na podstawie analizy ryzyka i zgodnie z upoważnieniem wydanym na tej podstawie przez właściwy organ małe rzeźnie i zakłady produkujące mięso mielone, wyroby mięsne i świeże mięso drobiowe w małych ilościach mogą być zwolnione z obowiązku przestrzegania wyżej opisanych częstotliwości pobierania próbek.”
