

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/1495

z dnia 23 sierpnia 2017 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do *Campylobacter* w tuszach brojlerów

(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) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 ⁽²⁾ ustanowiono kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze w odniesieniu do ogólnych i szczegółowych zasad higieny dla środków spożywczych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.
- (2) W szczególności w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 ustanowiono kryteria higieny procesu określające wskaźnikowe wartości zanieczyszczenia, po przekroczeniu których konieczne są działania naprawcze w celu utrzymania higieny procesu na poziomie zgodnym z prawem żywnościowym.
- (3) W „Sprawozdaniu podsumowującym Unii Europejskiej w sprawie tendencji dotyczących chorób odzwierzęcych, odzwierzęcych czynników chorobotwórczych i ognisk przenoszonych przez żywność oraz ich źródeł w 2015 r.” (European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015) ⁽³⁾ opublikowanym przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Europejskie Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób (ECDC) stwierdza się, że kamylobakterioza stanowi najczęściej zgłaszaną chorobę u ludzi przenoszoną przez żywność w Unii z około 230 000 przypadków zgłaszanymi rocznie.
- (4) W 2010 r. EFSA opublikowała analizę badania podstawowego dotyczącego występowania *Campylobacter* w partiach i tuszach brojlerów ⁽⁴⁾. Badanie podstawowe przeprowadzono w 2008 r. na poziomie rzeźni, aby uzyskać porównywalne dane na temat częstości występowania *Campylobacter* i poziomu zanieczyszczenia brojlerów w Unii. EFSA stwierdziła, że tusze brojlerów są zanieczyszczone średnio w 75,8 %, przy czym występują znaczne różnice między państwami członkowskimi i rzeźniami.
- (5) Zgodnie z opinią naukową EFSA w sprawie ryzyka wystąpienia kamylobakteriozy u ludzi związanego z mięsem brojlerów ⁽⁵⁾, opublikowaną w 2010 r., dotykane, obróbka i spożycie mięsa brojlerów może być przyczyną 20–30 % przypadków kamylobakteriozy u ludzi, natomiast 50–80 % zakażeń może pochodzić od kurcząt stanowiących rezerwar.
- (6) W opinii naukowej EFSA na temat opcji kontroli *Campylobacter* w łańcuchu produkcji mięsa drobiowego, opublikowanej w 2011 r. ⁽⁶⁾ wskazuje się szereg opcji kontroli zarówno w gospodarstwach, jak i w rzeźniach

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

⁽³⁾ Dziennik EFSA 2016; 14(12):4634.

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(03):1503.

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(1): 1437.

⁽⁶⁾ Dziennik EFSA 2011; 9(4): 2105.

i oszacowuje ich wpływ na zmniejszenie liczby przypadków u ludzi, w tym wprowadzenie kryterium higieny procesu w odniesieniu do *Campylobacter*. EFSA ocenia, że zmniejszenie zagrożenia dla zdrowia publicznego związanego ze spożyciem mięsa brojlerów o więcej niż 50 % można by osiągnąć, gdyby tusze były zgodne z limitem 1 000 jtk/g i podkreśla, że istnieją znaczne różnice w poziomie zanieczyszczenia między próbkami skóry piersi i próbkami skóry szyi.

- (7) EFSA opublikowała także w 2012 r. opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia publicznego, które powinny być przedmiotem inspekcji mięsa drobiowego, w której stwierdza, że *Campylobacter* ma duże znaczenie dla zdrowia publicznego ⁽¹⁾ oraz zaleca dostosowanie obecnych metod kontroli tusz drobiowych w celu uwzględnienia *Campylobacter*. W szczególności EFSA proponuje wprowadzenie kryterium higieny procesu w odniesieniu do *Campylobacter* na tuszach brojlerów.
- (8) W oparciu o opinie EFSA z 2010 i 2011 r. Komisja zleciła przeprowadzenie analizy kosztów i korzyści wynikających z wprowadzenia określonych środków kontroli dotyczących ograniczenia występowania *Campylobacter* w mięsie brojlerów na różnych etapach łańcucha żywnościowego ⁽²⁾. Główny wniosek z tej analizy kosztów i korzyści jest taki, że ustalenie kryterium higieny procesu dla *Campylobacter* w tuszach brojlerów zapewniłoby jedną z najlepszych równowag między ograniczeniem występowania kampylobakteriozy u ludzi wywołanej spożyciem mięsa drobiowego a konsekwencjami gospodarczymi stosowania tego kryterium.
- (9) To kryterium higieny procesu dotyczące bakterii *Campylobacter* w tuszach brojlerów ma na celu kontrolę zanieczyszczenia tusz podczas procesu uboju. Ponadto w celu zapewnienia podejścia obejmującego cały łańcuch zgodnie z zaleceniem zawartym w opinii EFSA w sprawie opcji kontroli w odniesieniu do *Campylobacter* środki kontroli należy również uwzględnić na poziomie gospodarstwa.
- (10) Kontrola *Campylobacter* jest w dalszym ciągu trudnym zadaniem, ponieważ wydaje się, że zakażenie wertykalne nie jest istotnym czynnikiem ryzyka, a zasadnicze znaczenie ma skuteczność środków bezpieczeństwa biologicznego w zwalczaniu *Campylobacter* u brojlerów. Należy zatem rozważyć wprowadzenie podejścia „krok po kroku”, stopniowo zaostrzającego kryteria higieny procesu. Niemniej jednak, aby zachować taki sam poziom ochrony w państwach członkowskich, w których osiągnięto już taki poziom ochrony, art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 przewiduje wystarczającą możliwość stosowania surowszego kryterium higieny procesu, ponieważ to alternatywne kryterium przewiduje gwarancje co najmniej równoważne kryterium odniesienia określone w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005.
- (11) W celu zmniejszenia obciążeń administracyjnych dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze plan pobierania próbek dla kryterium dotyczącego *Campylobacter* powinien się opierać na tym samym podejściu co w przypadku kryterium higieny procesu określonego dla salmonelli w tuszach drobiowych. Te same próbki skóry szyi stosowane do badania zgodności z kryterium higieny procesu dla salmonelli w tuszach drobiowych mogą być zatem wykorzystywane do analiz dotyczących *Campylobacter*.
- (12) Międzynarodowa norma EN ISO 10272-2 zawiera opis horyzontalnej metody oznaczenia liczby bakterii *Campylobacter* w żywności i w paszy dla zwierząt. Należy zatem przyjąć ją jako metodę referencyjną dla weryfikacji zgodności z kryterium dla *Campylobacter* w tuszach drobiowych.
- (13) Należy odroczyć termin rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia, aby dać wystarczająco dużo czasu podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na dostosowanie swoich obecnych praktyk do nowych wymogów oraz umożliwić laboratoriom przeprowadzającym analizy dotyczące *Campylobacter* wdrożenie nowych metod badań określonych w niniejszym rozporządzeniu.
- (14) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 2073/2005.
- (15) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

⁽¹⁾ Dziennik EFSA 2012; 10(6):2741.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

Artykuł 2

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2018 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 23 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

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

1) w rozdziale 2 w pkt 2.1 wprowadza się następujące zmiany:

a) w tabeli wprowadza się następujące zmiany:

(i) dodaje się wiersz 2.1.9 w brzmieniu:

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek		Limity		Referencyjna metoda badania	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadowolających wyników
		n	c	m	M			
„2.1.9 Tusz brojlerów	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Od 1.1.2020 c = 15; Od 1.1.2025 c = 10	1 000 jtk/g		EN ISO 10272-2	Tusze po schłodzeniu	Poprawa higieny uboju, przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwach pochodzenia”

(ii) przepis 2 otrzymuje brzmienie:

„⁽²⁾ Dla pkt 2.1.3–2.1.5 i 2.1.9 $m = M$.”;

b) pod nagłówkiem „Interpretacja wyników badań” dodaje się tekst w brzmieniu:

„*Campylobacter* spp. w tuszach drobiowych brojlerów:

- jakość zadowalająca, jeśli nie więcej niż c/n wartości jest $> m$,
- jakość niezadowalająca, jeśli więcej niż c/n wartości jest $> m$.”;

2) w rozdziale 3 sekcja 3.2 otrzymuje brzmienie:

„3.2. *Pobieranie próbek do badań bakteriologicznych w rzeźniach i na terenie zakładów produkujących mięso mielone, surowe 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 ścierej. 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 i *Campylobacter*. Zakłady rozbioru lub przetwórstwa inne niż przyległe do rzeźni i prowadzące rozbiór i przetwórstwo mięsa jedynie

z tej rzeźni również pobierają próbki do badań na obecność salmonelli. Powinny przy tym pobierać je przede wszystkim ze skóry szyi całych tusz drobiowych, jeżeli dostępne, zapewniając jednak także 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 kryteriów higieny procesu, ustanowionych w wierszach 2.1.5 i 2.1.9 rozdziału 2 dla salmonelli i *Campylobacter* w tuszach drobiowych w rzeźniach, jeśli badania na obecność salmonelli i *Campylobacter* przeprowadza się w tym samym laboratorium, pobiera się losowo próbki skóry szyi z co najmniej 15 tusz drobiowych po schłodzeniu podczas każdej sesji pobierania próbek. Próbki skóry szyi z co najmniej trzech tusz drobiowych z tego samego stada pochodzenia łączy się przed badaniem w jedną próbkę o masie 26 g. W ten sposób otrzymuje się próbki skóry szyi z ostatecznych próbek o masie 5×26 g (materiał do analizy musi mieć masę 26 g, aby można było przeprowadzić badanie wykrywające równocześnie salmonellę i *Campylobacter* z tej samej próbki). Po pobraniu próbki muszą być przechowywane i przewożone do laboratorium w temperaturze nie niższej niż $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ i nie wyższej niż $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, a okres między pobraniem próbek i badaniem na obecność *Campylobacter* musi być krótszy niż 48 godzin, w celu zapewnienia utrzymania integralności próbki. Próbki, które osiągnęły temperaturę $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ nie mogą być użyte w celu sprawdzenia zgodności z kryterium dotyczącym *Campylobacter*. Próbki o masie 5×26 g stosuje się do weryfikacji zgodności z kryteriami higieny procesu ustanowionymi w wierszach 2.1.5 i 2.1.9 rozdziału 2 oraz kryterium bezpieczeństwa żywności, ustanowionym w wierszu 1.28 rozdziału 1. W celu przygotowania w laboratorium zawiesiny pierwotnej materiał do analizy o masie 26 g umieszcza się w dziewięciu pojemnikach (każdy o objętości 234 ml) wypełnionych roztworem zbuforowanej wody peptonowej (BPW). Przed dodaniem BPW należy ogrzać do temperatury pokojowej. Mieszanina pozostaje w Stomacherze lub Pulsifierze przez około jedną minutę. Należy unikać spieniania poprzez usunięcie powietrza ze Stomachera, na ile to możliwe. 10 ml (~ 1 g) zawiesiny pierwotnej przenosi się do pustej jałowej próbówki a 1 ml z 10 ml używa się do oznaczenia liczby *Campylobacter* na płytkach selektywnego podłoża. Pozostałość zawiesiny pierwotnej (250 ml ~ 25 g) wykorzystuje się do wykrywania salmonelli.

Podczas badania pod kątem kryteriów higieny procesu, ustanowionych w wierszach 2.1.5 i 2.1.9 rozdziału 2 dla salmonelli i *Campylobacter* w tuszach drobiowych w rzeźniach, jeśli badania na obecność salmonelli i *Campylobacter* przeprowadza się w dwóch różnych laboratoriach, pobiera się losowo próbki skóry szyi z co najmniej 20 tusz drobiowych po schłodzeniu podczas każdej sesji pobierania próbek. Próbki skóry szyi z co najmniej czterech tusz drobiowych z tego samego stada pochodzenia łączy się przed badaniem w jedną próbkę o masie 35 g. W ten sposób otrzymuje się próbki skóry szyi z próbek o masie 5×35 g, które z kolei są dzielone w celu uzyskania ostatecznych próbek o masie 5×25 g (do badania na obecność salmonelli) i ostatecznych próbek o masie 5×10 g (do badania na obecność *Campylobacter*). Po pobraniu próbki muszą być przechowywane i przewożone do laboratorium w temperaturze nie niższej niż $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ i nie wyższej niż $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, a okres między pobraniem próbek i badaniem na obecność *Campylobacter* musi być krótszy niż 48 godzin, w celu zapewnienia utrzymania integralności próbki. Próbki, które osiągnęły temperaturę $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, nie mogą być użyte w celu sprawdzenia zgodności z kryterium dotyczącym *Campylobacter*. Próbki o masie 5×25 g stosuje się do weryfikacji zgodności z kryteriami higieny procesu ustanowionymi w wierszu 2.1.5 rozdziału 2 oraz kryterium bezpieczeństwa żywności, ustanowionym w wierszu 1.28 rozdziału 1. Ostateczne próbki o masie 5×10 g stosuje się także do weryfikacji zgodności z kryterium higieny procesu ustanowionym w wierszu 2.1.9 rozdziału 2.

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. Próbka pobrana z porcji mięsa drobiowego ze skórą zawiera skórę i cienką warstwę mięśnia, jeżeli ilość skóry jest niewystarczająca do stworzenia próbki. Próbka pobrana z porcji mięsa drobiowego bez skóry lub tylko z niewielką ilością skóry zawiera cienką warstwę lub warstwy mięśni dodane do obecnej skóry, aby stworzyć próbkę wystarczającej wielkości. Warstwy mięsa pobiera się w sposób obejmujący 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, surowych wyrobów mięsnych, mięsa mechanicznie odkostnionego i świeżego mięsa drobiowego

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące rzeźnię lub zakłady produkujące mięso mielone, surowe 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 surowych 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, surowych 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.

W przypadku pobierania próbek tusz drobiowych dla badania obecności *Campylobacter* częstotliwość pobierania próbek może być zmniejszona do jednego razu na dwa tygodnie, jeżeli w ciągu 52 kolejnych tygodni uzyska się zadowalające wyniki. Częstotliwość pobierania próbek do badań na obecność *Campylobacter* można zmniejszyć, jeśli za zgodą właściwego organu stosowany jest krajowy lub regionalny urzędowy lub urzędowo uznany program kontroli *Campylobacter* i jeśli program ten obejmuje pobieranie próbek i badania równoważne pobieraniu próbek i badaniom wymaganym do sprawdzenia zgodności z kryterium higieny procesu ustanowionym w wierszu 2.1.9 rozdziału 2. Jeśli w programie kontroli określono niski poziom zanieczyszczenia *Campylobacter* w stadach, możliwe jest dalsze zmniejszenie częstotliwości pobierania próbek, jeżeli ten niski poziom zanieczyszczenia *Campylobacter* jest osiągnięty przez okres 52 tygodni w gospodarstwach pochodzenia brojlerów nabywanych przez daną rzeźnię. W przypadku gdy program kontroli daje zadowalające wyniki przez określony okres roku, częstotliwość analiz *Campylobacter* można również dostosować do zmienności sezonowej za zgodą właściwego organu.

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, surowe wyroby mięsne i świeże mięso drobiowe w małych ilościach mogą być zwolnione z obowiązku przestrzegania wyżej opisanych częstotliwości pobierania próbek.”.
