

**SPROSTOWANIA****Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 322 z dnia 7 grudnia 2007 r.)

1. Strona 15, załącznik – załącznik I rozdział 1 tabela kolumna pierwsza wiersz 1.7; strona 21, załącznik – załącznik I rozdział 2 pkt 2.1. tabela kolumna pierwsza wiersz 2.1.7; strona 29, załącznik – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. sekcja czwarta akapit pierwszy zdanie pierwsze:

*zamiast:* „mięso odkostnione mechanicznie”,

*powinno być:* „mięso oddzielone mechanicznie”.

2. Strona 18, załącznik – załącznik I rozdział 1 przypis 9 pod tabelą; strona 21, załącznik – załącznik I rozdział 2 pkt 2.1. przypis 9 pod tabelą; strona 29, załącznik – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. tytuł sekcji czwartej:

*zamiast:* „mięsa odkostnionego mechanicznie”,

*powinno być:* „mięsa oddzielonego mechanicznie”.

3. Strona 22 w Dz.U. L 322 z 7.12.2007, załącznik – załącznik I rozdział 2 pkt 2.1. sekcja „Interpretacja wyników badań” akapit szósty, w brzmieniu sprostowanym na stronie 85 w Dz.U. L 104 z 8.4.2014:

*zamiast:* „mięsie odkostnionym mechanicznie”,

*powinno być:* „mięsie oddzielonym mechanicznie”.

---

**Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (UE) 2017/1495 z dnia 23 sierpnia 2017 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do *Campylobacter* w tuszach brojlerów**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 218 z dnia 24 sierpnia 2017 r.)

1. Strona 4, załącznik pkt 2 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2 tytuł; strona 5, załącznik pkt 2 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. sekcja czwarta akapit pierwszy zdanie pierwsze:

*zamiast:* „mięso mechanicznie odkostnione”,

*powinno być:* „mięso oddzielone mechanicznie”.

2. Strona 5, załącznik pkt 2 – załącznik I rozdział 3 pkt 3.2. sekcja druga akapit trzeci:

*zamiast:* „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 Pulsifizerze 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 probówki 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.”,