

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1441/2007

z dnia 5 grudnia 2007 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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 przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu ogólnych i szczególnych środków higienicznych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 stanowi również, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane dopilnować, aby środki spożywcze były zgodne z odpowiednimi kryteriami mikrobiologicznymi wymienionymi w załączniku I do tego rozporządzenia.

(2) Rozdziały 1 i 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 ustanawiają kryteria bezpieczeństwa środków spożywczych i kryteria higieny procesu dotyczące preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonych dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy („preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku”). Część 2.2 rozdziału 2 tego załącznika stanowi, że w przypadku gdy badane są preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku i w jakiegokolwiek próbie wykryte zostaną *Enterobacteriaceae*, partia musi zostać zbadana w kierunku *Enterobacter sakazakii* i *Salmonella*.

(3) W dniu 24 stycznia 2007 r. Komisja Naukowa do spraw Zagrożeń Biologicznych (Komisja BIOHAZ) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydała opinię na temat *Enterobacteriaceae* i jako wskaźników *Salmonella* i *Enterobacter sakazakii*. Stwierdziła ona,

że nie ma możliwości ustalenia współzależności pomiędzy *Enterobacteriaceae* i *Salmonella* oraz że nie istnieje żadna ogólna współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* i *Enterobacter sakazakii*. Można jednak ustalić współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *Enterobacter sakazakii* na poziomie poszczególnych zakładów.

(4) W związku z tym wymóg określony w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005, dotyczący badania preparatów w proszku dla niemowląt i żywności dietetycznej w proszku na obecność *Salmonella* i *Enterobacter sakazakii* tam, gdzie w jakiegokolwiek próbie wykryte zostaną *Enterobacteriaceae*, nie powinien już obowiązywać. Należy zatem odpowiednio zmienić część 2.2 rozdziału 2 załącznika I do tego rozporządzenia.

(5) Zgodnie z opinią na temat zagrożeń mikrobiologicznych w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparatach do dalszego żywienia niemowląt, wydaną przez Komisję BIOHAZ dnia 9 września 2004 r., kryteria mikrobiologiczne dotyczące *Salmonella* i *Enterobacteriaceae* powinny zostać wprowadzone w stosunku do preparatów do dalszego żywienia niemowląt.

(6) W dniach 26 i 27 stycznia 2005 r. Komisja BIOHAZ Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności wydała opinię dotyczącą *Bacillus cereus* i innych *Bacillus* spp. w środkach spożywczych. Komisja stwierdziła, że jednym z najważniejszych środków kontrolnych jest kontrola temperatury i ustanowienie systemu opartego na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Odwodniona żywność, w której często obecne są zarodniki chorobotwórczych *Bacillus* spp., może umożliwić wzrost *Bacillus cereus* po ponownym dodaniu ciepłej wody. Niektóre rodzaje odwodnionej żywności, w tym preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku, spożywane są przez potencjalnie wrażliwych konsumentów. Zgodnie z opinią EFSA liczba zarodników *Bacillus cereus* w preparatach w proszku dla niemowląt i żywności dietetycznej w proszku powinna być jak najniższa w trakcie przetwarzania, a oprócz dobrych praktyk opracowanych w celu zmniejszenia opóźnienia pomiędzy momentem przygotowania a czasem konsumpcji należy wprowadzić kryterium higieny procesu.

(7) Rozdział 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wprowadza referencyjną metodę badania enterotoksyn gronkowcowych w niektórych serach, mleku w proszku i serwatce w proszku. Metoda ta została sprawdzona przez wspólnotowe laboratorium referencyjne dla gronkowców koagulazo-dodatnich. Należy zatem zmienić odniesienie do tej referencyjnej metody badania oraz odpowiednio zmienić rozdział 1 załącznika I do tego rozporządzenia.

(1) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 1.

(2) Dz.U. L 338 z 22.12.2005, str. 1.

- (8) Rozdział 3 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 określa zasady pobierania próbek z tusz wołowych, wieprzowych, baranich, kozich i końskich w celu prowadzenia badań na obecność *Salmonella*. Zgodnie z tymi zasadami obszar pobierania próbek powinien obejmować co najmniej 100 cm² wybranego miejsca. Nie określono jednak ani liczby miejsc pobierania próbek, ani minimalnego łącznego obszaru pobierania próbek. Aby usprawnić wdrażanie tych zasad we Wspólnocie, właściwym jest dalsze uściślenie w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005, że do pobierania próbek należy wybierać obszary najbardziej narażone na zanieczyszczenie oraz że łączny obszar pobierania próbek powinien zostać zwiększony. Należy zatem odpowiednio zmienić rozdział 3 załącznika I do rozporządzenia.
- (9) W celu zachowania przejrzystości wspólnotowych przepisów prawnych załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 powinien zostać zastąpiony załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

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 5 grudnia 2007 r.

W imieniu Komisji
Markos KYPRIANOU
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych

Rozdział 1.	Kryteria bezpieczeństwa żywności	15
Rozdział 2.	Kryteria higieny procesu	20
2.1.	Mięso i produkty mięsne	20
2.2.	Mleko i produkty mleczne	23
2.3.	Produkty jajeczne	26
2.4.	Produkty rybołówstwa	27
2.5.	Warzywa, owoce i produkty pochodne	28
Rozdział 3.	Zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań	29
3.1.	Ogólne zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań	29
3.2.	Pobieranie próbek bakteriologicznych w rzeźniach i zakładach produkujących mięso mielone i wyroby mięsne	29

Rozdział 1. Kryteria bezpieczeństwa żywności

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.1. Żywność gotowa do spożycia przeznaczona dla niemowląt oraz gotowa do spożycia żywność specjalnego medycznego przeznaczenia ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.2. Żywność gotowa do spożycia, w której możliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , niebędąca żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 jtk/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.3. Gotowa do spożycia żywność, w której niemożliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , niebędąca żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 jtk/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.4. Mięso mielone i wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.5. Mielone mięso i produkty z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	<i>Salmonella</i>	5	0	Od 1.1.2006 r. Nieobecne w 10 g Od 1.1.2010 r. Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.6. Mielone mięso i produkty z mięsa gatunków innych niż drób, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 10 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.7. Mięso odkostnione mechanicznie (MOM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 10 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.8. Produkty mięsne przeznaczone do spożycia na surowo, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.9. Produkty z mięsa drobiowego, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	<i>Salmonella</i>	5	0	Od 1.1.2006 r. Nieobecne w 10 g Od 1.1.2010 r. Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.10. Żelatyna i kolagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.11. Sery, masło i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.12. Mleko w proszku i serwatka w proszku	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.13. Lody ⁽¹¹⁾ , z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.14. Produkty jajeczne, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.15. Żywność gotowa do spożycia zawierająca surowe jaja, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g lub 25 ml		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.16. Gotowane skorupki i mięczaki	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.17. Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i głowonogi	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.18. Kiełki (gotowe do spożycia) ⁽¹²⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.19. Owoce i warzywa krojone (gotowe do spożycia)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.20. Soki owocowe i warzywno niepasteryzowane (gotowe do spożycia)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.21. Sery, mleko w proszku i serwatka w proszku, zgodnie z kryteriami dla gronkowców koagulazo-dodatnich, zawartymi w rozdziale 2.2 niniejszego załącznika	Enterotoksyczny gronkowiec	5	0	Niewykrywane w 25 g		Europejska metoda skrinigowa z CRL dla gronkowców koagulazo-dodatnich ⁽³⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.22. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	<i>Salmonella</i>	30	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.23. Preparaty w proszku do dalszego żywienia niemowląt	<i>Salmonella</i>	30	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.24. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy ⁽¹⁴⁾	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Nieobecne w 10 g		ISO/TS 22964	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.25. Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i głowonogi	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	1 ⁽¹⁶⁾	0	230 NPL/100 g mięsa i płynu międzykorupowego		ISO TS 16649-3	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
1.26. Produkty rybactwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny ⁽¹⁷⁾	Histamina	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.27. Produkty rybołówstwa, które poddano zabiegowi enzymatycznego dojrzewania w solance, wyprodukowane z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny ⁽¹⁷⁾	Histamina	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.
(2) Dla pkt 1.1-1.25 m = M.
(3) Stosuje się najnowszą edycję normy.
(4) Regulame badanie zgodności z tym kryterium nie jest wymagane w normalnych warunkach dla następujących rodzajów żywności gotowej do spożycia:
— żywność poddana obróbce cieplnej lub innej obróbce skutecznie eliminującej *L. monocytogenes*, o ile po takiej obróbce nie jest możliwe wtórne zanieczyszczenie (na przykład produkty poddane obróbce cieplnej w końcowym opakowaniu)
— świeże, niekrojone i nieprzetworzone warzywa i owoce, z wyłączeniem kiełków,
— pieczywo, herbata i podobne produkty,
— woda, napoje bezalkoholowe, piwo, jablecznik, wino, napoje spirytusowe i podobne produkty, w butelkach lub innych opakowaniach,
— cukier, miód i wyroby cukiernicze, w tym wyroby kakaowe i czekoladowe,
— żywe małże.
(5) Niniejsze wymagania stosuje się, o ile producent jest w stanie wykazać dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w całym okresie przydatności do spożycia. Dane przedsiębiorstwo może w ciągu procesu określić limity przejściowe, które powinny być wystarczająco niskie, aby zagwarantować, że limit 100 jtk/g nie będzie przekroczony na koniec okresu przydatności do spożycia.
(6) 1 ml inokulum posiewa się na płytkę Petriego o średnicy 140 mm lub na trzy płytki Petriego o średnicy 90 mm.
(7) Niniejsze kryterium stosuje się do produktów przed ich wyjściem spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem, jeśli producent nie jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia.
(8) Produkty o pH ≤ 4,4 lub a_w ≤ 0,92, produkty o pH ≤ 5,0 i a_w ≤ 0,94, produkty o okresie przydatności do spożycia krótszym niż 5 dni będą automatycznie uznawane za należące do tej kategorii. Inne kategorie produktów mogą również należeć do tej kategorii pod warunkiem naukowego uzasadnienia.
(9) Niniejsze kryterium będzie się stosować do mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), wyprodukowanego technikami, o których mowa w rozdziale III ust. 3 sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.
(10) Z wyjątkiem produktów, w odniesieniu do których producent jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że okres dojrzewania oraz a_w produktu są odpowiednie i nie ma zagrożenia salmonelą.
(11) Tylko lody zawierające składniki mleczne.
(12) Wstępne badanie partii nasion przed rozpoczęciem procesu kiełkowania lub dobór próbeki trzeba przeprowadzić na etapie, na którym spodziewane jest najwyższe prawdopodobieństwo wykrycia salmonelli.
(13) Źródło: Wspólnotowe laboratorium referencyjne dla gronkowców koagulazo-dodatnich. Europejska metoda skryningowa mająca na celu wykrywanie enterotoksyn gronkowców w mleku i produktach mlecznych.
(14) Prowadzone będą równoległe badania w kierunku *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, chyba że ustalono współzależność pomiędzy tymi mikroorganizmami na poziomie poszczególnych zakładów. Jeśli *Enterobacteriaceae* zostaną wykryte w jakiegokolwiek próbie produktu badanej w takim zakładzie, partia musi zostać zbadana w kierunku *E. sakazakii*. Na producencie będzie spoczywała odpowiedzialność za wykazanie w sposób zadowalający dla właściwego organu, czy istnieje taka współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*.
(15) *E. coli* jest tutaj stosowane jako wskaźnik zanieczyszczenia bakteriami typu kałowego.
(16) Połączona próba obejmująca co najmniej 10 osobników.
(17) W szczególności gatunki z rodzaju: makrelowate (*Scombridae*), śledziowate (*Clupeidae*), sardelowate (*Engraulidae*), koryfenowate (*Coryfenidae*), tasergalowate (*Pomatomidae*), makrelosowate (*Sombresosidae*).
(18) Na poziomie sprzedaży detalicznej można pobierać pojedyncze próbki. W takim przypadku nie ma zastosowania założenie określone w art. 14 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, według którego całą partię należy uznać za niebezpieczną.
(19) Źródła: I. Malle P., Valle M., Bouquetet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duffos G., Dervin C., Malle P., Bouquetet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki, z wyjątkiem żywych małż oraz żywych szkarłupni, osłonic i głowonogów w przypadku badania obecności *E. coli*, gdzie limit odnosi się do zbiorczej próbki. Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanej partii (1).

L. monocytogenes w żywności gotowej do spożycia przeznaczanej dla niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,
- jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

L. monocytogenes w żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, przed wyjściem tej żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem, jeśli producent nie jest w stanie wykazać, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,
 - jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.
- L. monocytogenes* w innej żywności gotowej do spożycia oraz *E. coli* w żywych małżach:

- zadowalająca, jeśli wszystkie wartości są \leq limitu;
- niezadowalająca, jeśli przynajmniej jedna wartość jest $>$ limitu.

Salmonella w różnych rodzajach żywności:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,
- jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

Enterotoksyny gronkowcowe w produktach mlecznych:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie wykryto enterotoksyn,
- jakość niezadowalająca, jeśli obecność enterotoksyn wykryto nawet w jednej próbce.

Enterobacter sakazakii w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt w wieku do 6 miesięcy:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,
- jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

Histamina w produktach rybołówstwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny:

- jakość zadowalająca, jeśli spełnione są następujące wymagania:

- 1) stwierdzona średnia wartość jest $\leq m$,
- 2) maksymalne stwierdzane wartości c/n zawierają się pomiędzy m i M ,
- 3) żadna stwierdzona wartość nie przekracza M ,

- jakość niezadowalająca, jeśli stwierdzona średnia wartość przekracza m lub więcej niż c/n wartości mieści się w przedziale między m i M lub co najmniej jedna z wartości jest $> M$.

(1) Wyniki badań mogą również być wykorzystane do wykazania skuteczności zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli lub dobrych procedur higienicznych w odniesieniu do procesu.

Rozdział 2. Kryteria higieny procesu

2.1. Mięso i produkty mięsne

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.1.1. Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie ⁽⁴⁾	Liczba bakterii tlenowych			dzienna średnia logarytmiczna 3,5 log jtk/cm ²	dzienna średnia logarytmiczna 5,0 log jtk/cm ²	ISO 4833	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
	<i>Enterobacteriaceae</i>			dzienna średnia logarytmiczna 1,5 log jtk/cm ²	dzienna średnia logarytmiczna 2,5 log jtk/cm ²	ISO 21528-2	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
2.1.2. Tusze wieprzowe ⁽⁴⁾	Liczba bakterii tlenowych			dzienna średnia logarytmiczna 4,0 log jtk/cm ²	dzienna średnia logarytmiczna 5,0 log jtk/cm ²	ISO 4833	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
	<i>Enterobacteriaceae</i>			dzienna średnia logarytmiczna 2,0 log jtk/cm ²	dzienna średnia logarytmiczna 3,0 log jtk/cm ²	ISO 21528-2	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd środków kontrolnych procesu.
2.1.3. Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Brak w badanym obszarze na jedną tuszę		EN/ISO 6579	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju, przegląd środków kontrolnych procesu oraz pochodzenia zwierząt.
2.1.4. Tusze wieprzowe	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Brak w badanym obszarze na jedną tuszę		EN/ISO 6579	Tusze po wytrzewieniu, ale przed schłodzeniem	Poprawa higieny uboju oraz przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwie.
2.1.5. Tusze drobiowe brojlerów i indyków	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾	Nieobecne w 25 g zbiorczej próbki skóry szyi		EN/ISO 6579	Tusze po schłodzeniu	Poprawa higieny uboju oraz przegląd środków kontrolnych procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwie.

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.1.6. Mięso mielone	Liczba bakterii tlenowych ⁽⁴⁾	5	2	5×10^5 jtk/g	5×10^6 jtk/g	ISO 4833	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	50 jtk/g	500 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
2.1.7. Mięso odkostnione mechanicznie (MOM) ⁽⁶⁾	Liczba bakterii tlenowych	5	2	5×10^5 jtk/g	5×10^6 jtk/g	ISO 4833	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	50 jtk/g	500 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.
2.1.8. Wyroby mięsne	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	500 jtk/g lub cm^2	5 000 jtk/g lub cm^2	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji i/lub pochodzenia surowców.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.

(2) Dla pkt 2.1.3–2.1.5 m = M.

(3) Stosuje się najnowszą edycję normy.

(4) Limity (m i M) stosuje się tylko do próbek pobranych metodą niszcząca. Dzienna średnia logarytmiczna jest wyliczana poprzez obliczenie wartości logarytmu z każdego pojedynczego wyniku testu, a następnie obliczenie średniej uzyskanych wartości logarytmów.

(5) 50 próbek pobiera się w ramach 10 kolejnych sesji zgodnie z zasadami pobierania próbek i częstotliwościami określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

(6) Liczba próbek, w których wykryto obecność salmonelli. Wartość c podlega przeglądowi w celu uwzględnienia postępu w ograniczaniu występowania salmonelli. Państwa członkowskie lub regiony o niskim poziomie występowania salmonelli mogą stosować niższe poziomy c również przed przeglądem.

(7) Niniejsze kryterium nie ma zastosowania do mięsa mielonego produkowanego na poziomie detalicznym, o ile okres przechowywania produktu jest krótszy niż 24 godziny.

(8) *E. coli* jest tutaj stosowane jako wskaźnik zanieczyszczenia bakteriami typu kałowego.

(9) Niniejsze kryteria będzie się stosować do mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), wyprodukowanego technikami, o których mowa w rozdziale III ust. 3 sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki, z wyjątkiem badania tusz, gdzie limity odnoszą się do zbiorczych próbek.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae i ilość bakterii tlenowych w tuszach wołowych, baranich, kozich, konskich i wieprzowych:

- jakość zadowalająca, jeśli dzienna średnia logarytmiczna jest $\leq m$,
- jakość dopuszczalna, jeśli dzienna średnia logarytmiczna mięśni się w przedziale między m a M ,
- jakość niezadawalająca, jeśli dzienna średnia logarytmiczna jest $> M$.

Salmonella w tuszach:

- jakość zadowalająca, jeśli obecność *Salmonella* została wykryta maksymalnie w c/n próbek,
- jakość niezadawalająca, jeśli obecność *Salmonella* została wykryta w większej liczbie próbek niż c/n .

Po każdej sesji pobierania próbek wyniki ostatnich dziesięciu sesji pobierania próbek podlegają ocenie dla uzyskania liczby n próbek.

E. coli i liczba bakterii tlenowych w mięsie mielonym, wyrobach mięsnych i mięsie odkostnionym mechanicznie (MOM):

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są $\leq m$,
- jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mięśni się w przedziale między m a M , a pozostałe wartości są $\leq m$,
- jakość niezadawalająca, jeśli co najmniej jedna ze stwierdzonych wartości jest $> M$ lub więcej niż c/n wartości mięśni się w przedziale między m a M .

2.2. Mleko i produkty mleczne

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity ⁽²⁾		Referencyjna metoda badania ⁽³⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.2.1. Mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wrótemu zanieczyszczeniu, a także jakości surowców.
2.2.2. Sery wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych obróbce termicznej	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	W czasie procesu produkcji, w momencie, w którym spodziewana jest najwyższa liczba <i>E. coli</i> ⁽⁶⁾	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.
2.2.3. Sery wyprodukowane z mleka surowego	Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10 ⁴ jtk/g	10 ⁵ jtk/g	EN/ISO 6888-2	W czasie procesu produkcji, w momencie, w którym spodziewana jest najwyższa liczba gronkowców	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców. W razie wykrycia wartości > 10 ⁵ jtk/g partię sera należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.4. Sery wyprodukowane z mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja ⁽⁷⁾ oraz sery dojrzewające wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze ⁽⁷⁾	Gronkowce koagulazododatnie	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. W razie wykrycia wartości > 10 ⁵ jtk/g partię sera należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.5. Sery niedojrzewające (świeże) wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze ⁽⁷⁾	Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. W razie wykrycia wartości > 10 ⁵ jtk/g partię sera należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.6. Masło i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Referencyjna metoda badania (3)	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.2.7. Mleko w proszku i serwatka w proszku (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 jtk/g	10 jtk/g	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu.
2.2.8. Lody (5) mrożone desery mleczne	Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. W razie wykrycia wartości > 10 ⁵ jtk/g partię należy badać na obecność enterotoksyn gronkowcowych.
2.2.9. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 jtk/g	100 jtk/g	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.
2.2.10. Preparaty w proszku do dalszego żywienia niemowląt	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Nieobecne w 10 g	Nieobecne w 10 g	ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji w celu zminimalizowania zanieczyszczenia (6).
2.2.11. Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy	Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 jtk/g	500 jtk/g	EN/ISO 7932 (10)	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji. Zapobieganie wtórnemu zanieczyszczeniu. Wybór surowca.

(1) n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.

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

(3) Stosuje się najnowszą edycję normy.

(4) Niniejsze kryterium nie ma zastosowania do produktów przeznaczonych do dalszej obróbki w przemyśle spożywczym.

(5) E. coli jest tutaj stosowane jako wskaźnik poziomu higieny.

(6) Dla serów, w których nie jest możliwy wzrost *E. coli*, liczba *E. coli* jest zwykle najwyższa na początku okresu dojrzewania; dla serów, w których jest możliwy wzrost *E. coli*, liczba *E. coli* jest zwykle najwyższa na końcu okresu dojrzewania.

(7) Z wyjątkiem serów, w przypadku których producent może wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie stanowi zagrożenia enterotoksynami gronkowcowymi.

(8) Tylko lody zawierające składniki mleczne.

(9) Prowadzone będą równoległe badania w kierunku *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, chyba że ustalono współzależność pomiędzy tymi mikroorganizmami na poziomie poszczególnych zakładów. Jeśli *Enterobacteriaceae* zostaną wykryte w jakiegokolwiek próbce produktu badanej w takim zakładzie, partia musi zostać zbadana w kierunku *E. sakazakii*. Na producencie będzie spoczywała odpowiedzialność za wykazanie w sposób zadowalający dla właściwego organu, czy istnieje taka współzależność pomiędzy *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*.

(10) 1 ml inokulum posiada się na płytkę Petriego o średnicy 140 mm lub na trzy płytki Petriego o średnicy 90 mm.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy oraz preparatach w proszku do dalszego żywienia niemowląt:

- jakość zadowalająca, jeśli we wszystkich próbkach nie stwierdzono obecności bakterii,
- jakość niezadowalająca, jeśli obecność bakterii stwierdzono nawet w jednej próbce.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (inne rodzaje żywności) i gronkowce koagulazo-dodatnie:

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są $\leq m$,
- jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są $\leq m$,
- jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest $> M$ lub więcej niż c/n wartości między m a M.

Przypuszczalne *Bacillus cereus* w preparatach w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności dietetycznej w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy:

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są $\leq m$,
- jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są $\leq m$,
- jakość niezadowalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest $> M$ lub więcej niż c/n wartości między m a M.

2.3. Produkty jajeczne

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity		Referencyjna metoda badania ⁽²⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.3.1. Produkty jajeczne	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 jtk/g lub ml	100 jtk/g lub ml	ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola skuteczności obróbki cieplnej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu.

⁽¹⁾ n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.

⁽²⁾ Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

Enterobacteriaceae w produktach jajecznych:

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,
- jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mięsiw są w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,
- jakość niezadawalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mięsiw są w przedziale między m a M.

2.4. Produkty rybactwa

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity		Referencyjna metoda badania ⁽²⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.4.1. Produkty z gotowanych skorupiaków i mięczaków bez skorup i muszli	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.
	Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji.

⁽¹⁾ n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.

⁽²⁾ Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

E. coli w produktach z gotowanych skorupiaków i mięczaków bez skorup i muszli:

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,
 - jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mięsli się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,
 - jakość niezadawalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mięsli się w przedziale między m a M.
- Gronkowce koagulazo-dodatnie w gotowanych skorupiakach i mięczakach bez skorup i muszli:
- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są ≤ m,
 - jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mięsli się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są ≤ m,
 - jakość niezadawalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest > M lub więcej niż c/n wartości mięsli się w przedziale między m a M.

2.5. Warzywa, owoce i produkty pochodne

Rodzaj żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek ⁽¹⁾		Limity		Referencyjna metoda badania ⁽²⁾	Etap stosowania kryterium	Działanie w wypadku niezadawalających wyników
		n	c	m	M			
2.5.1. Owoce i warzywa krojone (gotowe do spożycia)	<i>E. coli</i>	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcyjny	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.
2.5.2. Soki owocowe i warzywne niepasteryzowane (gotowe do spożycia)	<i>E. coli</i>	5	2	100 jtk/g	1 000 jtk/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcyjny	Poprawa higieny produkcji oraz selekcji surowców.

⁽¹⁾ n = liczba próbek; c = liczba próbek dających wartości między m a M.

⁽²⁾ Stosuje się najnowszą edycję normy.

Interpretacja wyników badań

Podane limity odnoszą się do każdej badanej próbki.

Wyniki badań określają jakość mikrobiologiczną badanego procesu.

E. coli w owocach i warzywach krojonych (gotowych do spożycia) oraz w sokach owocowych i warzywnych niepasteryzowanych (gotowych do spożycia):

- jakość zadowalająca, jeśli wszystkie stwierdzone wartości są \leq m,
- jakość dopuszczalna, jeśli nie więcej niż c/n wartości mięsi się w przedziale między m a M, a pozostałe stwierdzone wartości są \leq m,
- jakość niezadawalająca, jeśli co najmniej jedna z wartości jest $>$ M lub więcej niż c/n wartości mięsi się w przedziale między m a M.

Rozdział 3. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań

3.1. Ogólne zasady pobierania i przygotowywania próbek do badań

W razie braku bardziej szczegółowych zasad dotyczących pobierania i przygotowywania próbek do badań jako metody referencyjne stosuje się odpowiednie normy ISO (Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna) oraz wytyczne Kodeksu Żywnościowego.

3.2. Pobieranie próbek bakteriologicznych w rzeźniach i zakładach produkujących mięso mielone i wyroby mięsne

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 *Salmonella* 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

W celu oznaczeń na obecność *Salmonella* pobiera się losowo próbki z co najmniej 15 tusz w ciągu każdej sesji pobierania próbek i po schłodzeniu. Z każdej tuszy pobiera się kawałek skóry szyi o masie ok. 10 g. Za każdym razem próbki skóry szyi z trzech tusz łączy się przed badaniem dla uzyskania 5 × 25 g końcowych próbek.

Wytyczne dla 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 i mięsa odkostnionego mechanicznie

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego, prowadzące rzeźnie lub zakłady produkujące mięso mielone, wyroby mięsne lub mięso odkostnione mechanicznie, pobierają próbki dla analiz mikrobiologicznych 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. Częstotliwość pobierania próbek dla badania obecności *Salmonella* 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 mięsa mielonego, wyrobów mięsnych i tusz dla badania obecności *Salmonella* 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 dla badania obecności *Salmonella* 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 i wyroby mięsne w małych ilościach mogą być zwolnione z obowiązku przestrzegania wyżej opisanych częstotliwości pobierania próbek.”