

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1441/2007

ze dne 5. prosince 2007,

kterým se mění nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 4 odst. 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>(2)</sup> stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle článku 4 nařízení (ES) č. 852/2004. Nařízení (ES) č. 2073/2005 rovněž stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků musejí zajistit, aby potraviny splňovaly příslušná mikrobiologická kritéria podle přílohy I uvedeného nařízení.

(2) Kapitoly 1 a 2 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoví kritéria bezpečnosti potravin a kritéria hygieny výrobního procesu s ohledem na sušenou počáteční kojeneckou výživu a sušené dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojence do šesti měsíců věku (sušená počáteční kojenecká výživa a sušené dietní potraviny). Část 2.2 kapitoly 2 uvedené přílohy stanoví, že je-li při vyšetření sušené počáteční kojenecké výživy a sušených dietních potravin v kterékoliv jednotce vzorku určena přítomnost *Enterobacteriaceae*, musí být příslušná partie vyšetřena na *Enterobacter sakazakii* a bakterie rodu *Salmonella*.

(3) Dne 24. ledna 2007 vědecká komise pro biologická nebezpečí (komise BIOHAZ) při Evropském úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vydala stanovisko týkající se *Enterobacteriaceae* jako indikátorů *Enterobacter sakazakii* a bakterií rodu *Salmonella*. Dospěla k závěru, že nelze

stanovit korelaci mezi *Enterobacteriaceae* a bakteriemi rodu *Salmonella* a že neexistuje žádná univerzální korelace mezi *Enterobacteriaceae* a *Enterobacter sakazakii*. Lze nicméně stanovit korelaci mezi *Enterobacteriaceae* a *Enterobacter sakazakii* na úrovni jednotlivých závodů.

(4) Požadavek stanovený nařízením (ES) č. 2073/2005, který se týká provádění vyšetření sušené počáteční kojenecké výživy a sušených dietních potravin na *Enterobacter sakazakii* a bakterie rodu *Salmonella*, je-li v kterékoliv jednotce vzorku určena přítomnost *Enterobacteriaceae*, by již tedy neměl platit. Část 2.2 kapitoly 2 přílohy I uvedeného nařízení by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(5) V souladu se stanoviskem k mikrobiologickým rizikům v počáteční a pokračující kojenecké výživě vydaným komisí BIOHAZ při Evropském úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) dne 9. září 2004 by měla být stanovena mikrobiologická kritéria týkající se bakterií rodu *Salmonella* a *Enterobacteriaceae* pro sušenou pokračující výživu.

(6) Komise BIOHAZ Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vydala dne 26. a 27. ledna 2005 stanovisko k *Bacillus cereus* a dalším *Bacillus* spp. v potravinách. Dospěla k závěru, že jedním z hlavních kontrolních opatření je kontrola teploty a zavedení systému založeného na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů. Dehydratované potraviny, ve kterých je častá přítomnost spor patogenních *Bacillus* spp., mohou po rehydrataci teplou vodou umožnit růst *Bacillus cereus*. Některé dehydratované potraviny včetně sušené počáteční kojenecké výživy a sušených dietních potravin jsou konzumovány potenciálně choulostivými spotřebiteli. V souladu se stanoviskem EFSA by počty spor *Bacillus cereus* v sušené počáteční kojenecké výživě a sušených dietních potravinách měly být během zpracování co možná nejnižší a kromě osvědčených postupů určených ke zmenšení časové prodlevy mezi přípravou a spotřebou by mělo být stanoveno kritérium hygieny výrobního procesu.

(7) Kapitola 1 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoví analytickou referenční metodu pro stafylokokové enterotoxiny v určitých sýrech, sušeném mléce a sušené syrovátce. Tato metoda byla přezkoumána referenční laboratoří Společenství pro koagulázopozitivní stafylokoky. Měl by se proto pozměnit odkaz na tuto analytickou referenční metodu. Kapitola 1 přílohy I uvedeného nařízení by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(1) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

(2) Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.

- (8) Kapitola 3 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoví pravidla pro odběr vzorků z jatečně upravených těl skotu, prasat, ovcí, koz a koňovitých pro účely vyšetření na salmonely. Podle uvedených pravidel musí plocha, z níž se odebírá vzorek, činit alespoň 100 cm<sup>2</sup> na jedno místo odběru vzorku. Není nicméně upřesněn ani počet míst, z nichž se odebírá vzorek, ani minimální celková plocha, z níž se odebírá vzorek. Za účelem zlepšení provádění těchto pravidel v rámci Společenství je vhodné dále v nařízení (ES) č. 2073/2005 upřesnit, že by k odběru vzorků měly být vybrány plochy, které mohou být s největší pravděpodobností kontaminovány, a že by měla být rozšířena celková plocha, z níž se odebírá vzorek. Kapitola 3 přílohy I uvedeného nařízení by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (9) V zájmu srozumitelnosti právních předpisů Společenství je vhodné, aby byla příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005 nahrazena zněním stanoveným v příloze k tomuto nařízení.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

Příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005 se nahrazuje zněním uvedeným v příloze tohoto nařízení.

*Článek 2*

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 5. prosince 2007.

*Za Komisi*  
Markos KYPRIANOU  
*člen Komise*

## PŘÍLOHA

## „PŘÍLOHA I

**Mikrobiologická kritéria pro potraviny**

Kapitola 1.	Kritéria bezpečnosti potravin .....	15
Kapitola 2.	Kritéria hygieny výrobního procesu .....	20
2.1	Maso a výrobky z něj .....	20
2.2	Mléko a mléčné výrobky .....	23
2.3	Vaječné výrobky .....	26
2.4	Produkty rybolovu .....	27
2.5	Zelenina, ovoce a výrobky z nich .....	28
Kapitola 3.	Pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků .....	29
3.1	Obecná pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků .....	29
3.2	Odběr vzorků na jatkách a v závodech vyrábějících mleté maso a masné polotovary k bakteriologickému vyšetření .....	29

## Kapitola 1. Kritéria bezpečnosti potravin

Kategorie potravin	Mikroorganismy/jejich toxiny, metabolity	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje
		n	c	m	M		
1.1 Potraviny určené k přímé spotřebě pro kojení a potraviny určené k přímé spotřebě pro zvláštní léčebné účely <sup>(4)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 11290-1	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.2 Potraviny určené k přímé spotřebě, které podporují růst <i>L. monocytogenes</i> , jiné než pro kojení a pro zvláštní léčebné účely	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KTJ/g <sup>(5)</sup>		EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.3 Potraviny určené k přímé spotřebě, které nepodporují růst <i>L. monocytogenes</i> , jiné než pro kojení a pro zvláštní léčebné účely <sup>(4)</sup> <sup>(8)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g <sup>(7)</sup>		EN/ISO 11290-1	před tím, než potravina opustí bezprostřední kontrolu provozovatele potravinářského podniku, který ji vyrobil
1.4 Mleté maso a masné polotovary určené ke spotřebě za syrova	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.5 Mleté maso a masné polotovary vyrobené z drůbežního masa určené ke spotřebě v tepelně upraveném stavu	<i>Salmonella</i>	5	0	od 1. ledna 2006 nepřítomnost v 10 g od 1. ledna 2010 nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.6 Mleté maso a masné polotovary vyrobené z jiných druhů než z drůbeže, určené ke spotřebě v tepelně upraveném stavu	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost v 10 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.7 Strojinně oddělené maso (SOM) <sup>(9)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost v 10 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.8 Masné výrobky určené ke spotřebě za syrova, výjma výrobků, u nichž výrobní proces nebo složení výrobku vyloučí riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti

Kategorie potravin	Mikroorganismy/jejich toxiny, metabolity	Plán odběru vzorků (1)		Limity (2)		Analytická referenční metoda (3)	Fáze, na niž se kritérium vztahuje
		n	c	m	M		
1.9 Masné výrobky vyrobené z drůbežího masa určené ke spotřebě v tepelně upraveném stavu	<i>Salmonella</i>	5	0	od 1. ledna 2006 nepřítomnost v 10 g od 1. ledna 2010 nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.10 Želatina a kolagen	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.11 Sýry, máslo a smetana vyrobené ze syrového mléka nebo mléka, které bylo podrobeno nižšímu tepelnému ošetření než pasteurizaci (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.12 Sušené mléko a sušená syrovátka	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.13 Zmrzlina (11), výjma výrobků, u nichž výrobní proces nebo složení výrobku vyloučí riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.14 Vaječné výrobky, výjma výrobků, u nichž výrobní proces nebo složení výrobku vyloučí riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.15 Potravin určené k přímé spotřebě obsahující syrová vejce, výjma výrobků, u nichž výrobní proces nebo složení výrobku vyloučí riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g nebo ml		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.16 Vaření koryši a měkkýši se schránkami	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.17 Živí mlži a živí ostmožci, pláštěnci a plži	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.18 Naklíčená semena (určená k přímé spotřebě) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti

Kategorie potravin	Mikroorganismy/jejich toxiny, metabolity	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje
		n	c	m	M		
1.19 Předkrájené ovoce a zelenina (určené k přímé spotřebě)	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.20 Nepasterizované ovocné a zeleninové šťávy (určené k přímé spotřebě)	<i>Salmonella</i>	5	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.21 Sýry, sušené mléko a sušená syrovátka podle kritérií pro koagulázopozitivní stafylokoky v kapitole 2.2 této přílohy	Stafylokokové enterotoxiny	5	0	neprokázány ve 25 g		evropská screeningová metoda referenční laboratoře Společnosti pro koagulázopozitivní stafylokoky <sup>(13)</sup>	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.22 Sušená počáteční kojenecká výživa a sušené dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojence do šesti měsíců věku	<i>Salmonella</i>	30	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.23 Sušená pokračovací kojenecká výživa	<i>Salmonella</i>	30	0	nepřítomnost ve 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.24 Sušená počáteční kojenecká výživa a sušené dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojence do šesti měsíců věku <sup>(14)</sup>	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	nepřítomnost v 10 g		ISO/TS 22964	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.25 Živí mlíži a živí ostmočkožci, plástěnci a plíži	<i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>	1 <sup>(16)</sup>	0	při použití techniky nejvýše pravděpodobného počtu (MPN): 230/100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami		ISO TS 16649-3	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
1.26 Produkty rybolovu z druhů ryb spojovaných s vysokým množstvím histidinu <sup>(17)</sup>	Histamin	9 <sup>(18)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	produkty uvedené na trh během doby údržnosti

Kategorie potravin	Mikroorganismy/jejich toxiny, metabolity	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje
		n	c	m	M		
1.27 Produkty rybolovu, které byly ošetřeny enzymatickým zráním v láku, vyrobené z druhů ryb spojovaných s vysokým množstvím histidinu <sup>(17)</sup>	Histamin	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	produkty uvedené na trh během doby údržnosti

(1) n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.  
(2) U bodů 1.1–1.25 se m rovná M.  
(3) Použije se nejnovější vydání příslušné normy.  
(4) Pravidelné vyšetření podle příslušného kritéria se za běžných podmínek nevyžaduje u těchto potravin určených k přímé spotřebě:  
— u takových, které byly tepelně ošetřeny nebo jinak zpracovány za účelem účinného odstranění *L. monocytogenes*, pokud po tomto ošetření není možná opětovná kontaminace (např. výrobky, které jsou tepelně ošetřeny v konečném obalu),  
— u čerstvé, nekrájené a nepracované zeleniny a ovoce, vyjma naklíčených semen,  
— u chleba, sušenek a podobných výrobků,  
— u vod, nealkoholických nápojů, piva, jablečného vína, vína, lihovin a podobných výrobků v lahvicích nebo baleních,  
— u cukru, medu a cukrovinek, včetně výrobků z kakaa a čokolády,  
— u živých mlžů.  
(5) Toto kritérium platí, pokud je výrobce schopen ke spokojenosti příslušného orgánu prokázat, že výrobek nepřekročí limit 100 KTJ/g po celou dobu údržnosti. Provozovatel může pro průběh procesu stanovit průběžné limity, které musejí být dostatečně nízké, aby zaručily, že limit 100 KTJ/g nebude na konci doby údržnosti překročen.  
(6) 1 ml inokula se naočkuje na Petriho misku o průměru 140 mm nebo na tři Petriho misky o průměru 90 mm.  
(7) Toto kritérium se vztahuje na výrobky před tím, než opustí bezprostřední kontrolu provozovatele potravinářského podniku, který je vyrábí, pokud není schopen ke spokojenosti příslušného orgánu prokázat, že výrobek nepřekročí limit 100 KTJ/g po celou dobu údržnosti.  
(8) Výrobky s  $pH \leq 4,4$  nebo  $a_w \leq 0,92$ , výrobky s  $pH \leq 5,0$  a  $a_w \leq 0,94$ , výrobky s dobou údržnosti pod 5 dní jsou automaticky považovány za výrobky spadající do této kategorie. Je-li to vědecky opodstatněné, mohou do této kategorie spadat také jiné kategorie výrobků.  
(9) Toto kritérium se vztahuje na strojně oddělené maso (SOM) vyrobené technikami podle přílohy III oddílu V kapitoly III bodu 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.  
(10) Vyjma výrobků, u nichž je výrobce schopen ke spokojenosti příslušných orgánů prokázat, že v důsledku případné doby zrání a  $a_w$  výrobku neexistuje riziko salmonel.  
(11) Pouze zmrzliny obsahující mléčné složky.  
(12) Předběžné vyšetření partie semen před zahájením procesu klíčení nebo odběr vzorků, který je nutné provést ve fázi, kdy lze předpokládat nejvyšší pravděpodobnost zjištění bakterií rodu *Salmonella*.  
(13) Reference: Referenční laboratoř Společnosti pro koagulázopozitivní stafylokoky Evropská screeningová metoda ke zjišťování stafylokokových enterotoxinů v mléce a v mléčných výrobcích.  
(14) Proveďte se paralelní vyšetření na přítomnost Enterobacteriaceae a *E. sakazakii*, pokud nebyla stanovena korelace mezi těmito mikroorganismy na úrovni jednotlivých závodů. Je-li v kterémkoliv ze vzorků odběru určena přítomnost Enterobacteriaceae, musí být příslušná partie vyšetřena na *E. sakazakii*. Výrobce je povinen ke spokojenosti příslušného orgánu prokázat, zda taková korelace mezi Enterobacteriaceae a *E. sakazakii* taková korelace existuje.  
(15) *E. coli* zde slouží jako indikátor fekální kontaminace.  
(16) Směsný vzorek složený nejméně z 10 jednotlivých živočichů.  
(17) Zjevná druhy ryb čeledi: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae.  
(18) Na úrovni maloobchodu je možné odebrat jednotlivé vzorky. V takovém případě neplatí předpoklad stanovený v čl. 14 odst. 6 nařízení (ES) č. 178/2002, podle něhož se má za nebezpečnou považovat celá partie.  
(19) Literatura: 1. Malle P., Valle M., Bouquetet S., Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43–49. 2. Duflos 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.

### Interpretace výsledků vyšetření

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku, vyjma živých mlžů a živých ostnokožců, plástěnců a plžů v souvislosti s vyšetřením na *E. coli*, kdy se limit vztahuje na směsný vzorek.

Výsledky vyšetření vypovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřované partie (\*).

*L. monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě pro kojenče a pro zvláštní léčebné účely:

- vyhovující, pokud všechny zjištěné hodnoty poukazují na nepřítomnost této bakterie,
- nevyhovující, pokud je přítomnost této bakterie určena v kterékoli jednotce vzorku.

*L. monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě, které podporují růst *L. monocytogenes*, před tím, než potraviny opustí bezprostřední kontrolu provozovatele potravinářského podniku, který je vyrábí, pokud není schopen prokázat, že výrobek nepřekročí limit 100 KTI/g po celou dobu udržitelnosti:

- vyhovující, pokud všechny zjištěné hodnoty poukazují na nepřítomnost této bakterie,
- nevyhovující, pokud je přítomnost této bakterie určena v kterékoli jednotce vzorku.

*L. monocytogenes* v ostatních potravinách určených k přímé spotřebě a *E. coli* v živých mlžích:

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq$  limit,
- nevyhovující, pokud je kterákoli hodnota  $>$  limit.

*Salmonella* v různých kategoriích potravin:

- vyhovující, pokud všechny zjištěné hodnoty poukazují na nepřítomnost příslušné bakterie,
- nevyhovující, pokud je přítomnost této bakterie určena v kterékoli jednotce vzorku.

Stafylokokové enterotoxiny v mléčných výrobcích:

- vyhovující, pokud nejsou enterotoxiny zjištěny v žádné jednotce vzorku,
- nevyhovující, pokud jsou enterotoxiny zjištěny v kterékoli jednotce vzorku.

*Enterobacter sakazakii* v sušené počáteční kojenecké výživě a sušených dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely určených pro kojenče do šesti měsíců věku:

- vyhovující, pokud všechny zjištěné hodnoty poukazují na nepřítomnost této bakterie,
- nevyhovující, pokud je přítomnost této bakterie určena v kterékoli jednotce vzorku.

Histamin v produktech rybolovu z druhů ryb spojovaných s vysokým množstvím histidinu:

- vyhovující, pokud jsou splněny tyto požadavky:

1. zjištěná průměrná hodnota je  $\leq$  m;
  2. nejvýše c/n zjištěných hodnot se nachází mezi m a M;
  3. žádné zjištěné hodnoty nepřekračují limit M,
- nevyhovující, pokud zjištěná průměrná hodnota překračuje m nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M nebo pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $>$  M.

(\*). Výsledky vyšetření lze rovněž použít k prokázání účinnosti zásad analýzy rizik a kritických kontrolních bodů nebo správného hygienického postupu procesu.



## Kapitola 2. Kritéria hygieny výrobního procesu

## 2.1. Maso a výrobky z něj

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.1.1 Jatečně upravená těla skotu, ovcí, koz a koňovitých <sup>(4)</sup>	počet kolonií aerobních mikroorganismů			3,5 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	5,0 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	ISO 4833	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol
	Enterobacteriaceae			1,5 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	2,5 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	ISO 21528-2	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol
2.1.2 Jatečně upravená těla prasat <sup>(4)</sup>	počet kolonií aerobních mikroorganismů			4,0 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	5,0 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	ISO 4833	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol
	Enterobacteriaceae			2,0 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	3,0 log KJT/cm <sup>2</sup> denní průměrná logaritmická hodnota	ISO 21528-2	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol
2.1.3 Jatečně upravená těla skotu, ovcí, koz a koňovitých	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	nepřítomnost na vyšetřovaném místě jatečně upraveného těla		EN/ISO 6579	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky, přezkoumání procesních kontrol a původu zvířat
2.1.4 Jatečně upravená těla prasat	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	nepřítomnost na vyšetřovaném místě jatečně upraveného těla		EN/ISO 6579	jatečně upravená těla po úpravě, ale před chlazením	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol, původu zvířat a opatření biologické bezpečnosti v hospodářstvích původu
2.1.5 Jatečně upravená těla drůbeže: brojleri a krocani a krůty	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup>	nepřítomnost ve 25 g smíšeného vzorku kůže z krku		EN/ISO 6579	jatečně upravená těla po chlazení	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol, původu zvířat a opatření biologické bezpečnosti v hospodářstvích původu

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.1.6 Mleté maso	počet kolonií aerobních mikroorganismů <sup>(4)</sup>	5	2	$5 \times 10^5$ KTJ/g	$5 \times 10^6$ KTJ/g	ISO 4833	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a zlepšení v oblasti výběru a/ nebo původu surovin
	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	50 KTJ/g	500 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a zlepšení v oblasti výběru a/ nebo původu surovin
2.1.7 Strojně oddělené maso (SOM) <sup>(6)</sup>	počet kolonií aerobních mikroorganismů	5	2	$5 \times 10^5$ KTJ/g	$5 \times 10^6$ KTJ/g	ISO 4833	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a zlepšení v oblasti výběru a/ nebo původu surovin
	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	50 KTJ/g	500 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a zlepšení v oblasti výběru a/ nebo původu surovin
2.1.8 Masné polotovary	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	500 KTJ/g nebo $\text{cm}^2$	5 000 KTJ/g nebo $\text{cm}^2$	ISO 16649-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a zlepšení v oblasti výběru a/ nebo původu surovin

(1) n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.

(2) U bodů 2.1.3–2.1.5 se m rovná M.

(3) Použije se nejnovější vydání příslušné normy.

(4) Limity (m a M) se vztahují pouze na vzorky odebrané destruktivní metodou. Denní průměrná logaritmická hodnota se vypočítá tak, že se nejprve zjistí logaritmická hodnota každého jednotlivého výsledku vyšetření, a poté se vypočítá průměr těchto logaritmických hodnot.

(5) Stanovených 50 vzorků se získá z 10 po sobě jdoucích vzorkování podle pravidel pro odběr vzorků a četností odběru vzorků, které jsou stanoveny v tomto nařízení.

(6) Počet vzorků, v nichž je určena přítomnost salmonel. Hodnota c může být přezkoumána za účelem zohlednění pokroku dosaženého při snižování rozšíření salmonel. I před tímto přezkumem mohou členské státy nebo regiony s nízkým rozšířením salmonel používat nižší hodnoty c.

(7) Toto kritérium se nevztahuje na mleté maso vyrobené na úrovni maloobchodu, pokud je údržnost výrobku nižší než 24 hodin.

(8) *E. coli* zde slouží jako indikátor fekální kontaminace.

(9) Tato kritéria se vztahují na strojně oddělené maso (SOM) vyrobené technikami podle přílohy III oddílu V kapitoly III bodu 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

**Interpretace výsledků vyšetření**

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku, vyjma vyšetření jatečně upravených těl, kdy se limity vztahují na směsné vzorky.

Výsledky vyšetření vypovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřovaného procesu.

Enterobacteriaceae a počet kolonií aerobních mikroorganismů v jatečně upravených tělech skotu, ovcí, koz, koňovitých a prasat:

- vyhovující, pokud je denní průměrná logaritmická hodnota  $\leq m$ ,
- přijatelný, pokud je denní průměrná logaritmická hodnota mezi  $m$  a  $M$ ,
- nevyhovující, pokud je denní průměrná logaritmická hodnota  $> M$ .

*Salmonella* v jatečně upravených tělech:

- vyhovující, pokud je přítomnost bakterií rodu *Salmonella* určena nejvýše v  $c/n$  vzorků,
- nevyhovující, pokud je přítomnost bakterií rodu *Salmonella* určena ve více než  $c/n$  vzorků.

Po každém vzorkování se zhodnotí výsledky posledních deseti vzorkování k získání počtu vzorků  $n$ .

*E. coli* a počet kolonií aerobních mikroorganismů v mletém mase, masných polotovarech a strojně odděleném mase (SOM):

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq m$ ,
- přijatelný, pokud se nejvýše  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$  a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq m$ ,
- nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$  nebo se více než  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$ .

## 2.2 Mléko a mléčné výrobky

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na níž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.2.1 Pasterizované mléko a další pasterizované tekuté mléčné výrobky <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	konec výrobního procesu	kontrola účinnosti tepelného ošetření a prevence opětovné kontaminace, jakož i jakosti surovin
2.2.2 Sýry vyrobené z tepelně ošetřeného mléka či tepelně ošetřené syrovátky	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	v takovém okamžiku během výrobního procesu, kdy se přepokládá nejvyšší počet bakterií <i>E. coli</i> <sup>(6)</sup>	zlepšení hygieny výroby a výběru surovin
2.2.3 Sýry vyrobené ze syrového mléka	Koagulázopozitivní stafylokoky	5	2	10 <sup>4</sup> KTJ/g	10 <sup>5</sup> KTJ/g	EN/ISO 6888-2	v takovém okamžiku během výrobního procesu, kdy se přepokládá nejvyšší počet stafylokoků	zlepšení hygieny výroby a výběru surovin; pokud jsou zjištěny hodnoty > 10 <sup>5</sup> KTJ/g, musí být příslušná partie syra vyšetřena na stafylokokové enterotoxiny
2.2.4 Sýry vyrobené z mléka, které bylo podrobeno nižšímu tepelnému ošetření než pasterizaci <sup>(7)</sup> , a zrající sýry vyrobené z pasterizovaného či silněji tepelně ošetřeného mléka nebo z pasterizované či silněji tepelně ošetřené syrovátky <sup>(8)</sup>	Koagulázopozitivní stafylokoky	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 nebo 2		
2.2.5 Nezrající měkké sýry (čerstvé sýry) vyrobené z pasterizovaného či silněji tepelně ošetřeného mléka nebo z pasterizované či silněji tepelně ošetřené syrovátky <sup>(9)</sup>	Koagulázopozitivní stafylokoky	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby; pokud jsou zjištěny hodnoty > 10 <sup>5</sup> KTJ/g, musí být příslušná partie syra vyšetřena na stafylokokové enterotoxiny
2.2.6 Máslo a smetana vyrobené ze syrového mléka nebo z mléka, které bylo podrobeno nižšímu tepelnému ošetření než pasterizaci	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby a výběru surovin

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenční metoda <sup>(3)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.2.7 Sušené mléko a sušená syrovátka <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 KTJ/g	M	ISO 21528-2	konec výrobního procesu	kontrola účinnosti tepelného ošetření a prevence opětovné kontaminace
		5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 or 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby; pokud jsou zjištěny hodnoty > 10 <sup>5</sup> KTJ/g, musí být příslušná partie vyšetřena na stafylokokové enterotoxiny
2.2.8 Zmrzlina <sup>(5)</sup> a mražené mléčné deserty	Enterobacteriaceae	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	ISO 21528-2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby
2.2.9 Sušená počáteční kojenecká výživa a sušené dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojence do šesti měsíců věku	Enterobacteriaceae	10	0	nepřítomnost v 10 g		ISO 21528-1	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby s cílem minimalizovat kontaminaci <sup>(6)</sup> .
2.2.10 Sušená pokračovací kojenecká výživa	Enterobacteriaceae	5	0	nepřítomnost v 10 g		ISO 21528-1	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby s cílem minimalizovat kontaminaci
2.2.11 Sušená počáteční kojenecká výživa a sušené dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojence do šesti měsíců věku	Předpokládaný výsyt <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 KTJ/g	500 KTJ/g	EN/ISO 7932 <sup>(10)</sup>	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby; prevence opětovné kontaminace; výběr surovin.

<sup>(1)</sup> n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.

<sup>(2)</sup> U bodů 2.2.7, 2.2.9 a 2.2.10 se m rovná M.

<sup>(3)</sup> Použijte se nejnovější vydání příslušné normy.

<sup>(4)</sup> Kritérium se nevztahuje na výrobky určené k dalšímu zpracování v potravinářském průmyslu.

<sup>(5)</sup> E. coli zde slouží jako indikátor úrovně hygieny.

<sup>(6)</sup> U sýrů, které nepodporují růst E. coli, je počet bakterií E. coli obvykle nejvyšší na počátku období zrání a u sýrů, které podporují růst E. coli, je to obvykle na konci období zrání.

<sup>(7)</sup> Výjma sýrů, u nichž je výrobce schopen ke spokojenosti příslušných orgánů prokázat, že výrobek nepředstavuje riziko stafylokokových enterotoxinů.

<sup>(8)</sup> Pouze zmrzliny obsahující mléčné složky.

<sup>(9)</sup> Proveďte se paralelní vyšetření na přítomnost Enterobacteriaceae a E. sakazakii, pokud nebyla stanovena korelace mezi těmito mikroorganismy na úrovni jednotlivých závodů. Je-li v kterémkoliv ze vzorků produktu vyšetřených v takovém závodě určena přítomnost Enterobacteriaceae, musí být příslušná partie vyšetřena na E. sakazakii. Výrobce je povinen ke spokojenosti příslušného orgánu prokázat, zda mezi Enterobacteriaceae a E. sakazakii taková korelace existuje.

<sup>(10)</sup> 1 ml inokula se naočkuje na Petriho misku o průměru 140 mm nebo na tři Petriho misky o průměru 90 mm.

### Interpretace výsledků vyšetření

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku.

Výsledky vyšetření vypoovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřovaného procesu.

Enterobacteriaceae v sušené počáteční kojenecké výživě, sušených dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely určených pro kojence do šesti měsíců věku a sušené pokračovací kojenecké výživě:

— vyhovující, pokud všechny zjištěné hodnoty poukazují na nepřítomnost příslušné bakterie,

— nevyhovující, pokud je přítomnost příslušné bakterie určena v kterékoli jednotce vzorku.

*E. coli*, Enterobacteriaceae (ostatní kategorie potravin) a koagulázopozitivní stafylokoky:

— vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq m$ ,

— přijatelný, pokud se nejvýše c/n hodnot nachází mezi m a M a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq m$ ,

— nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$  nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M.

Předpokládáný výskyt *Bacillus cereus* v sušené počáteční kojenecké výživě a sušených dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely určených pro kojence do šesti měsíců věku:

— vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq m$ ,

— přijatelný, pokud se nejvýše c/n hodnot nachází mezi m a M a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq m$ ,

— nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$  nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M.

## 2.3 Vaječné výrobky

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity		Analytická referenční metoda <sup>(2)</sup>	Fáze, na niž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.3.1 Vaječné výrobky	Enterobacteriaceae	5	2	10 KT/g nebo ml	100 KT/g nebo ml	ISO 21528-2	konec výrobního procesu	kontroly účinnosti tepelného ošetření a prevence opětovné kontaminace

<sup>(1)</sup> n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.

<sup>(2)</sup> Použije se nejnovější vydání příslušné normy.

**Interpretace výsledků vyšetření**

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku.

Výsledky vyšetření vypovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřovaného procesu.

Enterobacteriaceae ve vaječných výrobcích:

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq$  m,
- přijatelný, pokud se nejvýše c/n hodnot nachází mezi m a M a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq$  m,
- nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $>$  M nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M.

## 2.4 Produkty rybolovu

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity		Analytická referenční metoda <sup>(2)</sup>	Fáze, na níž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.4.1 Krunýče a lastury zbavené výrobky z vařených koryšů a měkkýšů se schránkami	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby
	koagulázopozitivní stafylokoky	5	2	100 KT/g	1 000 KT/g	EN/ISO 6888-1 nebo 2	konec výrobního procesu	zlepšení hygieny výroby

(1) n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.

(2) Použije se nejnovější vydání příslušné normy.

**Interpretace výsledků vyšetření**

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku.

Výsledky vyšetření vypovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřovaného procesu.

*E. coli* v krunýče a lastury zbavených výrobcích z vařených koryšů a měkkýšů se schránkami:

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq m$ ,
- přijatelný, pokud se nejvýše  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$  a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq m$ ,
- nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$  nebo se více než  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$ .

Koagulázopozitivní stafylokoky v krunýče zbavených a vařených koryšůch a měkkýšů se schránkami:

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq m$ ,
- přijatelný, pokud se nejvýše  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$  a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq m$ ,
- nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$  nebo se více než  $c/n$  hodnot nachází mezi  $m$  a  $M$ .



## 2.5 Zelenina, ovoce a výrobky z nich

Kategorie potravin	Mikroorganismy	Plán odběru vzorků <sup>(1)</sup>		Limity		Analytická referenční metoda <sup>(2)</sup>	Fáze, na níž se kritérium vztahuje	Opatření v případě nevyhovujících výsledků
		n	c	m	M			
2.5.1 Předkrájené ovoce a zelenina (určené k přímé spotřebě)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	výrobní proces	zlepšení hygieny výběru surovin
2.5.2 Nepasterizované ovocné a zeleninové šťávy (určené k přímé spotřebě)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 nebo 2	výrobní proces	zlepšení hygieny výběru surovin

<sup>(1)</sup> n = počet jednotek tvořících vzorek; c = počet jednotek vzorku, jejichž hodnoty leží mezi m a M.

<sup>(2)</sup> Použije se nejnovější vydání příslušné normy.

## Interpretace výsledků vyšetření

Uvedené limity se vztahují na každou vyšetřovanou jednotku vzorku.

Výsledky vyšetření vypovídají o mikrobiologické jakosti vyšetřovaného procesu.

*E. coli* v předkrájeném ovoci a zelenině (určených k přímé spotřebě) a nepasterizovaných ovocných a zeleninových šťávách (určených k přímé spotřebě):

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq$  m,
- přijatelný, pokud se nejvýše c/n hodnot nachází mezi m a M a zbývající zjištěné hodnoty jsou  $\leq$  m,
- nevyhovující, pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $>$  M nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M.

### Kapitola 3. Pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků

#### 3.1 Obecná pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků

Neexistují-li konkrétnější pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků, použijí se jako referenční metody příslušné normy ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) a pokyny Codexu Alimentarius.

#### 3.2 Odběr vzorků na jatkách a v závodech vyrábějících mleté maso a masné polotovary k bakteriologickému vyšetření

Pravidla pro odběr vzorků z jatečně upravených těl skotu, prasat, ovcí, koz a koňovitých

Destruktivní i nedestruktivní metody odběru vzorků, výběr míst odběru vzorků a pravidla pro skladování a přepravu vzorků jsou popsány v normě ISO 17604.

Během každého vzorkování se odebírají namátkové vzorky z pěti jatečně upravených těl. Místa odběru vzorků se vyberou s ohledem na porážkovou technologii používanou v jednotlivých závodech.

Při odběru vzorků pro vyšetření na Enterobacteriaceae a na počet kolonií aerobních mikroorganismů se odeberou vzorky ze čtyř míst každého jatečně upraveného těla. Destruktivní metodou se odeberou čtyři vzorky tkáně odpovídající celkem 20 cm<sup>2</sup>. Používá-li se pro tento účel nedestruktivní metoda, musí plocha, z níž se odebírá vzorek, činit alespoň 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> u jatečně upravených těl drobných přežvýkavců) na jedno místo odběru vzorku.

Při odběru vzorků pro vyšetření na salmonely se použije metoda odběru vzorků pomocí abrazivní houbičky. Vyberou se místa, u nichž je nejvyšší pravděpodobnost, že budou kontaminována. Celková plocha, z níž se odebírá vzorek, musí činit alespoň 400 cm<sup>2</sup>.

Jsou-li vzorky odebírány z různých míst odběru vzorků na jatečně upraveném těle, před vyšetřením se z nich připraví směsný vzorek.

#### Pravidla pro odběr vzorků z jatečně upravených těl drůbeže

Pro účely vyšetření na salmonely se při každém vzorkování odebírají namátkové vzorky z nejméně 15 jatečně upravených těl po chlazení. Z každého jatečně upraveného těla se odebere kousek kůže z krku o přibližné hmotnosti 10 g. Z vzorků kůže z krku ze tří jatečně upravených těl se pokaždé před vyšetřením vytvoří směsný vzorek tak, aby se získalo 5 × 25 g konečných vzorků.

#### Pokyny pro odběr vzorků

Podrobnější pokyny pro odběr vzorků z jatečně upravených těl, zejména pokud jde o místa odběru vzorků, mohou být zahrnuty do pokynů pro správnou praxi podle článku 7 nařízení (ES) č. 852/2004.

#### Četnost odběru vzorků u jatečně upravených těl, mletého masa, masných polotovarů a strojně odděleného masa

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky či zařízení, která vyrábějí mleté maso, masné polotovary nebo strojně oddělené maso, odeberou vzorky pro mikrobiologické vyšetření nejméně jednou týdně. Den odběru vzorků se každý týden mění, aby se zajistilo pokrytí každého dne v týdnu.

U odběru vzorků mletého masa a masných polotovarů pro účely vyšetření na *E. coli* a na počet kolonií aerobních mikroorganismů a u odběru vzorků jatečně upravených těl pro účely vyšetření na Enterobacteriaceae a na počet kolonií aerobních mikroorganismů může být četnost snížena na vyšetření jednou za čtrnáct dní, pokud jsou po šest po sobě jdoucích týdňů získávány vyhovující výsledky.

U odběru vzorků mletého masa, masných polotovarů a jatečně upravených těl pro účely vyšetření na salmonely může být četnost snížena na čtrnáctidenní, pokud jsou po 30 po sobě jdoucích týdnů získávány vyhovující výsledky. Četnost odběru vzorků u salmonel může být snížena také tehdy, pokud je uplatňován celostátní nebo regionální program tlumení salmonel a pokud tento program zahrnuje vyšetření, které nahrazuje vzorkování popsané v tomto odstavci. Četnost odběru vzorků může být ještě více snížena, pokud se v rámci tohoto celostátního nebo regionálního programu tlumení salmonel prokáže, že zvířata, která jatky nakupují, vykazují nízké rozšíření salmonel.

Je-li to však na základě analýzy rizik opodstatněné a schválí-li to následně příslušný orgán, mohou být malé jatky a zařízení, která vyrábějí mleté maso a masné polotovary v malých množstvích, z požadavků na četnost odběru vzorků vyňaty.“