

Регламент 2073/2005 Комиссии от 15 ноября 2005 года, о микробиологических показателях для пищевых продуктов

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) №.2073/2005

от 15 ноября 2005 года

о микробиологических показателях для пищевых продуктов

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА,

Принимая во внимание договор, учреждающий Европейское Сообщество,

Принимая во внимание Постановление (ЕС) №. 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004г. по гигиене пищевых продуктов и, в частности, его Статьи 4(4) и 12,

Поскольку:

(1) Высокий уровень защиты здоровья населения является одной из основных целей пищевого законодательства, как изложено в Постановлении (ЕС) №. 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г., устанавливающего общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающего Европейский Орган по безопасности пищевых продуктов и устанавливающего процедуры в вопросах безопасности пищевых продуктов . Микробиологические опасности в пищевых продуктах образуют основной источник заболеваний пищевого происхождения у человека.

(2) Пищевые продукты не должны содержать микроорганизмы или их токсины, или их метаболиты в количествах, которые представляют неприемлемый риск для здоровья человека.

(3) Регламент (ЕС) №. 178/2002 устанавливает общие требования к безопасности пищевых продуктов, согласно которым продукты питания не должны размещаться на рынке, если они не безопасны. Производители продовольственного бизнеса обязаны изымать небезопасные пищевые продукты с рынка. Для того чтобы способствовать защите здоровья населения и исключить расхождения в толковании, целесообразно установить гармонизированные показатели безопасности по приемлемости пищевых продуктов, в частности, что касается присутствия определенных патогенных микроорганизмов.

(4) Микробиологические показатели также позволяют определить приемлемость пищевых продуктов и процессов их изготовления, транспортировки и распределения. Использование микробиологических показателей должно составлять неотъемлемую часть выполнения процедур на основе принципов НАССР и других мер гигиенического контроля.

(5) Безопасность пищевых продуктов главным образом обеспечивается профилактическим подходом, таким как выполнение практики хорошей гигиены и применение процедур, основанных на принципах анализа опасностей и контроля критических точек (НАССР). Микробиологические показатели могут использоваться при обосновании и подтверждении процедур НАССР и других мер гигиенического контроля. Поэтому уместно, определяя приемлемость технологических процессов, устанавливать микробиологические показатели и их предельное нормативное значение, выше которого пищевой продукт должен рассматриваться как неприемлемо зараженный микроорганизмами, для которых этот показатель устанавливается.

(6) Согласно Статье 4 Регламента (ЕС) No. 852/2004 производители продовольственного бизнеса обязаны соблюдать микробиологические показатели безопасности. Эта деятельность должна включать тестирование на соответствие нормативам, установленным для показателей, посредством отбора проб, проведения анализов и осуществления корректирующих действий, в соответствии с пищевым законодательством и инструкциями, полученными от компетентных органов. Поэтому уместно установить меры по введению в действие, касающиеся аналитических методов, включая, где необходимо, погрешность измерения, план отбора проб, предельные значения микробиологических показателей, число аналитических проб, которые должны соответствовать этим показателям. Более того, уместно установить меры по введению в действие, касающиеся пищевых продуктов, на которых распространяется данный показатель, точек пищевой цепи, где применяется этот показатель, а также действия, которые необходимо предпринять, когда установленное значение для показателя не соблюдается. Меры, которые должны быть предприняты производителями продовольственного бизнеса для того, чтобы обеспечить соответствие показателям, определяющим приемлемость технологического процесса, могут включать, наряду с другими моментами контроль сырья, гигиену, температуру и срок годности продукции.

(7) Регламент (ЕС) No. 882/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. по официальному контролю, проводимому для обеспечения проверки соответствия кормовому и пищевому законодательству, санитарным правилам для животных, и правилам содержания животных (1), требует, чтобы государства-члены гарантировали, что официальный контроль осуществляется регулярно, на основе риска и с соответствующей частотой. Такой контроль должен иметь место на соответствующих стадиях производства, переработки и распределения пищевых продуктов для обеспечения того, чтобы производители продовольственного бизнеса соблюдали показатели, установленные в настоящем Регламенте.

(8) Представление из Комиссии по Стратегии Сообщества об установлении микробиологических показателей для пищевых продуктов (2) описывает стратегию, на основании которой будут вводиться и пересматриваться показатели в законодательстве Сообщества, а также принципы развития и применения показателей. Эта стратегия должна применяться, когда устанавливаются микробиологические показатели.

(9) Научный Комитет по ветеринарным мерам, касающимся здоровья населения (SCVPH – Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health), издал научный доклад (Opinion) 23 сентября 1999 г. по разработке микробиологических показателей для пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком в пищу. В документе подчеркивается влияние основных микробиологических показателей на официальную оценку риска и принципы, одобренные международной практикой. Данный документ содержит рекомендации, чтобы микробиологические показатели были уместными и эффективными в отношении защиты здоровья потребителя. Комитет предложил, при ожидании официальной оценки риска, использовать определенные пересмотренные показатели в качестве промежуточных мер.

(10) SCVPH выпустил одновременно отдельный доклад по *Listeria monocytogenes*. Этот документ рекомендует установить концентрацию *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах ниже 100 КОЕ/г. Научный Комитет по пищевым продуктам (SCF) согласился с этими рекомендациями в своем Мнении от 22 июня 2000 г.

(11) SCVPH подготовил мнение по *Vibrio vulnificus* и *Vibrio parahaemolyticus* 19 и 20 сентября 2001 г. Он пришел к выводу, что имеющиеся в настоящее время научные данные не позволяют установить соответствующие показатели для патогенных *V. vulnificus* и *V. parahaemolyticus* в морепродуктах. Однако, он

рекомендовал установить коды практики, чтобы гарантировать применение практики хорошей гигиены.

(12) SCVPH подготовил мнение по Norwalk-подобным вирусам (NLVs, норовирусы) 30-31 января 2002 г. В этом документе сделан вывод о том, что общепринятые показатели фекального загрязнения ненадежны для подтверждения присутствия или отсутствия NLVs, и что определение сроков очистки моллюсков по снижению значения этого показателя - это ненадежный критерий. В документе указывается, что при использовании бактериальных показателей предпочтительнее оказывается показатель *E.coli*, чем фекальные колиформы, для обнаружения заражения фекалиями в районах сбора моллюсков.

(13) 27 февраля 2002 г. SCF подготовил мнение по спецификациям для желатина с точки зрения здоровья потребителя. Сделан вывод, что микробиологические показатели, установленные в Главе 4 Приложения II к Директиве Совета 92/118/ЕЕС от 17 декабря 1992 г., устанавливающей требования, касающиеся здоровья животных и здоровья населения, регулирующей торговлю в Сообществе и импорт в Сообщество продуктов, на которые не распространяются вышеуказанные требования, установленные в особых правилах Сообщества, на которые ссылаются в Приложении А (I) к Директиве 89/662/ЕЕС, и, что касается патогенных микроорганизмов, на Директиву 90/425/ЕЕС (3), с точки зрения здоровья потребителя излишни, и нашли достаточным применить обязательный микробиологический норматив только по сальмонеллам.

(14) SCVPH издал мнение по веротоксигенной *E.coli* (VTEC) в продуктах питания 21 и 22 января 2003 г. В этом документе он сделал вывод, что использование соответствующего микробиологического показателя по веротоксигенной *E.coli* 0157 едва ли приведет к значительному уменьшению соответствующего риска для потребителей. Однако, основные микробиологические принципы, направленные на уменьшение фекальных загрязнений по пищевой цепи, могут способствовать уменьшению рисков для здоровья населения, включая VTEC. SCVPH определил следующие категории продуктов, в которых VTEC представляет опасность для здоровья населения: сырая или недоваренная говядина и, возможно, мясо других жвачных животных, фарш и ферментированная говядина и продукция из нее, сырое молоко и продукты из сырого молока, свежая продукция, особенно проростки семян и непастеризованные фруктовые и овощные соки.

(15) 26 и 27 марта 2003 г. SCVPH подготовил мнение о стафилококковых энтеротоксинах в молочных продуктах, особенно в сырах. Он рекомендовал пересмотреть показатель для коагулазо-положительного стафилококка в сырах, в сыром молоке, предназначенном для переработки на сухое молоко. Кроме того, должны быть установлены показатели для стафилококковых энтеротоксинов для сыров и сухого молока.

(16) SCVPH подготовил мнение по сальмонеллам в пищевых продуктах 14 и 15 апреля 2003 г. Согласно данному документу, в категории продуктов, которые могут представлять опасность для здоровья населения, входят сырое мясо и некоторые продукты, предназначенные для потребления в сыром виде, сырые или недоваренные продукты из мяса дичи, яйца и продукты, содержащие яйца, непастеризованное молоко и некоторые продукты из него. Проростки семян и непастеризованные фруктовые соки также вызывают озабоченность. Рекомендовано, чтобы решение о необходимости применения микробиологических показателей принималось на основании способности показателя защитить потребителей и его целесообразности.

(17) Научная рабочая группа экспертов по биологическим опасностям (Рабочая группа экспертов BIONAZ) Европейского Управления по безопасности пищевых продуктов EFSA) издала решение по микробиологическим рискам в детских смесях и смесях для больных 9 сентября 2004 г. Она сделала вывод, что *Salmonella* и *Enterobacter sakazakii*

являются микроорганизмами, которые вызывают большую озабоченность в данных продуктах. Присутствие этих возбудителей заболеваний вызывает значительный риск, если условия после восстановления влагосодержания позволяют им размножаться. Enterobacteriaceae, которые встречаются чаще всего, могут использоваться в качестве показателя риска. Мониторинг и исследование Enterobacteriaceae рекомендованы EFSA как в производственной среде, так и в готовой продукции. Однако, кроме патогенных видов семейства Enterobacteriaceae включает также виды, присутствующие в окружающей среде, которые часто встречаются рядом с пищевыми предприятиями, не представляя никакого вреда для здоровья. Поэтому, семейство Enterobacteriaceae может использоваться для обычного мониторинга, и если эти бактерии присутствуют, можно начать исследование определенных патогенных микроорганизмов.

(18) Международные руководящие принципы по микробиологическим показателям в отношении многих пищевых продуктов пока еще не установлены. Поэтому Комиссия при введении показателей придерживалась основных положений Кодекса Алиментариуса, изложенных в «Принципах по установлению и применению микробиологических показателей для пищевых продуктов» CAC/GL 21 - 1997 и рекомендаций SCVPH и SCF. Учитывались существующие спецификации Кодекса Алиментариус в отношении продуктов из сухого молока, продуктов детского питания и продуктов для детей, а также норматив по гистамину для определенных видов рыб и рыбной продукции. Принятие норм Сообщества должно способствовать торговле, обеспечивая гармонизированные микробиологические требования для продуктов питания и заменяя национальные показатели.

(19) Микробиологические нормы, установленные для определенных категорий продуктов питания животного происхождения в Директивах, которые были заменены Директивой 2004/41/ЕС Европейского Парламента и Совета от 21 апреля 2004 г., отменяющей определенные Директивы, касающиеся пищевой гигиены и санитарных условий для производства и размещения на рынке определенных продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком в пищу, и вносящей поправки в Директивы Совета 89/662/ЕЕС и 92/118/ЕЕС и Решение Совета 95/408/ЕС (1), должны быть пересмотрены и установлены определенные новые показатели безопасности в свете научных консультаций.

(20) Микробиологические показатели, установленные Решением Комиссии 93/51 ЕЕС от 15 декабря 1992 г. по микробиологическим показателям, применяемым к производству прошедших тепловую обработку ракообразных и моллюсков(2), включены в настоящий Регламент. Поэтому Решение 93/51 уместно отменить. Поскольку Решение Комиссии 2001/471/ЕС от 8 июня 2001 г., устанавливающее правила регулярных проверок по общей гигиене, проводимых производителями на предприятиях согласно Директиве 64/433/ЕЕС по санитарным условиям для производства и продаже на рынке свежего мяса и Директиве 71/118/ЕЕС по проблемам санитарии, влияющим на производство и размещение на рынке свежего мяса дичи (3), отменяются с 1 января 2006 г., уместно включить микробиологические показатели, установленные для туш, в настоящий регламент.

(21) Производитель или изготовитель пищевой продукции должен принять решение, готов ли продукт к непосредственному употреблению, без необходимости подвергать его тепловой обработке или иной обработке, для того, чтобы обеспечить его безопасность и соответствовать микробиологическим показателям. Согласно Статье 3 Директивы 2000/13/ЕС Европейского Парламента и Совета от 20 марта 2000 г. по сближению законодательств государств-членов, касающихся этикетирования, презентации и рекламирования продуктов питания(4), инструкции по использованию пищевого продукта обязательны на этикетке, когда невозможно правильно использовать продукт при отсутствии таких инструкций. Такие инструкции необходимо учитывать производителям

продовольственного бизнеса при принятии решения о соответствующей частоте отбора проб для проведения исследований по микробиологическим показателям.

(22) Отбор проб продукции и тестирование условий производства могут быть полезным инструментом для того, чтобы идентифицировать и предотвращать присутствие патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах.

(23) Производители пищевых продуктов должны сами принимать решение о необходимой частоте отбора проб и проведения исследований как части их процедур, основанных на принципах НАССР или других процедурах санитарного контроля. Однако, в определенных случаях может быть необходимо устанавливать гармонизированную частоту отбора проб на уровне Сообщества, в частности, для того чтобы гарантировать, что одинаковый уровень контроля будет осуществляться во всем Сообществе.

(24) Результаты исследований зависят от применяемого аналитического метода, и поэтому определенный эталонный метод должен быть определен для каждого микробиологического показателя. Однако, производители пищевой продукции должны иметь возможность использовать аналитические методы, отличные от эталонных методов, в частности, экспрессные методы, если только использование этих альтернативных методов дает эквивалентные результаты. Более того, необходимо определять план отбора проб для каждого показателя, для того чтобы гарантировать гармонизированное выполнение. Тем не менее, необходимо разрешить использование других схем отбора проб и исследований, включая использование альтернативных индикаторных организмов, при условии, что эти схемы обеспечивают эквивалентные гарантии безопасности продуктов питания.

(25) Необходимо анализировать тенденции в результатах исследований, поскольку они могут выявлять нежелательные сдвиги в производственном процессе, давая возможность участнику продовольственного бизнеса предпринять корректирующие действия до того, как процесс выйдет из-под контроля.

(26) Микробиологические показатели, установленные в настоящем Регламенте должны быть открыты для рассмотрения и пересматриваться или дополняться, если это необходимо, для того чтобы учитывать развития в области безопасности пищевых продуктов и пищевой микробиологии. Потребность таких изменений диктуется прогрессом в науке, технологии и методологии, изменениями в уровнях распространенности и заражения, изменениями в популяции уязвимых потребителей, а также возможный пересмотр при оценке рисков.

(27) В частности, нормы для патогенных вирусов в живых двустворчатых моллюсках должны устанавливаться, когда в достаточной мере разработаны аналитические методы. Существует необходимость разработки надежных методов также для других опасных микроорганизмов, например, *Vibrio parahaemolyticus*.

(28) Доказано, что осуществление программ контроля может заметно способствовать сокращению распространенности сальмонелл в животных и в продукции, изготавливаемой из них. Цель Регламента (ЕС) No. 2160/2003 Европейского Парламента и Совета от 17 ноября 2003 г. по контролю за сальмонеллами и другими специфическими зоонозными агентами, передаваемыми через пищевые продукты(1), – обеспечить применение правильных и эффективных мер для контроля за сальмонеллами на соответствующих стадиях пищевой цепи. Поэтому показатели для мяса и мясных продуктов должны быть разработаны с учетом ожидаемого улучшения в ситуации с сальмонеллами на уровне основного производства.

(29) Для определенных показателей безопасности пищевых продуктов уместно предоставить государствам-членам переходную частичную отмену, позволяющую им

соблюдать менее строгие критерии, но при условии, что пищевые продукты будут продаваться только на национальном рынке. Государства-члены должны уведомить Комиссию и другие государства-члены, где применяется эта переходная частичная отмена.

(30) Меры, предусмотренные в настоящем Регламенте, находятся в соответствии с точкой зрения Постоянного комитета по пищевой цепи и здоровью животных,

ПРИНЯЛА НАСТОЯЩЕЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ:

Статья 1 Предмет-вопрос и сфера деятельности

Настоящий Регламент устанавливает микробиологические показатели для определенных микроорганизмов и правила введения в действие, которые должны соблюдать участники пищевого бизнеса, при осуществлении общих и специфических гигиенических мероприятий, на которые ссылаются в Статье 4 Регламента (ЕС) 852/2004. Компетентный орган подтверждает соответствие с правилами и нормами, установленными в настоящем Регламенте в соответствии с Регламентом (ЕС) 882/2004, без предубеждения к его праву производить дальнейший отбор проб и выполнять анализы с целью выявления и оценки других микроорганизмов, их токсинов и метаболитов, или как проверку технологических процессов для пищевых продуктов, в отношении которых есть подозрение, что они не безопасны, или в контексте анализа риска.

Настоящий Регламент применяется без предубеждения к другим специальным правилам контроля микроорганизмов, установленным в законодательстве Сообщества и, в частности, к гигиеническим стандартам для пищевых продуктов, установленным в Регламенте (ЕС) No. 853/2004 Европейского Парламента и Совета (2), правилам по паразитам, установленным в соответствии с Регламентом (ЕС) 854/2004 Европейского Парламента и Совета (3) и микробиологическим показателям, установленным в соответствии с Директивой Совета 80/777/ЕЕС (4).

Статья 2 Определения

Применяются нижеследующие определения:

(a) ‘микроорганизмы’ означают бактерии, вирусы, дрожжи, плесени, водоросли, паразитические простейшие, микроскопические паразитические гельминты и их токсины и метаболиты;

(b) ‘микробиологический показатель’ означает показатель, определяющую приемлемость продукта, партии пищевых продуктов или технологического процесса, основанную на отсутствии, присутствии или числе микроорганизмов, и/или количестве их токсинов/ метаболитов на единицу(ы) массы, объема, площади или партии;

(c) ‘показатель безопасности пищевых продуктов’ означает показатель, определяющий приемлемость продукта или партии пищевого продукта, размещаемых на рынке;

(d) ‘гигиенический показатель технологического процесса’ – показатель, свидетельствующий о приемлемом функционировании производственного процесса. Такой показатель не применяется к продукции, размещаемой на рынке. Он указывает на конкретное предельно допустимое значение зараженности, выше которого требуются корректирующие действия для того, чтобы поддерживать уровень гигиены технологического процесса в соответствии с пищевым законодательством;

(e) ‘партия’ означает группу или набор идентифицируемых продуктов, полученных в результате определенного технологического процесса при практически одинаковых

обстоятельствах, и изготовленных в определенном месте в пределах одного определенного производственного цикла;

(f) 'срок годности' означает период, предшествующий дате, указанной на продукте как «использовать до.....» или минимальный срок хранения, как определено соответственно в Статьях 9 и 10 Директивы 2000/13/ЕС;

(g) 'готовый к употреблению пищевой продукт' означает пищевой продукт, предназначенный производителем или изготовителем для непосредственного употребления человеком без необходимости подвергать его тепловой обработке или другой обработке, способной эффективно уничтожать или уменьшать численность микроорганизмов, вызывающих озабоченность, до приемлемого уровня;

(h) 'пищевой продукт, предназначенный для детей младшего возраста' означает пищевой продукт, специально предназначенный для детей младшего возраста, как определено в Директиве Комиссии 91/321/ЕЕС (1);

(i) 'пищевой продукт, предназначенный для специальных медицинских целей' означает диетический пищевой продукт для специальных медицинских целей, как определено в Директиве Комиссии 1999/21/ЕС (2);

(j) 'образец' означает серию, состоящую из одной или нескольких точечных проб или часть вещества, отобранных различными способами в популяции или в значительном количестве вещества, которая предназначена для получения информации по определенной характеристике изучаемых популяции или вещества, и обеспечения основания для принятия решения, касающегося рассматриваемых популяции или вещества, или метода, которым она получена;

(k) 'репрезентативный образец' означает образец, в котором сохраняются характеристики партии, из которой она взята. Это особенно касается простой случайной выборки, где каждый из составляющих партию предметов или компонентов имеют одинаковую вероятность быть включенными в пробу;

(l) 'соответствие микробиологическим показателям' означает получение соответствия или приемлемых результатов, установленных в Приложении I, при проведении исследований относительно нормативных значений, разработанных для показателей через отбор проб, проведение анализов и осуществление корректирующего мероприятия, в соответствии с пищевым законодательством и инструкциями, данными компетентным органом.

Статья 3 Общие требования

1. Производители пищевой продукции обеспечивают соответствие пищевых продуктов необходимым микробиологическим показателям, установленным в Приложении I. В этой связи, все участники пищевого бизнеса на каждой стадии пищевого производства, переработки и распределения, включая розницу, осуществляют ряд мер, основанные на принципах НАССР, наряду с правильной гигиенической практикой, чтобы обеспечить нижеследующее:

(a) чтобы поставка, обработка и переработка сырья и пищевых продуктов под контролем производителей пищевой продукции выполнялись таким образом, чтобы соблюдались гигиенические нормы технологического процесса,

(b) чтобы нормативные значения показателей безопасности пищевых продуктов, соблюдались на всем протяжении всего срока годности продукции при разумно предполагаемых условиях распределения, хранения и использования.

2. Если необходимо, производители пищевых продуктов, должны провести исследования в соответствии с Приложением II, для того чтобы изучить соответствие продукции нормативным значениям показателей на протяжении всего срока годности. В частности, это распространяется на готовые к употреблению пищевые продукты, которые могут способствовать росту *Listeria monocytogenes* и могут вызвать риск заболевания, связанный с этой бактерией.

Производители пищевой продукции могут сотрудничать в проведении таких исследований.

Руководящие принципы для проведения таких исследований могут быть включены в руководства по хорошей практике, на которую ссылаются в статье 7 Регламента (ЕС) No. 852/2004.

Статья 4 Исследование по показателям

1. Операторы продовольственного бизнеса проводят соответствующее исследование относительно микробиологических нормативных критериев, установленных в Приложении I, когда утверждают или подтверждают правильное действие своих процедур, основанных на принципах НАССР и практике хорошей гигиены.

2. Производители пищевой продукции должны принять решение о подходящей частоте отбора проб, за исключением тех случаев, когда Приложение I предусматривает определенную частоту отбора проб, в этих случаях частота отбора проб должна быть не реже, чем предусмотрено в Приложении I. Производители пищевой продукции принимают это решение в контексте своих процедур, основанных на принципах НАССР и практики хорошей гигиены, принимая во внимание инструкции по использованию пищевого продукта.

Частота отбора проб может быть приспособлена к характеру и размеру пищевого производства, при условии, что это не будет угрожать безопасности пищевых продуктов.

Статья 5 Особые правила исследования и отбора проб

1. Аналитические методы, планы отбора проб, и методы, приведенные в Приложении I, следует применять как эталонные методы.

2. Отбор проб должен осуществляться на технологических участках и с оборудования, используемого в производстве пищевых продуктов, когда такой отбор проб необходим для обеспечения соблюдения показателей безопасности. При таком отборе проб используется ISO стандарт 18593 в качестве эталонного метода.

Производители пищевой продукции, изготавливающие готовые к употреблению пищевые продукты, которые могут вызвать риск, связанный с *Listeria monocytogenes* для здоровья населения, должны производить отбор проб на технологических участках на *Listeria monocytogenes*, как часть своей схемы отбора проб.

Производители пищевой продукции, изготавливающие сухие смеси для детского питания или сухие пищевые продукты для специальных медицинских целей, предназначенные для детей младше шести месяцев, которые вызывают риск, связанный с *Enterobacter sakazakii*, контролируют технологические участки и оборудование на *Enterobacteriaceae* в качестве части своей схемы отбора проб.

3. Число единиц проб в планах отбора проб, установленных в Приложении I, может быть уменьшено, если производитель пищевой продукции может продемонстрировать документацией предшествующего периода, что у него действуют эффективные процедуры на основе принципов НАССР.

4. Если целью исследования является в первую очередь оценить приемлемость определенной партии пищевых продуктов или технологического процесса, план отбора проб, установленный в Приложении I, рассматривается как минимальный.

5. Производители пищевой продукции могут использовать другие процедуры отбора проб и исследований, если они могут удовлетворительно для компетентных органов продемонстрировать, что эти процедуры обеспечивают, по крайней мере, эквивалентные гарантии. Эти процедуры могут включать проведение отбора проб в других местах и использование анализа тенденций.

Тестирование на соответствие другим микробиологическим показателям и соответственно другим нормативам, а также замена микробиологических показателей на другие критерии разрешается только для гигиенических показателей технологического процесса.

Использование альтернативных аналитических методов допустимо, когда методы утверждаются относительно эталонного метода, приведенного в Приложении I, и если используется собственный метод, сертифицированный третьей стороной в соответствии с протоколом, изложенным в EN/ISO стандарте 16140 или аналогичными протоколами, принятыми между странами.

Если производитель пищевой продукции захочет использовать аналитические методы помимо тех, которые утверждены и сертифицированы, как описано в пункте 3, методы утверждаются согласно протоколам, принятым между различными странами, а их использование разрешается компетентным органом.

Статья 6 Требования к этикетированию

1. Когда выполняются все требования по сальмонелле в мясном фарше, мясных полуфабрикатах и мясных пищевых продуктах, предназначенных для потребления после тепловой обработки всех видов, указанных в Приложении I, партии этих продуктов, размещаемые на рынке, должны быть четко этикетированы изготовителем, для того чтобы информировать потребителя о необходимости тщательной тепловой обработки перед употреблением.

2. Начиная с 1 января 2010 г. этикетирование, на которое ссылаются в пункте 1 в отношении мясного фарша, мясных полуфабрикатов и мясных пищевых продуктов, изготавливаемых из мяса дичи, больше не требуется.

Статья 7 Неудовлетворительные результаты

1. Когда результаты исследования относительно показателей, изложенных в Приложении I, неудовлетворительные, производители пищевой продукции должны предпринимать меры, установленные в пунктах 2-4 настоящей Статьи вместе с другими корректирующими действиями, определенными в своих процедурах на основе принципов НАССР, или другими действиями, необходимыми для защиты здоровья потребителей.

Кроме того, они должны предпринять меры для того, чтобы найти причину неудовлетворительных результатов, для того чтобы предотвратить рецидив неприемлемого микробиологического заражения. Такие меры могут включать усовершенствование процедур на основе принципов НАССР или другие уместные меры контроля пищевой гигиены продуктов питания.

2. Когда исследование на соответствие показателям безопасности пищевых продуктов, установленных в Главе 1 Приложения I, дает неудовлетворительные результаты, пищевой продукт или партия пищевых продуктов должны изыматься или отзываться в соответствии со Статьей 19 Регламента (ЕС) No. 178/2002. Однако, размещенная на рынке продукция, которая еще не находится на стадии розничной торговли, и которая не

соответствует требованиям безопасности пищевых продуктов, может быть передана на последующую переработку с помощью обработки, устраняющей эту опасность. Эта обработка может выполняться только теми участниками пищевой цепи, которые не находятся на стадии обращения.

Участник продовольственного бизнеса может использовать партию для иных целей, чем те, для которых она первоначально предназначалась, при условии, что это использование не приведет к риску для здоровья населения и животных, и при условии, что решение об этом использовании будет принято в рамках процедур, основанных на принципах НАССР и практики хорошей гигиены, и разрешено компетентным органом.

3. Партия мяса механической разделки (ММР), произведенная с использованием методов, на которые ссылаются в Главе III, пункт 3, в Разделе V Приложения III к Регламенту (ЕС) No. 853/2004, с неудовлетворительными результатами в отношении показателя по сальмонеллам, может использоваться в пищевой цепи только для производства мясных продуктов тепловой обработки на предприятиях, одобренных в соответствии с Регламентом (ЕС) No. 853/2004.

4. В случае получения неудовлетворительных результатов по показателям гигиенического состояния технологического процесса следует предпринимать действия, изложенные в Приложении I, Глава 2.

Статья 8 Переходная частичная отмена

1. Переходная частичная отмена предоставляется не позднее, чем до 31 декабря 2009 г. в соответствии со Статьей 12 Регламента (ЕС) No. 852/2004 при установлении соответствия значению, установленному в Приложении I к настоящему Регламенту для сальмонеллы в мясном фарше, мясных полуфабрикатах и мясной продукции, предназначенной для потребления после тепловой обработки, размещенной на национальном рынке государства-члена.

2. Государства-члены, используя эту возможность, уведомляют об этом Комиссию и другие государства-члены. Государство-член обязано:

(а) гарантировать, что соответствующие средства, включая этикетирование и специальный знак, который нельзя спутать с идентификационным клеймом, предусмотренным в Приложении II, Раздел I к Регламенту (ЕС) No. 853/2004, уместны для того, чтобы гарантировать, что частичная отмена распространяется только на определенные продукты, когда они размещаются на внутреннем рынке, и что продукция, отгружаемая для торговли внутри Сообщества, соответствует показателям, установленным в Приложении I;

(б) обеспечить, чтобы продукция, на которую распространяется переходная частичная отмена, имело четкую этикетку, на которой сообщается, что продукцию необходимо подвергать тщательной тепловой обработке перед употреблением;

(с) взять на себя обязательство, что при проведении анализов на сальмонеллы в соответствии со Статьей 4 на переходный период приемлемым будет только результат, когда положительной по сальмонеллам будет не более одной из пяти точечных проб.

Статья 9 Анализы тенденций

Производители пищевой продукции обязаны анализировать тенденции результатов исследований. Когда они наблюдают тенденцию к неудовлетворительным результатам, они должны незамедлительно предпринимать соответствующие действия, чтобы исправить ситуацию и предотвратить возникновение микробиологических рисков.

Статья 10 Пересмотр

Настоящий Регламент должен быть пересмотрен с учетом прогресса в науке, технологии и методологии, появляющихся патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах и информации оценки рисков. В частности, критерии и условия, касающиеся наличия сальмонелл в тушах крупного рогатого скота, овец, коз, лошадей, свиней и дичи пересматриваются в свете изменений, наблюдаемых в распространенности сальмонелл.

Статья 11 Отмена

Решение 93/51/ЕЕС отменяется.

Статья 12

Настоящее Постановление вступает в силу на 20-ый день, следующий за его опубликованием в Official Journal Европейского Союза.

Оно применяется с 1 января 2006 года.

Настоящее Постановление обязательно в своей неделимости и непосредственно применимо во всех государствах-членах.

Составлено в Брюсселе, 15 ноября 2005 г.

От имени Комиссии
Маркос Кипряноу
Член Комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Микробиологические показатели для пищевых продуктов

Глава 1. Показатели безопасности пищевых продуктов

	Вид пищевого продукта	Микроорганизмы/их токсины, метаболиты	План отбора проб (1)		Пределы (2)		Аналитический эталонный метод (3)	Стадия, где применяется показатель
			n	c	m	M		
1.1	Готовые пищевые продукты, предназначенные для детей младшего возраста и готовые пищевые продукты для специальных медицинских целей (4)	Listeria monocytogenes	10	0	Отсутствие в 25 г		EN/ISO 11290-1	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2	Готовые к употреблению продукты, способные поддерживать рост L. monocytogenes, кроме тех, которые предназначены для детей младшего возраста и для специальных	Listeria monocytogenes	5	0	100 КОЕ/г (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
			5	0	Отсутствие в 25 г (7)		EN/ISO 11290-1	Перед тем как пищевой продукт покидает промежуточн

	медицинских целей						ый контроль производител я, который его изготовил
1.3	Готовые к употребление продукты, не способные поддерживать рост L. monocytogenes, кроме тех, которые предназначены для детей младшего возраста и для медицинских целей (4) (8)	Listeria monocytogenes	5	0	100 КОЕ/г	EN/ISO 11290-2 (6)	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.4	Мясной фарш и мясные полуфабрикаты, предназначенные для потребления в сыром виде	Salmonella	5	0	Отсутстви е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.5	Мясной фарш и мясные полуфабрикаты, изготовленные из мяса дичи, предназначенные для потребления после тепловой обработки	Salmonella	5	0	Отсутстви е в 10 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.6	Мясной фарш и мясные полуфабрикаты, изготовленные из Других видов, кроме дичи, предназначенных для потребления после тепловой обработки	Salmonella	5	0	С 1.1.2006 Отсутстви е в 10 г С 1.1.2010 Отсутстви е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.7	Механически разделанное мясо (MSM) (9)	Salmonella	5	0	Отсутстви е в 10 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.8	Мясные продукты, предназначенные для потребления в сыром виде, за	Salmonella	5	0	Отсутстви е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их

	исключением продуктов, где процесс изготовления или состав продукта исключают риск сальмонеллы						срока годности
1.9	Мясные продукты, изготовленные из мяса дичи, предназначенные для потребления после тепловой обработки	Salmonella	5	0	С 1.1.2006 отсутствии е в 10 г С 1.1.2010 отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.10	Желатин и коллаген	Salmonella	5	0	Отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.11	Сыры, масло и сливки, изготовленные из сырого молока или молока, прошедшего более низкотемпературную обработку, чем пастеризация (10)	Salmonella	5	0	Отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.12	Сухое молоко и сухая сыворотка (10)	Salmonella	5	0	Отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.13	Мороженое (11), исключая продукты, где процесс производства или состав продукта исключают риск сальмонеллы	Salmonella	5	0	Отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.14	Продукция из яиц, где процесс производства или состав продукта исключают риск сальмонеллы	Salmonella	5	0	Отсутствии е в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.1	Готовые к	Salmonella	5	0	Отсутствии	EN/ISO 6579	Продукты,

5	употреблению пищевые продукты, содержащие сырые яйца, исключая продукты, где процесс производства или состав продукта исключают риск сальмонеллы				е в 25 г		размещаемые на рынке во время их срока годности
1.1 6	Прошедшие тепловую обработку ракообразные и моллюски	Salmonella	5	0	Отсутствие в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.1 7	Живые двустворчатые моллюски и живые иглокожие, оболочники и гастроподы	Salmonella	5	0	Отсутствие в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.1 8	Проростки семян (готовые к употреблению) (12)	Salmonella	5	0	Отсутствие в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.1 9	Предварительно нарезанные фрукты и овощи (готовые к употреблению)	Salmonella	5	0	Отсутствие в 25 г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 0	Непастеризованные фруктовые и овощные соки (готовые к употреблению)	Salmonella	5	0	Отсутствие в 25г	EN/ISO 6579	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 1	Сыры, сухое молоко и сухая сыворотка, как ссылаются на коагуляз-положительные нормы стафилококка в Главе 2.2. настоящего Приложения	Стафилококко-вые энтероток-сины	5	0	Не обнаружены в 25г	Европейский метод скрининга CRL для молока (13)	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2	Сухая формула для	Salmonella	5	0	Отсутствии	EN/ISO 6579	Продукты,

2	детей младшего возраста и сухие диетические продукты для специальных медицинских целей, предназначенные для детей младше шести месяцев, как ссылаются на норму Enterobacteriaceae в Главе 2.2 настоящего Приложения				е в 25г		размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 3	Сухая формула для детей младшего возраста и сухие диетические продукты для специальных медицинских целей, предназначенные для детей младше шести месяцев, как ссылаются на норму Enterobacteriaceae в Главе 2.2 настоящего Приложения	Enterobacter sakazakii	30	0	Отсутстви е в 10 г	ISO/DTS 22964	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 4	Живые двустворчатые моллюски и живые иглокожие, оболочники и гастроподы	E.coli (14)	1 (15)	0	230 клеток (метод НВЧ) в 100 г мяса или мантийной жидкости	ISO TS 16649-3	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 5	Рыбная продукция из видов рыб, связанных с высоким содержанием гистидина (16)	Гистамин	9 (17)	2	100 мг/кг	200 мг/кг HPLC (18)	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности
1.2 6	Рыбная продукция , которая прошла ферментативное созревание в тузлуке, изготовленная из	Гистамин	9	2	200 мг/кг	400 мг/кг HPLC (18)	Продукты, размещаемые на рынке во время их срока годности

видов рыб, связанных с высоким содержанием гистидина (16)								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

(1) n = число точечных проб, составляющих образец; s = число точечных проб, дающих значения выше m или между m и M .

(2) Для позиций 1.1-1.24 $m=M$.

(3) Используется самое последнее издание стандарта.

(4) Регулярное исследование относительно показателей не целесообразно при обычных обстоятельствах для нижеследующих готовых к употреблению продуктов питания:

- тех, которые получили тепловую обработку или другую обработку, эффективную для устранения *L. monocytogenes*, когда невозможно повторное заражение после этой обработки (например, продукты прошли тепловую обработку в своей последней упаковке),

- свежие, ненарезанные, непереработанные овощи и фрукты, исключая семена с проростками,

- хлеб, печенье и аналогичные продукты,

- разлитые в бутылки или упакованные вода, безалкогольные напитки, пиво, сидр, вино, спиртные напитки и аналогичные продукты,

- сахар, мед, и кондитерские изделия, включая какао и шоколадную продукцию,

- живые двусторчатые моллюски.

(5) Этот показатель применяется, если производитель может продемонстрировать, к удовлетворению компетентного органа, что продукт не превысит норматива 100 КОЕ/г на протяжении всего срока годности. Производитель может устанавливать промежуточные нормативы во время технологического процесса, которые должны быть достаточно низкими, чтобы гарантировать, что норматив, равный 100 КОЕ/г, не будет превышен в конце срока годности.

(6) 1мл посевного материала высевается на чашку Петри диаметром 140 мм или на три чашки Петри диаметром 90 мм.

(7) Этот показатель применяется к продукции до того, как она покинула зону промежуточного контроля производителя данной продукции, когда он не в состоянии убедительно продемонстрировать компетентному органу, что продукт не превысит предела 100 КОЕ/г на протяжении всего срока годности.

(8) Продукция с $pH \leq 4,4$ или $a_w \leq 0,92$, продукция с $pH \leq 5,0$ и $a_w \leq 0,94$, продукция со сроком годности менее пяти дней автоматически считается принадлежащей к этой категории. Другие категории продукции также могут принадлежать к этой категории, если будет научное подтверждение.

(9) Этот показатель применяется к механически разделанному мясу (MSM), изготовленному с помощью способом, на которые ссылаются в Главе III, пункт 3, в разделе V Приложения III к Регламенту (ЕС) No 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., устанавливающим особые правила гигиены для пищевых продуктов животного происхождения.

(10) За исключением продукции, когда изготовитель может убедительно продемонстрировать компетентным органам, что в связи с периодом созревания и aw продукта, где уместно, риск сальмонеллы отсутствует.

(11) Только мороженое, содержащее молочные ингредиенты.

(12) Предварительное исследование партии семян до начала процесса проращивания или проведение отбора проб на стадии, на которой предполагается самая высокая вероятность обнаружения сальмонеллы.

(13) Ссылка: Hennekinne et al., J. AOAC Internat. Vol. 86, No 2, 2003.

(14) *E. coli* используется здесь как индикатор фекального заражения.

(15) Объединенная проба, включающая не менее 10 отдельных животных.

(16) Особенно виды рыб семейств: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae.

(17) Отдельные пробы можно брать на уровне розницы. В таком случае, не применяется предположение, изложенное в Статье 14(6) Регламента (ЕС) No 178/2002, согласно которому вся партия считается не безопасной.

(18) Ссылки:

1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.

2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

Интерпретация результатов исследования

Данные нормативы относятся к каждой исследуемой точечной пробе образца, за исключением живых двустворчатых моллюсков и живых иглокожих, оболочников и гастроподов при выявлении *E. coli*, где норматив относится к объединенной пробе.

Результаты исследования демонстрируют микробиологическое качество исследуемой партии (1).

L. monocytogenes в готовых к употреблению пищевых продуктах, предназначенных для детей младшего возраста и для специальных медицинских целей:

— удовлетворительные, если все наблюдаемые значения указывают на отсутствие бактерии,

— неудовлетворительные, если наличие бактерии выявляется в любой точечной пробе.

L. monocytogenes в готовых к употреблению пищевых продуктах, которые могут обеспечивать рост *L. monocytogenes* до того, как пищевой продукт покинул промежуточный контроль производителя продукции, когда он не может продемонстрировать, что продукт не превысит норматив 100 КОЕ/г на протяжении всего срока годности:

— удовлетворительные, если все наблюдаемые значения указывают на отсутствие бактерии,

— неудовлетворительные, если присутствие бактерии выявляется в любой из точечных проб.

L. monocytogenes в других готовых к употреблению продуктах и *E. coli* в живых двустворчатых моллюсках:

— удовлетворительные, если все наблюдаемые значения \leq предела,

— неудовлетворительные, если любое значение $>$ предела.

Salmonella в различных категориях пищевых продуктов:

— удовлетворительные, если все наблюдаемые значения указывают на отсутствие бактерии,

— неудовлетворительные, если наличие бактерии выявляется в любой точечной пробе.

Энтеротоксины стафилококка в молочных продуктах:

— удовлетворительные, если во всех единицах пробы энтеротоксины не выявлены,

— неудовлетворительные, если энтеротоксины выявлены в любой точечной пробе,

Enterobacter sakazakii в сухой формуле детского питания и сухих диетических продуктах питания для специальных медицинских целей, предназначенных для детей младшего возраста до 6 месяцев:

— удовлетворительные, если все наблюдаемые значения указывают на отсутствие бактерии.

— неудовлетворительные, если бактерия выявляется в любой точечной пробе.

Гистамин в рыбной продукции из видов рыб, связанных с высоким содержанием гистидина:

— удовлетворительные, если выполняются следующие требования:

1. среднее наблюдаемое значение равно $\leq m$

2. максимум наблюдаемых c/n значений находится между m и M

3. ни одно из наблюдаемых значений не превышает предел, равный M ,

— неудовлетворительные, если среднее наблюдаемое значение превышает m или значения больше c/n находятся между m и M или одно или более наблюдаемых значений $>M$.

Глава 2. Гигиенические критерии технологического процесса

2.4. Рыбная продукция

	Категория пищевого продукта	Микроорганизмы	План отбора проб (1)		Пределы		Аналитический эталонный метод (2)	С пр
			n	c	M	M		
2.4.1	Продукция из прошедших тепловую обработку ракообразных и моллюсков, без раковин, панциря и снятыми створками	<i>E.coli</i>	5	2	1 КОЕ/г	10 КОЕ/г	ISO TS 16649-3	произ
		Коагулазо-положительные стафилококки	5	2	100 КОЕ/г	1 000 КОЕ/г	EN/ISO 6888-1 или 2	произ

(1) n = число точечных проб, составляющих образец; c = число точечных проб, дающих значения ме

Интерпретация результатов исследования

Данные пределы относятся к каждой исследуемой точечной пробе исследуемого образца.

Результаты исследования демонстрируют микробиологическое качество исследуемого технологического процесса.

E. coli в продукции из прошедших тепловую обработку ракообразных и моллюсков, освобожденных от раковин, панциря и со снятыми створками:

- удовлетворительные, если все наблюдаемые значения $< m$,
- допустимые, если максимум значений *c/n* находится между m and M , а остальные наблюдаемые значения равны $\leq m$,
- неудовлетворительные, если одно или более наблюдаемых значений $> M$ или значения больше *c/n* находятся между m and M .

Коагулазо-положительные стафилококки в освобожденных от раковин и панциря и прошедших тепловую обработку ракообразных и моллюсках:

- удовлетворительные, если все наблюдаемые значения $< m$,
- допустимые, если максимум значений *c/n* находится между m и M , а остальные наблюдаемые значения $< m$,
- неудовлетворительные, если одно или более наблюдаемых значений $> M$ или значения больше *c/n* находятся между m и M .

Глава 3. Правила отбора проб и подготовка образцов для исследования

3.1. Общие правила отбора проб и подготовка образцов для исследования

При отсутствии более конкретных правил по отбору проб и подготовке образцов для исследования в качестве эталонных методов применяются соответствующие стандарты ISO (Международная организация по стандартизации) и руководящие принципы Кодекса Алиментариуса.

3.2. Бактериологический отбор проб на скотобойнях и в помещениях, где производится выпуск мясного фарша и мясных полуфабрикатов

Правила отбора проб для туш крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и лошадей

Деструктивные и недеструктивные методы отбора проб, выбор участков для взятия проб и правил хранения и транспортировки проб описаны в стандарте ISO 17604.

Производится безвыборочный отбор пяти туш во время каждого сеанса отбора проб. Участки для взятия проб выбираются в зависимости от технологии убоя, используемой на каждом предприятии.

При отборе проб для проведения анализа на *enterobacteriaceae* и определение количества аэробных колоний, производится отбор проб на четырех участках каждой туши. Четыре пробы тканей, составляющих в общем 20 см^2 , отбираются деструктивным методом. При использовании недеструктивного метода для этой цели, площадь отбора проб должна составлять не менее 100 см^2 (50 см^2 для небольших туш жвачных животных) на участок отбора проб.

При отборе проб для проведения анализа на Salmonella , используется метод обтирания абразивной губкой. Площадь отбора пробы должна составлять не менее 100 см² на выбранный участок.

Когда отбор проб производится с различных участков на туше, они объединяются перед исследованием.

Правила отбора проб для тушек дичи

Для выполнения анализа на Salmonella , производится безвыборочный отбор проб не менее чем с 15 тушек во время каждого сеанса отбора проб после охлаждения. С каждой тушки берется кусочек приблизительно 10 г из кожи шеи. В каждом случае пробы кожи шеи из трех тушек объединяются перед исследованием, для того чтобы конечные пробы составляли 5 x 25 г.

Руководящие принципы по отбору проб

Более подробные руководящие принципы по отбору проб туш, в частности, касающиеся участков отбора проб, могут быть включены в руководства по хорошей практике, на которую ссылаются в Статье 7 Постановления (ЕС) No 852/2004.

Частота отбора проб для туш, мясного фарша , мясных полуфабрикатов и механически разделанного мяса

Когда это оправдано на основании анализа риска и, следовательно, разрешено компетентным органом, небольшие бойни и предприятия по производству мясного фарша, мясных полуфабрикатов в небольших количествах могут получить исключение в отношении частоты отбора проб.

В случае отбора проб для проведения анализа на Salmonella мясного фарша, мясных полуфабрикатов и туш частота может быть сокращена до одного раза в две недели, если получены удовлетворительные результаты в течение последовательных 30 недель. Частота отбора проб на сальмонеллу также может быть сокращена, если существует национальная или региональная программа по контролю сальмонеллы, и если эта программа включает исследование, которое заменяет описанный отбор проб. Частота отбора проб может быть сокращена еще больше, если национальная или региональная программа контроля сальмонеллы демонстрирует, что распространенность сальмонеллы низкая в животных, закупаемых скотобойнями..

Что касается отбора проб мясного фарша и мясных полуфабрикатов на E. coli и определения количества аэробных колоний и отбор проб туш на enterobacteriaceae и анализов определения количества аэробных колоний , частота исследования может быть сокращена до одного раза в две недели , если удовлетворительные результаты получают в течение шести последовательных недель. Операторы продовольственного бизнеса скотобоен или предприятий, производящих мясной фарш, мясные полуфабрикаты, производят отбор проб на микробиологический анализ не реже одного раза в неделю. День отбора проб меняется каждую неделю, чтобы гарантировать, что контролем охвачены все дни недели..

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Исследования , на которые ссылаются в Статье 3(2) включают:

— спецификации по физико-химическим характеристикам продукта, такие как pH, aw, содержание соли, концентрация консервантов и тип системы упаковки, принимая во внимание условия хранения и режим обработки, возможность заражения и предполагаемый срок годности, и

— консультации , пользуясь имеющейся научной литературой и данными исследований, касающихся характеристик роста и выживания определенных микроорганизмов.

При необходимости, на основании вышеуказанных исследований производители пищевых продуктов проводят дополнительные исследования , которые могут включать:

— прогнозируемое математическое моделирование, установленное для продуктов питания, о которых идет речь, используя коэффициенты критического роста или выживания для определенных микроорганизмов в пищевом продукте,

— опыты для исследования способности должным образом инокулированного определенного микроорганизма расти и выживать в продукте при различных разумно предполагаемых условиях хранения ,

— исследования по оценке роста и выживания определенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте во время срока годности при разумно предполагаемых условиях распределения, хранения и использования.

Вышеупомянутые исследования учитывают присущую непостоянность, связанную с продуктом, рассматриваемыми микроорганизмами, режимом обработки и условиями хранения.