

KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2017/1495**2021/EØS/3/10**

av 23. august 2017

om endring av forordning (EF) nr. 2073/2005 med hensyn til campylobacter i skrotter av broilere(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene⁽¹⁾, særlig artikkel 4 nr. 4, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005⁽²⁾ fastsettes de mikrobiologiske kriteriene for visse mikroorganismer og de gjennomføringsreglene som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde når det gjelder de allmenne og særlige hygienekravene nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004.
- 2) Ved forordning (EF) nr. 2073/2005 fastsettes blant annet prosesshygienekriterier som setter veiledende grenseverdier for kontaminering over hvilke det kreves korrigerende tiltak for å sikre at hygienen i prosessen fortsatt skal være i samsvar med næringsmiddelregelverket.
- 3) Ifølge rapporten «European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015»⁽³⁾, som er offentliggjort av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) og Det europeiske senter for forebygging av og kontroll med sykdommer (ECDC), er campylobakteriose hos mennesker den hyppigst rapporterte næringsmiddelbårne sykdommen i Unionen, med rundt 230 000 rapporterte tilfeller årlig.
- 4) I 2010 offentliggjorde EFSA en analyse av referanseundersøkelsen av prevalensen av campylobacter i partier og skrotter av broilere⁽⁴⁾. Referanseundersøkelsen ble utført på slakterier i 2008 med det formål å innhente sammenlignbare tall om prevalensen og kontamineringsnivået hos broilere i Unionen. EFSA konkluderte med at i gjennomsnitt 75,8 % av broilerskrottene var kontaminert, og at det var betydelige forskjeller fra medlemsstat til medlemsstat og fra slakteri til slakteri.
- 5) I henhold til EFSAAs vitenskapelige uttalelse om risikoen for campylobakteriose hos mennesker forbundet med broilerkjøtt⁽⁵⁾, som ble offentliggjort i 2010, er det sannsynlig at 20–30 % av alle tilfeller av campylobakteriose hos mennesker kan tilskrives håndtering, tilberedning og inntak av broilerkjøtt, mens 50–80 % kan tilskrives reservoaret i kylling som sådan.
- 6) I EFSAAs vitenskapelige uttalelse om tiltak for å bekjempe campylobacter i hele produksjonskjeden for fjørfekjøtt, som ble offentliggjort i 2011⁽⁶⁾, foreslås det en rekke bekjempelsestiltak, både på driftsenhets- og slakterinivå, med anslag over deres virkning når det gjelder å redusere antall tilfeller hos mennesker, herunder innføring av et prosesshygienekriterium for

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 218 av 24.8.2017, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 73/2020 av 12. juni 2020 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitere forhold) og vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), ennå ikke kunngjort.

(1) EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1.

(2) Kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).

(3) *EFSA Journal* 2016;14(12):4634.

(4) *EFSA Journal* 2010; 8(03):1503.

(5) *EFSA Journal* 2010; 8(1): 1437.

(6) *EFSA Journal* 2011;9(4): 2105.

campylobacter. EFSA anslår at risikoen for menneskers helse forbundet med inntak av broilerkjøtt kunne reduseres med mer enn 50 % dersom skrottene hadde ligget innenfor grensen på 1 000 kde/g, og understreker at det er betydelige forskjeller i kontamineringsnivåene mellom prøver av halsskinn og av brystskinn.

- 7) I 2012 offentliggjorde EFSA også en vitenskapelig uttalelse om farene for menneskers helse som det skal tas hensyn til ved kontroll av fjørfekjøtt, der det angis at campylobacter har høy relevans når det gjelder menneskers helse⁽¹⁾, og anbefales å tilpasse gjeldende metoder for kontroll av fjørfeskrotter til også å omfatte campylobacter. EFSA foreslår særlig å innføre et prosesshygienekriterium for campylobacter i broilerskrotter.
- 8) På grunnlag av EFSAAs uttalelser fra 2010 og 2011 bestilte Kommisjonen en analyse av kostnadene ved og nytten av å innføre visse bekjempelsestiltak for å redusere forekomsten av campylobacter i broilerkjøtt på forskjellige stadier i næringsmiddelkjeden⁽²⁾. Hovedkonklusjonene i denne nytte- og kostnadsanalysen er at å fastsette et prosesshygienekriterium for campylobacter i broilerskrotter vil være et av de tiltakene som vil gi den beste balansen mellom en reduksjon av antall tilfeller av campylobacteriose hos mennesker som kan tilskrives inntak av fjørfekjøtt, og de økonomiske konsekvensene av å anvende kriteriet.
- 9) Prosesshygienekriteriet for campylobacter i broilerskrotter har som formål å holde kontamineringen av broilerskrotter under kontroll i slakteprosessen. For å sikre at hele kjeden omfattes, som anbefalt i EFSAAs uttalelse om tiltak for å bekjempe campylobacter, bør det også vurderes å innføre bekjempelsestiltak på driftsenhetsnivå.
- 10) Bekjempelse av campylobacter byr fremdeles på utfordringer, ettersom vertikal overføring ikke ser ut til å være en viktig risikofaktor, og alt avhenger av hvor effektive biosikkerhetstiltakene er med hensyn til å holde broilere frie for campylobacter. Det bør derfor vurderes å anvende en trinnvis tilnærming der prosesshygienekriteriene blir gradvis strengere over tid. For at medlemsstater som allerede har oppnådd et visst vernnivå, skal kunne opprettholde dette, gir artikkel 5 nr. 5 i forordning (EF) nr. 2073/2005 imidlertid tilstrekkelig fleksibilitet til å anvende et strengere prosesshygienekriterium, ettersom dette alternative kriteriet gir minst tilsvarende garantier som referansekriteriet fastsatt i forordning (EF) nr. 2073/2005.
- 11) For å redusere den administrative byrden for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak bør prøvetakingsplanen for kriteriet for campylobacter følge samme testmetode som for prosesshygienekriteriet fastsatt for salmonella i fjørfeskrotter. De samme halsskinnprøvene som brukes for å teste samsvar med prosesshygienekriteriet fastsatt for salmonella i fjørfeskrotter, kan derfor brukes til campylobacteranalysene.
- 12) Den internasjonale standarden EN ISO 10272-2 er den horisontale metoden for telling av campylobacter i næringsmidler og fôr. Den bør derfor fastsettes som referansem metode for å kontrollere samsvar med kriteriet for campylobacter i fjørfeskrotter.
- 13) Anvendelsesdatoen for denne forordningen bør utsettes for å gi driftsansvarlige for næringsmiddelforetak tilstrekkelig tid til å tilpasse sin gjeldende praksis til de nye kravene og for å gi laboratorier som utfører campylobacteranalyser, mulighet til å gjennomføre de nye testmetodene som fastsettes i denne forordningen.
- 14) Forordning (EF) nr. 2073/2005 bør derfor endres.
- 15) Tiltakene fastsatt i denne forordningen er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr —

VEDTATT DENNE FORORDNINGEN:

Artikkel 1

Vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005 endres i samsvar med vedlegget til denne forordningen.

⁽¹⁾ *EFSA Journal* 2012;10(6):2741.

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

Artikkel 2

Denne forordningen trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. januar 2018.

Denne forordningen er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 23. august 2017.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

VEDLEGG

I vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005 gjøres følgende endringer:

1) I kapittel 2 avsnitt 2.1 gjøres følgende endringer:

a) I tabellen gjøres følgende endringer:

i) Ny rad 2.1.9 skal lyde:

Næringsmiddel-kategori	Mikroorganismer	Prøvetakingsplan		Grense-verdier		Referansemetode for analyse	Ledd der kriteriet anvendes	Tiltak dersom resultatene er utilfredsstillende
		n	c	m	M			
«2.1.9 Skrotter av broilere	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Fra 1.1.2020 c = 15 Fra 1.1.2025 c = 10	1 000 kde/g		EN ISO 10272-2	Skrotter etter kjøling	Forbedre slaktehygiene og gjennomgå prosesskontrollene, dyrenes opprinnelse og biosikkerhetstiltakene på opprinnelsesenheter»

ii) Fotnote 2 skal lyde:

«(?) For nr. 2.1.3–2.1.5 og 2.1.9 m = M.»

b) Under overskriften «Tolkning av analyseresultatene» innsettes følgende tekst:

«*Campylobacter* spp. i fjørfeskrotter av broilere:

- tilfredsstillende dersom høyst c/n verdier er > m,
- utilfredsstillende dersom mer enn c/n verdier er > m.»

2) I kapittel 3 skal avsnitt 3.2 lyde:

«3.2. *Bakteriologisk prøvetaking i slakterier og lokaler der det framstilles kvernet kjøtt, bearbeidet kjøtt, mekanisk utbeinet kjøtt og ferskt kjøtt*

Regler for prøvetaking av skrotter av storfe, svin, sauer, geiter og hester

De destruktive og de ikke-destruktive prøvetakingsmetodene, utvelgingen av prøvetakingssteder og reglene for oppbevaring og transport av prøver som skal brukes, er beskrevet i standarden ISO 17604.

Ved hver prøvetakingsrunde skal det tas prøver av fem tilfeldig utvalgte skrotter. Ved valg av prøvetakingssteder skal det tas hensyn til det enkelte anleggs slaktemetoder.

Ved prøvetaking for å analysere for forekomst av enterobacteriaceae og aerobe kimtall skal det tas prøver fra fire steder på hver skrott. Fire vevsprøver som utgjør totalt 20 cm², tas med den destruktive metoden. Dersom den ikke-destruktive metoden benyttes til dette, skal prøvetakingsområdet dekke minst 100 cm² (50 cm² for skrotter av små drøvtyggere) per prøvetakingssted.

Ved prøvetaking for salmonellaanalyser skal det benyttes en svamp med ru overflate. De områdene som med størst sannsynlighet er kontaminert, skal velges. Det samlede prøvetakingsområdet skal dekke minst 400 cm².

Når det tas prøver fra forskjellige prøvetakingssteder på skrotten, skal prøvene samles før de analyseres.

Regler for prøvetaking av fjørfeskrotter og ferskt fjørfekjøtt

Slakterier skal ta prøver av hele fjørfeskrotter med halsskinn til salmonella- og campylobacteranalyser. Nedskjæringsanlegg og bearbeidingsanlegg, unntatt de som ligger like i nærheten av et slakteri, og som nedskjærer og bearbeider kjøtt som bare

kommer fra dette slakteriet, skal også ta prøver for salmonellaanalyser. Ved prøvetakingen skal de prioritere hele fjørfeskrotter med halsskinn dersom dette er tilgjengelig, men samtidig sørge for at porsjoner av fjørfe med skinn og/eller porsjoner av fjørfe uten skinn eller med bare en liten mengde skinn dekkes, og dette valget skal være risikobasert.

Slakteriene skal i sine prøvetakingsplaner ta med fjørfeskrotter fra flokker med ukjent salmonellastatus eller med kjent positiv status for *Salmonella enteritidis* eller *Salmonella typhimurium*.

Ved testing på grunnlag av prosesshygienekriteriene som er fastsatt i rad 2.1.5 og 2.1.9 i kapittel 2 for salmonella og campylobacter i fjørfeskrotter i slakterier, skal det, dersom testene for salmonella og campylobacter utføres på samme laboratorium, i hver prøvetakingsrunde tas tilfeldige prøver av halsskinn fra minst 15 fjørfeskrotter etter kjøling. Før undersøkelsen skal prøver av halsskinn fra minst tre fjørfeskrotter fra samme flokk settes sammen til én samleprøve på 26 g. Halsskinnprøvene utgjør dermed 5×26 g sluttprøver (26 g kreves for å kunne analysere salmonella og campylobacter parallelt fra én prøve). Etter prøvetaking skal prøvene oppbevares og transporteres til laboratoriet ved en temperatur som ikke er lavere enn $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller høyere enn $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, og tiden mellom prøvetakingen og campylobacteranalysen skal være kortere enn 48 timer for å sikre at prøvenes integritet opprettholdes. Prøver som har nådd en temperatur på $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, skal ikke brukes til å kontrollere samsvar med kriteriet for campylobacter. De 5×26 g prøvene skal brukes til å kontrollere samsvar med prosesshygienekriteriene fastsatt i rad 2.1.5 og 2.1.9 i kapittel 2 og næringsmiddeltrygghetskriteriet fastsatt i rad 1.28 i kapittel 1. For å klargjøre den første suspensjonen på laboratoriet skal analyseprøven på 26 g overføres til ni volumer (234 ml) bufret peptonvann (BPW). Peptonvannet skal ha romtemperatur før analyseprøven tilsettes. Blandingen skal behandles i en stomacher eller pulsifier i cirka ett minutt. Skumdannelse skal unngås ved å fjerne så mye luft som mulig fra stomacherposen. 10 ml (~ 1 g) av denne første suspensjonen skal overføres til et tomt, sterilt rør, og 1 ml av de 10 ml skal brukes til telling av campylobacter på selektive plater. Resten av den første suspensjonen (250 ml ~ 25 g) skal brukes til påvisning av salmonella.

Ved testing på grunnlag av prosesshygienekriteriene som er fastsatt i rad 2.1.5 og 2.1.9 i kapittel 2 for salmonella og campylobacter i fjørfeskrotter i slakterier, skal det, dersom testene for salmonella og campylobacter utføres på to forskjellige laboratorier, i hver prøvetakingsrunde tas tilfeldige prøver av halsskinn fra minst 20 fjørfeskrotter etter kjøling. Før undersøkelsen skal prøver av halsskinn fra minst fire fjørfeskrotter fra samme flokk settes sammen til én samleprøve på 35 g. Halsskinnprøvene utgjør dermed 5×35 g sluttprøver, som deretter deles opp slik at det blir 5×25 g sluttprøver (som skal analyseres for salmonella) og 5×10 g sluttprøver (som skal analyseres for campylobacter). Etter prøvetaking skal prøvene oppbevares og transporteres til laboratoriet ved en temperatur som ikke er lavere enn $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller høyere enn $8\text{ }^{\circ}\text{C}$, og tiden mellom prøvetakingen og campylobacteranalysen skal være kortere enn 48 timer for å sikre at prøvenes integritet opprettholdes. Prøver som har nådd en temperatur på $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, skal ikke brukes til å kontrollere samsvar med kriteriet for campylobacter. De 5×25 g prøvene skal brukes til å kontrollere samsvar med prosesshygienekriteriene fastsatt i rad 2.1.5 i kapittel 2 og næringsmiddeltrygghetskriteriet fastsatt i rad 1.28 i kapittel 1. De 5×10 g sluttprøvene skal brukes til å kontrollere samsvar med prosesshygienekriteriet fastsatt i rad 2.1.9 i kapittel 2.

Til salmonellaanalysene av annet ferskt fjørfekjøtt enn fjørfeskrotter skal det tas fem prøver på minst 25 g fra samme parti. Prøven som er tatt fra porsjoner av fjørfe med skinn, skal inneholde skinn og en tynn skive overflatemuskel dersom mengden skinn ikke er tilstrekkelig til å utgjøre en prøveenhet. Prøven som er tatt fra porsjoner av fjørfe uten skinn eller med bare en liten mengde skinn, skal i tillegg til eventuelt skinn inneholde en eller flere tynne skiver overflatemuskel for å utgjøre en tilstrekkelig stor prøveenhet. Kjøttskivene skal skjæres på en slik måte at så mye som mulig av overflaten av kjøttet er med.

Retningslinjer for prøvetaking

Nærmere retningslinjer for prøvetaking av skrotter, særlig med hensyn til prøvetakingssteder, kan tas med i retningslinjene for god praksis nevnt i artikkel 7 i forordning (EF) nr. 852/2004.

Prøvetakingsfrekvenser for skrotter, kvernet kjøtt, bearbeidet kjøtt, mekanisk utbeinet kjøtt og ferskt fjørfekjøtt

Driftsansvarlige for slakterier eller virksomheter som produserer kvernet kjøtt, bearbeidet kjøtt, mekanisk utbeinet kjøtt eller ferskt fjørfekjøtt, skal ta prøver til mikrobiologisk analyse minst én gang per uke. Prøvetakingsdag skal endres hver uke for å sikre at alle ukedager dekkes.

Ved prøvetaking av kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt for å analysere for forekomst av *E. coli* og aerobe kimtall og ved prøvetaking av skrotter for å analysere for forekomst av enterobacteriaceae og aerobe kimtall kan frekvensen reduseres til én gang hver fjortende dag dersom det oppnås tilfredsstillende resultater i seks sammenhengende uker.

Ved prøvetaking av kvernet kjøtt, bearbeidet kjøtt, skrotter og ferskt fjørfekjøtt for å analysere for forekomst av salmonella kan frekvensen reduseres til én gang hver fjortende dag dersom det oppnås tilfredsstillende resultater i 30 sammenhengende uker. Prøvetakingsfrekvensen for salmonella kan også reduseres dersom det finnes et nasjonalt eller regionalt program for å bekjempe salmonella, og dersom dette programmet omfatter testing som erstatter prøvetakingen nevnt i dette nummeret. Prøvetakingsfrekvensen kan reduseres ytterligere dersom det nasjonale eller regionale programmet for bekjempelse av salmonella viser at salmonellaprevalensen er lav hos dyr som slakteriet har kjøpt.

Ved prøvetaking av fjørfeskrotter for å analysere for forekomst av campylobacter kan frekvensen reduseres til én gang hver fjortende dag dersom det oppnås tilfredsstillende resultater i 52 sammenhengende uker. Prøvetakingsfrekvensen for campylobacter kan reduseres etter godkjenning fra vedkommende myndighet dersom det finnes et offisielt anerkjent nasjonalt eller regionalt program for bekjempelse av campylobacter, og dersom dette programmet omfatter prøvetaking og testing som tilsvarer den prøvetakingen og testingen som kreves for å kontrollere samsvar med prosesshygienekriteriet fastsatt i rad 2.1.9 i kapittel 2. Dersom det i bekjempelsesprogrammet er definert et lavt kontamineringsnivå for campylobacter i flokker, kan prøvetakingsfrekvensen reduseres ytterligere dersom dette lave kontamineringsnivået for campylobacter oppnås i en 52-ukersperiode på opprinnelsesenheten for broilerne som slakteriet har kjøpt. Dersom bekjempelsesprogrammet gir tilfredsstillende resultater i en bestemt periode av året, kan frekvensen av campylobacter-analysene også justeres etter sesongvariasjoner, etter godkjenning fra vedkommende myndighet.

Mindre slakterier og virksomheter som framstiller kvernet kjøtt, bearbeidet kjøtt og ferskt fjørfekjøtt i små mengder, kan imidlertid unntas fra disse prøvetakingsfrekvensene dersom det er berettiget på grunnlag av en risikoanalyse og godkjent av vedkommende myndighet.»
