

## NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1441/2007

z 5. decembra 2007,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 4 ods. 4,

keďže:

(1) Nariadením Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny<sup>(2)</sup> sa stanovujú mikrobiologické kritériá na určité mikroorganizmy a pravidlá ich implementácie, ktoré majú dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pri uplatňovaní všeobecných a hygienických opatrení uvedených v článku 4 nariadenia (ES) č. 852/2004. V nariadení (ES) č. 2073/2005 sa stanovuje aj to, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečili, aby potraviny spĺňali príslušné mikrobiologické kritériá stanovené v prílohe I k uvedenému nariadeniu.

(2) V kapitolách 1 a 2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa stanovujú kritériá bezpečnosti potravín a kritériá hygieny procesu týkajúce sa sušenej počiatočnej dojčenskej výživy a sušených dietetických potravín na osobitné medicínske účely určené pre dojčatá do šiestich mesiacov veku („sušená počiatočná dojčenská výživa a sušené dietetické potraviny“). V časti 2.2 kapitoly 2 uvedenej prílohy sa stanovuje, že ak sa pri teste sušenej počiatočnej dojčenskej výživy a sušených dietetických potravín zistí prítomnosť *Enterobacteriaceae* v ktorejkoľvek z jednotiek vzorky, musí sa dávka testovať na *Enterobacter sakazakii* a *Salmonella*.

(3) Vedecká skupina pre biologické riziko (skupina BIOHAZ) Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) vydala 24. januára 2007 stanovisko týkajúce sa *Enterobacteriaceae* ako indikátorov *Salmonelly* a *Enterobacter sakazakii*.

Dospela k záveru, že nemožno zistiť koreláciu medzi *Enterobacteriaceae* a *Salmonellou* a že všeobecne nejednotlivé korelácie medzi *Enterobacteriaceae* a *Enterobacterom sakazakii*. Na úrovni konkrétneho podniku sa však môže zistiť korelácia medzi *Enterobacteriaceae* a *Enterobacterom sakazakii*.

(4) Preto by sa už nemala uplatňovať požiadavka ustanovená v nariadení (ES) č. 2073/2005, ktorá sa týka testovania sušenej počiatočnej dojčenskej výživy a sušených dietetických potravín na *Salmonellu* a *Enterobacter sakazakii*, keď sa v niektorej z jednotiek vzorky zistia *Enterobacteriaceae*. Časť 2.2 kapitoly 2 prílohy I k tomuto nariadeniu by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(5) V súlade so stanoviskom k mikrobiologickým rizikám v počiatočnej dojčenskej výžive a následnej výžive, ktoré vydala skupina BIOHAZ EFSA 9. septembra 2004, mali by sa stanoviť mikrobiologické kritériá na *Salmonellu* a *Enterobacteriaceae* pre sušenú následnú výživu.

(6) Skupina BIOHAZ EFSA vydala 26. a 27. januára 2005 stanovisko týkajúce sa *Bacillus cereus* a iných *Bacillus* spp. v potravinách. Dospela k záveru, že jedným z hlavných kontrolných opatrení je regulácia teploty a vytvorenie systému založeného na analýze rizika a na princípoch kritických kontrolných bodov. V sušených potravinách, v ktorých sa často vyskytujú spóry patogénnych *Bacillus* spp., sa môže po opätovnej hydratácii v teplej vode rozmnožovať *Bacillus cereus*. Niektoré sušené potraviny vrátane sušenej počiatočnej dojčenskej výživy a sušených dietetických potravín konzumujú potenciálne zraniteľní spotrebiteľia. V súlade so stanoviskom EFSA by mal byť počet spór *Bacillus cereus* v sušenej počiatočnej dojčenskej výžive a sušených dietetických potravinách počas spracovania čo najnižší a popri osvedčených postupoch by sa mali stanoviť ďalšie kritériá hygieny procesu, aby sa zabezpečilo skrátenie času medzi prípravou a spotrebou.

(7) V kapitole 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa uvádza analytická referenčná metóda na stafylokokové enterotoxíny v určitých syroch, sušenom mlieku a sušenej sýrčatke. Referenčné laboratórium Spoločenstva túto metódu revidovalo aj na koagulázovo pozitívne stafylokoky. Preto by sa mal odkaz na túto analytickú referenčnú metódu zmeniť a doplniť. Kapitola 1 prílohy I k uvedenému nariadeniu by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(1) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

- (8) V kapitole 3 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa stanovujú pravidlá odberu vzoriek z tiel hovädzieho, ošípaných, oviec, kôz a koní na analýzy *Salmonelly*. Podľa uvedených pravidiel plocha odberu vzorky z jedného miesta musí pokrývať najmenej 100 cm<sup>2</sup>. Nie je však definovaný počet miest odberov ani minimálna celková plocha odberu vzoriek. V snahe zlepšiť implementáciu týchto pravidiel v Spoločenstve je vhodné doplniť nariadenie (ES) č. 2073/2005 v tom zmysle, že na odber vzoriek by sa mali vybrať oblasti s najvyššou pravdepodobnosťou kontaminácie a že by sa mala zvýšiť celková plocha odberu vzoriek. Kapitola 3 prílohy I k uvedenému nariadeniu by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

- (9) V záujme zrozumiteľnosti právnych predpisov Spoločenstva je vhodné nahradiť prílohu I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 textom uvedeným v prílohe k tomuto nariadeniu.

- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa nahrádza textom v prílohe k tomuto nariadeniu.

#### Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 5. decembra 2007

Za Komisiu  
Markos KYPRIANOU  
člen Komisie

## PRÍLOHA

## „PRÍLOHA I

**Mikrobiologické kritériá na potraviny**

Kapitola 1.	Kritériá bezpečnosti potravín .....	15
Kapitola 2.	Kritériá hygieny procesu .....	20
2.1.	Mäso a mäsové výrobky .....	20
2.2.	Mlieko a mliečne výrobky .....	23
2.3.	Vaječné výrobky .....	26
2.4.	Produkty rybolovu .....	27
2.5.	Zelenina, ovocie a výrobky z nich .....	28
Kapitola 3.	Pravidlá odberu vzoriek a prípravy testovaných vzoriek .....	29
3.1.	Všeobecné pravidlá odberu a prípravy testovaných vzoriek .....	29
3.2.	Odber vzoriek na bakteriologické testy na bitúnkoch a v prevádzkarniach na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov .....	29

## Kapitola 1. Kritériá bezpečnosti potravín

Kategória potravín	Mikroorganizmy/toxíny, metabolity	Plán odberu vzoriek (1)		Limity (2)		Analytická referenčná metóda (3)	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium
		n	c	m	M		
1.1. Potraviny na priamu spotrebu určené pre dojčatá a potraviny na priamu spotrebu na osobitné medicínske účely (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	nepriťomnosť v 25 g		EN/ISO 11290-1	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.2. Potraviny na priamu spotrebu schopné podporovať rast <i>L. monocytogenes</i> okrem tých, ktoré sú určené pre dojčatá a na osobitné medicínske účely	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KTJ/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.3. Potraviny na priamu spotrebu neschopné podporovať rast <i>L. monocytogenes</i> okrem tých, ktoré sú určené pre dojčatá a na osobitné medicínske účely (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	nepriťomnosť v 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	predtým ako sa potravina dostala spod bezprostrednej kontroly prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ju vyrobil
1.4. Mleté mäso a mäsové prípravky určené na spotrebu v surovom stave	<i>Salmonella</i>	5	0	nepriťomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.5. Mleté mäso a mäsové prípravky z hydínového mäsa určené na spotrebu po tepelnej úprave	<i>Salmonella</i>	5	0	od 1.1.2006 nepriťomnosť v 10 g od 1.1.2010 nepriťomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.6. Mleté mäso a mäsové prípravky z iných živočíšnych druhov ako hydina určené na spotrebu po tepelnej úprave	<i>Salmonella</i>	5	0	nepriťomnosť v 10 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.7. Mechanicky separované mäso (MSM) (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	nepriťomnosť v 10 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.8. Mäsové výrobky určené na spotrebu v surovom stave okrem výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	nepriťomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti

Kategória potravín	Mikroorganizmy/ich toxíny, metabolity	Plán odberu vzoriek (1)		Limity (2)		Analytická referenčná metóda (3)	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium
		n	c	m	M		
1.9. Mäsové výrobky z hydinového mäsa určené na spotrebu po tepelnej úprave	<i>Salmonella</i>	5	0	od 1.1.2006 neprítomnosť v 10 g od 1.1.2010 neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.10. Želatína a kolagén	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.11. Syry, maslo a smotana vyrobené zo surového mlieka alebo z mlieka, ktoré bolo zahriate na nižšiu teplotu, ako je pasteurizácia (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.12. Sušené mlieko a sušená srvátka	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.13. Zmrzlina (11) okrem výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.14. Vaječné výrobky okrem výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.15. Potraviny na priamu spotrebu obsahujúce surové vajcia okrem výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g alebo ml		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.16. Varené kôrovce a mäkkýše	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.17. Živé lastúrniky a živé ostnatokožce, plášťovce a ulitníky	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.18. Naklíčené semená (na priamu spotrebu) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti

Kategória potravín	Mikroorganizmy/ich toxíny, metabolity	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenčná metóda <sup>(3)</sup>	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium
		n	c	m	M		
1.19. Nakrájané ovocie a zelenina (na priamu spotrebu)	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.20. Nepasterizované ovocné a zeleninové šťavy (na priamu spotrebu)	<i>Salmonella</i>	5	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.21. Syry, sušené mlieko a sušená srvátka, ako sa uvádzajú v kritériách pre koagulázovo pozitívne stafylokoky v kapitole 2.2 tejto prílohy	stafylokokové enterotoxíny	5	0	nezistené v 25 g		európska skríningová metóda referenčného laboratória Spoločensva pre koagulázovo pozitívne stafylokoky <sup>(13)</sup>	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.22. Sušená počiatočná dojčenská výživa a sušené diétetické potraviny na osobitné medicínske účely určené pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov	<i>Salmonella</i>	30	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.23. Sušená následná výživa	<i>Salmonella</i>	30	0	neprítomnosť v 25 g		EN/ISO 6579	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.24. Sušená počiatočná dojčenská výživa a sušené diétetické potraviny na osobitné medicínske účely určené pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov <sup>(14)</sup>	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	neprítomnosť v 10 g		ISO/TS 22964	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.25. Živé lastúrniky a živé ostnatokožce, plášťovce a ulitníky	<i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>	1 <sup>(16)</sup>	0	230 MPN/100 g svaloviny a vnútrochlorpňovej tekutiny		ISO TS 16649-3	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti
1.26. Produkty rybolovu z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu <sup>(17)</sup>	histamín	9 <sup>(18)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti

Kategória potravín	Mikroorganizmy/ich toxíny, metabolity	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenčná metóda <sup>(3)</sup>	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium
		n	c	m	M		
1.2.7. Produkty rybolovu, ktoré boli podrobené enzymatickému zreniu v slanom náleve, vyrobené z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu <sup>(17)</sup>	histamín	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti

(1) n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.  
(2) Pre body 1.1 – 1.25 m = M.  
(3) Používa sa najnovšie vydanie normy.  
(4) Za bežných podmienok sa nevyžaduje pravidelné testovanie na kritérium pri týchto potravinách na priamu spotrebu:  
— potraviny, ktoré boli tepelne ošetrované alebo inak spracované spôsobom účinným na odstránenie *L. monocytogenes*, ak po tomto ošetrovaní nie je možná opätovná kontaminácia (napríklad výrobky tepelne ošetrované v ich konečnom obale),  
— čerstvá nepokrájaná a nesppracovaná zelenina a ovocie okrem vyklíčených semien,  
— chlieb, sušenky a podobné výrobky,  
— vo fľašiach plnené alebo balené vody, nealkoholické nápoje, pivo, mušt, víno, liehoviny a podobné výrobky,  
— cukor, med a cukrovinky vrátane kakaa a čokoládových výrobkov,  
— živé kvasničky.  
(5) Toto kritérium sa uplatňuje, ak je výrobca schopný príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že počas uchovateľnosti výrobok nepresiahne limit 100 KTJ/g. Prevádzkovateľ si môže počas procesu určiť medzylimity, ktoré by mali byť dostatočne nízke, aby sa zaručilo, že na konci uchovateľnosti sa nepresiahne limit 100 KTJ/g.  
(6) 1 ml inokulá sa naniesie na Petriho misku s priemerom 140 mm alebo na tri Petriho misky s priemerom 90 mm.  
(7) Toto kritérium sa uplatňuje na produkty predtým, ako sa dostanú spod bezprostrednej kontroly prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ich vyrobil, ak nie je schopný príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že v rámci uchovateľnosti sa nepresiahne limit 100 KTJ/g.  
(8) Výrobky s pH ≤ 4,4 alebo a<sub>w</sub> ≤ 0,92, výrobky s pH ≤ 5,0 a a<sub>w</sub> ≤ 0,94, výrobky s uchovateľnosťou kratšou ako päť dní patria automaticky do tejto kategórie. Na základe vedeckého odôvodnenia môžu do tejto kategórie patriť aj iné kategórie výrobkov.  
(9) Toto kritérium sa uplatňuje na mechanicky separované mäso (MSM) vyrábané technikami uvedenými v oddiele V kapitole III ods. 3 prílohy III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.  
(10) Okrem výrobkov, pri ktorých je výrobca schopný príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že v dôsledku času zretia a prípadne aj a<sub>w</sub> výrobku neexistuje žiadne riziko salmonel.  
(11) Iba zmrzliny, ktoré obsahujú mliečne zložky.  
(12) Predbežné testovanie dávky semien pred začatím procesu klíčenia alebo je potrebné odber vzoriek vykonať v štádiu, pri ktorom je najväčšia pravdepodobnosť očakávaného výskytu salmonel.  
(13) Odkaz: Referenčné laboratórium Spoločenstva pre koagulázovo pozitívne stafylokoky. Európska skríningová metóda na zisťovanie stafylokokových enterotoxínov v mlieku a mliečnych výrobkoch.  
(14) Treba vykonávať paralelné testovanie *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*, ak na úrovni konkrétneho závodu nebola zistená korelácia medzi týmito mikroorganizmami. Ak sa v takomto závode v niektorej vzorke výrobku zistia *Enterobacteriaceae*, výrobnú dávku treba testovať na *E. sakazakii*. Výrobca je zodpovedný za to, že príslušnému orgánu uspokojivo preukáže, či existuje korelácia medzi *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*.  
(15) *E. coli* sa tu používa ako indikátor fekálnej kontaminácie.  
(16) Súhrnná vzorka zahŕňajúca najmenej 10 jednotlivých zvierat.  
(17) Najmä druhy rýb týchto čeladi: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosoidea*.  
(18) Na úrovni maloobchodu môže byť odobratá jedna vzorka. V takom prípade sa neuplatňuje predpoklad ustanovený v článku 14 ods. 6 nariadenia (ES) č. 178/2002, podľa ktorého sa má celá dávka považovať za nebezpečnú.  
(19) Odkazy: I. 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.

### Interpretácia výsledkov testov

Dané limity sa vzťahujú na každú testovanú jednotku vzorky okrem živých lastúrníkov a živých ostmatokožcov, plástovcov a ulitníkov pri testovaní na *E. coli*, kde sa limit vzťahuje na súhrnnú vzorku. Výsledky testovania preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovanej dávky<sup>(1)</sup>.

*L. monocytogenes* v potravinách na priamu spotrebu určených pre dočiatá a na osobitné medicínske účely:

- vyhovuje, ak všetky zistené hodnoty indikujú neprítomnosť baktérie,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej jednotke vzorky zistí prítomnosť baktérie.

*L. monocytogenes* v potravinách na priamu spotrebu, schopných podporovať rozmnožovanie *L. monocytogenes* prv, než sa potravina dostala spod bezprostrednej kontroly prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ju vyrobil, ak tento nie je schopný preukázať, že vo výrobku nie je presiahnutý limit 100 KTJ/g počas uchovateľnosti:

- vyhovuje, ak všetky zistené hodnoty indikujú neprítomnosť baktérie,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej z jednotiek vzorky zistí prítomnosť baktérie.

*L. monocytogenes* v iných potravinách na priamu spotrebu a *E. coli* v živých lastúrníkoch:

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty < limit,
- nevyhovuje, ak niektorá hodnota je > limit.

*Salmonella* v rôznych kategóriách potravín:

- vyhovuje, ak všetky zistené hodnoty indikujú neprítomnosť baktérie,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej z jednotiek vzorky zistí prítomnosť baktérie.

Stafylokokové enterotoxíny v mliečnych výrobkoch:

- vyhovuje, ak sa enterotoxíny nezistia v žiadnej jednotke vzorky,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej z jednotiek vzorky zistia enterotoxíny.

*Enterobacter sakazakii* v sušenej počiatočnej dojčenskej výžive a sušených dieterických potravinách na osobitné medicínske účely určených pre dočiatá mladšie ako šesť mesiacov:

- vyhovuje, ak všetky zistené hodnoty indikujú neprítomnosť baktérie,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej z jednotiek vzorky zistí baktéria.

Histamín v produktoch rybolovu z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu:

- vyhovuje, ak sú splnené tieto požiadavky:

1. priemerná zistená hodnota je  $\leq m$ ;
2. maximálne zistené hodnoty  $c/n$  sú medzi  $m$  a  $M$ ;
3. žiadna zo zistených hodnôt nepresahuje limit  $M$ ,

- nevyhovuje, ak priemerná zistená hodnota presahuje  $m$  alebo viac ako  $c/n$  hodnôt je medzi  $m$  a  $M$ , alebo jedna alebo viac zistených hodnôt je  $> M$ .

<sup>(1)</sup> Výsledky testov možno použiť aj na preukázanie účinnosti analýzy rizika a princípov kritických kontrolných bodov alebo správnych hygienických postupov procesu.



## Kapitola 2. Kritériá hygieny procesu

## 2.1.1. Mäso a mäsové výrobky

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenčná metóda <sup>(3)</sup>	Stupeň, pri ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.1.1.1. Telá hovädzieho dobytku, oviec, kôz a koní <sup>(4)</sup>	počet aeróbných kolónií			3,5 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	5,0 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	ISO 4833	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	2,5 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	ISO 21528-2	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu
2.1.1.2. Telá ošípaných <sup>(4)</sup>	počet aeróbných kolónií			4,0 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	5,0 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	ISO 4833	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	3,0 log KTJ/cm <sup>2</sup> denný priemer hodnôt log	ISO 21528-2	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu
2.1.3. Telá hovädzieho dobytku, oviec, kôz a koní	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	nepriťomnosť na testovanej ploche/telo		EN/ISO 6579	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku, preverenie kontrol procesu a pôvodu zvierat
2.1.4. Telá ošípaných	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	nepriťomnosť na testovanej ploche/telo		EN/ISO 6579	telá po jatočnej úprave, ale pred chladením	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu, pôvodu zvierat a biobezpečnosti na farmách pôvodu
2.1.5. Telá hydiny z brojlerov a moriek	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup>	nepriťomnosť v 25 g súhrnnej vzorky kože z krku		EN/ISO 6579	telá po chladení	zlepšenie hygieny na bitúnku a preverenie kontrol procesu, pôvodu zvierat a biobezpečnosti na farmách pôvodu

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analytická referenčná metóda <sup>(3)</sup>	Stupeň, pri ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.1.6. Mleté mäso	počet aeróbných kolónií <sup>(7)</sup>	5	2	$5 \times 10^5$ KTJ/g	$5 \times 10^6$ KTJ/g	ISO 4833	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny na bitúnku a skvalitnenie výberu a/alebo pôvodu surovín
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 KTJ/g	500 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny na bitúnku a skvalitnenie výberu a/alebo pôvodu surovín
2.1.7. Mechanicky separované mäso (MSM) <sup>(9)</sup>	počet aeróbných kolónií	5	2	$5 \times 10^5$ KTJ/g	$5 \times 10^6$ KTJ/g	ISO 4833	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny na bitúnku a skvalitnenie výberu a/alebo pôvodu surovín
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 KTJ/g	500 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny na bitúnku a skvalitnenie výberu a/alebo pôvodu surovín
2.1.8. Mäsové prípravky	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	500 KTJ/g alebo $\text{cm}^2$	5 000 KTJ/g alebo $\text{cm}^2$	ISO 16649-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny na bitúnku a skvalitnenie výberu a/alebo pôvodu surovín

(1) n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.

(2) Pre body 2.1.3 – 2.1.5 m = M.

(3) Používa sa najnovšie vydanie normy.

(4) Limity (m a M) sa vzťahujú len na vzorky odobraté deštruktívnou metódou.

(5) Denný priemer hodnôt log sa vypočíta tak, že sa najprv vezme logaritmickej hodnota každého jednotlivého výsledku testu a potom sa vypočíta priemer týchto logaritmickej hodnôt.

(6) 50 vzoriek sa získa z 10 po sebe nasledujúcich odberov vzoriek v súlade s pravidlami odberu a frekvenciami ustanovenými v tomto nariadení.

(7) Počet vzoriek, v ktorých sa zistila prítomnosť salmonel. Hodnota c je predmetom preskúmania s cieľom zohľadniť pokrok pri znižovaní prevalence salmonel. Členské štáty alebo regióny s nízkou prevenciou salmonel môžu používať nižšie hodnoty c aj pred skúmaním.

(8) Toto kritérium sa nevzťahuje na mleté mäso vyrábané na úrovni maloobchodu, kde je uchovateľnosť výrobku kratšia ako 24 hodín.

(9) Toto kritérium sa používa ako indikátor fekálnej kontaminácie.

(10) Tieto kritériá sa uplatňujú na mechanicky separované mäso (MSM) vyrábané postupmi uvedenými v oddiele V kapitole III ods. 3 prílohy III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

### Interpretácia výsledkov testov

Uvedené limity sa vzťahujú na každú testovanú jednotku vzorky okrem tiel, pri ktorých sa limity vzťahujú na súhrnné vzorky.

Výsledky testov preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovaného procesu.

*Enterobacteriaceae* a počet aeróbných kolónií z tiel hovädzieho dobytká, oviec, kôz, koní a ošípaných:

- vyhovuje, ak denná priemerná hodnota  $\log$  je  $< m$ ,
- prijateľné, ak je denná priemerná hodnota  $\log$  medzi  $m$  a  $M$ ,
- nevyhovuje, ak je denná priemerná hodnota  $\log > M$ .

*Salmonella* z tiel:

- vyhovuje, ak sa prítomnosť *Salmonelly* zistí najviac v  $c/n$  vzorkách,
- nevyhovuje, ak sa prítomnosť *Salmonelly* zistí vo viac ako  $c/n$  vzorkách.

Po každom odbere vzoriek sa hodnotia výsledky posledných desiatich odberov, aby sa získal počet vzoriek  $n$ .

*E. coli* a počet aeróbných kolónií v mletom mäse, mäsových prípravkoch a mechanicky separovanom mäse (MSM):

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty  $< m$ ,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt  $c/n$  medzi  $m$  a  $M$  a zvyšok zistených hodnôt je  $< m$ ,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac zistených hodnôt je  $> M$  alebo viac hodnôt ako  $c/n$  je medzi  $m$  a  $M$ .

## 2.2. Mlieko a mliečne výrobky

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek (1)		Limity (2)		Analytická referenčná metóda (3)	Stupeň, pri ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.2.1. Pasterizované mlieko a ostatné pasterizované tekuté mliečne výrobky (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	< 1/ml	5/ml	ISO 21528-1	koniec výrobného procesu	kontrola účinnosti zahriatia a prevencie rekontaminácie, ako aj kontrola kvality surovín
2.2.2. Syry vyrábané z mlieka alebo z tepelne ošetrenej srvátky	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	v rámci výrobného procesu vtedy, keď sa predpokladá, že vyskytne <i>E. coli</i> bude najvyšší (6)	zlepšenie hygieny výroby a výber surovín
2.2.3. Syry vyrábané zo surového mlieka	koagulázovo pozitívne stafylokoky	5	2	10 <sup>4</sup> KTJ/g	10 <sup>5</sup> KTJ/g	EN/ISO 6888-2	v rámci výrobného procesu vtedy, keď sa predpokladá, že vyskytne stafylokoky bude najvyšší	zlepšenie hygieny výroby a výberu surovín. Pri zistení hodnôt > 10 <sup>5</sup> KTJ/g je potrebné dávku syra testovať na stafylokokové enterotoxíny
2.2.4. Syry vyrábané z mlieka, ktoré bolo zahriate na teplotu nižšiu ako pri pasteurizácii (7), a zrejúce syry vyrábané z mlieka alebo srvátky, ktorá bola pasteurizovaná alebo ošetrovaná výraznejším zahriatím (7)	koagulázovo pozitívne stafylokoky	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 alebo 2		
2.2.5. Nezrejúce mäkké syry (čerstvé syry) z mlieka alebo srvátky, ktorá bola pasterizovaná alebo ošetrovaná výraznejším zahriatím (7)	koagulázovo pozitívne stafylokoky	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby. Pri zistení hodnôt > 10 <sup>5</sup> KTJ/g je potrebné dávku syra testovať na stafylokokové enterotoxíny
2.2.6. Maslo a smotana zo surového mlieka alebo z mlieka, ktoré bolo zahriate na nižšiu teplotu, ako je pasteurizácia	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby a výber surovín

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek (1)		Limity (2)		Analytická referenčná metóda (3)	Stupeň, pri ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.2.7. Sušené mlieko a sušená srvátka (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 KTJ/g		ISO 21528-2	koniec výrobného procesu	kontrola účinnosti zahriatia a prevencia rekontaminácie
	koagulázovo pozitívne stafylokoky	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	EN/ISO 6888-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby. Pri zistení hodnôt > 10 <sup>5</sup> KTJ/g je potrebné dávku testovať na stafylokokové enterotoxíny
2.2.8. Zmrzlina (5) a mrazené mliečne dezerty	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 KTJ/g	100 KTJ/g	ISO 21528-2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby
2.2.9. Sušená počiatočná dojčenská výživa a sušené diietické potraviny na osobitné medicínske účely určené pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	neprítomnosť v 10 g		ISO 21528-1	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby na minimalizáciu kontaminácie (6)
2.2.10. Sušená následná výživa	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	neprítomnosť v 10 g		ISO 21528-1	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby na minimalizáciu kontaminácie
2.2.11. Sušená počiatočná dojčenská výživa a sušené diietické potraviny na osobitné medicínske účely určené pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov	pravdepodobne <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 KTJ/g	500 KTJ/g	EN/ISO 7932 (10)	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby, zabránenie rekontaminácii, výber surovín

(1) n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.

(2) Pre body 2.2.7, 2.2.9 a 2.2.10 m = M.

(3) Používa sa najnovšie vydanie normy.

(4) Kritérium sa neuplatňuje pri výrobkoch určených na ďalšie spracovanie v potravinárskom priemysle.

(5) *E. coli* sa tu používa ako indikátor úrovne hygieny.

(6) Pri syroch, ktoré nie sú schopné podporovať rozmnožovanie *E. coli*, je počet *E. coli* zvyčajne najvyšší na začiatku zretia.

(7) Okrem syrov, pri ktorých môže výrobca príslušnému orgánu uspokojivo preukázať, že výrobok nepredstavuje riziko stafylokokových enterotoxínov.

(8) Iba zmrzliny obsahujúce mliečne zložky.

(9) Paralelne je potrebné vykonať testy na *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii*, ak nebola na úrovni závodu dokázaná korelácia medzi týmito mikroorganizmami. Pri zistení *Enterobacteriaceae* v niektorej vzorke výrobku v danom závode je potrebné testovať dávku na *E. sakazakii*. Výrobca zodpovedá za to, že existenciu korelácie medzi *Enterobacteriaceae* a *E. sakazakii* uspokojivo preukáže príslušnému orgánu.

(10) 1 ml inokula sa nanesie na Petriho misku s priemerom 140 mm alebo na tri Petriho misky s priemerom 90 mm.

### Interpretácia výsledkov testov

Dané limity sa vzťahujú na každú jednotku testovanej vzorky.

Výsledky testov preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovaného procesu.

*Enterobacteriaceae* v sušenej počiatočnej dojčenskej výžive, sušených dieterických potravinách na osobitné medicínske účely určených pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov a sušenej následnej výžive:

- vyhovuje, ak všetky zistené hodnoty indikujú neprítomnosť baktérie,
- nevyhovuje, ak sa v niektorej jednotke vzorky zistí prítomnosť baktérie.

*E. coli*, *Enterobacteriaceae* (ostatné kategórie potravín) a koagulázovo pozitívne stafylokoky:

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty  $< m$ ,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt  $c/n$  medzi  $m$  a  $M$  a zvyšok pozorovaných hodnôt je  $< m$ ,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac pozorovaných hodnôt je  $> M$  alebo viac ako  $c/n$  hodnôt je medzi  $m$  a  $M$ .

Predpokladaný výskyt *Bacillus cereus* v sušenej počiatočnej dojčenskej výžive a sušených dieterických potravinách na osobitné medicínske účely určených pre dojčatá mladšie ako šesť mesiacov:

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty  $< m$ ,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt  $c/n$  medzi  $m$  a  $M$  a zvyšok zistených hodnôt je  $< m$ ,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac zistených hodnôt je  $> M$  alebo viac ako  $c/n$  hodnôt je medzi  $m$  a  $M$ .

## 2.3. Vajecné výrobky

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity		Analytická referenčná metóda <sup>(2)</sup>	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.3.1. Vajecné produkty	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 KTI/g alebo ml	100 KTI/g alebo ml	ISO 21528-2	koniec výrobného procesu	kontrola účinnosti zahriatia a prevencia rekontaminácie

<sup>(1)</sup> n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.

<sup>(2)</sup> Používa sa najnovšie vydanie normy.

**Interpretácia výsledkov testov**

Uvedené limity sa vzťahujú na každú testovanú jednotku vzorky.

Výsledky testov preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovaného procesu.

*Enterobacteriaceae* vo vajecných výrobkoch:

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty < m,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt c/n medzi m a M a zvyšok zistených hodnôt je < m,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac zistených hodnôt > M alebo viac hodnôt ako c/n je medzi m a M.

## 2.4. Produkty rybolovu

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek (1)		Limity		Analytická referenčná metóda (2)	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.4.1. Lúpané produkty (bez panciera a lastúry) z varených kôrovcov a mäkkýšov	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby
	koagulázovo pozitívne stafylokoky	5	2	100 KT/g	1 000 KT/g	EN/ISO 6888-1 alebo 2	koniec výrobného procesu	zlepšenie hygieny výroby

(1) n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.

(2) Používa sa najnovšie vydané normy.

## Interpretácia výsledkov testov

Dané limity sa vzťahujú na každú jednotku testovanej vzorky.

Výsledky testov preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovaného procesu.

*E. coli* v lúpaných produktoch bez panciera a lastúry z varených kôrovcov a mäkkýšov:

- vyhovuje, ak sú zistené hodnoty < m,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt c/n medzi m a M a zvyšok zistených hodnôt je ≤ m,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac zistených hodnôt je > M alebo viac hodnôt ako c/n je medzi m a M.

Koagulázovo pozitívne stafylokoky v lúpaných varených kôrovcoch a mäkkýšoch bez panciera a lastúry:

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty < m,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt c/n medzi m a M a zvyšok zistených hodnôt je < m,
- nevyhovuje, ak je jedna alebo viac zistených hodnôt > M alebo viac ako c/n hodnôt je medzi m a M.



## 2.5. Zelenina, ovocie a výrobky z nich

Kategória potravín	Mikroorganizmy	Plán odberu vzoriek <sup>(1)</sup>		Limity		Analytická referenčná metóda <sup>(2)</sup>	Stupeň, v ktorom sa uplatňuje kritérium	Opatrenie v prípade nevyhovujúcich výsledkov
		n	c	m	M			
2.5.1. Nakrájané ovocie a zelenina (na priamu spotrebu)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	výrobný proces	zlepšenie hygieny výroby, výber surovín
2.5.2. Nepasterizované ovocné a zeleninové šťavy (na priamu spotrebu)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KTJ/g	1 000 KTJ/g	ISO 16649-1 alebo 2	výrobný proces	zlepšenie hygieny výroby, výber surovín

<sup>(1)</sup> n = počet jednotiek tvoriacich vzorku; c = počet jednotiek vzorky s hodnotami medzi m a M.

<sup>(2)</sup> Používa sa najnovšie vydanie normy.

**Interpretácia výsledkov testov**

Dané limity sa vzťahujú na každú jednotku testovanej vzorky.

Výsledky testov preukazujú mikrobiologickú kvalitu testovaného procesu.

*E. coli* v nakrájanom ovocí a zelenine (na priamu spotrebu) a v nepasterizovaných ovocných a zeleninových šťavách (na priamu spotrebu):

- vyhovuje, ak sú všetky zistené hodnoty < m,
- prijateľné, ak je maximum hodnôt c/n medzi m a M a zvyšok zistených hodnôt je ≤ m,
- nevyhovuje, ak jedna alebo viac zistených hodnôt je > M alebo viac ako c/n hodnôt je medzi m a M.

### Kapitola 3. Pravidlá odberu a prípravy testovaných vzoriek

#### 3.1. Všeobecné pravidlá odberu a prípravy testovaných vzoriek

Ak neexistujú podrobnejšie pravidlá odberu a prípravy testovaných vzoriek, ako referenčné metódy sa používajú príslušné normy ISO (Medzinárodnej organizácie pre normalizáciu) a usmernenia potravinového kódexu (*Codex Alimentarius*).

#### 3.2. Odber vzoriek na bakteriologické testy na bitúnoch a v prevádzkarniach na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov

Pravidlá odberu vzoriek z tiel hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a koní

Deštruktívne a nedeštruktívne metódy odberu vzoriek, výber miest odberu vzoriek a pravidlá na skladovanie a prepravu vzoriek sú opísané v norme ISO 17604.

Pri každom odbere vzoriek je potrebné náhodným výberom odobrať vzorky z piatich tiel. Miesta odberu vzoriek je potrebné zvoliť s ohľadom na technológiu usmrtenia používanú v danej prevádzkarni.

Pri odbere vzoriek na analýzy enterobaktérií a na počet aeróbných kolónií sa odoberajú vzorky zo štyroch miest každého tela. Deštruktívnou metódou sa získajú štyri vzorky tkaniva, ktoré spolu predstavujú 20 cm<sup>2</sup>. Ak sa na tento účel použije nedeštruktívna metóda, musí byť plocha odobratých vzoriek najmenej 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pri telách malých prežúvavcov) na jedno miesto odberu.

Pri odbere vzoriek na analýzy salmonel sa používa metóda pomocou abrazívneho tampónu. Vyberajú sa plochy s najvyššou pravdepodobnosťou kontaminácie. Celková plocha odberu má byť najmenej 400 cm<sup>2</sup>.

Pri odbere vzoriek z rôznych miest odberu z tela sa pred vyšetrením zo vzoriek vytvorí súhrnná vzorka.

#### Pravidlá odberu vzoriek z tiel hydiny

Na analýzy salmonel sa náhodným výberom odoberajú vzorky najmenej z 15 tiel po vychladení. Z každého tela sa odoberá približne 10 g kúsok kože z krku. Pred vyšetrením sa vždy zložia vzorky kože z krku troch tiel do súhrnnej vzorky, aby vzniklo 5 × 25 g konečných vzoriek.

#### Usmernenia na odber vzoriek

Podrobnejšie usmernenia na odber vzoriek z tiel, najmä pokiaľ ide o miesta odberu, možno zahrnúť do príručky osvedčených postupov uvedených v článku 7 nariadenia (ES) č. 852/2004.

#### Frekvencia odberu vzoriek z tiel, mletého mäsa, mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa

Prevádzkovatelia bitúnkov alebo prevádzkarní na výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mechanicky separovaného mäsa odoberajú vzorky na mikrobiologickú analýzu najmenej raz do týždňa. V záujme pokrytia všetkých dní v týždni je potrebné deň odberu každý týždeň meniť.

Pokiaľ ide o odber vzoriek mletého mäsa a mäsových prípravkov na analýzy *E. coli* a počtu aeróbných kolónií, frekvencia testovania sa môže znížiť na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli vyhovujúce výsledky počas šiestich po sebe nasledujúcich týždňov.

Pri odbere vzoriek mletého mäsa, mäsových prípravkov a tiel na analýzy salmonel možno znížiť frekvenciu testovania na raz za štrnásť dní, ak sa dosiahli vyhovujúce výsledky počas 30 po sebe nasledujúcich týždňov. Frekvencia odberov vzoriek na salmonelu sa môže znížiť uplatňovaním národného alebo regionálneho programu kontroly salmonel, ak tento program obsahuje testovanie, ktoré nahrádza uvedený odber vzoriek. Frekvencia odberu vzoriek sa môže obmedziť aj vtedy, keď národný alebo regionálny program kontroly salmonel preukáže, že pri zvieratách, ktoré bitúnok nakupuje, je prevencia salmonel nízka.

Po odôvodnení na základe analýzy rizika a následnom povolení príslušným orgánom však možno udeliť výnimku z týchto frekvencií odberu vzoriek malým bitúnikom a prevádzkarniam vyrábajúcim mleté mäso a mäsové prípravky v malých množstvách.“