



Brüssel, den 11. Mai 2017
(OR. en)

8950/17
ADD 1

AGRILEG 92
DENLEG 41
VETER 36

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	4. Mai 2017
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D043211/04 ANNEX 1
Betr.:	ANHANG der VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf Campylobacter in Schlachtkörpern von Masthähnchen

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D043211/04 ANNEX 1.

Anl.: D043211/04 ANNEX 1



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANTE/12077/2015 ANNEX Rev. 2
(POOL/G4/2015/12077/12077R2-EN
ANNEX.doc) D043211/04
[...] (2017) **XXX** draft

ANNEX 1

ANHANG

der

VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf *Campylobacter* in
Schlachtkörpern von Masthähnchen

ANHANG

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird wie folgt geändert:

(1) In Kapitel 2 wird Abschnitt 2.1 wie folgt geändert:

(a) Die Tabelle wird wie folgt geändert:

(i) Die folgende Zeile 2.1.9 wird eingefügt:

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
„2.1.9 Schlachtkörper von Masthähnchen	<i>Campylobacter</i> spp.	50(5)	c = 20 Ab dem 1.1.2020: c = 15 Ab dem 1.1.2025: c = 10	1000 KBE/g		EN ISO 10272-2	Schlachtkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben“

(ii) Fußnote 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Bei Nummern 2.1.3–2.1.5 und 2.1.9: m = M.“

(b) Unter der Überschrift „Interpretation der Untersuchungsergebnisse“ wird Folgendes eingefügt:

„*Campylobacter* spp. in Geflügelschlachtkörpern von Masthähnchen:

- befriedigend, wenn höchstens c/n Werten > m sind,
- unbefriedigend, wenn mehr als c/n Werten > m sind.“

(2) Kapitel 3 Abschnitt 3.2 erhält folgende Fassung:

„(3.2) Probenahme zur bakteriologischen Untersuchung in Schlachthöfen und Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch und Frischfleisch herstellen

Bestimmungen über die Probenahme an Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden

Die destruktiven und nichtdestruktiven Probenahmeverfahren, die Auswahl der Probenahmestellen sowie die Bestimmungen über Lagerung und Beförderung der zu verwendenden Proben werden in der Norm ISO 17604 beschrieben.

Bei jeder Probenahme sind fünf Schlachtkörper nach dem Zufallsprinzip zu beproben. Die Probenahmestellen sind unter Berücksichtigung der in den verschiedenen Anlagen verwendeten Schlachttechnik auszuwählen.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl sind vier Stellen jedes Schlachtkörpers zu beproben. Mit Hilfe des destruktiven Verfahrens sind vier Gewebeproben mit einer Gesamtfläche von 20 cm² zu entnehmen. Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens für diesen Zweck ist eine Probestelle je Probestelle von mindestens 100 cm² (50 cm² bei Schlachtkörpern kleiner Wiederkäuer) abzudecken.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf *Salmonella* ist die Probenahme mithilfe eines Kratzschwamms durchzuführen. Es sind Bereiche auszuwählen, bei denen die Wahrscheinlichkeit, dass sie kontaminiert sind, am größten ist. Die gesamte Probenahmefläche muss mindestens 400 cm² groß sein.

Vor der Untersuchung werden die von den verschiedenen Probenahmestellen entnommenen Proben des Schlachtkörpers entsprechend gepoolt.

Bestimmungen über die Probenahme von Geflügelschlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch

Schlachthöfe beproben ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut zur Untersuchung auf *Salmonella* und *Campylobacter*. Andere als in der Nachbarschaft eines Schlachthofs gelegene Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, die nur von diesem Schlachthof erhaltenes Fleisch zerlegen und verarbeiten, entnehmen ebenfalls Proben zur Untersuchung auf *Salmonella*. Dabei beproben sie vorzugsweise ganze Geflügelschlachtkörper mit Halshaut, sofern verfügbar, stellen jedoch sicher, dass auch Geflügelteile mit Haut, ohne Haut oder mit nur wenig Haut beprobt werden, und gewährleisten eine risikobasierte Probenwahl.

Die Schlachthöfe berücksichtigen in ihren Probenahmeplänen Geflügelschlachtkörper aus Herden mit unbekanntem *Salmonella*-Status oder aus solchen, in denen *Salmonella* Enteritidis oder *Salmonella* Typhimurium nachgewiesen wurde.

Werden Geflügelschlachtkörper auf *Salmonella* und *Campylobacter* anhand der in Kapitel 2 in den Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien in Schlachthöfen untersucht und werden die Untersuchungen auf *Salmonella* und auf *Campylobacter* im selben Laboratorium durchgeführt, so sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 15 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von

mindestens drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe zu 26 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also 5 x 26 g endgültige Proben (26 g sind nötig, um die Analysen für sowohl *Salmonella* als auch *Campylobacter* parallel anhand einer Probe vorzunehmen.). Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf *Campylobacter* weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des *Campylobacter*-Kriteriums verwendet werden. Die 5 x 26 g Proben werden verwendet, um die Einhaltung der in Kapitel 2 Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien und des in Kapitel 1 Zeile 1.28 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriteriums zu verifizieren. Zur Herstellung der Erstverdünnung im Laboratorium werden der 26-g-Testmenge 9 Anteile (234 ml) gepufferten Peptonwassers zugesetzt. Dieses wird zuvor auf Raumtemperatur erwärmt. Die Mischung wird ca. 1 Minute lang in einem Mischer (Stomacher oder Pulsifier) behandelt. Schaumbildung sollte vermieden werden, indem die Luft weitestmöglich aus dem Stomacher-Beutel entfernt wird. 10 ml (~ 1 g) dieser Erstverdünnung werden in ein leeres steriles Röhrchen gegeben; 1 ml dieser 10 ml wird für die Auszählung von *Campylobacter* auf Selektivplatten verwendet. Der Rest der Erstverdünnung (250 ml ~ 25 g) wird zum Nachweis von *Salmonella* verwendet.

Werden Geflügelschlachtkörper auf *Salmonella* und *Campylobacter* anhand der in Kapitel 2 in den Zeilen 2.1.5 und 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien in Schlachthöfen untersucht und werden die Untersuchungen auf *Salmonella* und auf *Campylobacter* in zwei unterschiedlichen Laboratorien durchgeführt, so sind bei jeder Probenahme nach dem Zufallsprinzip Halshäute von mindestens 20 Schlachtkörpern nach der Kühlung zu beproben. Vor der Untersuchung sind die Hautproben vom Hals von mindestens vier Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe von 35 g bilden. Die Hautproben vom Hals bilden also 5 Proben zu 35 g, die wiederum in 5 endgültige Proben zu 25 g (für die Untersuchung auf *Salmonella*) sowie 5 endgültige Proben zu 10 g (für die Untersuchung auf *Campylobacter*) aufgeteilt werden. Die Proben werden nach der Probenahme aufbewahrt und bei einer Temperatur von mindestens 1 °C und höchstens 8 °C zum Laboratorium transportiert, wobei zwischen der Probenahme und der Untersuchung auf *Campylobacter* weniger als 48 Stunden liegen müssen, um die Unversehrtheit der Probe zu gewährleisten. Proben, die eine Temperatur von 0 °C erreicht haben, dürfen nicht für die Überprüfung der Einhaltung des *Campylobacter*-Kriteriums verwendet werden. Die 5 x 25 g Proben werden verwendet, um die Einhaltung der in Kapitel 2 Zeile 2.1.5 festgelegten Prozesshygienekriterien und des in Kapitel 1 Zeile 1.28 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriteriums zu verifizieren. Die 5 endgültigen Proben zu 10 g werden zur Überprüfung der Einhaltung des in Kapitel 2 Zeile 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriteriums verwendet.

Für die Untersuchung von anderem frischen Geflügelfleisch als Geflügelschlachtkörpern auf *Salmonella* sind pro Partie 5 Proben von

mindestens 25 g zu entnehmen. Die Geflügelteilen mit Haut entnommenen Proben enthalten Haut und eine dünne Scheibe Oberflächenmuskel, falls nicht ausreichend Haut für eine Probeneinheit vorhanden ist. Die Geflügelteilen ohne Haut oder mit nur wenig Haut entnommenen Proben enthalten zusätzlich zu der vorhandenen Haut eine oder mehrere dünne Scheiben Oberflächenmuskel, sodass eine ausreichend große Probeneinheit entsteht. Die Fleischscheiben sind so zu entnehmen, dass sie möglichst viel von der Fleischoberfläche enthalten.

Leitlinien für die Probenahme

Ausführlichere Leitlinien für die Probenahme bei Schlachtkörpern, insbesondere, was die Probenahmestellen anbelangt, können in die in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthaltenen Leitlinien für gute Verfahrenspraxis aufgenommen werden.

Probenahmehäufigkeit bei Schlachtkörpern, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch und frischem Geflügelfleisch

Die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellen, entnehmen mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

Was die Probenahme bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen zur Untersuchung auf *E. coli* und der aeroben mesophilen Keimzahl sowie die Probenahme an Schlachtkörpern zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl anbelangt, kann die Häufigkeit auf eine Untersuchung alle 14 Tage verringert werden, sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

Bei der Beprobung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Schlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch zur Untersuchung auf *Salmonella* kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, wenn in 30 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Probenahmehäufigkeit bei Untersuchungen auf *Salmonella* kann auch verringert werden, wenn ein nationales oder regionales Salmonellen-Kontrollprogramm besteht, das Untersuchungen umfasst, die die in diesem Absatz genannte Probenahme ersetzen. Die Probenahmehäufigkeit kann noch weiter verringert werden, wenn in dem nationalen oder regionalen Salmonellen-Kontrollprogramm gezeigt wird, dass die Salmonellenprävalenz bei den von dem Schlachthof gekauften Tieren gering ist.

Bei der Beprobung von Geflügelschlachtkörpern zur Untersuchung auf *Campylobacter* kann die Probenahmehäufigkeit auf eine Untersuchung alle 14 Tage verringert werden, wenn in 52 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Probenahmehäufigkeit für *Campylobacter* kann mit Genehmigung der zuständigen Behörde verringert werden, wenn eine amtliches oder amtlich anerkanntes nationales oder regionales *Campylobacter*-Bekämpfungsprogramm existiert und dieses

Probenahmen und Untersuchungen umfasst, die den Probenahmen und Untersuchungen gleichwertig sind, die zur Überprüfung der Einhaltung der in Kapitel 2 Zeile 2.1.9 festgelegten Prozesshygienekriterien verlangt werden. Wenn das Bekämpfungsprogramm eine geringe Kontamination der Herden mit *Campylobacter* zulässt, kann die Probenahmehäufigkeit weiter reduziert werden, sofern diese geringe Kontamination in den Herkunftsbetrieben der vom Schlachthof gekauften Masthähnchen in 52 aufeinanderfolgenden Wochen erzielt wird. Falls das Bekämpfungsprogramm während einer bestimmten Zeit des Jahres befriedigende Ergebnisse aufweist, kann die Untersuchungshäufigkeit für *Campylobacter* mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch den saisonalen Schwankungen angepasst werden.

Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und frisches Geflügelfleisch in kleinen Mengen herstellen, können jedoch von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.“