

РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 15 декември 1992 година

относно микробиологичните критерии приложими при производството на полуфабрикати от ракообразни и черупчести мекотели

(93/51/ЕИО)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Директива 91/493/ЕИО на Съвета от 22 юли 1991 г. относно определяне на ветеринарно-санитарните условия за производството и пускането на пазара на рибни продукти¹, и по-специално глава V, дял II, точка 4 от приложението към нея,

като има предвид, че в съответствие с глава IV, дял IV, точка 7, буква в) от приложението към Директива 91/493/ЕИО, производителите на полуфабрикати от ракообразни и черупчести мекотели трябва да извършват микробиологични проверки на тяхната продукция на редовни интервали, съобразно стандартите, които ще бъдат посочени съгласно глава V, дял II, точка 4 от това приложение;

като има предвид, че с оглед защитата на общественото здраве следва да се определи норма на бактериалното замърсяване, над която резултатите не могат да се считат за приемливи без продуктът да бъде по някакъв начин токсичен; като има предвид, че при превишаване на приемливата норма, производителите трябва да изследват причините, които го предизвикват и да създадат коригиращи мерки за да се предотвратят по-нататъшни такива случаи;

като има предвид, че методите на анализ ще бъдат посочени по-късно в светлината на предприетите изследвания; като има предвид, че дотогава се прилагат международно признати методи;

като има предвид, че мерките определени в настоящото решение са в съответствие със становището на Постоянния ветеринарен комитет,

РЕШИ:

Член 1

Предвидените в глава IV, дял IV, точка 7, буква в) от приложението към Директива 91/493/ЕИО микробиологични стандарти, които се прилагат при производството на полуфабрикати от ракообразни и черупчести мекотели, са посочени в приложението към този документ.

¹ ОВ L 268, 24.9.1991г., стр. 15.

Член 2

Микробиологичните стандарти се проверяват от производителя по време на производствения процес и преди пускането на пазара на полуфабрикати от ракообразни и черупчести мекотели, приготвени в одобрен в съответствие с член 7 от Директива 91/493/ЕИО преработвателен завод.

Член 3

1. Управляващият персонал на преработвателния завод изготвя програми за вземане на проби, които са в зависимост от естеството на продуктите (цели, обелени или със свалена черупка), температурата и времето на преработка и оценката на риска, и които отговарят на изискванията на член 6 от Директива 91/493/ЕИО.

2. В случай на неспазване на посочените в позиции 1 и 2 на приложението към този документ стандарти, посочените в параграф 1 програми съдържат предприемането на действия:

- да се уведомят компетентните органи за направените заключения и за предприетите действия във връзка с незадоволителните партии, както и за мерките взети във второто тире по-долу,
- да се преразгледат методите на наблюдение и проверка на критичните точки така че да се идентифицира източникът на замърсяване, и по-често да извършват анализи,
- да не се предлагат за човешка консумация партии, за които е установено, че са незадоволителни поради открити в тях патогени, или е превишена посочената в позиция 2 на приложението стойност М за стафилококите.

Член 4

Докато се очаква създаването на методи на Общността за микробиологичен анализ, методите за анализ, които се използват за потвърждение на посочените в приложението към този документ микробиологични стандарти, са научно признати на международно ниво и тествани в практиката. Използваният метод на анализ трябва да бъде документиран със съответните резултати.

Член 5

Адресати на настоящото решение са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 15 декември 1992 година.

За Комисията:

Ray MAC SHARRY

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Патогени

Вид патогени	Стандарт
Salmonella spp.	Отсъства в 25 g $n = 5$ $c = 0$

В допълнение, патогените и токсините от тях, които ще се търсят съгласно оценката на риска, не трябва да присъстват в количества влияещи на здравето на потребителите.

2. Организми, които са признак за лоша хигиена (обелени или със свалена черупка продукти)

Вид организъм	Стандарт (на г)
Staphylococcus aureus	$m = 100$ $M = 1000$ $n = 5$ $c = 2$
Или: Thermotolerant coliform (44 °C върху твърда среда)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 2$
Или: Escherichia coli (върху твърда среда)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 1$

Където параметрите n , m , M и c се определят както следва:

n = брой единици, от които се състои пробата

m = граница под която всички резултати се считат за задоволителни

M = граница на допустимост над която резултатите се считат за незадоволителни

c = брой единици на пробата, които дават бактериалните резултати между m и M .

Качеството на партида се счита за:

а) задоволително, когато всички наблюдавани стойности са $3m$ или по-малки;

б) допустимо, когато наблюдаваните стойности са между $3m$ и $10 m (=M)$ и когато c/n е $2/5$ или по-малко.

Качеството на партида се счита за незадоволително:

- във всички случаи, когато стойностите са над M ,

- когато c/n е по-голямо от $2/5$.

3. Индикаторни организми (Насоки)

Вид организъм	Стандарт (на g)
Мезофилна аеробна бактерия (30 °C)	m = 10 000 M = 100 000
а) Цели продукти	n = 5 c = 2
б) Обелени или със свалена черупка продукти, с изключение на месо от морски рак	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
в) Месо от морски рак	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Тези насоки ще помогнат на производителите да преценят дали техните заводи работят задоволително и ще им съдействат в изпълнението на процедурите за мониторинг на производството.