

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1441/2007

2007 m. gruodžio 5 d.

iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ⁽¹⁾, ypač į jo 4 straipsnio 4 dalį,

kadangi:

- (1) 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ⁽²⁾ nustatyti mikrobiologiniai kriterijai dėl tam tikrų mikroorganizmų ir įgyvendinimo taisyklės, kurių turi laikytis maisto verslo subjektai įgyvendindami Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnyje nurodytas bendrąsias ir specialiąsias higienos priemones. Reglamente (EB) Nr. 2073/2005 taip pat nustatyta, kad maisto verslo subjektai turi užtikrinti, jog maisto produktai atitiktų to reglamento I priede nustatytus atitinkamus mikrobiologinius kriterijus.
- (2) Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 1 ir 2 skyriuose nustatyti maisto saugos ir proceso higienos kriterijai dėl sausų mišinių kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir sausų dietinių specialios medicininės paskirties maisto produktų, skirtų jaunesniems negu 6 mėnesių kūdikiams (toliau – sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir sausi dietiniai maisto produktai). To priedo 2 skyriaus 2.2 dalyje nustatyta, kad jei sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių amžiaus ir sausi dietiniai maisto produktai yra ištirti ir nors viename mėginio vienete aptikta *Enterobacteriaceae*, partija turi būti ištirta dėl *Enterobacter sakazakii* ir *Salmonella*.
- (3) 2007 m. sausio 24 d. Europos maisto saugos tarnybos (EMST) mokslinė grupė biologinio pavojaus klausimais (BIOHAZ grupė) paskelbė nuomonę dėl *Enterobacteriaceae* kaip *Salmonella* ir *Enterobacter sakazakii* indikatoriaus. Ji

padarė išvadą, kad nėra įmanoma nustatyti koreliacijos tarp *Enterobacteriaceae* ir *Salmonella*, o koreliacija tarp *Enterobacteriaceae* ir *Enterobacter sakazakii* nėra universali. Tačiau atskiros įmonės lygiu koreliacija tarp *Enterobacteriaceae* ir *Enterobacter sakazakii* yra galima.

- (4) Todėl Reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nustatytas reikalavimas dėl sausų mišinių kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir sausų dietinių maisto produktų tyrimo dėl *Salmonella* ir *Enterobacter sakazakii* tais atvejais, kai nors viename mėginio vienete aptikta *Enterobacteriaceae*, nebeturėtų būti taikomas. Dėl šios priežasties taip pat reikia iš dalies pakeisti to reglamento I priedo 2 skyriaus 2.2 dalį.
- (5) Pagal EMST BIOHAZ grupės 2004 m. rugsėjo 9 d. nuomonę dėl mikrobiologinių pavojų mišiniuose kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir mišiniuose vyresniems negu 4 mėnesių kūdikiams reikėtų nustatyti sausų mišinių vyresniems negu 4 mėnesių kūdikiams mikrobiologinius kriterijus dėl *Salmonella* ir *Enterobacteriaceae*.
- (6) 2005 m. sausio 26 d. ir 27 d. EMST BIOHAZ grupė paskelbė nuomonę dėl *Bacillus cereus* ir kitų *Bacillus spp.* maisto produktuose. Ji padarė išvadą, kad viena iš svarbiausių kontrolės priemonių yra kontroliuoti temperatūrą ir įvesti rizikos veiksnių analizės ir svarbiausių valdymo taškų principais pagrįstą sistemą. Bevandeniai maisto produktai, kuriuose dažnai pasitaiko patogeninių *Bacillus spp.* sporų, gali tapti terpe daugintis *Bacillus cereus*, kai bus rehidratuoti šiltame vandenyje. Kai kurie bevandeniai maisto produktai, įskaitant sausus mišinius kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir sausus dietinius maisto produktus, yra vartojami potencialiai pažeidžiamų vartotojų. Pagal EMST nuomonę *Bacillus cereus* sporų kiekiai sausuose mišiniuose kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir sausuose dietiniuose maisto produktuose juos perdirbant turėtų būti kiek įmanoma mažesni, ir, be geros praktikos reikalavimų, turėtų būti nustatytas ir proceso higienos kriterijus, skirtas laikotarpiui nuo paruošimo iki suvartojimo sutrumpinti.
- (7) Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 1 skyriuje nustatytas analizės pamatinis metodas stafilokokų enterotoksinams tam tikruose sūriuose, pieno milteliuose ir išrūgų milteliuose nustatyti. Tą metodą Bendrijos etalninė laboratorija peržiūrėjo dėl koaguliazę gaminančių stafilokokų. Todėl nuoroda į pamatinį analizės metodą turėtų būti iš dalies pakeista. Todėl reikėtų iš dalies atitinkamai pakeisti reglamento I priedo 1 skyrių.

⁽¹⁾ OL L 139, 2004 4 30, p. 1.⁽²⁾ OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

(8) Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 3 skyriuje nustatytos galvijų, kiaulių, avių, ožkų ir arklių skerdenų mėginių tyrimams dėl *Salmonella* ėmimo taisyklės. Pagal šias taisykles mėginių ėmimo plotas turi apimti bent 100 cm² pasirinktos mėginių ėmimo vietos. Tačiau nėra nurodytas nei mėginių ėmimo vietų skaičius, nei minimalus bendras mėginių ėmimo plotas. Siekiant geriau įgyvendinti šias taisykles Bendrijoje, tikslinga Reglamente (EB) Nr. 2073/2005 nurodyti, kad mėginių ėmimui reikėtų pasirinkti potencialiai labiausiai galimas užterštas vietas ir padidinti bendrą mėginių ėmimo plotą. Todėl reikėtų iš dalies atitinkamai pakeisti to reglamento I priedo 3 skyrių.

(9) Siekiant Bendrijos teisės aktų aiškumo yra tikslinga pakeisti Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedą šio reglamento priedo tekstu.

(10) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas pakeičiamas šio reglamento priedu.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2007 m. gruodžio 5 d.

Komisijos vardu
Markos KYPRIANOU
Komisijos narys

PRIEDAS

„I PRIEDAS

Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai

1 skyrius	Maisto saugos kriterijai	15
2 skyrius	Proceso higienos kriterijai	20
2.1	Mėsos ir mėsos produktų	20
2.2	Pieno ir pieno produktų	23
2.3	Kiaušinių produktų	26
2.4	Žuvininkystės produktų	27
2.5	Daržovių, vaisių ir jų produktų	28
3 skyrius	Tiriamų mėginių ėmimo ir paruošimo taisyklės	29
3.1	Bendrosios tiriamų mėginių ėmimo ir paruošimo taisyklės	29
3.2	Bakteriologinių mėginių ėmimas skerdyklose ir patalpose, kuriose gaminama smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai	29

1 skyrius. Maisto saugos kriterijai

Maisto kategorija	Mikroorganizmai ir (ar) jų toksinai, metabolitai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriteriaus taikymo etapas
		n	c	m	M		
1.1 Gatavi maisto produktai kūdikiams ir specialios medicininės paskirties gatavi maisto produktai (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Nėra 25 g		EN/ISO 11290-1	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.2 Gatavi maisto produktai, kuriuose gali dauginis <i>L. monocytogenes</i> , išskyrus produktus kūdikiams ir specialios medicininės paskirties produktus	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ksv/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.3 Gatavi maisto produktai, kuriuose negali dauginis <i>L. monocytogenes</i> , išskyrus produktus kūdikiams ir specialios medicininės paskirties produktus (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Nėra 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Etapas, kai maistą betarpiškai tebekontroliuoja ji pagaminęs maisto verslo subjektas
1.4 Smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, vartojami žali	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.5 Iš paukštienos pagaminta smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, vartojami išvirus	<i>Salmonella</i>	5	0	Nuo 2006 1 1 Nėra 10 g Nuo 2010 1 1 Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.6 Iš kitų gyvūnų rūšių, išskyrus paukštieną, pagaminta smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, vartojami išvirus	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 10 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.7 Mechanišškai atskirta mėsa (MAM) (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 10 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.8 Mėsos produktai, vartojami žali, išskyrus produktus, kurių gamybos procesas arba sudėtis pašalina salmonelių riziką	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu

Maisto kategorija	Mikroorganizmai ir (ar) jų toksinai, metabolitai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kritingiausias taikymo etapas
		n	c	m	M		
1.9 Iš paukštienos pagaminti mėsos produktai, vartojami išvirus	<i>Salmonella</i>	5	0	Nuo 2006 1 1 Nėra 10 g Nuo 2010 1 1 Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.10 Želatina ir kolagenas	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.11 Sūriai, sviestas ir grietinėlė, pagaminti iš žalio pieno arba pieno, kuris buvo apdorotas termiškai žemesnėje temperatūroje nei pasterizuojant (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.12 Pieno milteliai ir išrūgų milteliai	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.13 Ledai (11), išskyrus produktus, kurių gamybos procesas arba sudėtis pašalina salmonelių riziką	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.14 Kiaušinių produktai, išskyrus produktus, kurių gamybos procesas arba sudėtis pašalina salmonelių riziką	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.15 Gatavi maisto produktai, kurių sudėtyje yra žalias kiaušinis, išskyrus produktus, kurių gamybos procesas arba sudėtis pašalina salmonelių riziką	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g arba ml		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.16 Virti vėžiagyviai ir moliuskai	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.17 Gyvi dvigeldžiai moliuskai ir gyvi dygiaodžiai, gaubtgyviai ir piltvokojai	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.18 Daigintos sėklos (gatavas produktas) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu

Maisto kategorija	Mikroorganizmai ir (ar) jų toksinai, metabolitai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriterijaus taikymo etapas
		n	c	m	M		
1.19 Pjaustyti vaisiai ir daržovės (gatavi produktai)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.20 Nepasterizuotos vaisių ir daržovių sultys (gatavi produktai)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.21 Sūriai, pieno milteliai ir išrūgų milteliai, nurodyti koaguliuzę gaminantiems stafilokokams skirtuose kriterijuose šio priedo 2.2 skyriuje	Stafilokokiniai enterotoksinai	5	0	Nenustatyta 25 g		BEL Europos paieskos metodas koaguliuzę gaminantiems stafilokokams (13) nustatyti	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.22 Sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausi dietiniai maisto produktai kūdikiams iki 6 mėnesių	<i>Salmonella</i>	30	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.23 Sausi mišiniai vyresniems nei 4 mėnesių kūdikiams	<i>Salmonella</i>	30	0	Nėra 25 g		EN/ISO 6579	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.24 Sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausi dietiniai maisto produktai kūdikiams iki 6 mėnesių (14)	<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	Nėra 10 g		ISO/TS 22964	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.25 Gyvi dvigeldžiai moliuskai ir gyvi dygiaodžiai, gaubtagyviai ir pilvakojai	<i>E. coli</i> (15)	1 (16)	0	< 230 LTS (labiausiai tikėtinas skaičius)/100 g kūno minkštimo ir geldelės skysčio		ISO TS 16649-3	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu
1.26 Žuvininkystės produktai iš žuvų rūšių, kurios siejamos su dideliu histidino kiekiu (17)	Histaminas	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu

Maisto kategorija	Mikroorganizmai ir (ar) jų toksinai, metabolitai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriterijaus taikymo etapas
		n	c	m	M		
1.27 Žuviminkystės produktai, kuriems buvo taikomas fermentinis brandinimas sūryme, pagaminti iš žuvų rūšių, siejamų su dideliu histidino kiekiu (17)	Histaminas	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Produktai, pateikti į rinką jų tinkamumo vartoti laikotarpiu

(1) n = mėginių sudarančių vienėtų skaičius; c = mėginio vienetu, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.
(2) Punktuose 1.1-1.25 m – M.
(3) Naudojama naujausia standarto versija.
(4) Normaliomis aplinkybėmis nėra reikalaujama pagal šį kriterijų tirti tokius gatavus maisto produktus:
— termiškai apdorotus arba kitaip perdirbtus, veiksmingai pakalinant *L. monocytogenes*; produktus, kai po tokio apdorojimo nebegalimas pakartotinai užkurti (pvz. produktai termiškai apdorjami galutinio pakavimo metu),
— šviežias, nesupjaustytas ir neapdorotas daržoves ir vaisius, išskyrus daigintą sėklą,
— duoną, sausainius ir panašius produktus,
— išpilstytą arba supakuotą vandenį, nealkoholinius gėrimus, alų, sūrą, vyną, stipriuosius alkoholinius gėrimus ir panašius produktus,
— cukrų, medų ir konditerijos gaminius, įskaitant kakavos ir šokolado produktus,
— gyvus dvigeldžius moliuskus.
(5) Šis kriterijus taikomas, jeigu gamintojas gali įtikinti kompetentingą instituciją, kad per visą tinkamumo vartoti laiką produktas neviršys 100 ksv/g ribos. Proceso metu subjektas gali nustatyti tarpines ribas, kurios turi būti pakankamai žemos, kad garantuotų, jog pasibaigus tinkamumo vartoti laikui nebus viršyta 100 ksv/g riba.
(6) 1 ml inokulianto uždedama ant 140 mm skersmens Petri lėkštelės arba ant trijų 90 mm skersmens Petri lėkštelių.
(7) Šis kriterijus taikomas produktams, kuriuos betarpiškai tebekontroliuoja juos pagaminęs maisto verslo subjektas, kai pastarasis negali įtikinti kompetentingos institucijos, jog per visą tinkamumo vartoti laiką produktas neviršys 100 ksv/g ribos.
(8) Produktai, kurių pH $\leq 4,4$ arba $a_w \leq 0,92$, produktai, kurių pH $\leq 5,0$ ir $a_w \leq 0,94$, produktai, kurių tinkamumo vartoti laikas trumpesnis kaip 5 dienos, automatiškai priskiriami šiai kategorijai. Kitos produktų kategorijos taip pat gali priklausyti šiai kategorijai, jeigu tai turi mokslinį pagrindą.
(9) Šis kriterijus taikomas mechaniškai atskirti mėsa (MAM), pagaminti naudojami būdus, nurodytus Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio III skyriaus 3 dalyje.
(10) Išskyrus produktus, kurių atveju gamintojas gali įtikinti kompetentingas institucijas, jog dėl prinokimo laiko ir, tam tikrais atvejais – produkto a_w , nėra salmonelių rizikos.
(11) Tik ledai, kurių sudėtyje yra pieno ingredientų.
(12) Preliminarus sėklų partijos ištyrimas prieš pradedant dauginimo procesą arba mėginių ėmimas turi būti atliekamas tame etape, kai numatoma didžiausia tikimybė rasti salmonelių.
(13) Nuorodų Bendrijos etaloninė laboratorija dėl koaguliazės gaminančių stafilokokų enterotoksiniams piene ir pieno produktuose aptikti.
(14) Lygagretus tyrimas dėl *Enterobacterijos* ir *E. sakazakii* atliekamas, nebent tarp šių mikroorganizmų buvo nustatyta koreliacija atskirai paimtos imonės lygtyje, jei tokioje imonyje bent viename iš produkto mėginių yra aptikta *Enterobacterijos*, partija turi būti iširta dėl *E. sakazakii*. Gamintojo atsakomybė yra įtikinti kompetentingas institucijas ar yra tokia koreliacija tarp *Enterobacterijos* ir *E. sakazakii*.
(15) *E. coli* čia naudojama kaip fekalinio užteršimo rodiklis.
(16) Sudėtinis mėginys, apimantis mažiausiai 10 atskirų gyvūnų.
(17) Visų pirma šių šėmų žuvų rūšys: *Scorpenidae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.
(18) Pavieniai mėginiai gali būti paimti mažmeninės prekybos lygmenyje. Tokiu atveju netaikoma prielaida, nustatyta Reglamento (EB) Nr. 178/2002 14 straipsnio 6 dalyje, pagal kurią visą partiją reikia laikyti nesaugia.
(19) Nuorodos: 1. Malle P., Valle M., Bouqulet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouqulet 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.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tirtam mėginiui vienetai, išskyrus gyvus dvigeldžius moliuskus ir pilvakojus, kuriems atliekamas *E. coli* tyrimas, kuriame riba taikoma sudėtiniam mėginiui.

Tyrimo rezultatai parodo iširtos partijos mikrobiologinę kokybę⁽¹⁾.

L. monocytogenes gatavuose maisto produktuose kūdikiams ir specialios medicininės paskirties gatavuose maisto produktuose:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės rodo, jog bakterijos nėra,
- nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginio vienetų nustatoma bakterija.

L. monocytogenes gatavuose maisto produktuose, kuriuose gali dauginis *L. monocytogenes*, kai maistą betarpiškai tebekontroliuoja jį pagaminęs maisto verslo subjektas, negalintis įrodyti, jog per visą tinkamumo vartoti laiką produktas neviršys 100 ksv/g ribos:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės rodo, jog bakterijos nėra,
- nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginio vienetų nustatoma bakterija.

L. monocytogenes kituose gatavuose maisto produktuose ir *E. coli* gyvuose dvigeldžiuose moliuskuose:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra \leq ribinio dydžio,
- nepatenkinama, jeigu kuri nors vertė yra $>$ ribinį dydį.

Salmonella skirtingose maisto kategorijose:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės rodo, jog bakterijos nėra,
- nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginio vienetų nustatoma bakterija.

Stafilokokiniai enterotoksinai pieno produktuose:

- patenkinama, jeigu nei viename mėginio vienetė nenustatomi enterotoksinai,
- nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginio vienetų nustatomi enterotoksinai.

Enterobacter sakazakii sausuose mišiniuose kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausuose dietiniuose maisto produktuose kūdikiams iki 6 mėnesių:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės rodo, jog bakterijos nėra,
- nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginio vienetų nustatoma bakterija.

Histaminas žuvininkystės produktuose, pagamintuose iš žuvų rūšių, kurios siejamos su dideliu histidino kiekiu:

— patenkinama, jeigu įvykdomi tokie reikalavimai:

- 1) nustatyta vidutinė vertė yra \leq m;
- 2) nustatytų c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M;
- 3) nei viena iš nustatytų verčių neviršija M ribos,

— nepatenkinama, jeigu nustatyta vidutinė vertė viršija m arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M arba viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M.

⁽¹⁾ Tyrimo rezultatus galima panaudoti parodant RVASVT principų arba geros proceso higienos tvarkos veiksmingumą.

2 skyrius. Proceso higienos kriterijai

2.1 Mėsos ir mėsos produktų

Maisto kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas ⁽¹⁾		Ribos ⁽²⁾		Analizės pamatinis metodas ⁽³⁾	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.1.1 Galvijų, avių, ožkų ir arklų skerdenos ⁽⁴⁾	Aerobinių kolo-nijų skaičius			3,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	5,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	ISO 4833	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės peržiūra
	Enterobakterijos			1,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	2,5 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	ISO 21528-2	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės peržiūra
2.1.2 Kiaulių skerdenos ⁽⁴⁾	Aerobinių kolo-nijų skaičius			4,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	5,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	ISO 4833	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės peržiūra
	Enterobakterijos			2,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	3,0 log ksv/cm ² dienos vidurkio loga-ritmas	ISO 21528-2	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės peržiūra
2.1.3 Galvijų, avių, ožkų ir arklų skerdenos	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Nėra ištirtame plote, tenkan-čiame skerdenai		EN/ISO 6579	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas, proceso kontrolės ir gyvūnų kilmės peržiūra
2.1.4 Kiaulių skerdenos	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Nėra ištirtame plote, tenkan-čiame skerdenai		EN/ISO 6579	Skerdenos po išdorojimo, tačiau prieš atšaldymą	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės, gyvūnų kilmės ir bioaugumo prie-monų kilmės ūkiuose peržiūra
2.1.5 Broilerių ir kalakutų skerdenos	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾	Nėra 25 g sudėtiname kaklo odos mėginyje		EN/ISO 6579	Skerdenos po atšaldymo	Skerdeno higienos gerinimas ir proceso kontrolės, gyvūnų kilmės ir bioaugumo prie-monų kilmės ūkiuose peržiūra

Maisto kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.1.6 Smulkinta mėsa	Aerobinių kolo-	5	2	5×10^5 ksv/g	5×10^6 ksv/g	ISO 4833	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas bei žaliavų atrankos ir (arba) kilmės gerinimas
	nijų skaičius (7)							
2.1.7 Mechanškai atskirta mėsa (MAM) (8)	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 ksv/g	500 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas bei žaliavų atrankos ir (arba) kilmės gerinimas
	Aerobinių kolo-	5	2	5×10^5 ksv/g	5×10^6 ksv/g	ISO 4833		
2.1.8 Mėsos pusgaminiai	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 ksv/g	500 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas bei žaliavų atrankos ir (arba) kilmės gerinimas
	Aerobinių kolo-	5	2	5×10^5 ksv/g	5×10^6 ksv/g	ISO 4833		
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	500 ksv/g arba cm^2	5 000 ksv/g arba cm^2	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas bei žaliavų atrankos ir (arba) kilmės gerinimas

(1) n – mėginių sudaranciu vienetu skaičius; c – mėginio vienetu, kuriu vertes yra tarp m ir M, skaičius.

(2) 1.3 – 2.1.5 punktuose m – M.

(3) Naudojama naujausia standarto versija.

(4) Ribos (m ir M) taikomos tik mėginiams, paimtiems naudojant ardomaji metodą. Dienos vidurkio logaritmas skaičiuojamas paemus kiekvieno atskiro tyrimo rezultato vertes logaritmus ir suskaičiuavus tu vertiu logaritmu vidurki.

(5) 50 mėginiu gauti per 10 iš eiles atliktu mėginiu emimu, vadovaujantis šame reglamente nustatytais mėginiu emimo taisyklėmis ir dažnumu.

(6) Mėginiu, kuriuose rasta salmonelių, skaičius, c verte turi būti peržiureta, siekiant atsizvelgti į pazangą mažinant salmoneliu paplitimą. Valstybes narės arba regionai, kuriuose salmonelės mažai paplitusios, gali naudoti mažesnes c vertes netgi prites peržiura.

(7) Šis kriterijus netaikomas smulkintai mėsai, pagamintai mažmenines prekybos lygmenyje, kai produkto tinkamumo vartoti laikas trumpesnis nei 24 valandos.

(8) *E. coli* čia naudojama kaip fekalinio užteršimo rodiklis.

(9) Šis kriterijus taikomas mechaniškai atskirtai mėsai (MAM), pagamintai naudojant būdus, nurodytus Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio III skyriaus 3 dalyje.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tirtam mėginiui vienetai, išskyrus skerdenų tyrimus, kur ribos taikomos sudėtiniam mėginiams.

Tyrimo rezultatai rodo ištirto proceso mikrobiologinę kokybę.

Enterobakterijų ir aerobinių kolonijų skaičius galvijų, avių, ožkų, arklių ir kiaulių skerdenose:

- patenkinama, jeigu dienos vidurkio logaritmas yra $\leq m$,
- priimtina, jeigu dienos vidurkio logaritmas yra tarp m ir M ,
- nepatenkinama, jeigu dienos vidurkio logaritmas yra $> M$.

Salmonella skerdenose:

- patenkinama, jeigu *Salmonella* randama maksimaliame c/n mėginių kiekyje,
- nepatenkinama, jeigu *Salmonella* randama daugiau nei c/n mėginių.

Po kiekvieno mėginių ėmimo įvertinami paskutinių dešimties mėginių ėmimų rezultatai, siekiant gauti mėginių n skaičių.

E. coli ir aerobinių kolonijų skaičius smulkintoje mėsoje, mėsos pusgaminiuose ir mechaniškai atskirtoje mėsoje (MAM):

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra $\leq m$,
- priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M , o likusios nustatytos vertės yra $\leq m$,
- nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $> M$ arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M .

2.2 Pieno ir pieno produktų

Maisto kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.2.1 Pasterizuotas pienas ir kiti pasterizuoti skysti pieno produktai (4)	Enterobakterijos	5	2	< 1/ml	< 5/ml	ISO 21528-1	Gamybos proceso pabaiga	Terminio apdorojimo veiksmingumo patikrinimas ir pakartotinio užteršimo prevencija bei žaliavų kokybė
2.2.2 Iš termiškai apdoroto pieno arba išrūgų pagaminti sūriai	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 ksv/g	1 000 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos proceso momentas, kai tikimasi didžiausio <i>E. coli</i> skaičiaus (6)	Gamybos higienos ir žaliavų atrankos gerinimas
2.2.3 Iš žalio pieno pagaminti sūriai	Koaguliaciją gaminantys stafilokokai	5	2	10 ⁴ ksv/g	10 ⁵ ksv/g	EN/ISO 6888-2	Gamybos proceso momentas, kai tikimasi didžiausio stafilokokų skaičiaus	Gamybos higienos ir žaliavų atrankos gerinimas. Jeigu nustatomos vertės > 10 ⁵ ksv/g, sūrių partijai būtina atlikti stafilokokinių enterotoksinų tyrimus
2.2.4 Sūriai, pagaminti iš pieno, kuris buvo apdorotas termiškai žemesnėje temperatūroje nei pasterizuojant (7), ir nokinti sūriai, pagaminti iš pieno arba išrūgų, kurie buvo pasterizuoti arba termiškai apdoroti aukštesnėje temperatūroje (7)	Koaguliaciją gaminantys stafilokokai	5	2	100 ksv/g	1 000 ksv/g	EN/ISO 6888-1 arba 2		
2.2.5 Nenokinti minkštieji sūriai (švieži sūriai), pagaminti iš pieno arba išrūgų, kurie buvo pasterizuoti arba termiškai apdoroti aukštesnėje temperatūroje (7)	Koaguliaciją gaminantys stafilokokai	5	2	10 ksv/g	100 ksv/g	EN/ISO 6888-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas. Jeigu nustatomos vertės > 10 ³ ksv/g, sūrių partijai būtina atlikti stafilokokinių enterotoksinų tyrimus
2.2.6 Sviestas ir grietinėlė, pagaminti iš žalio pieno, arba pieno, kuris buvo apdorotas termiškai žemesnėje temperatūroje nei pasterizuojant	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 ksv/g	100 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos ir žaliavų atrankos gerinimas

Maisto kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėrimo planas (1)		Ribos (2)		Analizės pamatinis metodas (3)	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.2.7 Pieno milteliai ir išrūgų milteliai (4)	Enterobakterijos	5	0	10 ksv/g	10 ksv/g	ISO 21528-2	Gamybos proceso pabaiga	Terminio apdorojimo veiksmingumo patikrinimas ir pakartotinio užteršimo prevencija
		5	2	10 ksv/g	100 ksv/g	EN/ISO 6888-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas. Jeigu nustatomos vertės > 10 ⁵ ksv/g, partijai būtina atlikti stafilokokinių enterotoksinų tyrimus
2.2.8 Ledai (5) ir užšaldyti pieno desertai	Enterobakterijos	5	2	10 ksv/g	100 ksv/g	ISO 21528-2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas
2.2.9 Sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausi dietiniai maisto produktai kūdikiams iki 6 mėnesių	Enterobakterijos	10	0	Nėra	10 g	ISO 21528-1	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas (6)
2.2.10 Sausi mišiniai vyresniems nei 4 mėnesių kūdikiams	Enterobakterijos	5	0	Nėra	10 g	ISO 21528-1	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas
2.2.11 Sausi mišiniai kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausi dietiniai maisto produktai kūdikiams iki 6 mėnesių	Spėjama <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 ksv/g	500 ksv/g	EN/ISO 7932 (10)	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas. Pakartotinio užteršimo prevencija. Žaliavų atranka

(1) n – mėginių sudarančių vienetų skaičius; c – mėginio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.

(2) Dėl 2.2.7, 2.2.9 ir 2.2.10 punktų m – M.

(3) Naudojama naujausia standarto versija.

(4) Kriterijus netaikomas produktams, skirtiems tolesniam perdirbimui maisto pramonėje.

(5) E. coli čia naudojama kaip higienos lygio rodiklis.

(6) Sūriams, kuriuose negali dauginis *E. coli*, *E. coli* skaičius paprastai yra didžiausias nokimo pradžioje, o sūriams, kuriuose gali dauginis *E. coli*, paprastai toks skaičius yra didžiausias nokimo pabaigoje.

(7) Išskyrus sūrius, kurių atveju gamintojas gali įtikinti kompetentingas institucijas, kad produktas nekelia stafilokokinių enterotoksinų rizikos.

(8) Tik ledai, kurių sudėtyje yra pieno ingredientų.

(9) Lygiagretus tyrimas dėl *Enterobacteriaceae* ir *Escherichia coli* i atliekamas, nebent tarp šių mikroorganizmų buvo nustatyta koreliacija paimitos įmonės lygje. Jei tokioje įmonėje bent viename iš produkto mėginių yra aptikta *Enterobacteriaceae*, partija turi būti iširta dėl *Escherichia coli*. Gamintojo atsakomybė yra įtikinti kompetentingas institucijas ar yra tokia koreliacija tarp *Enterobacteriaceae* ir *E. sakazakii*.

(10) 1 ml inokulianto uždedama ant 140 mm skersmens Petri lėkštelių arba ant trijų 90 mm skersmens Petri lėkštelių.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tirtam mėginiui vienetai.

Tyrimo rezultatai rodo ištirto proceso mikrobiologinę kokybę.

Enterobakterijos sausuose mišiniuose kūdikiams iki 4–6 mėnesių, specialios medicininės paskirties sausuose dietiniuose maisto produktuose kūdikiams iki 6 mėnesių ir sausuose mišiniuose vyresniems nei 4 mėnesių kūdikiams:

— patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės rodo, jog bakterijos nėra,

— nepatenkinama, jeigu kuriame nors iš mėginių vienetų nustatoma bakterija.

E. coli, enterobakterijos (kitos maisto kategorijos) ir koaguliazę gaminantys stafilokokai:

— patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra \leq m,

— priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra \leq m,

— nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

Spėjama *Bacillus cereus* sausuose mišiniuose kūdikiams iki 4–6 mėnesių ir specialios medicininės paskirties sausuose dietiniuose maisto produktuose kūdikiams iki 6 mėnesių:

— patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra \leq m,

— priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra \leq m,

— nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

2.3 Kiaušinių produktų

Maitos kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas ⁽¹⁾		Ribos		Analizės pamatinis metodas ⁽²⁾	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.3.1 Kiaušinių produktai	Enterobacteriaceae	5	2	10 ksv/g arba ml	100 ksv/g arba ml	ISO 21528-2	Gamybos proceso pabaiga	Terminio apdorojimo veiksmingumo patikrinimas ir pakartotinio užteršimo prevencija

⁽¹⁾ n – mėginių sudarančių vienetų skaičius; c – mėginio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.

⁽²⁾ Naudojama naujausia standarto versija.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tirtam mėginio vienetui.

Tyrimo rezultatai rodo ištirto proceso mikrobiologinę kokybę.

Enterobakterijos kiaušinių produktuose:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra \leq m,
- priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra \leq m,
- nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

2.4 Žuvininkystės produktų

Maitos kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas (1)		Ribos		Analizės pamatinis metodas (2)	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmai gavus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.4.1 Virši vėžiagyviai ir moliuskai be kiautių ir geldelių	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas
	Koaguliazę gaminantys stafilokokai	5	2	100 ksv/g	1 000 ksv/g	EN/ISO 6888-1 arba 2	Gamybos proceso pabaiga	Gamybos higienos gerinimas

(1) n – mėginį sudarančių vienetų skaičius; c – mėginio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.

(2) Naudojama naujausia standarto versija.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tirtam mėgimio vienetui.

Tyrimo rezultatai rodo ištirto proceso mikrobiologinę kokybę.

E. coli virtuose vėžiagyviuose ir moliuskuose be kiautių ir geldelių:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra \leq m,
- priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra \leq m,
- nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

Koaguliazę gaminantys stafilokokai virtuose vėžiagyviuose ir moliuskuose be kiautių:

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra $<$ m,
- priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra \leq m,
- nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra $>$ M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

2.5 Daržovių, vaisių ir jų produktų

Maitos kategorija	Mikroorganizmai	Mėginių ėmimo planas ⁽¹⁾		Ribos		Analizės pamatinis metodas ⁽²⁾	Kriterijaus taikymo etapas	Veiksmiškai gautus nepatenkinamus rezultatus
		n	c	m	M			
2.5.1 Pjaustyti vaisiai ir daržovės (gatavi produktai)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ksv/g	1 000 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos procesas	Gamybos higienos, žaliavų atrankos gerinimas
2.5.2 Nepasterizuotos vaisių ir daržovių sultys (gatavi produktai)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ksv/g	1 000 ksv/g	ISO 16649-1 arba 2	Gamybos procesas	Gamybos higienos, žaliavų atrankos gerinimas

⁽¹⁾ n – mėginių sudarančių vienetų skaičius; c – mėginio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.

⁽²⁾ Naudojama naujausia standarto versija.

Tyrimo rezultatų aiškinimas

Pateiktos ribos taikomos kiekvienam tiriamam mėginiui vienetai.

Tyrimo rezultatai rodo ištirto proceso mikrobiologinę kokybę.

E. coli pjaustytuose vaisiuose ir daržovėse (gatavuose produktuose) ir nepasterizuotose vaisių ir daržovių sultyse: (gatavi produktai)

- patenkinama, jeigu visos nustatytos vertės yra ≤ m,
- priimtina, jeigu c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M, o likusios nustatytos vertės yra ≤ m,
- nepatenkinama, jeigu viena arba daugiau nustatytų verčių yra > M arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M.

3 skyrius. Tiriamų mėginių ėmimo ir paruošimo taisyklės

3.1 Bendrosios tiriamų mėginių ėmimo ir paruošimo taisyklės

Jeigu nėra konkrečių tyrimo mėginių ėmimo ir jų paruošimo taisyklių, kaip pamatiniai metodai taikomi atitinkami ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) standartai ir Maisto kodekso gairės.

3.2 Bakteriologinių mėginių ėmimas skerdyklose ir patalpose, kuriose gaminama smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai

Galvijų, kiaulių, avių, ožkų ir arklių skerdenų mėginių ėmimo taisyklės

Ardomasis ir paviršinis mėginių ėmimo metodai, mėginių ėmimo vietų atranka ir mėginių laikymo bei transportavimo taisyklės aprašytos ISO 17604 standarte.

Kiekvieną kartą mėginiai imami iš penkių skerdenų, pasirinktų atsitiktinai. Mėginių ėmimo vietos turi būti pasirenkamos atsižvelgiant į kiekvienoje įmonėje naudojamą skerdimo technologiją.

Kai mėginiai imami enterobakterijų ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams, mėginiai imami iš kiekvienos skerdenos keturių vietų. Keturi audinio mėginiai, sudarantys iš viso 20 cm², paimami naudojant ardomąjį metodą. Šiuo tikslu naudojant paviršinį metodą, vienoje mėginių ėmimo vietoje paimamas mažiausiai 100 cm² (50 cm² – smulkiųjų atrajotojų skerdenų) ploto mėginys.

Kai mėginiai imami *Salmonella* tyrimams, naudojamas mėginių ėmimo šiurkščia kempinėle metodas. Pasirenkamos labiausiai galinčios būti užterštos vietos. Bendras mėginių ėmimo plotas turi būti mažiausiai 400 cm².

Kai mėginiai imami iš skirtingų skerdenos vietų, prieš atliekant tyrimą, mėginiai sujungiami.

Paukštienos skerdenų mėginių ėmimas

Salmonella tyrimams, kiekvieną kartą mėginiai imami mažiausiai iš 15 skerdenų, parinktų atsitiktine tvarka ir po atšaldymo. Iš kiekvienos skerdenos paimamas maždaug 10 g kaklo odos gabaliukas. Kiekvieną kartą prieš atliekant tyrimą trijų skerdenų kaklo odos mėginiai sujungiami, kad sudarytų 5 × 25 g galutinius mėginius.

Mėginių ėmimo gairės

Išsamesnes skerdenų mėginių ėmimo gaires, visų pirma gaires, taikomas mėginių ėmimo vietoms, galima rasti geros praktikos vadovuose, nurodytuose Reglamento (EB) Nr. 852/2004 7 straipsnyje.

Skerdenų, smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių ir mechaniškai atskirtos mėsos mėginių ėmimo dažnumas

Skerdyklų arba įmonių, gaminančių smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius arba mechaniškai atskirtą mėsą, maisto verslo subjektai mėginius mikrobiologiniams tyrimams ima mažiausiai kartą per savaitę. Mėginių ėmimo diena kiekvieną savaitę yra vis kita siekiant užtikrinti, kad mėginiai būtų imami visais savaitės dienais.

Smulkintos mėsos ir mėsos pusgaminių mėginių ėmimo *E. coli* ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams ir skerdenų mėginių ėmimo enterobakterijų ir aerobinių kolonijų skaičiaus tyrimams atveju, mėginių ėmimo dažnumas gali būti sumažintas tiek, kad tyrimai būtų atliekami kas dvi savaites, jeigu šešias savaites iš eilės gaunami patenkinami rezultatai.

Smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių ir skerdenų mėginių ėmimo *Salmonella* tyrimams atveju dažnumą galima sumažinti iki dviejų savaičių, jeigu 30 savaičių iš eilės buvo gaunami patenkinami rezultatai. *Salmonelių* mėginių ėmimo dažnumą taip pat galima sumažinti, jeigu yra įgyvendinama nacionalinė arba regioninė salmonelių kontrolės programa, ir jeigu šioje programoje yra įtraukti tyrimai, pakeičiantys šioje dalyje aprašytą mėginių ėmimą. Mėginių ėmimo dažnumą galima dar labiau sumažinti, jeigu nacionalinės arba regioninės salmonelių kontrolės programos parodo, jog salmonelės skerdyklos įsigyjamuose gyvūnuose yra mažai paplitusios.

Tačiau kai yra pagrindas, remiantis rizikos analize ir leidus kompetentingai institucijai, mažoms skerdykloms ir smulkintą mėsą bei mėsos pusgaminius nedideliais kiekiais gaminančioms įmonėms gali būti leidžiama netaikyti tokio mėginių ėmimo dažnumo.“