

РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 8 юни 2001 година

за установяване на правила за редовни проверки на общата хигиена, осъществявани от операторите в предприятията съгласно Директива 64/433/ЕИО относно здравните проблеми, засягащи производството и търговията с прясно месо и Директива 71/118/ЕИО относно здравните проблеми, засягащи производството и търговията с прясно птиче месо

(натифицирано под № C (2001) 1561)

(Текст от значение за ЕИП)

(2001/471/EO)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 64/433/ЕИО на Съвета от 26 юли 1964 г. относно здравните проблеми, засягащи производството и търговията с прясно месо¹, последно изменена с Директива 95/23/EO², и по-специално член 10, параграф 2 от нея,

като взе предвид Директива 71/118/ЕИО на Съвета от 15 февруари 1971 г. относно здравни проблеми, засягащи производството и търговията с прясно птиче месо³, последно изменена с Директива 97/79/EO⁴, и по-специално член 6, параграф 2 от нея,

като има предвид, че:

Операторите на предприятия за месо трябва да осигурят провеждане на редовни проверки на общите хигиенни условия за производство в техните предприятия. Проверките трябва да обхващат инструментите, оборудването и машините на всички етапи на производството, и ако е необходимо, продуктите. Те включват микробиологичния контрол.

Определят се с цел единното им прилагане характерът на проверките, тяхната периодичност, както и методите за вземане на проби и методите на бактериологично изследване.

¹ OB L 121, 29.7.1964 г., стр. 2012/64.

² OB L 243, 11.10.1995 г., стр. 7.

³ OB L 55, 8.3.1971 г., стр. 23.

⁴ OB L 24, 30.1.1998 г., стр. 31.

Целесъобразно е тези методи да се определят въз основа на най-новите принципи на системата за анализ на опасността и контрол в критични точки (HACCP).

Операторът на предприятието, собственикът или неговият представител трябва да бъде в състояние, по искане на официалната служба, да информира официалния ветеринарен лекар за харектера, периодичността и резултатите от извършените за тази цел проверки.

Официалният ветеринарен лекар трябва да извършва редовно анализи на резултатите от проверките, осъществени от оператора на предприятието на общите хигиенни условия на производство в неговото предприятие.

Малките предприятия за месо могат да срещнат повече трудности при прилагането на предложените проверки поради финансови затруднения и затруднения с персонала, поради отсъствието на компетентни експерти, недостатъчна инфраструктура или други релевантни фактори. Положението в тази област може обективно да се различава в отделните държави-членки.

Целесъобразно е да се предвиди възможност за по-дълъг преходен период за малките предприятия, при условие, че държавите-членки, ползвавщи се от тази дерогация, представят на Комисията необходимата информация, за да се гарантира, че прилагането му не създава нарушения в конкуренцията.

Мерките, предвидени в настоящото решение, са съгласувани със становището на Постоянния ветеринарен комитет,

РЕШИ:

Член 1

1. Операторът на предприятие за месо извършва редовни проверки на общите хигиенни условия на производство в неговото предприятие, като въвежда и прилага постоянна процедура, разработена съгласно следните принципи на системата HACCP:
 - а) идентифицира всяка една опасност, която трябва да бъде предотвратена, премахната или сведена до приемливо ниво;
 - б) идентифицира критичните точки, за които е необходим контрол, за да се предотврати или премахне опасността или да се сведе до приемливо ниво;
 - в) да установи, критичните граници в критичните точки на контрол, които отличават приемливостта от неприемливостта при превенцията, премахването или намаляването на идентифицираните опасности;

- г) да установи и да прилага процедури за ефективно наблюдение на критичните точки;
- д) да определи коригиращи действия, които трябва да се осъществяват, когато в резултат от наблюдението се открие, че дадена критична точка не е под контрол;
- е) да установи процедури, за да провери ефективността на мерките, предвидени в алинеи от а) до д); процедурите за проверка се изпълняват периодично;
- ж) да определи документи и записи в зависимост от характера и размера на предприятието, за да докаже действителното прилагане на мерките, описани в алинеи от а) до е) и за да улесни извършването на официалния контрол.

Като част от системата, посочена в параграф 1, операторите на предприятия за месо могат да използват ръководства за добри практики, които са били обект на оценка от страна на компетентния орган.

Член 2

Микробиологичните проверки, посочени в член 10, параграф 2 от Директива 64/433/EИО се извършват от оператора съгласно процедурата, определена в приложението.

Пробите следва да се вземат в предприятията, където опасността от микробиологична зараза е най-вероятна.

Могат да бъдат използвани процедури, различни от описаната в приложението, когато е доказано в съответствие с изискванията компетентните органи, че те са най-малкото равностойни на процедурата, описана в приложението.

Член 3

Държавите-членки осигуряват въвеждането на разпоредбите на настоящото решение от предприятията за месо в рамките на дванайсетте месеца след неговото приемане. Държавите-членки могат обаче да решат да приложат период, който може да стигне до 24 месеца за малките предприятия за месо, при условие че те предварително информират Комисията за условията, при които възnamеряват да прилагат тази дерогация.

Член 4

Адресати на настоящото решение са държавите-членки..

Съставено в Брюксел на 8 юни 2001 година.

За Комисията
David BYRNE
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. ВЗЕМАНЕ НА БАКТЕРИОЛОГИЧНИ ПРОБИ ОТ ТРУПНО МЕСО (ОТ ГОВЕДА, СВИНЕ, ОВЦЕ, КОЗИ И КОНЕ) В КЛАНИЦИТЕ

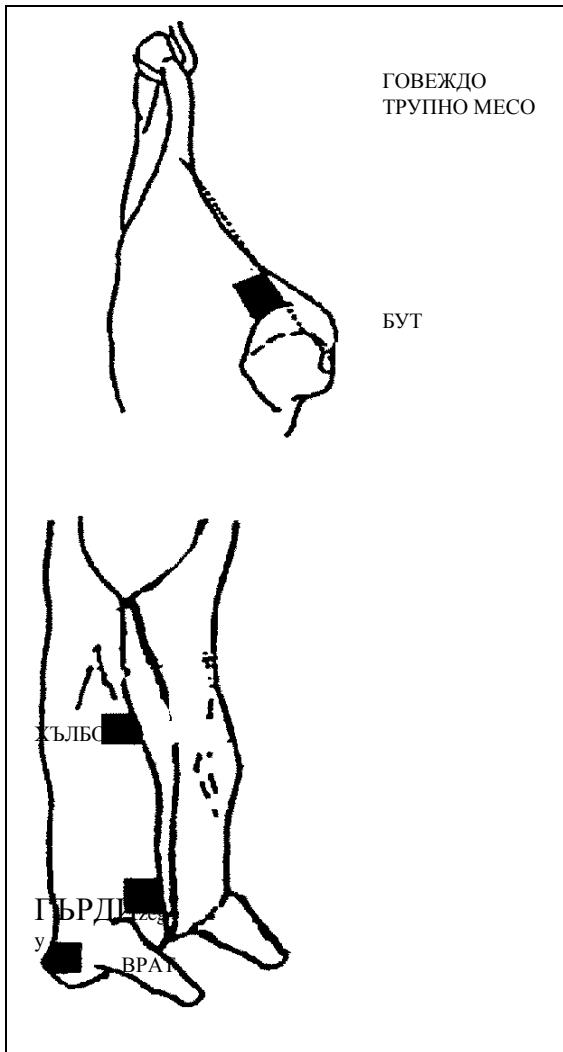
Настоящото ръководство описва бактериологичната оценка на повърхността на трупното месо. Той обхваща вземането и третирането на пробите, както и представянето на резултатите.

МЕТОД НА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

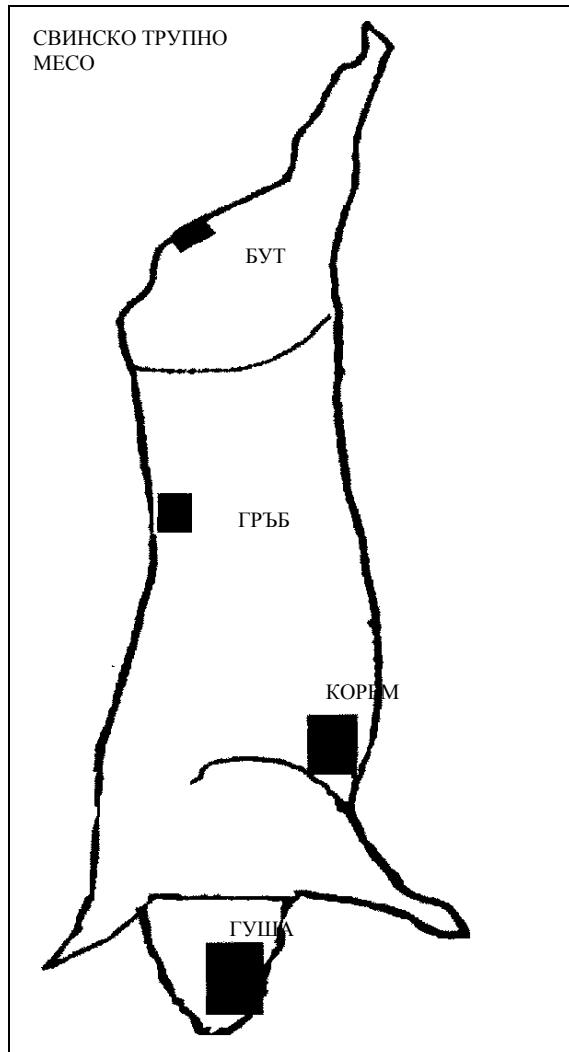
За деструктивния метод, четири преби от тъкани, представляващи общо 20 см^2 следва да бъдат взети от трупното месо след обработване, но преди охлажддане. Парчетата тъкани могат да бъдат взети посредством стерилна замба ($2,5 \text{ см}$) или отрязвайки резен от 5 см^2 и с максимална дебелина 5 мм от трупното месо посредством стерилен инструмент. Пробите трябва да бъдат поставени в асептични условия в контейнер за преби или в пластмасова торбичка с разтвор в кланицата, прехвърлени в лабораторията и след това хомогенизирани перисталтичен миксер Stomacher или ротативен смесител (хомогенизатор).

Когато се използва недеструктивен метод, тампоните следва да бъдат навлажнени преди вземането на пребите. Като стерилен бульон за овлажняване на тампоните следва да се използва разтворител с $0,1\%$ пептон + $0,85\%$ NaCl. Повърхността за вземане на преби с тампоните следва да покрива минимум 100 см^2 на всяко място за вземане на преби. Тампонът следва да бъде потопен в разтвора поне 5 секунди и разтъркан, първо вертикално, а след това хоризонтално, после по диагонал за 20 секунди по цялата повърхност на месото, очертана с шаблон. Следва да се оказва колкото е възможно по-силен натиск. След като се използва влажния тампон, същата процедура за вземане на преба следва да се повтори със сух такъв. За да се получат сравними резултати, техниката за вземане на преби трябва да се прилага изчерпателно и старателно за различните преби, различните трупни меса и различните дни за вземане на преби.

ЗОНИ НА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ЗА ТЕСТОВЕТЕ НА ТРУПНО МЕСО (виж фигурите)



Фигура 1



Фигура 2

Следните зони са по принцип подходящи за контрол на процеса :

Говеда : врат, предна част от гърдите, бут и флейка (фигура 1)

Овце, кози : флейка, страничната част от гръденя кош, предната част от гърдите и гърди.

Свине : гръб, гърло (или бузаз), заден бут и корем (фигура 2).

Коне : флейка, предната част от гърдите, гръб и бут

Могат обаче да бъдат използвани и други зони, след консултация с официалния ветеринарен лекар, когато е доказано, че поради техниката на клане, използвана в даден цех, други зони могат по-добре да покажат по-високи нива на заразяване. При такива случаи тези зони, които показват по-високи нива на замърсяване, могат да бъдат избрани за вземането на пробы.

ПРОЦЕДУРА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И БРОЙ ПРОБИ, КОИТО ТРЯБВА ДА БЪДАТ ВЗЕТИ

Всяка седмица за един ден следва да бъдат взети преби от пет до десет трупа. Честотата може да бъде сведена до един тест на петнайсет дни, ако в рамките на шест последователни седмици бъдат получени удовлетворителни резултати. Денят за вземане на преби следва да се сменя всяка седмица, така че да покрие всеки един ден от седмицата. Честотата на тестовете върху трупното месо в предприятията с намалено производство, така както са определени в член 4 от Директива 64/433/EИО и в предприятията, които не работят на пълно работно време, следва да се определи от официалния ветеринар въз основа на неговата преценка за хигиенните норми по отношение на клането във всеки цех.

Проба от четирите зони на всеки труп следва да бъде взета по средата на деня в деня на клането и преди да започне охлаждането. Идентификацията на трупа, датата и часът на вземане на пробата следва да бъдат записани за всяка преба. Пребите следва да бъдат събрани от различните зони на вземане на преби (бут, флейка, предна част от гърдите и врат) от трупното месо, тествано преди изследването. Ако резултатите не съответстват на изискванията и ако коригиращите мерки не водят до подобряване на хигиенните условия, не бива да се продължава със събирането на преби, преди да бъдат отстранени проблемите с подготовката.

МИКРОБИОЛОГИЧЕН МЕТОД ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА ПРОБИТЕ

Пребите, взети по деструктивния метод или с тампоните по недеструктивния метод, следва да бъдат складирани и охладени на 4 °C до изследването. Пребите следва да бъдат хомогенизирали в пластмасова торбичка с разтвор поне две минути в 100 мл разредител (пептон в буферен воден разтвор 0,1%, разтвор на натриев хлорид 0,9%), на 250 оборота на перисталтичен миксер Stomacher или хомогенизирали с ротативен смесител (хомогенизиатор). Взетите с тампони преби може силно да се разтръскат в разтворителя. Пребите следва да бъдат изследвани до 24 часа след вземането им.

Разреждането преди приготвянето на културите върху плочки следва да става по десет в 0,1% пептон + 0,85% NaCl. Суспензията от тампоните и суспензията от хомогенизирано месо в торбичката на Stomacher не са разтвор и това трябва да бъде отчетено при изчисляването на 10⁰-ия разтвор.

Следва да се направи анализ на общото бактериално число и на ентеробактериите. Все пак, след одобрението на компетентния орган и определянето на подходящи критерии, преброяванията на *E. coli* могат да бъдат използвани вместо преброяванията на ентеробактериите.

Освен описаните методи, методите ISO могат също да служат за основа за изследването на пребите. Могат да бъдат използвани други количествени методи за анализа на посочените по-горе бактерии, ако са одобрени от Европейския комитет

по стандартизация (CEN) или от признат научен орган и след съгласието на компетентния орган.

ВОДЕНЕ НА ЗАПИСИ

Всички резултати от тестовете трябва да бъдат записани като единици, образуващи колония (еок) на см² площ. За да позволяват оценка на резултатите, записите трябва да бъдат представени под формата на контролни карти или табла, включващи минимум последните тринайсет седмични резултата подред. Записите следва да посочват вида, произхода и идентификацията на пробата, датата и часът на вземане на пробата, името на лицето, което е извършило вземане на пробата, името и адресът на лабораторията, която е анализирала пробата, датата на изследване на пробите в лабораторията и уточнения относно използвания метод, включително инокулация на различни агари, инкубационната температура, времето и резултатите, изразени в еок на кутия, използвани за изчисляване на резултата в еок/см² площ.

Записите следва да бъдат подписвани от отговорно лице от лабораторията.

Документите следва да се съхраняват в предприятието най-малко 18 месеца и при поискване следва да бъдат представени на официалния ветеринарен лекар.

ПРИЛАГАНЕ НА МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ КЪМ РЕЗУЛТАТИТЕ ОТ ТЕСТОВЕТЕ ВЪРХУ ИZRЯЗАНА ПРОБА (таблица 1)

Средните всекидневни резултати следва да бъдат причислени към една от следните три категории за проверката на контрола на процеса: приемлив, маргинален и неприемлив. С M и m се означават горните граници на маргиналната и приемливата категория за пробите, взети според деструктивния метод.

За да се постигне стандартизация в промишлеността и да се улесни събирането на валидни референтни данни, абсолютно задължително е да се използва най-надеждния наличен метод. Следователно, важно е да се припомни, че вземането на пробы с тампоните позволява да се вземе само част (често пъти 20% или по-малко) от наличната флора върху повърхността на месото. То представлява следователно само индикатор за хигиената на повърхността.

Когато са използвани методи, различни от деструктивния метод, критериите за микробиологичните резултати трябва да се определят поотделно за всеки метод, за да бъдат съотнесени към деструктивния метод и да бъдат одобрени от компетентния орган.

КРИТЕРИИ ЗА ПРОВЕРКА

Резултатите от тестовете следва да бъдат класирани по категории съобразно съответните микробиологични критерии в ред, идентичен на този, в който са събрани пробите. Критериите за проверка се прилагат отново при всеки нов резултат от тест, за да се прецени състоянието на контрола на процеса по отношение на фекалното заразяване и хигиената. Един неприемлив или неудовлетворителен резултат в областта на критичните граници следва да инициира марки, които да подобрят контрола върху процеса, по възможност да се открият причините и да се избегне повторение [на отклонението.]

ОБРАТНА ИНФОРМАЦИЯ

Резултатите от теста следва да бъдат предадени възможно най-бързо на компетентния персонал. Те следва да служат за поддържане и подобряване на нивото на хигиената на клането. Причините за лошите резултати могат да бъдат изяснени с персонала на кланицата, когато се дължат на изброените по-долу фактори: 1) неподходящи процедури за работа; 2) несъществуващо или неадекватно обучение и/или инструкции; 3) използване на неподходящи средства и продукти за почистване и/или дезинфекция; 4) неподходяща поддръжка на апаратите за почистване; 5) неадекватен надзор.

Таблица 1

Всекидневни средни стойности на маргиналните и неприемливите резултати по критериите за бактериални резултати, прилагани за говеда, свине, овце, кози и коне, изразени в еок/см² за пробите, взети по деструктивния метод

	Приемлив		Маргинален (>m, но ≤ M)	Неприемлив (>M)
	Говеда/овце/кози/коне	Свине	Говеда/свине/овце/кози/коне	Говеда/свине/овце/кози/коне
Общо бактериално число (ОБЧ)	< 3,5 log	< 4,0 log	< 3,5 log (свине: 4,0 log - 5,0 log)	> 5,0 log
Ентеробактерии	< 1,5 log	< 2,0 log	1,5 log (свине: 2,0 log - 2,5 log (свине: 3,0 log))	> 2,5 log (свине: > 3,0 log)

2. ВЗЕМАНЕ НА БАКТЕРИОЛОГИЧНИ ПРОБИ ЗА КОНТРОЛ НА ПОЧИСТВАНЕТО И ДЕЗИНФЕКЦИЯТА В КЛАНИЦИТЕ И ТРАНЖОРНИТЕ ЦЕХОВЕ

Вземането на бактериологични преби следва да се извърши съгласно стандартни процедури за санитарна обработка (SSOP), където се посочва санитарният контрол,

които трябва да се проведе преди започването на клането в зоните, които имат пряко въздействие върху хигиената на продуктите.

МЕТОД НА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Настоящото ръководство описва метода на контактните плоочки и метода на тампоните. Използването на тези методи се ограничава до тестовете върху почистени и дезинфекцирани, суhi, плоски, достатъчно големи и гладки повърхности.

Тези методи следва винаги да се прилагат преди започване на производството, никога по време на производство. При наличие на видими замърсявания почистването следва да се счита неприемливо без друга микробиологична оценка.

Този метод не е подходящ за вземане на преби от месо и месни продукти.

Методи, предлагащи равностойни гаранции, могат да бъдат използвани след одобрението на компетентния орган.

МЕТОД НА АГАРНИТЕ КОНТАКТНИТЕ ПЛОЧКИ

При метода на агарните контактни плоочки върху всяко място за вземане на преби се притискат пластмасови съдове с капак (вътрешен диаметър 5 см), напълнени с твърда среда за пребояване (агар) (според ISO, актуална версия), и съдове, напълнени с твърда среда (гелоза VRBG по ISO, актуална версия), след което се инкубират.

След приготвянето ѝ, твърдата среда има живот на склад от около три месеца, когато се съхранява на 2-4 °C в затворени флакони. Малко преди приготвянето на плоchkите, съответната твърда среда трябва да се разтопи на 100 °C и да се охлади на 46-48 °C. Плоchките трябва да се поставят в кабина с ламинарен въздушен поток и напълнени с твърда среда до получаване на изпъкната повърхност. Приготвените плоочки следва да се изсушат преди използване, като се инкубират обрнати надолу за една нощ на 37 °C. Тази операция представлява също полезна проверка дали е имало или не заразяване по време на приготвянето; плоchките с видими колонии трябва да отпаднат.

Плоchките имат живот на склад една седмица при 2-4 °C, когато са запечатани херметично в пластмасови пликчета.

ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ С ТАМПОНИ

Пробите следва да бъдат събрани посредством тампони с памук, навлажнени в 1 мл разтвор NaCl пептон 0,1% (8,5 г NaCl, 1 г трипсинов казеин-пептон, 0,1 % твърда среда (агар) и 1000 мл дистилирана вода) върху площ с избрани 20 cm^2 , ограничена със стерилен шаблон. Ако вземането на пробата се извършва след почистването и дезинфекцията, 30 г/л Tween 80 и 3 г/л лецитин (или други продукти със сравним

ефект) следва да бъдат добавени в разтвора за овлажняване на тампоните. За влажните повърхности сухите тампони могат да бъдат достатъчни.

Тампоните следва да се държат със стерилни пинсети, а тестваната повърхност трябва да се разтърка десет пъти отгоре надолу, като се натиска силно към повърхността. Тампоните следва да бъдат събрани във флакон съдържащ, 40 мл пептон, буфериран с 0,1% солен разтвор на гелоза. Пробите върху тампоните трябва да бъдат охладени до 4 °C до по-нататъшното им обработване. Флаконът следва енергично да се разтръска преди разреждането по десет в 40 мл 0,1 % разтвор на NaCl пептон, последвано от микробиологичното изследване (например с техника “drop-plating”, разстилане на капка).

ЧЕСТОТА

Във всички случаи, минимум 10 преби или максимум трийсет преби в разширена производствена зона следва да бъдат взети за период от две седмици. Три преби следва да бъдат взети от обемисти предмети. Ако резултатите са удовлетворителни за даден период, честотата на вземане на преби може да бъде намалена след получаване на съгласието на официалния ветеринарен лекар. Местата, които следва да бъдат обект на най-голямо внимание, са зоните, които са предназначени да влизат или могат да влязат в контакт с продукта. Около две трети от общата бройка на пребите следва да бъдат взети от повърхности, които са в контакт с хранителните продукти.

За да се направи така, че всички повърхности да бъдат тествани за период от един месец, следва да се изготви график и да се посочат дните, в които следва да бъдат взети преби от дадени повърхности. Резултатите трябва да бъдат записвани и редовно трябва да се правят диаграми със стълбове, за да се посочи промяната във времето.

ТРАНСПОРТ

Използваните контактни плочки не е необходимо да бъдат охлаждани по време на транспорта и преди инкубация.

Пробите върху тампони трябва да бъдат охладени до 4 °C до по-нататъшното им обработване.

БАКТЕРИОЛОГИЧНИ ПРОЦЕДУРИ

Освен описания метод, могат да бъдат използвани и методите ISO.

Броят на бактериите следва да се представи като брой организми на кв.см. площ. За определянето на общото бактериално число (ОБЧ) инокулираните плочки за броене и контактните плочки трябва да бъдат инкубиирани за 24 часа на $37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ при аеробни условия. Тази процедура трябва да се осъществи до два часа след

вземането на пробите. Броят на бактериалните колонии следва да бъде преброен и записан.

За количествената преценка на ентеробактериите трябва да се използва агар VRBG. Инкубирането на инокулираните плочки и на контактните плочки трябва да започне до два часа след вземането на пробите при аеробни условия. След 24 часа инкубация на $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, трябва да се изследва нарастването на ентеробактериите.

Анализът следва да бъде направен за трайните общи пребоявания. Вземането на пробы за откриване на ентеробактерии е факултативно, освен когато е поискано от официалния ветеринарен лекар.

МЕСТА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Като пример могат да бъдат избрани следните зони като места за вземане на пробы: стерилизационни апарати за ножовете (свързването на режещата част и дръжката), кухи ножове за обезкръвяване, щипки тип “elastrator”, вани за парене, устройства за кръгово обрязване на ануса и освобождаване на прилежащата мускулатура и за опаковане в чували на дебелите черва, маса за стъргане разчекване на закланото животно (свинете), ленти за трионите и за други режещи уреди, одиране на говедата, други инструменти нарязване на трупното месо, полировачка, куките на тръбния път и транспортни контейнери, транспортни ленти, престилки, маси за рязане, летящи врати, ако има контакт при преминаването на трупното месо, улей за органите за хранителна употреба, части от кланичната линия, които са в чест контакт с трупното месо, разположените нависоко съоръжения, от които може да се оцежда кондензат, и т.н.

ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

За контактните плочки с твърда среда и пребояванията ОТП и на ентеробактериите при тестовете върху тампоните, резултатите трябва да бъдат вписани във формуляр. За проверката на контрола на процеса на почистване и дезинфекция, само две категории са определени за ОТП и ентеробактериите: приемлива и неприемлива. В таблица 2 е посочен приемливият диапазон на броя колонии върху една контактна плочка твърда среда и броя на колониите за ОТП или за ентеробактериите (резултатите от тестовете върху тампоните).

Таблица 2

Средни стойности за броя колонии за повърхностните тестове

	Приемлива	Неприемлива
Общо бактериално число (ОБЧ)	$0-10/\text{cm}^2$	$> 10/\text{cm}^2$
Ентеробактерии	$0-1/\text{cm}^2$	$> 1/\text{cm}^2$

ОБРАТНА ИНФОРМАЦИЯ

Резултатите от теста трябва да изпратени възможно най-бързо на компетентния персонал. Те следва да послужат за поддържане и подобряване нивото на почистване и дезинфекция. Причините за лошите резултати следва да бъдат изяснени с персонала, зает с почистване. В основата може да бъдат следните фактори: 1) липса или неподходящо обучение и/или инструкции за работа; 2) използване на неподходящи средства и/или продукти за почистване и дезинфекция; 3) неподходяща поддръжка на апаратите за почистване; 4) неадекватен надзор.