Publicat în Jurnalul Oficial L nr. 338 din 22-12-2005

Acest document are doar scop informativ i nu produce efecte juridice. Instituiile Uniunii nu îi asum rspunderea pentru coninutul su. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene i disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►B

REGULAMENTUL (CE) NR. 2073/2005 AL COMISIEI

din 15 noiembrie 2005

privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 338 22.12.2005, p. 1)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	REGULAMENTUL (CE) NR. 1441/2007 AL COMISIEI din 5 decembrie 2007	L 322	12	7.12.2007
►M2	REGULAMENTUL (UE) NR. 365/2010 AL COMISIEI din 28 aprilie 2010	L 107	9	29.4.2010
►M3	REGULAMENTUL (UE) NR. 1086/2011 AL COMISIEI din 27 octombrie 2011	L 281	7	28.10.2011
►M4	REGULAMENTUL (UE) NR. 209/2013 AL COMISIEI din 11 martie 2013	L 68	19	12.3.2013
►M5	REGULAMENTUL (UE) NR. 1019/2013 AL COMISIEI din 23 octombrie 2013	L 282	46	24.10.2013
►M6	REGULAMENTUL (UE) NR. 217/2014 AL COMISIEI din 7 martie 2014	L 69	93	8.3.2014
►M7	REGULAMENTUL (UE) 2015/2285 AL COMISIEI din 8 decembrie 2015	L 323	2	9.12.2015

Astfel cum a fost modificat prin:

►A1	REGULAMENTUL (UE) 2017/1495 AL COMISIEI din 23 august 2017	L 218	1	24.8.2017

rectificat prin

►C1 Rectificare, JO L 068, 13.3.2015, p. 90 (1086/2011)

►C2 Rectificare, JO L 195, 20.7.2016, p. 82 (nr. 1441/2007)

►C3 Rectificare, JO L 195, 20.7.2016, p. 83 (1019/2013)

▼B

REGULAMENTUL (CE) NR. 2073/2005 AL COMISIEI

din 15 noiembrie 2005

privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

(Text cu relevan pentru SEE)

Articolul 1

Obiect i domeniu de aplicare

Prezentul regulament stabilete criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme i normele de aplicare pe care operatorii din sectorul alimentar trebuie s le respecte atunci când pun în aplicare msurile de igien generale i speciale prevzute la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Autoritatea competent verific respectarea normelor i a criteriilor stabilite de prezentul regulament în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 882/2004, fr a aduce atingere dreptului acesteia de a realiza i alte prelevri de probe i analize în vederea detectrii i msurii altor microorganisme, a toxinelor sau metaboliilor acestora, fie în cadrul unei verificri a proceselor, pentru produsele alimentare suspectate c ar fi periculoase, fie în cadrul unei analize a riscului.

Prezentul regulament se aplic fr a aduce atingere altor norme speciale privind controlul microorganismelor prevzute de legislaia comunitar i, în special, al standardelor sanitare pentru produsele alimentare prevzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European i al Consiliului ([1]), normele privind paraziii stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European i al Consiliului ([2]) i a criteriilor microbiologice enunate în Directiva 80/777/CEE a Consiliului ([3]).

Articolul 2

Definiii

Se aplic urmtoarele definiii:

(a) „microorganisme” înseamn bacterii, virusuri, drojdii, mucegai, alge, protozoare parazite, viermi intestinali parazii microscopici, precum i toxinele i metaboliii acestora;

(b) „criteriu microbiologic” înseamn un criteriu care definete gradul de acceptabilitate al unui produs, al unui lot de produse alimentare sau al unui proces, pe baza absenei, prezenei sau numrului de microorganisme, i/sau a cantitii toxinelor/metaboliilor acestora, pe unitate(uniti) de mas, volum, suprafa sau lot;

(c) „criteriul siguranei alimentare” înseamn un criteriu care definete gradul de acceptabilitate al unui produs sau a unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor introduse pe pia;

(d) „criteriul igienei procesului” înseamn un criteriu care indic gradul de acceptabilitate al funcionrii procesului de producie. Un astfel de criteriu nu se aplic produselor introduse pe pia. Acesta stabilete o valoare de referin a contaminrii, la depirea creia se impun msuri corective destinate s menin igiena procesului în conformitate cu legislaia în domeniul alimentar;

(e) „lot” înseamn un grup sau o serie de produse identificabile obinute în urma unui anumit proces în condiii practic identice i produse într-un anumit loc în cadrul unei perioade de producie determinate;

(f) „perioad de conservare” înseamn fie perioada corespunztoare celei care preced data limit de consum, fie data de valabilitate minim, astfel cum sunt definite la articolele 9 i 10 ale Directivei 2000/13/CE;

(g) „produse alimentare gata pentru consum” înseamn produse alimentare pe care productorul sau fabricantul le atribuie consumului uman direct, care nu necesit preparare sau o alt transformare necesar pentru a elimina sau a reduce la un nivel acceptabil microorganismele periculoase;

(h) „produse alimentare destinate sugarilor” înseamn produse alimentare anume destinate sugarilor, astfel cum sunt definite de Directiva 91/321/CEE ([4]);

(i) „produse alimentare destinate unor scopuri medicale speciale” înseamn produse alimentare dietetice destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite de Directiva 1999/21/CE ([5]);

(j) „prob” înseamn un set compus din una sau mai multe uniti sau dintr-o poriune a unei materii, selectate prin diferite mijloace dintr-o populaie sau dintr-o cantitate important de materie i având ca scop furnizarea de informaii cu privire la o anume caracteristic a populaiei sau a materiei studiate i oferirea unei baze pentru o decizie cu privire la populaia în cauz sau la materia în cauz sau cu privire la procesul din care a rezultat;

(k) „prob reprezentativ” înseamn o prob în care se pstreaz caracteristicile lotului din care a fost prelevat. Acesta este cazul în special atunci când oricare dintre articolele sau prelevrile elementare din lot este caracterizat de acelai grad de probabilitate de a face parte din prob;

(l) „respectarea criteriilor microbiologice” înseamn obinerea rezultatelor satisfctoare sau acceptabile prevzute în anexa I atunci când se testeaz valorile stabilite pentru aceste criterii prin prelevarea de probe, efectuarea de analizele i aplicarea de msuri corective, în conformitate cu legislaia în domeniul alimentar i cu instruciunile date de ctre autoritile competente;

M4

(m) definiia „germenilor” de la articolul 2 litera (a) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 208/2013 al Comisiei din 11 martie 2013 privind cerinele de trasabilitate aplicabile germenilor i seminelor destinate produciei de germeni ([6]).

▼B

Articolul 3

Cerine generale

(1) Operatorii din sectorul alimentar se asigur c produsele alimentare respect criteriile microbiologice relevante stabilite în anexa I. În acest scop, în toate etapele produciei, prelucrrii i distribuiei produselor alimentare, inclusiv vânzarea cu amnuntul, operatorii din sectorul alimentar iau msuri, ca parte a procedurilor bazate pe principiile HACCP i pe aplicarea unei bunei practici de igien, pentru a se asigura c:

(a) livrarea, manipularea i prelucrarea materiilor prime i a produselor alimentare aflate sub controlul lor se desfoar astfel încât criteriile de igien ale procesului s fie respectate;

(b) criteriile de siguran a produselor alimentare aplicabile pe întreaga perioad de conservare a produselor pot fi respectate în condiii de distribuie, depozitare i utilizare care pot fi prevzute în mod rezonabil.

(2) Dup caz, operatorii din sectorul alimentar responsabili cu fabricarea produsului efectueaz studii în conformitate cu anexa II pentru a cerceta respectarea criteriilor pe întreaga durat de conservare. Aceast dispoziie se aplic în special produselor alimentare gata pentru consum care permit dezvoltarea de *Listeria monocytogenes* i care pot prezenta un risc pentru sntatea public legat de *Listeria monocytogenes*.

Întreprinderile din sectorul alimentar pot coopera la efectuarea respectivelor studii.

Orientrile pentru efectuarea respectivelor studii pot fi incluse în ghidurile de bun practic menionate la articolul 7 al Regulamentului (CE) nr. 852/2004.

Articolul 4

Testarea pe baza criteriilor

(1) Operatorii din sectorul alimentar efectueaz teste, dup caz, pe baza criteriilor microbiologice stabilite în anexa I, atunci când valideaz sau verific funcionarea corect a procedurilor lor bazate pe principiile HACCP i pe buna practic de igien.

(2) Operatorii din sectorul alimentar stabilesc frecvenele adecvate de prelevare, cu excepia cazului în care anexa I prevede frecvene specifice de prelevare, caz în care frecvena prelevrii de probe va fi cel

puin cea prevzut în anexa I. Operatorii din sectorul alimentar iau aceast decizie în contextul procedurilor bazate pe principiile HACCP i pe buna practic de igien i inând seama de instruciunile privind utilizarea produselor alimentare.

Frecvena prelevrii de probe se poate adapta în funcie de natura i mrimea întreprinderilor din sectorul alimentar, cu condiia ca sigurana produselor alimentare s nu fie pus în pericol.

Articolul 5

Norme speciale privind testele i prelevarea de probe

(1) Metodele analitice, precum i planurile i metodele de prelevare de probe definite în anexa I sunt aplicate ca metode de referin.

(2) Probele se preleveaz din zonele de prelucrare i din echipamentul utilizat la producia produselor alimentare, în cazul în care astfel de prelevri de probe sunt necesare pentru asigurarea respectrii criteriilor. Pentru aceste prelevri de probe, standardul ISO 18593 se folosete ca metod de referin.

Operatorii din sectorul alimentar care fabric produse alimentare gata pentru consum care pot prezenta un risc de *Listeria monocytogenes* pentru sntatea public preleveaz probe din zonele de prelucrare i din echipamentul folosit în vederea detectrii prezenei *Listeria monocytogenes* ca parte a sistemului lor de prelevare de probe.

Operatorii din sectorul alimentar care fabric formule de început deshidratate sau produse alimentare deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni, prezentând un risc de *Enterobacter sakazakii*, monitorizeaz zonele de prelucrare i echipamentul utilizat pentru a depista prezena enterobacteriilor ca parte a sistemului lor de prelevare de probe.

(3) Numrul de uniti care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de prelevare de probe stabilite în anexa I poate fi redus în cazul în care operatorul din sectorul alimentar poate demonstra, pe baza unei documentaii istorice, c dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

(4) În cazul în care testele au ca scop exact evaluarea gradului de acceptabilitate al unui anumit lot de produse alimentare sau a unui proces, trebuie respectate cel puin planurile de prelevare de probe stabilite în anexa I.

(5) Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza alte proceduri de prelevare de probe i de testare, în cazul în care pot demonstra, spre satisfacia autoritii competente, c respectivele proceduri ofer cel puin garanii echivalente. Aceste proceduri pot include folosirea unor puncte de prelevarea de probe alternative i analiza evoluiei.

Testele pe baza unor microorganisme i limite microbiologice conexe alternative, precum i testarea altor analii decât cei microbiologici sunt permise numai pentru criteriile de igien a procesului.

Utilizarea unor metode analitice alternative este acceptat atunci când metodele se valideaz pe baza metodei de referin din anexa I i, în cazul în care se folosete o metod brevetat, certificat de o parte ter în conformitate cu protocolul stabilit în standardul EN/ISO 16140 sau cu alte protocoale similare recunoscute la nivel internaional.

În cazul în care operatorul din sectorul alimentar dorete s utilizeze alte metode analitice decât cele validate i certificate în conformitate cu descrierea de la alineatul (3), respectivele metode trebuie validate în conformitate cu protocoale recunoscute la nivel internaional, iar utilizarea acestora trebuie autorizat de autoritatea competent.

Articolul 6

Cerine de etichetare

(1) În cazul în care cerinele privind prezena *Salmonellei* în carnea tocat, preparatele din carne i produsele din carne destinate s fie consumate preparate din toate speciile indicate în anexa I sunt îndeplinite, productorul loturilor de produse în cauz introduse pe pia trebuie s le eticheteze în mod clar, pentru a informa consumatorul cu privire la necesitatea unei preparri complete înaintea consumrii.

(2) De la 1 ianuarie 2010, etichetarea prevzut la alineatul (1) pentru carnea tocat, preparatele din carne i produsele din carne de pasre nu va mai fi necesar.

Articolul 7

Rezultate nesatisfctoare

(1) În cazul în care rezultatele testelor pe baza criteriilor definite în anexa I sunt nesatisfctoare, operatorii din sectorul alimentar iau msurile prevzute la alineatele (2)-(4) ale prezentului articol, împreuna cu alte aciuni corective definite în procedurile lor bazate pe HACCP i alte aciuni necesare pentru protecia sntii consumatorilor.

În plus, operatorii din sectorul alimentar iau msuri pentru a descoperi cauza rezultatelor nesatisfctoare în vederea prevenirii reapariiei unei contaminrii microbiologice inacceptabile. Respectivele msuri pot include modificri ale procedurilor bazate HACCP sau alte msuri de control al igienei produselor alimentare în vigoare.

(2) În cazul în care testele pe baza criteriilor de siguran a produselor alimentare definite în anexa I capitolul 1 dau rezultate nesatisfctoare, produsul sau lotul de produse alimentare se retrage sau se retrimite la unitatea de producie în conformitate cu articolul 19 al Regulamentului (CE) nr. 178/2002. Cu toate acestea, produsele introduse pe pia, care nu sunt înc la un nivel de vânzare cu amnuntul i care nu îndeplinesc criteriile de siguran a produselor alimentare, pot fi supuse unei prelucrri suplimentare printr-un tratament care s elimine riscul în cauz. Respectivul tratament poate fi efectuat numai de ctre operatori din sectorul alimentar, alii decât cei de la nivelul vânzrii cu amnuntul.

Operatorul din sectorul alimentar poate folosi lotul în alte scopuri decât cele pentru care a fost prevzut iniial, cu condiia ca aceast utilizare s nu prezinte nici un risc pentru sntatea public sau animal i cu condiia ca aceast utilizare s fi fost decis în cadrul procedurilor bazate pe HACCP i pe buna practic de igien i s fi fost autorizat de autoritatea competent.

(3) Un lot de carne separat mecanic (CSM) produs cu tehnicile menionate la seciunea V capitolul III alineatul (3) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, care a dat rezultate nesatisfctoare în ceea ce privete criteriul *Salmonella*, poate fi folosit în lanul alimentar numai la fabricarea de produse din carne tratate termic în uniti aprobate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(4) În cazul unor rezultate nesatisfctoare cu privire la criteriile de igien a procesului trebuie luate msurile prevzute în anexa I capitolul 2.

Articolul 8

Derogare tranzitorie

(1) Se acord o derogare tranzitorie pân la 31 decembrie 2009, în temeiul articolului 12 al Regulamentului (CE) nr. 852/2004, în ceea ce privete respectarea valorilor stabilite în anexa I la prezentul regulament pentru prezena *Salmonellei* în carnea tocat, preparatele din carne i produsele din carne destinate s fie consumate preparate, introduse pe piaa naional a unui stat membru.

(2) Statul membru care folosete aceast posibilitate informeaz Comisia i celelalte state membre. Statul membru:

(a) garanteaz aplicarea mijloacelor adecvate, inclusiv etichetarea i o marc special, care nu poate fi confundat cu marca de identificare prevzut în seciunea I a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, astfel încât s se asigure c derogarea se aplic numai produselor în cauz atunci când sunt introduse pe piaa naional i c produsele expediate în cadrul comerului intracomunitar respect criteriile definite în anexa I;

(b) dispune ca produsele crora li se aplic aceast derogare tranzitorie s poarte o etichet care s indice în mod clar c trebuie preparate complet înainte de consum;

(c) se angajeaz ca, atunci când se efectueaz testele pe baza criteriului *Salmonella* în conformitate cu articolul 4 i pentru ca rezultatul s fie acceptabil cu privire la o asemenea derogare tranzitorie, nu mai mult de una din cinci uniti de prob s fie gsite pozitive.

Articolul 9

Analiza evoluiei

Operatorii din sectorul alimentar analizeaz evoluia rezultatelor testelor. În cazul în care se constat o evoluie spre rezultate nesatisfctoare, operatorii din sectorul alimentar iau msuri adecvate, fr întârzieri nejustificate, pentru a remedia situaia în vederea prevenirii apariiei riscurilor microbiologice.

Articolul 10

Revizuirea

Prezentul regulament se revizuiete inându-se seama de progresul din domeniul tiinei, tehnologiei i metodologiei, precum i de microorganismele patogene care apar în produsele alimentare i de informaiile furnizate de evaluri asupra riscului. În special, criteriile i condiiile privind prezena salmonellei în carcase de bovine, de ovine, de caprine, de cabaline, de porcine i de psri se revizuiesc având în vedere modificrile observate în prevalena salmonellei.

Articolul 11

Abrogarea

Decizia 93/51/CEE se abrog.

Articolul 12

Prezentul regulament intr în vigoare în a douzecea zi de la data publicrii în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplic de la 1 ianuarie 2006.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale i se aplic direct în toate statele membre.

▼M1

ANEXA I

Criterii microbiologice pentru produsele alimentare

Capitolul 1.	Criterii de siguran a produselor alimentare
Capitolul 2.	Criterii de igien a procesului
2.1.	Carne i produse din carne
2.2.	Lapte i produse lactate
2.3.	Produse din ou
2.4.	Produse pescreti
2.5.	Legume, fructe i produse din legume i fructe
Capitolul 3.	Norme pentru prelevarea de probe i pregtirea probelor pentru teste
3.1.	Norme generale pentru prelevarea de probe i pregtirea probelor pentru teste
3.2.	Prelevarea de probe bacteriologice în abatoarele i unitile de producie a crnii tocate i a preparatelor din carne, a crnii separate mecanic i a crnii proaspete
3.3.	Norme de eantionare pentru germeni

Capitolul 1. Criterii de siguran a produselor alimentare

Categoria de produse alimentare	Microorganisme /toxinele, metaboliii acestora	Plan de prelevare de probe ([1])		Limite ([2])		Metod analitic de referin ([3])	Etap creia i se aplic criteriul
		n	c	m	M		
1.1. Produse alimentare gata pentru consum destinate sugarilor i produse alimentare gata pentru consum destinate unor scopuri medicale speciale ([4])	*Listeria monocytogenes*	10	0	Absena în 25 g		EN/ISO 11290-1	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.2. Produse alimentare gata pentru consum, care permit dezvoltarea de *L. monocytogenes*, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g ([5])		EN/ISO 11290-2 ([6])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
		5	0	Absena în 25 g ([7])		EN/ISO 11290-1	Înainte ca produsul alimentar s fi ieit de sub controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care l-a produs
1.3. Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de *L. monocytogenes*, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale ([4]) ([8])	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 ([6])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.4. Carne tocat i preparate din carne destinate consumului în stare crud	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M2							
1.5 Carne tocat i preparate din carne de pasre destinate s fie consumate preparate	*Salmonella*	5	0	Absen în 25 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M1							
1.6. Carne tocat i preparate din carnea altor specii decât psri destinate s fie consumate preparate	*Salmonella*	5	0	Absena în 10 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.7. Carne separat mecanic (CSM) ([9])	*Salmonella*	5	0	Absena în 10 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.8. Produse din carne destinate consumului în stare crud, cu excepia produselor pentru care procesul de fabricaie sau compoziia produsului elimin riscul de contaminare cu salmonela	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare

▼M2						
1.9 Produse din carne de pasre destinate s fie consumate preparate	*Salmonella*	5	0	Absen în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M1						
1.10. Gelatin i colagen	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.11. Brânzeturi, unt i smântân fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare ([10])	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.12. Lapte praf i zer praf	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.13. Îngheat ([11]), cu excepia produselor pentru care procesul de fabricaie sau compoziia produsului elimin riscul de contaminare cu salmonela	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.14. Produse din ou, cu excepia produselor pentru care procesul de fabricaie sau compoziia produsului elimin riscul de contaminare cu salmonela	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.15. Produse alimentare gata pentru consum coninând ou crude, cu excepia produselor pentru care procesul de fabricaie sau compoziia produsului elimin riscul de contaminare cu salmonela	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g sau ml	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.16. Crustacee i molute preparate	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.17. Molute bivalve vii i echinoderme, tunicieri i gastropode vii	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.18. Semine germinate (gata pentru consum)►M4 ([23])	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.19. Legume i fructe tiate anterior (gata pentru consum)	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.20. Sucuri de fructe i legume nepasteurizate (gata pentru consum)	*Salmonella*	5	0	Absena în 25 g	EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
		5	0	Nedectate în 25 g		

1.21. Brânzeturi, lapte praf i zer praf, menionate în criteriile pentru stafilococii coagulazo-pozitivi de la partea 2.2 a prezentei anexe	Enterotoxine stafilococice					Metoda european de selecie a L C R pentru stafilococi coagulazo-pozitivi ([13])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.22. Formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni	*Salmonella*	30	0	Absena în 25 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
1.23. Formule de continuare deshidratate	*Salmonella*	30	0	Absena în 25 g		EN/ISO 6579	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M2							
1.24. Lapte praf pentru sugari i alimente dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni ([14])	*Cronobacter* spp. *(Enterobacter sakazakii)*	30	0	Absen în 10 g		ISO/TS 22964	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M7							
1.25. Molute bivalve vii i echinoderme, tunicate i gasteropode marine vii	*E. coli* ([9])	5 ([10])	1	230 MPN /100 g de carne i lichid intravalvar	700 MPN /100 g de carne i lichid intravalvar	EN/ISO 16649-3	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M1							
1.26. Produse pescreti din specii de peti asociate cu cantiti mari de histidin ([17])	Histamin	9 ([18])	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ([19])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M5							
1.27. Produse pescreti, cu excepia celor incluse în categoria de produse alimentare 1.27a, care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramur, produse din specii de peti asociate cu cantiti mari de histidin ([17])	Histamin	9 ([18])	2	200 mg /kg	400 mg /kg	HPLC ([19])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼C3							
1.27a. Sos de pete produs prin fermentarea produselor pescreti	Histamin	1	0	400 mg/kg		HPLC ([19])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
M3							
1.28. Carne proaspt de pasre ([20])	*Salmonella typhimurium* ([21]) *Salmonella enteritidis*	5	0	Absen în 25 g		EN/ISO 6579 (pentru detecie) sistemul White-Kaufmann-Le Minor	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare

					(pentru serotipizare)	
M4						
1.29. Germeni ([23])	*E. coli* productoare de toxin Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 i O104:H4	5	0	Absena în 25 g	CEN/ISO TS 13136 ([22])	Produse introduse pe pia în timpul perioadei lor de conservare
▼M1						

([1]) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.

([2]) Pentru punctele 1.1-1.25, 1.27a i 1.28, m = M.

([3]) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.

([4])

Testele regulate pe baza criteriului nu sunt necesare, în condiii normale, pentru urmtoarele produse gata pentru consum:

— produsele alimentare care au fost supuse unui tratament termic sau unei alte transformri eficiente pentru a elimina *L. monocytogenes*, în cazul în care recontaminarea nu este posibil dup acest tratament (de exemplu, produsele tratate termic în ambalajul final);

— fructe i legume proaspete, netiate i neprelucrate, cu excepia seminelor germinate;

— pâine, biscuii i produse similare;

— ap îmbuteliat sau ambalat, buturi nealcoolice, bere, cidru, vin, buturi alcoolice i produse similare;

— zahr, miere i produse zaharoase, inclusiv produse pe baz de cacao i ciocolat;

— molute bivalve vii;

M2

— sare alimentar.

([5]) Acest criteriu se aplic atunci când productorul este în msur s demonstreze, spre satisfacia autoritii competente, c produsul nu va depi limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare. Operatorul poate stabili limite intermediare în timpul prelucrrii care trebuie s fie suficient de sczute pentru a garanta c limita de 100 ufc/g nu se depete la încheierea perioadei de conservare.

([6]) 1 ml de inoculum este aplicat pe o cutie Petri cu diametrul de 140 mm sau pe trei cutii Petri cu diametrul de 90 mm.

([7]) Acest criteriu se aplic produselor înainte ca acestea s fi prsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care le-a produs, atunci când acesta nu este în msur s demonstreze, spre satisfacia autoritii competente, c produsul nu va depi limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare.

([8]) Produsele cu pH 4,4 sau a_w 0,92, produsele cu pH 5,0 i a_w 0,94, produsele cu o perioad de conservare mai mic de cinci zile sunt considerate în mod automat ca aparinând acestei categorii. Alte categorii de produse pot, de asemenea, aparine acestei categorii, sub rezerva unei justificri tiinifice.

([9]) Acest criteriu se aplic în cazul crnii separate mecanic (CSM) produs prin tehnicile menionate la punctul 3 din capitolul III al seciunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European i al Consiliului.

([10]) Excluzând produsele pentru care productorul poate demonstra, spre satisfacia autoritilor competente, c datorit timpului de maturare i a valorii a_w a produsului, dup caz, nu exist nici un risc de contaminare cu salmonela.

([11]) Numai îngheata cu ingrediente pe baz de lapte.

([12]) Testarea preliminar a lotului de semine înaintea începerii procesului de germinare sau prelevarea de probe trebuie efectuate în etapa în care exist cea mai mare probabilitate de a descoperi *Salmonella*.

([13]) *Referin:* Laborator comunitar de referin pentru stafilococi coagulazo-pozitivi. Metoda european de selecie pentru detectarea de enterotoxine stafilococice în lapte i produse lactate.

([14]) Trebuie efectuat testarea paralel pentru *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, cu excepia cazului în care s-a stabilit o corelaie între aceste microorganisme la nivel de plant individual. În cazul în care se detecteaz *Enterobacteriaceae* într-unul dintre eantioanele de produse testate la o plant, lotul trebuie testat pentru *E. sakazakii*. Este responsabilitatea productorului de a demonstra, spre satisfacia autoritii competente, dac exist o astfel de corelaie între *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*.

([15]) *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminrii fecale.

([16]) Fiecare unitate de prob cuprinde un numr minim de animale individuale în conformitate cu standardul EN/ISO 6887-3.

([17]) În special specii de peti din familiile: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae*.

([18]) Pot fi prelevate probe unice la nivelul vânzrii cu amnuntul. În acest caz, prezumia de la articolul 14 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, conform creia întregul lot trebuie considerat ca fiind periculos, nu se aplic, cu excepia cazului în care rezultatul este mai mare decât M.

([19]) *Referine*: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

([20]) Criteriul se aplic crnii proaspete provenite din efective de reproducere din specia *Gallus gallus*, din gini outoare, din pui de carne i din efective de curcani pentru reproducere i pentru îngrare.

([21]) În ceea ce privete *Salmonella typhimurium* monofazic, numai ►C1 1,4,[5],12:i:- este inclus.

([22]) inând seama de cea mai recent adaptare de ctre laboratorul de referin al Uniunii Europene pentru *Escherichia coli*, inclusiv *E. coli* verotoxinogen (VTEC), pentru detectarea de STEC O104:H4.

([23]) Cu excepia germenilor care au primit un tratament eficace capabil s elimine *Salmonella* spp. i STEC.

Interpretarea rezultatelor testului

▼M7

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat.

▼M1

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a lotului testat ([7]).

L. monocytogenes în produsele alimentare gata pentru consum destinate sugarilor i unor scopuri medicale speciale:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate indic absena bacteriei;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena bacteriei este detectat în oricare dintre unitile de prob.

L. monocytogenes în produsele alimentare gata pentru consum care permit dezvoltarea de *L. monocytogenes* înainte ca produsul alimentar s fi prsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta nu este în msur s demonstreze c produsul nu va depi limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate indic absena bacteriei;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena bacteriei este detectat în oricare dintre unitile de prob.

▼M7

L. monocytogenes în alte produse alimentare gata pentru consum:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt limita;

— nesatisfctoare, în cazul în care oricare dintre valori este > limita.

E. coli în molute bivalve vii i echinoderme, tunicate i gasteropode marine vii:

— satisfctoare, în cazul în care toate cele cinci valori observate sunt 230 MPN/100 g de carne i lichid intravalvar sau în cazul în care una dintre cele cinci valori observate este > 230 MPN/100 g de carne i lichid intravalvar, dar 700 MPN/100 g de carne i lichid intravalvar;

— nesatisfctoare, în cazul în care oricare dintre cele cinci valori observate este > 700 MPN/100 g de carne i lichid intravalvar sau în cazul în care cel puin dou dintre cele cinci valori observate sunt > 230 MPN/100 g de carne i lichid intravalvar.

▼M1

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt limita;

— nesatisfctoare, în cazul în care oricare dintre valori este > limita.

Salmonella în diferite categorii de produse alimentare:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate indic absena bacteriei;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena bacteriei este detectat în oricare dintre unitile de prob.

Enterotoxine stafilococice în produsele lactate:

— satisfctoare, în cazul în care enterotoxinele nu sunt detectate în niciuna dintre unitile de prob;

— nesatisfctoare, în cazul în care enterotoxinele sunt detectate în oricare dintre unitile de prob.

Enterobacter sakazakii în formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate indic absena bacteriei;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena bacteriei este detectat în oricare dintre unitile de prob.

▼M5

Histamina în produsele pescreti:

Histamina în produsele pescreti din specii de peti asociate cu cantiti mari de histidin, cu excepia sosului de pete produs prin fermentarea produselor pescreti:

— satisfctoare, în cazul în care sunt îndeplinite urmtoarele cerine:

—

1. valoarea medie observat este m;
2. un punct maxim al valorilor c/n observate se situeaz între m i M;
3. niciuna dintre valorile observate nu depete limita lui M;

— nesatisfctoare, în cazul în care valoarea medie observat depete m sau mai mult decât valorile c/n se situeaz între m i M sau una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M.

Histamina în sosul de pete produs prin fermentarea produselor pescreti:

— satisfctoare, în cazul în care valoarea observat este limita;

— nesatisfctoare, în cazul în care valoarea observat este > limita.

▼M1

Capitolul 2. Criterii de igien a procesului

2.1. *Carne i produse din carne*

Categoria de produse alimentare	Microorganisme	Plan de prelevare de probe (1)		Limite (2)		Metod analitic de referin (3)	Etap creia i se aplic criteriul	Aciune în cazul rezultatelor nesatisfctoare
		n	c	m	M			
2.1.1. Carcase de bovine, ovine, caprine i cabaline (4)	Numr de colonii aerobe			3,5 log ufc/cm² medie logaritmic zilnic	5,0 log ufc/cm² medie logaritmic zilnic	ISO 4833	Carcase dup preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur
	Enterobacteriaceae			1,5 log ufc/cm² medie logaritmic zilnic	2,5 log ufc/cm² medie logaritmic zilnic	ISO 21528-2	Carcase dup preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur
2.1.2. Carcase de porcine (4)	Numr de colonii aerobe			4,0 log ufc/cm² medie	5,0 log ufc/cm² medie	ISO 4833	Carcase dup preparare,	

				logaritmic zilnic	logaritmic zilnic		dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur
	Enterobacteriaceae			2,0 log ufc / cm^2 medie logaritmic zilnic	3,0 log ufc / cm^2 medie logaritmic zilnic	ISO 21528-2	Carcase dup preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur
2.1.3. Carcase de bovine, ovine, caprine i cabaline	*Salmonella*	50 ([5])	2 ([6])	Absena în partea testat din carcas		EN /ISO 6579	Carcase dup preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur i a originii animalelor
▼M6								
2.1.4. Carcase de porcine	*Salmonella*	50 ([5])	3 ([6])	Absena în partea testat din carcas		EN /ISO 6579	Carcase dup preparare, dar înainte de refrigerare	Ameliorarea igienei abatorizrii i revizuirea controalelor de procedur, a originii animalelor i a msurilor de biosecuritate în exploataiile de origine
▼M3								
2.1.5. Carcase de pui de carne i de curcani	*Salmonella*spp. ([10])	50 ([5])	7 ([6]) Începând cu 1.1.2012 c = 5 pentru puii de carne Începând cu 1.1.2013 c = 5 pentru curcani	Absena în 25 g dintr-o prob grupat de piele de pe gât		EN /ISO 6579 (pentru detecie)	Carcase dup refrigerare	Ameliorarea igienei la sacrificare i revizuirea controalelor de procedur, a originii animalelor i a msurilor de biosecuritate în exploataiile de origine
▼M1								
2.1.6. Carne tocat	Numr de colonii aerobe ([7])	5	2	5 × 10^5ufc /g	5 × 10^6ufc /g	ISO 4833	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i ameliorarea seleciei i /sau a originii materiilor prime
	E. coli ([8])	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i ameliorarea seleciei i /sau a originii materiilor prime
2.1.7. Carne separat mecanic (CSM) ([9])	Numr de colonii aerobe	5	2	5 × 10^5ufc /g	5 × 10^6ufc /g	ISO 4833	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i ameliorarea seleciei i /sau a originii materiilor prime
	E. coli ([8])	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i ameliorarea seleciei i /sau a originii materiilor prime
2.1.8. Preparate din carne	*E. coli* ([8])	5	2	500 ufc/g sau cm^2	5 000 ufc /g sau cm^2		Sfâritul procesului	Ameliorarea igienei produciei i

						ISO 16649-1 sau 2	de fabricaie	ameliorarea seleciei i /sau a originii materiilor prime
A1								
2.1.9. Carcase de pui pentru îngrare	*Campylobacter*spp.	50 ([5])	c = 20 De la 1.1.2020 c = 15; De la 1.1.2025 c = 10	1 000 ufc/g		EN ISO 10272-2	Carcase dup refrigerare	Ameliorarea igienei la sacrificare i revizuirea controalelor de procedur, a originii animalelor i a msurilor de biosecuritate în exploataiile de origine
▼M1								

([1]) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.

([2]) **►A1** Pentru punctele 2.1.3-2.1.5 i 2.1.9 m = M.

([3]) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.

([4]) Limitele (m i M) se aplic numai probelor prelevate prin metoda destructiv. Media logaritmic zilnic se calculeaz prin luarea unei valori logaritmice a fiecrui rezultat individual al testului i apoi prin recalcularea mediei respectivelor valori logaritmice.

([5]) Cele 50 de probe sunt prelevate în cursul a 10 sesiuni de prelevare de probe consecutive în conformitate cu normele i frecvenele pentru prelevarea de probe stabilite de prezentul regulament.

([6]) Numrul de probe în care este detectat prezena salmonelei. Valoarea c face obiectul unei revizuiri pentru a se ine seama de progresul realizat cu privire la reducerea prevalenei salmonelei. Statele membre sau regiunile în care preponderena salmonelei este sczut pot folosi valori c mai sczute chiar i înainte de revizuire.

([7]) Acest criteriu nu se aplic pentru carnea tocat produs la nivelul vânzrii cu amnuntul, în cazul în care perioada de conservare a produsului este mai mic de 24 de ore.

([8]) *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminrii fecale.

([9]) Aceste criterii se aplic în cazul crnii separate mecanic (CSM) produse prin tehnicile menionate la punctul 3 din capitolul III al seciunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European i al Consiliului.

([10]) Unde se descoper *Salmonella* spp., izolatele sunt serotipizate în continuare pentru detectarea eventual a *Salmonella typhimurium* i a *Salmonella enteritidis*, în vederea verificrii respectrii criteriului microbiologic precizat la rândul 1.28 din capitolul 1.

Interpretarea rezultatelor testului

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat, cu excepia carcaselor pentru care limitele se refer la probele grupate.

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a procesului testat.

Enterobacteriaceae i numrul de colonii aerobe în carcasele de bovine, ovine, caprine, cabaline i porcine:

— satisfctoare, în cazul în care media logaritmic zilnic este m;

— acceptabile, în cazul în care media logaritmic zilnic se situeaz între m i M;

— nesatisfctoare, în cazul în care media logaritmic zilnic este > M.

Salmonella în carcase:

— satisfctoare, în cazul în care prezena *Salmonelei* se depisteaz într-un numr maxim de probe c/n;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena *Salmonelei* se depisteaz într-un numr de probe mai mare de c/n.

Dup fiecare sesiune de prelevare de probe, se evalueaz rezultatele ultimelor zece sesiuni de prelevare de probe pentru a obine numrul de probe n.

E. coli i numrul de colonii aerobe în carnea tocat, preparatele din carne i carnea separat mecanic (CSM):

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un maximum al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

A1

Campylobacter spp. în carcasele de pui pentru îngrare:

— satisfctoare, dac un punct maxim al valorilor c/n este > m;

— nesatisfctoare, dac mai multe valori c/n sunt > m.

▼M1

2.2. *Lapte i produse lactate*

Categoria de produse alimentare	**Microorganisme**	**Plan de prelevare de probe (1)**		**Limite (2)**		**Metod analitic d e referin (3)**	**Etap creia i se aplic criteriul**	**Aciune în cazul rezultatelor nesatisfctoare**
		n	**c**	**m**	**M**			
▼M2								
2.2.1 Lapte pasteurizat i alte produse lactate lichide pasteurizate (4)	Enterobacterii	5	0	10 ufc/ml		ISO 21528-2	Sfâritul procesului de fabricaie	Controlul eficienei tratamentului termic i prevenirea recontaminrii, precum i controlul calitii materiilor prime
▼M1								
2.2.2. Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	*E. coli* (5)	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	În timpul procesului de fabricaie, când se preconizeaz c numrul de *E. coli* este cel mai ridicat (6)	Ameliorarea igienei produciei i a seleciei materiilor prime
2.2.3. Brânzeturi din lapte crud	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10^4 ufc/g	10^5 ufc/g	EN/ISO 6888-2	În timpul procesului de fabricaie, când se preconizeaz c numrul de stafilococi este cel mai ridicat	Ameliorarea igienei produciei i a seleciei materiilor prime. În cazul în care se detecteaz valori > 10^5 ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.4. Brânzeturi din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea (7) i brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizrii sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea (7)	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2		
2.2.5. Brânzeturi nematurate sub form de past moale (brânzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizrii sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea (7)	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei. În cazul în care se detecteaz valori > 10^5 ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.6. Unt i smântân fabricate din lapte crud sau	*E. coli* (5)	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i a seleciei materiilor prime

din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare								
2.2.7. Lapte praf i zer praf ([4])	*Enterobacteriaceae*	5	0	10 ufc/g		ISO 21528-2	Sfâritul procesului de fabricaie	Controlul eficienei tratamentului termic i prevenirea recontaminrii
	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei. În cazul în care se detecteaz valori > 10^5 ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
2.2.8. Îngheat ([8])i deserturi lactate congelate	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei
2.2.9. Formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni	*Enterobacteriaceae*	10	0	Absena în 10 g		ISO 21528-1	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei pentru a reduce contaminarea ([9])
2.2.10. Formule de continuare deshidratate	*Enterobacteriaceae*	5	0	Absena în 10 g		ISO 21528-1	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei pentru a reduce contaminarea
2.2.11. Formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni	*Bacillus cereus* prezumtiv	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 ([10])	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei. Prevenirea contaminrii. Selectarea materiei prime

([1]) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.

([2]) Pentru punctele 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 i 2.2.10, m=M.

([3]) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.

([4]) Acest criteriu nu se aplic produselor destinate unei prelucrri ulterioare în sectorul alimentar.

([5]) *E. coli* este folosit aici ca indicator al nivelului de igien.

([6]) Pentru brânzeturile care nu permit dezvoltarea de *E. coli*, numrul de *E. coli* este în general cel mai ridicat la începutul perioadei de maturare, iar pentru brânzeturile care permit dezvoltarea de *E. coli*, acesta este de obicei cel mai ridicat la sfâritul perioadei de maturare.

([7]) Cu excepia brânzeturilor pentru care productorul poate demonstra, spre satisfacia autoritilor competente, c produsul nu prezint niciun risc de contaminare cu enterotoxine stafilococice.

([8]) Numai îngheata cu ingrediente pe baz de lapte.

([9]) Trebuie efectuat testarea paralel pentru *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*, cu excepia cazului în care s-a stabilit o corelaie între aceste microorganisme la nivel de plant individual. În cazul în care se detecteaz *Enterobacteriaceae* într-unul dintre eantioanele de produse testate la o plant, lotul trebuie testat pentru *E. sakazakii*. Este responsabilitatea productorului de a demonstra, spre satisfacia autoritii competente, dac exist o astfel de corelaie între *Enterobacteriaceae* i *E. sakazakii*.

([10]) 1 ml de inoculum este aplicat pe o cutie Petri cu diametrul de 140 mm sau pe trei cutii Petri cu diametrul de 90 mm.

Interpretarea rezultatelor testului

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat.

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a procesului testat.

Enterobacteriaceae în formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni i formule de continuare deshidratate:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate indic absena bacteriei;

— nesatisfctoare, în cazul în care prezena bacteriei este detectat în oricare dintre unitile de prob.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (alte categorii de produse alimentare) i stafilococi coagulazo-pozitivi:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un maximum al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

Bacillus cereus prezumtiv în formule de început deshidratate i produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub ase luni:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un punct maxim al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

2.3. *Produse din ou*

Categoria de produse alimentare	**Microorganisme**	**Plan de prelevare de probe (1)**		**Limite**		**Metod analitic de referin (2)**	**Etap creia i se aplic criteriul**	**Aciune în cazul rezultatelor nesatisfctoare**
		n	**c**	**m**	**M**			
2.3.1. Produse din ou	*Enterobacteriaceae*	5	2	10 ufc/g sau ml	100 ufc/g sau ml	ISO 21528-2	Sfâritul procesului de fabricaie	Controale ale eficienei tratamentului termic i prevenirea recontaminrii
(1) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.								
(2) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.								

Interpretarea rezultatelor testului

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat.

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a procesului testat.

Enterobacteriaceae în produse din ou:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un punct maxim al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

2.4. *Produse pescreti*

▼C2

Categoria de produse alimentare	**Microorganisme**	**Plan de prelevare de probe (1)**		**Limite**		**Metod analitic**	**Etap creia i se aplic criteriul**	**Aciune în cazul rezultatelor nesatisfctoare**

		n	c	m	M	de referin (2)		
2.4.1. Produse decorticate i fr cochilie din crustacee i molute preparate	E. coli	5	2	1 MPN /g	1 0 MPN /g	ISO TS 16649-3	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei
	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	E N /ISO 6888-1 sau 2	Sfâritul procesului de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei

(1) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.

(2) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.

▼M1

Interpretarea rezultatelor testului

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat.

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a procesului testat.

E. coli în produsele decorticate i fr cochilie din crustacee i molute preparate:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un punct maxim al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

Stafilococi coagulazo-pozitivi în produsele decorticate i fr cochilie din crustacee i molute preparate:

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un maximum al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

2.5. *Legume, fructe i produse din legume i fructe*

Categoria de produse alimentare	**Microorganisme**	**Plan de prelevare de probe (1)**		**Limite**		**Metod analitic de referin (2)**	**Etap creia i se aplic criteriul**	**Aciune în cazul rezultatelor nesatisfctoare**
		n	**c**	**m**	**M**			
2.5.1. Fructe i legume tiate anterior (gata pentru consum)	*E. coli*	5	2	100 ufc /g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Procesul de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i a seleciei materiilor prime
2.5.2. Sucuri de fructe i legume nepasteurizate (gata pentru consum)	*E. coli*	5	2	100 ufc /g	1 000 ufc/g	ISO 16649-1 sau 2	Procesul de fabricaie	Ameliorarea igienei produciei i a seleciei materiilor prime

(1) n = numrul de uniti care constituie proba; c = numrul de uniti de prob care dau valori între m i M.

(2) Se folosete ediia cea mai recent a standardului.

Interpretarea rezultatelor testului

Limitele date se refer la fiecare unitate de prob testat.

Rezultatele testelor demonstreaz calitatea microbiologic a procesului testat.

E. coli în legumele i fructele tiate anterior (gata pentru consum) i în sucurile de fructe i legume nepasteurizate (gata pentru consum):

— satisfctoare, în cazul în care toate valorile observate sunt m;

— acceptabile, în cazul în care un punct maxim al valorilor c/n se situeaz între m i M, iar restul valorilor observate sunt m;

— nesatisfctoare, în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt > M sau mai mult de c/n valori sunt între m i M.

Capitolul 3. Norme pentru prelevarea de probe i pregtirea probelor pentru teste

3.1. *Norme generale pentru prelevarea de probe i pregtirea probelor pentru teste*

În absena unor norme mai speciale privind prelevarea de probe i pregtirea probelor pentru teste, se folosesc ca metode de referin standardele relevante ale ISO (Organizaia Internaional de Standardizare) i orientrile din Codex Alimentarius.

▼A1

3.2. ***Prelevarea de probe bacteriologice în abatoarele i unitile de producie a crnii tocate i a preparatelor din carne, a crnii separate mecanic i a crnii proaspete***

Norme de prelevare a probelor pentru carcasele de bovine, porcine, ovine, caprine i cabaline

Metodele destructive i nedestructive de prelevare de probe, selectarea zonelor pentru prelevarea de probe i normele pentru depozitarea i transportul probelor care urmeaz a fi utilizate sunt descrise în standardul ISO 17604.

La fiecare sesiune de prelevare de probe, acestea se preleveaz aleatoriu din cinci carcase. Zonele pentru prelevarea de probe se selecteaz inându-se seama de tehnologia de sacrificare utilizat în fiecare unitate.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la enterobacterii i numrul de colonii aerobe se efectueaz din patru zone ale fiecrei carcase. Patru probe de esut reprezentând o suprafa total de 20 cm^2 se preleveaz prin metoda destructiv. În cazul în care se folosete metoda nedestructiv în acest scop, suprafaa de prelevare este de minimum 100 cm^2 (50 cm^2 pentru carcasele de rumegtoare mici) pentru fiecare zon de prelevare.

Prelevarea de probe pentru analizele referitoare la *Salmonella* se efectueaz cu ajutorul metodei buretelui abraziv. Trebuie selectate suprafee a cror contaminare este cea mai probabil. Suprafaa total de prelevare este de minimum 400 cm^2.

În cazul în care probele sunt prelevate din diferite zone de prelevare ale carcasei, acestea sunt grupate înaintea examinrii.

Reguli de prelevare pentru carcasele de pasre i pentru carnea proaspt de pasre

Abatoarele trebuie s preleveze carcase întregi de psri domestice cu piele de pe gât pentru analize de depistare a *Salmonellei* i *Campylobacter*. Unitile de tranare i prelucrare, altele decât cele din vecintatea unui abator care traneaz i prelucreaz numai carnea primit de la acest abator, preleveaz, de asemenea, probe pentru analize de depistare a *Salmonellei*. În cursul acestui proces, ele acord prioritate, în limita posibilitilor, carcaselor întregi de psri domestice cu piele de pe gât, dar trebuie s se asigure c sunt analizate i buci de psri cu piele i/sau buci de psri fr piele ori cu foarte puine poriuni cu piele, iar aceast alegere trebuie fcut pe baza evalurii riscurilor.

Abatoarele trebuie s includ în planurile lor de prelevare carcase de psri domestice provenite de la efective cu un statut legat de *Salmonella* necunoscut sau cu un statut pozitiv pentru *Salmonella* Enteritidis sau *Salmonella*Typhimurium.

În cazul în care se efectueaz teste pentru verificarea respectrii criteriilor de igien a procedeelor specificate la rândul 2.1.5 i la rândul 2.1.9 din capitolul 2, în ceea ce privete *Salmonella* i *Campylobacter* din carcasele de psri domestice în abatoare, iar testele pentru *Salmonella* i *Campylobacter* sunt efectuate în acelai laborator, trebuie prelevat în mod aleatoriu piele de pe gât de la cel puin 15 carcase de

psri dup rcirea acestora în cursul fiecrei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gât de la cel puin trei carcase de psri domestice din acelai efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o prob de 26 g. Astfel, probele de piele de pe gât formeaz probe finale de 5 × 26 g (26 g sunt necesare pentru a efectua analizele pentru *Salmonella* i *Campylobacter* în paralel utilizând o singur prob). Dup prelevare, probele se pstreaz i se transport la laborator la o temperatur de cel puin 1 °C i cel mult 8 °C, iar intervalul de timp dintre prelevare i testare pentru *Campylobacter* trebuie s fie de cel mult 48 de ore pentru a se asigura meninerea integritii probelor. Probele care au ajuns la o temperatur de 0 °C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 26 g se utilizeaz pentru a verifica respectarea criteriilor de igien a procedeelor specificate la rândul 2.1.5 i la rândul 2.1.9 din capitolul 2 i a criteriului siguranei alimentare specificat la rândul 1.28 din capitolul 1. În vederea preparrii suspensiei iniiale în laborator, cantitii de testare de 26 g i se adaug nou volume (234 ml) de ap peptonat tamponat (*buffered peptone water* – BPW). Înainte de utilizare, aceasta este adus la temperatura camerei. Acest amestec se trateaz într-un stomacher sau pulsifier timp de aproximativ un minut. Se evit formarea spumei eliminând, pe cât posibil, aerul din punga stomacher. 10 ml (~1 g) din aceast suspensie iniial se transfer într-un tub steril gol, iar 1 ml din aceti 10 ml se utilizeaz la numrarea *Campylobacter* pe plci de selecie. Restul suspensiei de baz (250 ml ~ 25 g) este utilizat pentru detectarea *Salmonellei*.

În cazul în care se efectueaz teste pentru verificarea respectrii criteriilor de igien a procedeelor specificate la rândul 2.1.5 i la rândul 2.1.9 din capitolul 2, în ceea ce privete *Salmonella* i *Campylobacter* din carcasele de psri domestice în abatoare, iar testele pentru *Salmonella* i *Campylobacter* sunt efectuate în dou laboratoare diferite, trebuie prelevat în mod aleatoriu piele de pe gât de la cel puin 20 carcase de psri dup rcirea acestora în cursul fiecrei sesiuni de prelevare. Înainte de examinare, probele de piele de pe gât de la cel puin trei carcase de psri domestice din acelai efectiv de origine trebuie puse în comun pentru a forma o prob de 35 g. Astfel, probele de piele de pe gât formeaz probe finale de 5 × 35 g, care apoi sunt divizate pentru a obine probe finale de 5 × 25 g (pentru a face teste de *Salmonella*) i de 5 × 10 g (pentru a face teste de *Campylobacter*). Dup prelevare, probele se pstreaz i se transport la laborator la o temperatur de cel puin 1 °C i cel mult 8 °C, iar intervalul de timp dintre prelevare i testare pentru *Campylobacter* trebuie s nu fie mai mare de 48 de ore pentru a se asigura meninerea integritii probelor. Probele care au ajuns la o temperatur de 0 °C nu trebuie utilizate pentru a verifica respectarea criteriului pentru *Campylobacter*. Probele de 5 × 25 g se utilizeaz pentru a verifica respectarea criteriilor de igien a procedeelor specificate la rândul 2.1.5 din capitolul 2 i a criteriului siguranei alimentare specificat la rândul 1.28 din capitolul 1. Probele finale de 5 × 10 g se utilizeaz i pentru verificarea respectrii criteriului de igien a procedeelor specificat la rândul 2.1.9 din capitolul 2.

În cazul analizelor referitoare la *Salmonella* efectuate pe carnea proaspt de pasre alta decât carcasele de pasre, se preleveaz cinci probe de cel puin 25 g din acelai lot. Proba prelevat din buci de pui cu piele trebuie s conin piele i o tran fin de muchi superficial în cazul în care cantitatea de piele nu este suficient pentru a forma un eantion. Proba prelevat din buci de pui fr piele sau doar cu o cantitate redus de piele trebuie s conin una sau mai multe trane fine de muchi superficial în plus fa de orice piele prezent, pentru a obine un eantion suficient. Tranele de carne se preleveaz astfel încât s se includ o suprafa cât mai mare a crnii.

Orientri pentru prelevarea de probe

Orientri mai detaliate privind prelevarea de probe de la carcase, în special în ceea ce privete zonele de prelevare a probelor, pot fi incluse în ghidurile de bune practici menionate la articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

Frecvenele prelevrii de probe pentru carcase, carne tocat, preparate din carne, carne separat mecanic i carne proaspt de pasre

Operatorii din sectorul alimentar al abatoarelor sau unitilor care produc carne tocat, preparate din carne, carne separat mecanic sau carne proaspt de pasre preleveaz probe pentru analizele microbiologice cel puin o dat pe sptmân. Ziua prelevrii de probe se modific în fiecare sptmân, astfel încât s se preleveze probe în fiecare zi a sptmânii.

În cazul prelevrii de probe din carne tocat i preparate din carne pentru analizele referitoare la *E. coli* i la numrul de colonii aerobe i al prelevrii de probe din carcase pentru analizele referitoare la Enterobacteriaceae i la numrul de colonii aerobe, frecvena poate fi redus la o dat la dou sptmâni, în cazul în care se obin rezultate satisfctoare timp de ase sptmâni consecutive.

Pentru prelevarea de probe din carne tocat, preparate din carne, carcase i carne proaspt de pasre pentru analizele referitoare la *Salmonella*, frecvena poate fi redus la o dat la dou sptmâni, în cazul în care se obin rezultate satisfctoare timp de 30 de sptmâni consecutive. Frecvena prelevrii de probe pentru *Salmonella* poate fi redus i în cazul în care exist un program naional sau regional de control pentru *Salmonella*, iar programul respectiv cuprinde teste care înlocuiesc prelevarea de probe descris mai sus. Aceast frecven poate fi redus i mai mult în cazul în care programul naional sau regional de control pentru *Salmonella* demonstreaz c prevalena *Salmonellei* este sczut la animalele cumprate de abator.

În cazul prelevrii de probe pentru analiza *Campylobacter* a carcaselor de psri domestice, frecvena poate fi redus la o dat la dou sptmâni, dac se obin rezultate satisfctoare timp de 52 de sptmâni consecutive. Cu aprobarea autoritilor competente, frecvena de prelevare a probelor pentru *Campylobacter* poate fi redus, dac este în vigoare un program naional sau regional oficial sau recunoscut oficial de control al *Campylobacter* i dac acest program include prelevri de probe i testri echivalente prelevrilor de probe i testrilor necesare pentru verificarea respectrii criteriului de igien a procedeelor specificat la rândul 2.1.9 din capitolul 2. În cazul în care programul de control pentru *Campylobacter* prezint o contaminare redus a efectivelor, frecvena prelevrii de probe poate fi redus în continuare dac acest nivel sczut de contaminare cu *Campylobacter* este obinut într-o perioad de 52 de sptmâni consecutive în exploataiile de origine a puilor pentru îngrare cumprai de abator. În cazul în care programul de control indic rezultate satisfctoare într-o anumit perioad a anului, frecvena analizelor pentru *Campylobacter* poate fi, de asemenea, dup aprobarea autoritii competente, adaptat variaiilor sezoniere.

Cu toate acestea, în cazul în care acest lucru se justific în urma unei analize a riscurilor i este autorizat în consecin de autoritatea competent, abatoarele i unitile mici care produc carne tocat, preparate din carne i carne proaspt de pasre în cantiti mici pot fi scutite de obligaia de a respecta aceste frecvene de prelevare a probelor.

M4

3.3. *Norme de eantionare pentru germeni*

În sensul prezentei seciuni, se va aplica definiia pentru „lot” de la articolul 2 litera (b) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 208/2013.

A. Norme generale pentru eantionare i testare

1. Testarea preliminar a lotului de semine

Operatorii din sectorul alimentar care produc germeni efectueaz o testare preliminar a unui eantion reprezentativ pentru toate loturile de semine. Un eantion reprezentativ include cel puin 0,5 % din greutatea lotului de semine sub forma unor subeantioane de 50 g sau este selectat pe baza unei strategii de eantionare structurate echivalente din punct de vedere statistic, verificate de ctre autoritatea competent.

În scopul efecturii testrii preliminare, operatorul din sectorul alimentar trebuie s procedeze la germinarea seminelor din eantionul reprezentativ în aceleai condiii ca i restul lotului de semine destinate germinrii.

2. Eantionarea i testarea germenilor i a apelor de irigaii uzate

Operatorii din sectorul alimentar care produc germeni preleveaz probe pentru analize microbiologice la stadiul în care probabilitatea de a gsi *E. coli* productoare de toxin Shiga (STEC) i *Salmonella* spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore dup începutul procesului de germinare.

Eantioanele de germeni sunt analizate conform cerinelor menionate în rândurile 1.18 i 1.29 din capitolul 1.

Cu toate acestea, în cazul în care un operator din sectorul alimentar care produce germeni deine un plan de eantionare, inclusiv proceduri de prelevare i puncte de prelevare a probelor de ape de irigaii uzate, el poate înlocui cerina de eantionare în conformitate cu planurile de eantionare stabilite în rândurile 1.18 i 1.29 din capitolul 1 cu analiza a cinci eantioane de 200 ml de ap care a fost folosit pentru irigarea germenilor.

În acest caz, cerinele stabilite în rândurile 1.18 i 1.29 din capitolul 1 se aplic la analiza apei care a fost folosit pentru irigarea germenilor, cu limita de absen în 200 ml.

La testarea unui lot de semine pentru prima dat, operatorii din sectorul alimentar pot introduce germeni pe pia doar în cazul în care rezultatele analizelor microbiologice sunt conforme cu cele stabilite în rândurile 1.18 i 1.29 din capitolul 1 sau cu limita de absen în 200 ml în cazul în care se analizeaz apele de irigaii uzate.

3. Frecvena eantionrii

Operatorii din sectorul alimentar care produc germeni preleveaz probe pentru o analiz microbiologic cel puin o dat pe lun, la stadiul în care probabilitatea de a gsi *E. coli* productoare de toxin Shiga (STEC) i *Salmonella*spp. este cea mai mare, în orice caz nu înainte de 48 de ore dup începutul procesului de germinare.

B. Derogare de la testarea preliminar a tuturor loturilor de semine prevzute la punctul A.1 din prezenta seciune

În cazuri justificate pe baza urmtoarelor condiii i autorizate de ctre autoritatea competent, operatorii din sectorul alimentar care produc germeni pot fi scutii de eantionarea stabilit la punctul A.1 din prezenta seciune:

(a) autoritatea competent este mulumit de faptul c operatorul din sectorul alimentar pune în aplicare un sistem de gestionare a siguranei alimentare în respectiva unitate, care poate include msuri în cadrul procesului de producie, care reduc riscul microbiologic; i

(b) datele istorice confirm faptul c, timp de cel puin ase luni consecutive înainte de acordarea autorizaiei, toate loturile de diferite tipuri de germeni produse în unitate sunt conforme cu criteriile de siguran a produselor alimentare definite în rândurile 1.18 i 1.29 din capitolul 1.

▼B

ANEXA II

Studiile menionate la articolul 3 alineatul (2) includ:

— specificaiile pentru caracteristicile fizico-chimie ale produsului, cum ar fi pH-ul, a_w, coninutul de sare, concentraia conservanilor i sistemul de ambalare, inând seama de condiiile de depozitare i prelucrare, de posibilitile de contaminare i de perioada de conservare prevzut, precum i

— consultarea literaturii tiinifice disponibile i rezultatele cercetrilor privind caracteristicile dezvoltrii i supravieuirii microorganismelor în cauz.

Atunci când este necesar, operatorul din sectorul alimentar, pe baza studiilor menionate anterior, realizeaz studii suplimentare care pot include:

— elaborarea de modele matematice predictive pentru produsele alimentare în cauz, utilizând factori critici de dezvoltare sau supravieuire pentru microorganismele în cauz din produs;

— teste care analizeaz capacitatea microorganismului în cauz, inoculat în mod adecvat, de a se dezvolta sau supravieui în produs în diferite condiii de depozitare care pot fi prevzute în mod rezonabil;

— studii de evaluare a dezvoltrii i supravieuirii microorganismelor în cauz care pot fi prezente în produs în perioada de conservare în condiii de distribuie, depozitare i utilizare care pot fi prevzute în mod rezonabil.

Studiile menionate anterior in seama de variabilitatea inerent a produsului, a microorganismelor în cauz i a condiiilor de prelucrare i depozitare.

([1]) JO L 139, 30.4.2004, p. 55, rectificat prin

JO L 226, 25.6.2004, p. 22.

([2]) JO L 139, 30.4.2004, p. 206, rectificat prin

JO L 226, 25.6.2004, p. 83.

([3]) JO L 229, 30.8.1980, p. 1.

([4]) JO L 175, 4.7.1991, p. 35.

([5]) JO L 91, 7.4.1999, p. 29.

([6]) A se vedea pagina 16 din prezentul Jurnal Oficial.

([7]) Rezultatele testului se pot folosi, de asemenea, pentru a demonstra eficiena analizei riscului i a punctelor de control decisive sau procedura adecvat de igien a procesului.

C.J.C.E. Piatra Neamț