

BILAGA 6 INFÖRSEL AV ANIMALISKA LIVSMEDEL FRÅN INRE MARKNADEN

Livsmedlen av animalisk ursprung som levereras till Finland från ett annat EU-land omfattas av Oiva-tillsynen från och med 1.1.2020. EU har slutit avtal med vissa länder utanför EU om att reglerna om handel på den inre marknaden tillämpas i handeln med animaliska livsmedel. I detta fall omfattas ovannämnda livsmedel också av Oiva-tillsynen.

Produktprov

1 Säkerhetskrav

Salmonella

Finland har särskilda garantier avseende salmonella i fråga om kött och malet kött av nötkreatur, svin, höns, kalkon, pärlhöns, anka och gås samt i fråga om ägg (Kommissionens förordning (EG) Nr 1688/2005). I fråga om kött och malet kött som omfattas av de särskilda salmonellagarantierna ska provtagningsplanen också innehålla provtagning och analyser för salmonella. Provtagningen ska inriktas på alla typer av livsmedel som omfattas av de särskilda salmonellagarantierna. Varje prov består av fem delprover. Provtagningen ska inriktas på den sändning som ska undersökas på så sätt att provets delprover tas av så många förpackningar/lådor som möjligt i samma parti. Ifall företagaren ofta tar emot små köttpartier, så kan antalet partier vara stort i förhållande till det mottagna köttets mängd. Då kan de små partiernas storlek beaktas så att prov tas från 5 % av partierna. Om företagaren inte så ofta mottar stora mängder kött så undersöks 10 % av partierna.

Histamin

Kravet på analys av förekomsten av histidin gäller fiskarter som är kända för höga halter av histidin. I exempelvis tonfisk, makrill, anjovis och sardiner påträffas ofta höga halter av histidin, liksom också i fiskar av arten *Lepidocybium flavobrunneum* (eskolar, som är en tonfisksläkting) och i arten *Ruvettus pretiosus* (oljefisk, en släkting till makrillen). Om varuleverantören genomför en regelbunden histidinkontroll i sin verksamhet kan provtagningsfrekvensen minskas.

I godkända livsmedelslokaler i fiskebranschen, som tillverkar fiskprodukter från importerad fisk, följs provtagningskraven i bilaga 2.

2 Andra undersökningar som rekommenderas

Andra undersökningar rekommenderas att utföras på importerade livsmedel efter egen bedömning, och därför har inga rekommendationer om provtagningsfrekvens givits för dem. Dessa undersökningar är främst undersökningar relaterade till livsmedelssäkerheten, såsom salmonella- och listeriaundersökningar.

Salmonella

Undersökning av salmonella rekommenderas för malet kött av andra djur än de som omfattas av särskilda salmonellagarantier, samt för köttberedningar, köttprodukter och maskinurbenat kött. Provtagning av malet kött av andra djur än de som omfattas av särskilda salmonellagarantier samt av köttberedningar och köttprodukter kan i godkända livsmedelslokaler i köttbranschen ske enligt bilaga 1 C. Undersökning av salmonella rekommenderas för vissa mjölkprodukter. Undersökningen avseende salmonella gäller sådana typer av produkter, i vilka bakterien inte förstörs vid tillverkningsprocessen eller i vilka bakterien förstörs under tillverkningsprocessen, men där efterkontaminering kan ske.

E. coli

Levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor ska undersökas med avseende på *E. coli*. *E. coli* används som indikator för påvisande av fekal förorening och även virus. De virus som förekommer i dessa produkter, i synnerhet norovirus, har visat sig förorsaka många matförgiftningspidemier. I godkända livsmedelslokaler i fiskbranschen följs provtagningskraven i bilaga 2.

Listeria monocytogenes

Krav för *Listeria monocytogenes* tillämpas på ätferdiga produkter. Vid provtagningen fokuseras på produkter i vilka listeria kan växa.

Livsmedel	Mikro-organismer	Provtagningsplan ¹		Gränser ²		Analytisk referensmetod ³	Steg där kravet gäller	Rekommenderad provtagningsfrekvens
		n	c	m	M			
Kött och malet kött av djurarter som omfattas av de särskilda garantierna för salmonella	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll	<i>Provtagning/ ungefär 5-10 % av försändelserna med hänsyn till försändelsens storlek</i>

Livsmedel	Mikro-organismer	Provtagningsplan ¹		Gränser ²		Analytisk referensmetod ³	Steg där kravet gäller	Rekommenderad provtagningsfrekvens	
		n	c	m	M			Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin	
1.26. Fiskprodukter av sådana fiskarter som är kända för höga halter av histidin ¹⁷ såsom <i>tonfisk, makrill, anjovis och sardiner</i>	Histamin	9 ¹⁸	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN ISO 19343	Mottagningskontroll	1000–10 000 kg/år: 1 ggr/år	över 10 000 kg/år: 2 ggr/år
1.27 Fiskeriprodukter, som har genomgått enzymmognadsbehandling i saltlake, som framställts av fiskarter som är kända för höga halter av histidin ¹⁷	Histamin	9 ¹⁸	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN ISO 19343	Mottagningskontroll	1000–10 000 kg/år: 1 ggr/år	över 10 000 kg/år: 2 ggr/år
1.27a Fisksås framställd genom fermentering av fiskeriprodukter	Histamin	1	0	400 mg/kg		EN ISO 19343	Mottagningskontroll	1000–10 000 kg/år: 2 ggr/år	över 10 000 kg/år: 3-4 ggr/år

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan ¹		Gränser ²		Analytisk referensmetod ³	Provtagningsställe
		n	c	m	M		
1.2. Ätfärdiga livsmedel där <i>Listeria monocytogenes</i> kan växa. <i>Betydande risk: t.ex. vakuumförpackad gravad eller kallrökt fisk, ostar tillverkade av opastöriserad mjölk</i> <i>Måttlig risk: t.ex. övriga mjuka ostar</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁵		EN/ISO 11290-2 ⁶	Mottagningskontroll
1.4. Malet kött som är avsett att ätas rått (av andra djur än de som omfattas av särskilda garantier) och köttberedningar <i>t.ex. tartarbiff</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 16579-1	Mottagningskontroll
1.5. Malet fjäderfäkött som är avsett att ätas tillagat (annat kött än sådant om omfattas av särskilda garantier) samt malet kött av fjäderfä (av annat kött än sådant om omfattas av särskilda garantier) samt köttberedningar	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 16579-1	Mottagningskontroll
1.6. Produkter av annat malet kött än av fjäderfä som är avsett att ätas tillagat (annat än sådant som omfattas av särskilda garantier) samt köttberedningar	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 16579-1	Mottagningskontroll
1.7 Maskinurbenat kött ⁹	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 10 g		EN ISO 16579-1	Mottagningskontroll
1.9. Produkter av fjäderfä som är avsedda att ätas tillagade: <i>T.ex. förgräddade, panerade och djupfryssta färdigt formade biffar av kalkonkött, som ska tillagas innan de äts.</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll
1.10. Gelatin och kollagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll
1.11. Ost, smör och grädde som tillverkas av obehandlad mjölk eller mjölk som genomgått en mildare värmebehandling än pastörisering ¹⁰	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll

Livsmedelskategori	Mikro-organismer	Provtagningsplan ¹		Gränser ²		Analytisk referensmetod ³	Provtagningsställe
		n	c	m	M		
1.12. Mjöl- och vasslepulver	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll
1.16. Kokta kräftdjur och blötdjur	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll
1.17. Levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor	<i>Salmonella</i>	5	0	Kan inte påvisas i 25 g		EN ISO 6579-1	Mottagningskontroll
1.25. Levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor	<i>E. coli</i> ¹⁵	1 ¹⁶	0	230 MPN/100 g i kött och intravalvulär vätska	700 MPN/100 g i kött och intravalvulär vätska	EN/ISO 16649-3	Mottagningskontroll

¹ n= antalet provenheter som ett prov består av, c = antalet provenheter med värden mellan m-M

² För kriterierna 1.1–1.25, 1.27a och 1.28 är m = M

³ Den nyaste versionen av standarden ska användas.

⁵ Detta kriterium tillämpas om tillverkaren för den behöriga myndigheten kan styrka att produkten inte kommer att överskrida gränsen på 100 cfu/g under hela hållbarhetstiden. Tillverkaren kan fastställa preliminära gränser under processen som skall vara tillräckligt låga för att garantera att gränsen på 100 cfu/g inte överskrider i slutet av hållbarhetstiden.

⁶ 1 ml av inokulat placeras i en petriskål med en diameter på 140 mm eller i tre petriskålar med en diameter på 90 mm.

⁹ Detta kriterium tillämpas på maskinurbenat kött (MSM) som framställts med den teknik som avses i avsnitt V kapitel III punkt 3 i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

¹⁰ De produkter undantas för vilka tillverkaren för den behöriga myndigheten kan styrka att, på grund av mognadstiden och vid behov produktens a_w , det inte föreligger någon risk för salmonella.

¹⁵ Förekomst av *E. coli* används här som indikator på fekal kontamination.

¹⁶ I varje provenhet ingår ett minsta antal individer enligt EN ISO 6887-3.

¹⁷ Särskilt fiskarter som hör till familjerna: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* och *Scombraesidae*.

¹⁸ Enskilda prov kan tas i detaljhandelsledet. I sådana fall ska ingen tillämpning göras av artikel 14.6 i förordning (EG) nr 178/2002, enligt vilken hela partiet skulle ha betraktats som osäkert, om inte resultatet överskrider M.

Tolkning av resultat

De angivna gränserna gäller för varje provenhet, med undantag av *E. coli* för levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor där gränsen gäller för det sammanslagna provet. Analysresultaten indikerar den undersökta processens mikrobiologiska kvalitet.

Förekomst av *L. monocytogenes* i sådana ätfärdiga livsmedel, som kan utgöra tillväxtsubstrat för bakterien *L. monocytogenes*, innan livsmedlet lämnar livsmedelsföretagarens omedelbara kontroll, om företagaren inte kan påvisa att halten i produkten inte kommer att överstiga gränsen på 100 cfu/g under hela försäljningstiden.

- tillfredsställande, om alla konstaterade värden anger, att bakterier inte konstaterats,
- otillfredsställande, om bakterier konstateras i en enda provenhet.

Förekomst av *L. monocytogenes* i andra ätfärdiga livsmedel och förekomst av *E. coli* i levande musslor:

- tillfredsställande, om alla konstaterade värden är \leq gränsen,
- otillfredsställande, om något av de konstaterade värdena är $>$ gränsen.

Förekomst av *Salmonella*-bakterier i olika livsmedelskategorier:

- tillfredsställande, om alla konstaterade värden anger, att bakterier inte konstaterats,
- otillfredsställande, om bakterier konstateras i en enda provenhet.

Förekomst av histamin i fiskprodukter av sådana fiskarter som är kända för att innehålla höga histidinhalter:

- tillfredsställande, om följande kriterier uppfylls:
 1. konstaterat medelvärde $\leq m$,
 2. det konstaterade värdet för högst c/n är m-M,
 3. inget värde överskrider gränsen M,
- otillfredsställande, om det konstaterade medelvärdet är över m eller om värdet för flera än c/n prov är m-M eller om av de konstaterade värdena minst ett är $>M$.