|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | *αποστολή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο*  *ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ* | |
| **Αθήνα,** | **19.04.2022** |
| **Αριθμ. Πρωτ.:** | **4101** |
|  |  |
| **Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων** | |  |  |
| **Τμήμα Κρέατος & Αλιευμάτων** | |  |  |
| **Τμήμα Παραγόντων Ασφάλειας** | |  |  |
| Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26, Αθήνα | |  |  |
|  |  | **Προς:** | **1. Περιφερειακές Δ/νσεις ΕΦΕΤ** |
| **Πληροφορίες:** | Πολύμνια Λαλούση |  | **2. Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής** |
|  | Λεωνίδας Παλίλης |  | **Περιφερειακών Ενοτήτων** |
| **Τηλ.** | 213 2145879 |  |  |
|  | 213 2145898 |  |  |
| **E-mail:** | [plalousi@efet.gr](mailto:plalousi@efet.gr) |  |  |
|  | [lpalilis@efet.gr](mailto:lpalilis@efet.gr) |  |  |
|  |  | | |
|  |  | | |
| **Θέμα:** | **Κατευθυντήριες οδηγίες σχετικά με τη δειγματοληψία για μικροβιολογική ανάλυση** | | |
|  |  | | |
| **Σχετικά:** | Αριθμ. Πρωτ. 15103/22.08.2007/ΕΦΕΤ (Αποστολή κατευθυντηρίων οδηγιών σχετικά με τον επίσημο έλεγχο τροφίμων) | | |

Σας αποστέλλονται επικαιροποιημένες οδηγίες για τη δειγματοληψία και μικροβιολογική ανάλυση, με στόχο τη διενέργεια ενιαίων και ομοιόμορφων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές σε επιχειρήσεις τροφίμων.

Στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση και συνεργασία.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | | | **Ο Πρόεδρος του ΔΣ** | | | | | |
|  |  | | | | | |  | | | | | |
|  |  | | | | | | **Αντώνιος Ζαμπέλας** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Συνημμένα:** | 1. | Επίσημος Έλεγχος των Τροφίμων: Οδηγίες δειγματοληψίας για μικροβιολογική ανάλυση |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Εσωτερική Διανομή:** | 1. | Διεύθυνση Προστασίας Καταναλωτών |
|  | 2. | Διεύθυνση Αξιολόγησης Επικινδυνότητας & Διατροφής |
|  | 3. | Διεύθυνση Εργαστηριακών Δομών |
|  | 4. | Αυτοτελές Τμήμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων, Ποιότητας & Αποδοτικότητας |

**Επίσημος Έλεγχος των Τροφίμων**

**Οδηγίες δειγματοληψίας για μικροβιολογική ανάλυση**

# Εισαγωγή

Η δειγματοληψία για μικροβιολογική ανάλυση αποτελεί δραστηριότητα του επίσημου ελέγχου, που πραγματοποιείται για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, ή για άλλους σκοπούς.

# Προβλέψεις κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια και τους κανόνες εφαρμογής που πρέπει να τηρούν οι **υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων**, η συμμόρφωση των οποίων πρέπει να επαληθεύεται από την αρμόδια αρχή κατά τον επίσημο έλεγχο.

## **Δοκιμές έναντι μικροβιολογικών κριτήριων**

Υπάρχουν δύο τύποι μικροβιολογικών κριτηρίων:

* **τα κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων** καθορίζουν την αποδοχή μιας παρτίδας. Ισχύουν για τα αγαθά που διατίθενται στην αγορά, συμπεριλαμβανομένων των φορτίων τροφίμων που εισέρχονται στην ΕΕ ή αποτελούν αντικείμενο συναλλαγών μεταξύ κρατών μελών.

Ενδεικτικά, στο Παράστημα ΙΙΙ, παρατίθεται σχηματικά η εφαρμογή των κριτηρίων για την *Salmonella spp.* και την *Listeria* σε κατηγορίες τροφίμων.

* **τα κριτήρια υγιεινής** υποδεικνύουν την αποδεκτή λειτουργία **της παραγωγικής διαδικασίας**. Ισχύουν κατά τη διάρκεια ή στο τέλος της και δεν έχουν εφαρμογή για φορτία που έχουν ήδη διατεθεί στην αγορά, π.χ. τρόφιμα που εισέρχονται στην ΕΕ ή αποτελούν αντικείμενο συναλλαγών μεταξύ κρατών μελών.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διενεργούν δοκιμές με βάση τα μικροβιολογικά κριτήρια, όταν επικυρώνουν ή επαληθεύουν την ορθή λειτουργία των διαδικασιών τους με βάση τις αρχές HACCP και τις ορθές πρακτικές υγιεινής, βλέπε [ανακοίνωση](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=CELEX:52016XC0730(01)) της Επιτροπής C/2016/4608.

Κάθε κριτήριο περιγράφεται μέσω έξι συνιστωσών: κατηγορία τροφίμου, μικροοργανισμοί, σχέδιο δειγματοληψίας, μικροβιολογικά όρια, αναλυτική μέθοδος και στάδιο δειγματοληψίας, όπως αυτές αναφέρονται στα παραρτήματα του Καν. (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

Ορισμένες επισημάνσεις ως προς αυτές αφορούν σε:

***Κατηγορία τροφίμου και μικροοργανισμοί***

Κάθε κριτήριο εφαρμόζεται σε μια συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμου και σε έναν συγκεκριμένο μικροοργανισμό ή ομάδα μικροοργανισμών (π.χ. μεσοφιλική αερόβια χλωρίδα) ή στις τοξίνες, ή τους μεταβολίτες τους.

Ένα ιδιαίτερο σημείο αναφοράς είναι η ορθή κατάταξη των προϊόντων που δειγματίζονται στις διάφορες κατηγορίες τροφίμων, όπως αυτές περιγράφονται στο Παράρτημα του Καν (ΕΚ) 2073/2005, ώστε να αξιολογείται η συμμόρφωσή τους ως προς τα αντίστοιχα μικροβιολογικά κριτήρια.

**Α) Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα** ορίζονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, ως «*τρόφιμα που προορίζονται από τον παραγωγό ή τον κατασκευαστή για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση χωρίς την ανάγκη μαγειρέματος ή άλλης επεξεργασίας αποτελεσματικής για την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο των μικροοργανισμών που προκαλούν ανησυχία*». Οι κατηγορίες των προϊόντων που εμπίπτουν στα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα έχουν διευρυνθεί και υπόκεινται σε ειδικές διατάξεις, ιδίως όσον αφορά την επισήμανση τους. Ενδεικτικά αναφέρονται τα σάντουιτς, οι έτοιμες σαλάτες και τα ροφήματα με βάση το αυγό.

**Β) Τρόφιμα που δεν μπορούν να υποστηρίξουν την ανάπτυξη της *Listeria monocytogenes***, σημειώνεται ότι είναι τα προϊόντα:

- με pH ≤ 4,4 *ή*

- με aw ≤ 0,92, *ή*

- με pH ≤ 5,0 και aw ≤ 0,94, *ή*

- με διάρκεια ζωής μικρότερη των πέντε ημερών.

***Σχέδια δειγματοληψίας***

Οι αρμόδιες αρχές ακολουθούν σχέδια δειγματοληψίας, όπως αναφέρονται στον πίνακα των παραρτημάτων του κανονισμού (ΕΚ) 2073/2005.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις που δεν είναι δυνατή η λήψη του ελάχιστου αριθμού μονάδων δείγματος που ορίζεται στον Κανονισμό, ειδικά σε έκτακτες περιπτώσεις όπως σε διερεύνηση τροφοδηλητηρίασης ή ύποπτου τροφίμου, λαμβάνεται ο μεγαλύτερος δυνατός αριθμός μονάδων. Ωστόσο, προσοχή πρέπει να δοθεί στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων σε αυτή την περίπτωση. Συγκεκριμένα:

- Εάν ανιχνευθεί παθογόνος μικροοργανισμός ή δεν τηρηθεί το όριο, οι αρμόδιες αρχές οφείλουν να λάβουν μέτρα διαχείρισης του κινδύνου.

- Σε αρνητικό αποτέλεσμα / τήρηση του ορίου, δεν μπορεί να εξαχθεί συμπέρασμα σχετικά με τη δυνατότητα αποδοχής της παρτίδας. Η πιθανότητα να επιβεβαιωθεί μια υπάρχουσα μόλυνση σε μια παρτίδα με μία μόνο μονάδα δείγματος είναι πολύ χαμηλή.

***Στάδιο δειγματοληψίας***

Η επιλογή του σταδίου λήψης του δείγματος, εξαρτάται από τον σκοπό του προγράμματος και από τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 2073/2005.

Τα ***κριτήρια ασφάλειας ισχύουν*** όταν τα τρόφιμα διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια της διάρκειας ζωής τους. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, ως «διάθεση στην αγορά» νοείται η κατοχή τροφίμων για τους σκοπούς της πώλησης, συμπεριλαμβανομένης της προσφοράς προς πώληση ή οποιασδήποτε άλλης πώλησης, δωρεάν ή μη, και της πώλησης, διανομής και άλλων μορφών μεταβίβασης.

Τα προϊόντα που δεν έχουν εγκαταλείψει τον άμεσο έλεγχο του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που τα παρήγαγε μπορούν να θεωρηθούν ως «κατέχονται με σκοπό την πώληση» και, ως εκ τούτου, μπορούν να δειγματιστούν και εξεταστούν με βάση κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων που συνδέονται με το στάδιο «Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια της διάρκειας ζωής τους».

Στο σημείο αυτό επισημαίνεται σε ότι αφορά το κριτήριο 1.2. *(Listeria monocytogenes* «δεν ανιχνεύεται σε 25g»), ο κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005 προβλέπει ρητά ότι πρέπει να εφαρμόζεται ήδη πριν το τρόφιμο εγκαταλείψει τον άμεσο έλεγχο του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που το έχει παραγάγει, όταν δεν είναι σε θέση να αποδείξει, για την ικανοποίηση της αρμόδιας αρχής, ότι το προϊόν δεν θα υπερβεί το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια ζωής.

Εκτός του σταδίου της εμπορικής αλυσίδας, στο οποίο γίνεται η λήψη του δείγματος, σημασία έχει και το **σημείο** από το οποίο διενεργείται. Η επιλογή των μονάδων δείγματος θα πρέπει να γίνεται με τυχαίο τρόπο ώστε να θεωρείται αντιπροσωπευτική της παρτίδας και να πραγματοποιείται με τρόπο που να μεγιστοποιείται η πιθανότητα ανίχνευσης πιθανής μόλυνσης.

# δειγματοληψια

## **Τεκμηρίωση δειγματοληψίας**

Για την τεκμηρίωση των ορθών διαδικασιών κατά την λήψη του επίσημου δείγματος, η αρμόδια αρχή συμπληρώνει πρωτόκολλο δειγματοληψίας, του οποίου οι βασικές πληροφορίες είναι: είδος τροφίμου, βάρος, παρτίδα, στάδιο λήψης, συνθήκες λήψης/μεταφοράς. Αντίγραφο αυτού επιδίδεται στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων (σχετικό πρότυπο παρατίθεται ως παράρτημα Ι στο τέλος του εγγράφου).

Σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 7218, προτείνονται οι ακόλουθοι βασικοί κανόνες που καλύπτουν τη μεταφορά επίσημων δειγμάτων στο εργαστήριο, την αποθήκευσή τους και την έναρξη της ανάλυσης. Οι συστάσεις αυτές ισχύουν εκτός εάν το πρωτόκολλο δοκιμών συγκεκριμένα ορίζει διαφορετικά.

## **Τρόπος δειγματοληψίας**

***Επιλογή αριθμού και βάρους δείγματος***

Για κάθε μικροβιολογικό κριτήριο, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 παρέχει ένα σχέδιο δειγματοληψίας, ως προς τον αριθμό των μονάδων και το ελάχιστο βάρος αυτών. Ενδεικτικά αναφέρονται:

*Salmonella spp, Listeria monocytogenes και Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες*

Το κάθε δείγμα αποτελείται από πέντε (5) μονάδες. Η ποσότητα της κάθε μονάδας πρέπει να είναι τουλάχιστον **100g** και συνεπώς το δείγμα θα πρέπει να είναι τουλάχιστον **500g.**

*Ισταμίνη*

Στην περίπτωση δειγματοληψίας για ισταμίνη, λαμβάνονται εννέα (9) μονάδες της ίδιας παρτίδας. Η ποσότητα της κάθε μονάδας πρέπει να είναι τουλάχιστον **100g**

*Norovirus και Ηπατίτιδα Α*

Το κάθε δείγμα αποτελείται από μία (1) μονάδα. Η ποσότητα πρέπει να είναι **τουλάχιστον 100g**.

***Εξοπλισμός και χρήση***

Είναι πολύ σημαντικό στην προετοιμασία των δειγμάτων να γίνεται χρήση των κατάλληλων εργαλείων. Ο εξοπλισμός δειγματοληψίας (συμπεριλαμβανομένων εργαλείων, δοχείων και μέσων σφράγισης) δεν πρέπει να προκαλεί αλλαγές στο δείγμα, ώστε να μην αλλοιωθούν τα αποτελέσματα των αναλύσεων. Οι επιφάνειες του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές, λείες, χωρίς εγκοπές (υποδοχές) και οι γωνίες, εάν υπάρχουν, να έχουν στρογγυλεμένες άκρες. Ο εξοπλισμός πρέπει να είναι στείρος. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποστειρωμένα σκεύη ή εργαλεία μίας χρήσης.

* *Υλικά μίας χρήσης*

Μετά την χρήση απορρίπτονται.

* *Αποστειρωμένα σκεύη & εργαλεία*
  + κατασκευασμένα από υλικά που καθαρίζονται και αποστειρώνονται εύκολα,
  + να αγγίζονται όσο το δυνατό λιγότερο, πάντα με γάντια αποστειρωμένα
  + να προστατεύονται από εξωτερική μόλυνση μέχρι να διενεργηθεί η δειγματοληψία.

Η δειγματοληψία μπορεί να διενεργηθεί με εργαλεία που χρησιμοποιούνται από τους εργαζόμενους στις ελεγχόμενες επιχειρήσεις, ιδιαίτερα για αναλύσεις που αφορούν τον έλεγχο των συνθηκών υγιεινής στους χώρους δειγματοληψίας. Σ’ αυτή την περίπτωση θα πρέπει να σημειωθεί στο έντυπο δειγματοληψίας.

Η εξέταση **υγρών δειγμάτων** χρήζει ειδικών χειρισμών. Το δείγμα μεταφέρεται είτε στον αρχικό του κλειστό περιέκτη, είτε η απαιτούμενη ποσότητα μεταφέρεται ασηπτικά σε αποστειρωμένο δοχείο δείγματος, το οποίο δεν θα πρέπει να παραμένει αδικαιολογήτως ανοικτό. Αμέσως μετά την πλήρωση του από το δείγμα θα πρέπει να κλείνεται και να παραμένει σφραγισμένο μέχρι την παραλαβή από το εργαστήριο. Ο περιέκτης θα πρέπει να πληρείται όχι περισσότερο από τα τρία τέταρτα, για να αποφευχθεί τυχόν διαρροή και να επιτρέπεται η ορθή ανάμιξη στο εργαστήριο.

## **Μεταφορά - αποθήκευση δειγμάτων**

Οι χειρισμοί των δειγμάτων που λαμβάνονται στο πλαίσιο επίσημων ελέγχων για την εξέταση μικροβιολογικών παραμέτρων, λόγω της ιδιαιτερότητας και της σημασίας της ανάλυσης, θα πρέπει να ακολουθούν τις παρακάτω οδηγίες:

- Τα δείγματα να αποστέλλονται στο εργαστήριο χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση και υπό συνθήκες που δεν επηρεάζουν την υπό εξέταση παράμετρο. Ο τρόπος μεταφοράς των δειγμάτων στο εργαστήριο διασφαλίζει ότι διατηρούνται υπό συνθήκες που θα ελαχιστοποιήσουν οποιασδήποτε αλλαγή του μικροβιακού φορτίου που μπορεί να φέρουν. To δείγμα να συσκευάζεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η θραύση ή η διαρροή. Σε ότι αφορά τις συνθήκες μεταφοράς των δειγμάτων, εάν απαιτείται ψύξη, αυτό να σημαίνεται. Για τα δείγματα που χρήζουν ψύξης, να αποφεύγεται η χρήση πάγου καθώς αυτός μπορεί να προκαλέσει μόλυνση του προϊόντος, εάν ο περιέκτης σπάσει ή παραμορφωθεί εμφανίζοντας ρωγμές.

- Να λαμβάνονται προφυλάξεις για την αποφυγή άμεσης έκθεσης στο ηλιακό φως κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Τα δείγματα θα πρέπει να φτάνουν στο εργαστήριο άθικτα, κατάλληλα σφραγισμένα (π.χ. με μολυβδοσφραγίδες) σε καλή κατάσταση.

## **Θερμοκρασία και Χρόνος Μεταφοράς**

Εκτός αν ορίζεται διαφορετικά σε συγκεκριμένα πρότυπα, κατά τη μεταφορά συστήνονται οι ακόλουθες θερμοκρασίες:

* **Προϊόντα Ξηρής αποθήκευσης:** θερμοκρασία περιβάλλοντος, η οποία δε θα πρέπει να υπερβαίνει τους 40οC (ISO 7218).
* **Κατεψυγμένα προϊόντα ή βαθιάς κατάψυξης:** < - 15 οC, κατά προτίμηση < -18οC
* **Προϊόντα ψύξης:** 1-8 οC, εκτός αν υπάρχουν πιο ειδικές απαιτήσεις ανά κατηγορία τροφίμων (ISO 7218)

Ειδικά, δείγματα ευπαθών και ιδιαίτερα ευπαθών τροφίμων, στο μέτρο του δυνατού, μεταφέρονται λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες συντήρησης των παρασκευαστών. Σημειώνεται ότι τρόφιμα που πρόκειται να υποβληθούν σε φυσικές ή οργανοληπτικές αναλύσεις, καλό είναι να μην καταψύχονται.

Για τα **ευαλλοίωτα προϊόντα** (μη σταθερά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος π.χ. φρέσκο ​​κρέας, ψάρι, γάλα, αλλαντικά κ.λ.π):

* η μικροβιολογική ανάλυση αρχίζει κατά προτίμηση εντός 48 ωρών μετά τη δειγματοληψία,
* τα δείγματα πρέπει να φθάνουν στο εργαστήριο εντός 36 ωρών μετά τη δειγματοληψία,
* η μικροβιολογική ανάλυση αρχίζει το συντομότερο δυνατό μετά την παραλαβή στο εργαστήριο, κατά προτίμηση εντός 24 ωρών.

Για **εξαιρετικά ευαλλοίωτα προϊόντα** (όπως οστρακοειδή και κιμάς):

* οι μικροβιολογικές δοκιμές αρχίζουν κατά προτίμηση εντός 24 ωρών μετά τη δειγματοληψία,
* κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και αποθήκευσης, αποφεύγονται οι θερμοκρασίες κατάψυξης (εκτός εάν τα τρόφιμα που ελήφθησαν από το δείγμα είχαν ήδη καταψυχθεί),
* τα προσυσκευασμένα τρόφιμα αποθηκεύονται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη από τη θερμοκρασία αποθήκευσης που αναγράφεται στην ετικέτα.
* σε περίπτωση εξέτασης σε μεταγενέστερο στάδιο (π.χ. για την εξέταση ενός προσυσκευασμένου τροφίμου κατά την ημερομηνία ανάλωσης), τα δείγματα αποθηκεύονται στο εργαστήριο υπό τις συνιστώμενες συνθήκες που αναφέρονται στην ετικέτα.
* Σε περιπτώσεις που η μεταφορά σε εργαστήριο εκτός περιφέρειας είναι απαραίτητη, το χρονικό όριο μπορεί να παραταθεί σε 60 ώρες.

**3.5 Ειδικοί χειρισμοί για τα δείγματα επιχρίσματος**

Για **δείγματα επιχρίσματος** (swab), π.χ. από χώρους επεξεργασίας και εξοπλισμό, σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 18593:

Τα δείγματα

- ψύχονται πριν από την τοποθέτηση σε μονωμένους περιέκτες μεταφοράς και να μεταφέρονται στους 1°C έως 8°C.

- υποβάλλονται σε δοκιμή εντός 24 ωρών μετά τη δειγματοληψία.

Η επιλογή των εγκαταστάσεων, των σημείων, των χρόνων και των τεχνικών δειγματοληψίας θα πρέπει να είναι ανάλογη της ανάλυσης επικινδυνότητας και σε συνάρτηση με την υψηλότερη πιθανότητα ανίχνευσης μολυσμένων επιφανειών κατά την επεξεργασία τροφίμων σε συγκεκριμένα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Προϋπόθεση για την ασφαλή εξαγωγή σταθερών συμπερασμάτων είναι η εφαρμογή συγκεκριμένου μοντέλου και τρόπου δειγματοληψίας. Οι μικροοργανισμοί δυνητικά μπορούν να απομονωθούν και σε οπτικά καθαρές επιφάνειες. ***Πιο συχνά όμως απαντούνται σε υγρές και ακάθαρτες επιφάνειες ή σε δυσπρόσιτα σημεία εξοπλισμού, όπου τα βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν και σε κάποιες περιπτώσεις να δημιουργήσουν βιοϋμένια****.*

Βάσει των ανωτέρω, δείγματα θα πρέπει να λαμβάνονται από οπές ή ρωγμές σε πορώδη ή ινώδη υλικά, από κοίλο ή με οξειδώσεις εξοπλισμό και από σημεία που μπορεί να παραμένουν υπολείμματα τροφίμων. Σε κάποιες περιπτώσεις μπορεί να είναι απαραίτητη η αποσυναρμολόγηση του εξοπλισμού ή εξαρτημάτων αυτού για το δειγματισμό απρόσιτων σημείων.

Η δειγματοληψία των χώρων μεταποίησης και του εξοπλισμού σύμφωνα με το άρθρο 5 του Καν.2073/2005 αποσκοπεί τόσο στη διασφάλιση της τήρησης των μικροβιολογικών κριτηρίων που ισχύουν για τα τρόφιμα όσο και για την επαλήθευση των μέτρων καθαρισμού και απολύμανσης. Κρίσιμο είναι να διενεργείται η δειγματοληψία κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, μετά από τουλάχιστον δύο ώρες παραγωγής ή στο τέλος των εργασιών παραγωγής, δηλαδή πριν από τον καθαρισμό και την απολύμανση, προκειμένου να αυξηθεί η πιθανότητα ανίχνευσης ενός ανθεκτικού στελέχους.

Αναλυτικές οδηγίες για τη διαδικασία λήψης δειγμάτων swab από επιφάνειες παρατίθενται στο Παράρτημα ΙΙ του Παρόντος.

### 

# ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΝ (ΕΕ) 625/2017

## **Δείγματα για γνώμη δεύτερου εμπειρογνώμονα**

Το άρθρο 35 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2017/625 προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν το δικαίωμα γνώμης δεύτερου εμπειρογνώμονα, βάσει ανασκόπησης εγγράφων της δειγματοληψίας, της ανάλυσης, της δοκιμής ή της διάγνωσης από άλλον εμπειρογνώμονα.

Η συμπληρωματική ανάλυση, δοκιμή ή διάγνωση πραγματοποιείται εφόσον είναι σκόπιμο, ενδεδειγμένο και τεχνικά εφικτό, λαμβάνοντας ιδίως υπόψη τον επιπολασμό και την κατανομή του κινδύνου στα ζώα ή τα αγαθά**,** του ευαλλοίωτου χαρακτήρα των δειγμάτων ή των αγαθών και την ποσότητα του διαθέσιμου υποστρώματος.

*Επισημαίνεται ότι η δεύτερη ανάλυση των μερών του υλικού δειγματοληψίας που ελήφθη αρχικά, είναι συχνά αδύνατη ή άσκοπη για τη μικροβιολογική ανάλυση, όπως αναφέρεται στην αιτιολογική σκέψη 48 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2017/625.*

Δεν υπάρχει προστιθέμενη αξία κατά τη διεξαγωγή άλλης μικροβιολογικής ανάλυσης στα μέρη του υλικού δειγματοληψίας που ελήφθησαν αρχικά, όταν η πρώτη μικροβιολογική ανάλυση εντόπισε παθογόνο ή/και παρείχε μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα που προκύπτει από άλλη ανάλυση δεν αναιρεί το αρχικό μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα, δεδομένου ότι οι αποκλίσεις αυτές οφείλονται κατά πάσα πιθανότητα στην ετερογενή κατανομή των μικροοργανισμών στα τρόφιμα (ιδίως στερεά και τρόφιμα πολλών συστατικών), συμπεριλαμβανομένου του υλικού δείγματος που συλλέχθηκε αρχικά. Όταν από την πρώτη ανάλυση προκύπτει ότι δεν πληρείται κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων, ολόκληρη η παρτίδα θα πρέπει να θεωρείται επισφαλής, χωρίς να λαμβάνεται υπόψη αποτέλεσμα ενδεχόμενης πρόσθετης ικανοποιητικής ανάλυσης, σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

|  |
| --- |
| **Συμπερασματικά, δεν διενεργείται συμπληρωματική ανάλυση στο πλαίσιο της γνώμης δεύτερου εμπειρογνώμονα κατά τη δειγματοληψία που αποσκοπεί στην αξιολόγηση της συμμόρφωσης με μικροβιολογικά κριτήρια**.  **Επομένως, η Αρμόδια Αρχή κατά τη δειγματοληψία που αποσκοπεί στην αξιολόγηση της συμμόρφωσης με μικροβιολογικά κριτήρια, γνωρίζει στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων, ότι το δικαίωμα του σε γνώμη δεύτερου εμπειρογνώμονα, περιορίζεται αποκλειστικά στην ανασκόπηση εγγράφων της δειγματοληψίας, της ανάλυσης, της δοκιμής ή της διάγνωσης από άλλον εμπειρογνώμονα**. |

## **Διαδικασία ενημέρωσης του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων σε περίπτωση μη συμμόρφωσης**

Η Αρμόδια Αρχή σε περίπτωση μη συμμορφούμενου με τη νομοθεσία αποτελέσματος ενημερώνει σχετικά την επιχείρηση, κοινοποιώντας και την έκθεση εργαστηριακής ανάλυσης/δοκιμής ή διάγνωσης, ζητώντας ταυτόχρονα τη λήψη των ανάλογων μέτρων συμμόρφωσης.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων, σε χρονικό διάστημα 48 ωρών από τη στιγμή της ενημέρωσής του, έχει δικαίωμα να αιτηθεί τη χρήση του δικαιώματος σε γνώμη δεύτερου εμπειρογνώμονα για την επανεξέταση της τεκμηρίωσης της δειγματοληψίας, της ανάλυσης, των δοκιμών ή της διάγνωσης. Σε περίπτωση παρέλευσης άπρακτης της προθεσμίας αυτής, το αποτέλεσμα της εργαστηριακής ανάλυσης, δοκιμής ή διάγνωσης καθίσταται οριστικό.

Στην περίπτωση που ο υπεύθυνος της επιχείρησης, στο πλαίσιο της διατύπωσης γνώμης δεύτερου εμπειρογνώμονα, αμφισβητεί την ορθότητα/εγκυρότητα της δειγματοληψίας, της ανάλυσης, των δοκιμών ή της διάγνωσης, υποβάλει στην Αρμόδια Αρχή σχετικό αίτημα. Η Αρμόδια Αρχή παραπέμπει το αίτημα στην Διεύθυνση της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ η οποία εποπτεύει τον συγκεκριμένο έλεγχο (επισπεύδουσα Διεύθυνση), για να εξεταστεί η βασιμότητα των αιτιάσεων της επιχείρησης και η οποία αποφαίνεται για το αποδεκτό ή όχι του αιτήματος.

# Μη συμμόρφωση με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005

Η ερμηνεία των αποτελεσμάτων λαμβάνει υπόψη τις προβλέψεις του άρθρου 14 §6 του κανονισμού(ΕΚ) αριθ. 178/2002 προβλέπει ότι, όταν μη ασφαλή τρόφιμα αποτελούν μέρος στοίβας, παρτίδας, ή φορτίου, τεκμαίρεται ότι όλα τα τρόφιμα της εν λόγω στοίβας, παρτίδας ή φορτίου δεν είναι επίσης ασφαλή.

Ως εκ τούτου, όταν δεν τηρείται ένα κριτήριο ασφάλειας των τροφίμων σε δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, ολόκληρη η παρτίδα από την οποία έχει ληφθεί αυτό το δείγμα θα πρέπει να θεωρείται μη ασφαλής, εκτός εάν μια λεπτομερής αξιολόγηση αποδείξει το αντίθετο. Η αξιολόγηση αυτή δεν θα πρέπει να βασίζεται στην επανάληψη της δειγματοληψίας και της ανάλυσης της παρτίδας, δεδομένου ότι συμπληρωματικές αναλύσεις δεν εφαρμόζονται στον τομέα της μικροβιολογίας. Η αξιολόγηση μπορεί, για παράδειγμα, να βασιστεί στην απόδειξη ότι ορισμένα μέρη των παρτίδων δεν εκτέθηκαν στην επιβεβαιωμένη πηγή μόλυνσης ή/και υποβλήθηκαν σε περαιτέρω επεξεργασία κ.λπ.

## **Ενέργειες των Αρμόδιων Αρχών**

Όταν τα αποτελέσματα των δοκιμών έναντι των κριτηρίων που ορίζονται στο παράρτημα Ι του Κανονισμού(ΕΚ) αριθ. 2073/2005 δεν είναι ικανοποιητικά, η αρμόδια αρχή θα πρέπει να επαληθεύει ότι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν τα μέτρα που ορίζονται, ήτοι τον περιορισμό διάθεσης των μη ασφαλών τροφίμων και θα επιτηρεί τις διαδικασίες απόσυρσης ή και ανάκλησης αυτών. Σε περίπτωση που τα προϊόντα έχουν διατεθεί στην αγορά άλλων κρατών μελών ή σε τρίτες χώρες, οι αρμόδιες αρχές πρέπει να ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή στο πλαίσιο του συστήματος ταχείας προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) ή μέσω του συστήματος INFOSAN, αντίστοιχα.

Αντίθετα, η μη τήρηση των κριτηρίων υγιεινής των διαδικασιών δεν αποτελεί αντικείμενο κοινοποίησης στο πλαίσιο του RASFF ή του INFOSAN.

## **Μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων**

Όταν τα αποτελέσματα των δοκιμών με τα κριτήρια δεν είναι ικανοποιητικά, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να προβούν στις ενέργειες που προβλέπονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

***Πίνακας 1 : Κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων και κριτήρια υγιεινής παραγωγικής διαδικασίας***

|  |  |
| --- | --- |
| **Κριτήρια** **ασφάλειας τροφίμων** | **Κριτήρια** **υγιεινής παραγωγικής διαδικασίας** |
| - καθορίζουν την αποδοχή του προϊόντος/παρτίδας  - εφαρμόζονται σε προϊόντα που διατίθενται στην αγορά  - εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο και στα εισαγόμενα προϊόντα από τρίτες χώρες | - υποδεικνύουν την αποδεκτή λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας  - εφαρμόζονται μόνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής, όχι σε προϊόντα που διατίθενται στην αγορά |
| **ΔΡΑΣΗ:** • Απόσυρση / ανάκληση προϊόντων που διατίθενται στη λιανική πώληση  • Υποβολή σε περαιτέρω επεξεργασία εξάλειψης του κινδύνου προϊόντων που δεν έχουν αποδεσμευθεί από τον παραγωγό | **ΔΡΑΣΗ:** Βελτίωση της υγιεινής της παραγωγής, επιλογή πρώτης ύλης |

Επιπλέον, ανεξάρτητα από τα σχετικά κριτήρια, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν:

- άλλα διορθωτικά μέτρα που ορίζονται στις διαδικασίες που βασίζονται στο HACCP και αφορούν την πρώτη ύλη και το περιβάλλον επεξεργασίας των τροφίμων,

- μέτρα για τον εντοπισμό της αιτίας των μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων προκειμένου να αποφευχθεί η επανάληψη της μικροβιολογικής μόλυνσης,

- ενέργειες που αφορούν την εξέταση άλλων παρτίδων οι οποίες παρήχθησαν υπό συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των παρτίδων που διαπιστώθηκε ότι δεν συμμορφώνονται.

Η ορθή εφαρμογή των μέτρων που λαμβάνονται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων επαληθεύεται από τις αρμόδιες αρχές.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Προς**  Εργαστήριο: …………………………………………………………………………………... | | |
| **(**στοιχεία **Αρμόδιας Αρχής)** | Α/Α Δείγματος: …………………... | Ημ/νία  Δειγματοληψίας: …./…./.….… | Ώρα: ………... |
| ……………………………… |

**ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ** |  | **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ** |
| Επωνυμία: ………………………………………………..  ……………………………………………………………... |  | Είδος τροφίμου: ……………………………………………..  ………………………………………………………………… |
| Είδος επιχείρησης: ……………………………………….  …………………………………………………………….................................................................................................. |  | Εμπορική ονομασία:………………………………………...  …………………………………………………………………  Κωδικός ΕΕ: …………………………………………………. |
| Κωδικός ΕΕ: ……………………………………………... |  | Προέλευση: Ελληνική 🞎 Προϊόν ΕΕ 🞎 Άλλη 🞎  ………………………………………………………………… |
| Διεύθυνση: ………………………………………………..  ……………………………………………………………... |  | Παρασκευαστής/Συσκευαστής:……………………………  ………………………………………………………………… |
| Τηλέφωνα: ………………………………………………..  ……………………………………………………………... |  | Εισαγωγέας/Διανομέας: …………………………………...  ………………………………………………………………… |
| e-mail: ……………………………………………………. |  | Κωδικός Εγκ/σης: ….………………………………………. |
| Ονομ/μο Νομίμου Εκπροσώπου: ……………………..  ……………………………………………………………... |  | Αριθμός παρτίδας/Ημ/νία παραγωγής: ………………...  ………………………………………………………………… |
| ΑΦΜ : …………………………………………………….. |  | Ημ/νία ελάχιστης διατηρησιμότητας/ανάλωσης: ………………………………………………. |
|  | | |
| Πρόγραμμα Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων 🞎 : …………………………………………………………………..……………  Άλλο 🞎: ……………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| **Στάδιο λήψης του δείγματος:** Εγκατάσταση παραγωγής 🞎 Χονδρική Πώληση 🞎 Τελική διάθεση 🞎  Άλλο 🞎 : …………………………………………………………………………………………………………………………… | | |
| **Συσκευασία:**  **Ποσότητα**: α. Από την οποία ελήφθη δείγμα: …………………………………………….  Χύμα 🞎 β. Δείγματος που ελήφθη: …………………………………………………...... | | |
| Συσκευασμένο 🞎 **Αριθμός ληφθέντων δειγμάτων**: …………… **Βάρος δειγμάτων**: …………………….. | | |
| **Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά τροφίμου:** Κανονικά 🞎 Άλλο 🞎: ……………………………………………………..  ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| **Συνθήκες συντήρησης**: Ψύξη 🞎 Κατάψυξη 🞎 Θερμ/σία Περ/ντος 🞎 Άλλο 🞎: …….  ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| **Μεταφορά δείγματος**: Υπό ψύξη 🞎 Υπό κατάψυξη 🞎 Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 🞎 Άλλο 🞎: ……..…  ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| **Είδος εξέτασης:** Φυσικοχημική 🞎 Μικροβιολογική 🞎 Μοριακή 🞎 Οργανοληπτική 🞎 Άλλο 🞎: ……….…  ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| **Παράμετροι εξέτασης:** …………………………………………………………………………………………………………...  ………………………………………………………………………………………………………………………………………. | | |
| Ο υπεύθυνος της επιχείρησης **ενημερώθηκε** για το δικαίωμα προσφυγής σε γνώμη από **δεύτερο εμπειρογνώμονα** 🞎  Ο υπεύθυνος της επιχείρησης **δήλωσε** ότι **επιθυμεί** τη λήψη επιπλέον ποσότητας δείγματος: 🞎 | | |
| Ονομ/νυμο υπαλλήλου που παρίσταται στον έλεγχο: ……….……………………………….. Υπογραφή: ……………….. | | |
| **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΛΙΜΑΚΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ** | | |
| Ονομ/νυμο: ……………………………………. Ιδιότητα/Υπηρεσία: ………………………… Υπογραφή: ……………….. | | |
| Ονομ/νυμο: ……………………………………. Ιδιότητα/Υπηρεσία: ………………………… Υπογραφή: ……………….. | | |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΗΨΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ SWAB ΑΠΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ**

Α. Υγραίνετε τον βαμβακοφόρο στυλεό (swab) στο υγρό διάλυμα και εν συνεχεία τον πιέζετε στα τοιχώματα για να φύγει το περίσσιο υγρό.

Β. Δημιουργείτε μια νοητή επιφάνεια 10 x 10 cm και πιέζοντας τον βαμβακοφόρο στυλεό διατρέχετε την επιφάνεια ως ακολούθως, χρησιμοποιώντας όλες τις πλευρές του στυλεού.



Γ. Εάν η προς δειγματοληψία επιφάνεια δεν είναι επίπεδη, φροντίζετε να περάσετε τον στυλεό πιέζοντας τον, από όλα τα σημεία της υπο έλεγχο επιφάνειας.

Δ. Εμβαπτίζετε τον βαμφακοφόρο στυλεό στο υγρό μέσο και σφραγίζετε με ταινία (σελοτέιπ, μονωτική ταινία, parafilm κλπ) ώστε να μην μπορεί να ανοίξει ή/και να χυθεί το υγρό.

Ε. Μεταφέρετε υπό ψύξη στο εργαστήριο.

Βίντεο δειγματοληψίας με swab test



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ**

**Παρουσία Salmonella spp σε προϊόντα κρέατος**

**ΜΔΚ**

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 10γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.7 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΚΙΜΑΣ**

Προϊόντα που πρόκειται να καταναλωθούν ωμά (π.χ. ταρτάρ, καρπάτσιο)

Προϊόντα από κρέας πουλερικών που πρόκειται να καταναλωθούν μαγειρευμένα

(π.χ. σουβλάκι, μπιφτέκι)

Προϊόντα από κρέας εκτός πουλερικών που πρόκειται να καταναλωθούν μαγειρευμένα

(π.χ. κεμπάπ, γύρος, σουβλάκι)

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.4 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.5 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 10γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.6 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ**

Προϊόντα που πρόκειται να καταναλωθούν ωμά, εξαιρούμενων προϊόντων που η διαδικασία παραγωγής ή η σύνθεση του θα εξαλείψει τον κίνδυνο

(π.χ. προσούτο, χαμόν, λουκάνικα)

Προϊόντα από κρέας πουλερικών που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρεύμενα

(πχ. λουκάνικα, προψημένες κοτομπουκιές)

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.8 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι, σημείο 1.9 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**Παρουσία Salmonella spp σε προϊόντα γάλακτος**

**Τυριά, βούτυρο, κρέμα από φρέσκο γάλα ή από γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία σε Θ < παστερίωσης**

**Γάλα σε σκόνη και ορός γάλακτος σε σκόνη**

**Παγωτό που περιέχει συστατικά γάλακτος και η διαδικασία παρασκευής ή σύνθεση του ΔΕΝ εξαλείφει το κίνδυνο**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.11 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.12 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.13 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**Βρασμένα μαλακόστρακα και μαλάκια**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.16 του Καν (ΕΚ)2073/2005

**Ζώντα δίθυρα μαλάκια και ζώντα εχινόδερμα, χιτωνόζωα και γαστερόποδα**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.17 του Καν (ΕΚ)2073/2005

**Παρουσία Salmonella spp σε αλιεύματα**

**Προϊόντα αυγών, εξαιρούμενων προϊόντων που η διαδικασία παραγωγής ή η σύνθεση τους θα εξαλείψει τον κίνδυνο**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.14 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση που περιέχουν ωμό αυγό, εξαιρούμενων προϊόντων που η διαδικασία παραγωγής ή η σύνθεση τους θα εξαλείψει τον κίνδυνο**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ ή ml

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.15 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**Παρουσία Salmonella spp σε προϊόντα αυγών**

**Παρουσία Salmonella spp σε προϊόντα φυτικής προέλευσης**

**Σπόροι με φύτρο (έτοιμοι για κατανάλωση)**

**Κομμένα φρούτα και λαχανικά (έτοιμα για κατανάλωση)**

**Μη παστεριωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών (έτοιμοι για κατανάλωση)**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.18 του Καν (ΕΚ)2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.19 του Καν (ΕΚ)2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία Salmonella σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.20 του Καν (ΕΚ)2073/2005

**Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση που προορίζονται από βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς**

Κριτήριο Ασφάλειας:

Απουσία L. Monocytogenes σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.1 του Καν (ΕΚ)2073/2005

**Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση, ικανά να αναπτύξουν Listeria monocytogenes, που δεν προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη & για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς**

Προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια συντήρησής τους

Προϊόντα που δεν έχουν αποδεσμευτεί από τον άμεσο έλεγχο του παραγωγού

Κριτήριο Ασφάλειας:

≤100 cfu/g

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.2 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

Κριτήριο Ασφάλειας: Απουσία L. Monocytogenes σε 25γρ

βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.2 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση, μη ικανά να αναπτύξουν Listeria monocytogenes, που δεν προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη & για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς**

Κριτήριο Ασφάλειας:

≤100 cfu/g

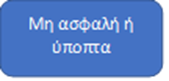
βλ. Παράρτημα Ι,

σημείο 1.3 του Καν (ΕΚ) 2073/2005

**PaΠαρουσία Listeria spp σε τρόφιμα**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV:**

**ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**



Ενημέρωση Αρμόδιων Αρχών σε περίπτωση που παθογόνα που προκαλούν ανησυχία εντοπίζονται σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων

**Εντοπισμός πηγής**

Επανεξέταση

Βελτιστοποίηση διαδικασιών καθαρισμού

**Απολύμανση**

Πρόσθετα δείγματα:

- σε χώρους

- εξοπλισμό

- πρώτες ύλες

Απόσυρση ή ανάκληση αν έχουν διατεθεί

Μη διάθεση στην αγορά

**Διερεύνηση πηγής μόλυνσης**

**Αξιολόγηση παραγόμενων παρτίδων (με ή χωρίς δειγματοληψία)**

**Παρουσία Salmonella spp ή Listeria στο περιβάλλον επεξεργασίας τροφίμων**