



Lovtidende A

2017

Udgivet den 30. marts 2017

27. marts 2017.

Nr. 292.

Bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

I medfør af § 47, § 56, nr. 2, § 57, stk. 1, § 58 og § 69, stk. 3 og 4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m., fastsættes:

Kapitel 1

Formål og anvendelsesområde

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes de mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og de gennemførelsesbestemmelser, som fødevarevirksomheder skal opfylde, når de gennemfører de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser, der er omhandlet i §§ 7-8 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.

Stk. 2. Denne bekendtgørelse finder anvendelse, uden at det tilsidesætter andre særlige bestemmelser om kontrol af mikroorganismer i fødevarelovgivningen, navnlig sundhedsstandarderne for fødevarer og parasitbestemmelserne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder og bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling med henblik på salg af fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer.

Stk. 4. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

Kapitel 2

Definitioner

§ 2. I bekendtgørelsen forstås ved:

- 1) »mikroorganismer«: bakterier, vira, gær- og skimmelsvampe, alger, parasitære protozoer og mikroskopiske parasitære helminther samt toksiner og metabolitter heraf.
- 2) »mikrobiologisk kriterium«: et kriterium, der definerer, hvornår et produkt, et parti fødevarer eller en proces kan accepteres, baseret på fravær, forekomst eller antal af mikroorganismer og/eller på mængden af toksiner/metabolitter heraf pr. masseenhed, mængde, areal eller parti.
- 3) »fødevaresikkerhedskriterium«: et kriterium, der definerer, hvornår et produkt eller et parti fødevarer kan

accepteres, og som gælder for produkter, der er markedsført.

- 4) »proceshygiejnekræterium«: et kriterium, der angiver, hvornår produktionsprocessen fungerer på acceptabel vis. Et sådant kriterium gælder ikke for markedsførte produkter. Ved dette kriterium fastsættes en vejledende grænseværdi for kontaminering, og hvis grænseværdien overskrides, skal der træffes korrigerende handlinger, således at proceshygiejnen fortsat kan være i overensstemmelse med fødevarelovgivningen.
- 5) »parti«: en gruppe eller række af identificerbare produkter, der er fremstillet ved en given proces under praktisk taget identiske omstændigheder og produceret på et givet sted inden for ét nærmere bestemt produktionstidsrum.
- 6) »holdbarhedsperiode«: enten perioden forud for »sidste anvendelsesdato« eller datoen for mindste holdbarhed, som defineret i § 2, stk. 2, nr. 18 og bilag 8 i bekendtgørelse for Grønland om mærkning m.v. af fødevarer.
- 7) »spiseklare fødevarer«: fødevarer, der fra producentens eller fabrikantens side er bestemt til konsum, uden at det er nødvendigt med yderligere tilberedning eller anden forarbejdning, som kan eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.
- 8) »prøve«: sæt af en eller flere enheder eller en portion stof, der er udvalgt ved forskellige metoder i en population eller i en væsentlig mængde stof, og som har til formål at give oplysninger om et givet karakteristikum hos den undersøgte population eller det undersøgte stof og at danne grundlag for en beslutning vedrørende population eller stoffet eller den proces, hvorved det er fremstillet.
- 9) »repræsentativ prøve«: en prøve, hvori egenskaberne i det parti, hvorfra den er taget, er bevaret. Dette gælder navnlig en simpel tilfældig stikprøve, hvori de enkelte emner og dele i partiet anses for med samme sandsynlighed at indgå i prøven.
- 10) »opfyldelse af mikrobiologiske kriterier«: tilvejebringelse af tilfredsstillende eller acceptable resultater, jf. bilag I, ved undersøgelse ud fra de grænseværdier, der er fastsat for kriterierne, ved at udtage prøver, foretage analyser og gennemføre korrigerende handlinger i

overensstemmelse med fødevarelovgivningen og retningslinjerne fra Fødevarestyrelsen.

Kapitel 3 Generelle krav

§ 3. Fødevarevirksomheder sikrer, at fødevarerne opfylder de relevante mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag I. I det øjemed træffer fødevarevirksomheder i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled, foranstaltninger som led i deres procedurer baseret på HACCP-principper og samtidig med gennemførelse af god hygiejnepraksis, for at sikre:

- 1) At leverancer, håndtering og forarbejdning af råvarer og fødevarer under deres kontrol foregår, så proceshygiejnekriterierne opfyldes.
- 2) At de fødevaresikkerhedskriterier, der gælder for hele produkternes holdbarhedsperiode, opfyldes under de vilkår for distribution, opbevaring og anvendelse, som med rimelighed kan forudses.

Stk. 2. Hvor det er nødvendigt, gennemfører de fødevarevirksomheder, der er ansvarlige for fremstillingen af produkterne, undersøgelser, jf. bilag II, for at efterprøve, om kriterierne opfyldes i hele holdbarhedsperioden. Dette gælder især for spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af *Listeria monocytogenes*, og som kan indebære en *Listeria monocytogenes* risiko for folkesundheden.

§ 4. Fødevarevirksomheder kan samarbejde om at gennemføre sådanne undersøgelser.

§ 5. De retningslinjer for god praksis, der er omhandlet i § 19 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, kan omfatte retningslinjer for gennemførelsen af sådanne undersøgelser.

Kapitel 4 Undersøgelser ud fra kriterier

§ 6. Når det er relevant, foretager fødevarevirksomheder undersøgelser ud fra de mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag I, når de validerer eller verificerer, om deres procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejnepraksis fungerer korrekt.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder beslutter, hvor hyppigt det er relevant at udtage stikprøver, medmindre der i bilag I er fastsat specifikke prøveudtagningsfrekvenser (i så fald er prøveudtagningsfrekvensen mindst den, der er fastsat i bilag I). Fødevarevirksomheder træffer denne beslutning som led i deres procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejnepraksis, idet fødevarens brugsanvisning tages i betragtning.

§ 7. Prøveudtagningsfrekvensen kan justeres afhængigt af fødevarevirksomhedens karakter og størrelse, forudsat at det ikke truer fødevaresikkerheden.

Kapitel 5

Særlige bestemmelser om undersøgelse og prøveudtagning

§ 8. De analysemetoder og prøveudtagningsplaner og -metoder, der er fastsat i bilag I, anvendes som referencemetode.

Stk. 2. Der udtages prøver fra forarbejdningsområder og udstyr, der anvendes til fødevareproduktion, hvis en sådan prøveudtagning er nødvendig for at sikre, at kriteriet opfyldes. Ved denne prøveudtagning anvendes ISO-standard 18593 som referencemetode.

§ 9. Fødevarevirksomheder, der fremstiller spiseklare fødevarer, der kan udgøre en *Listeria monocytogenes*-risiko for folkesundheden, udtager prøver til undersøgelse for *Listeria monocytogenes* fra forarbejdningsområder og udstyr som led i deres prøveudtagningsplan.

§ 10. Det antal prøveenheder, der skal udtages i henhold til prøveudtagningsplanen, jf. bilag I, kan reduceres, hvis fødevarevirksomheden på grundlag af historiske data kan dokumentere, at virksomhedens HACCP-baserede procedurer er effektive.

§ 11. Hvis formålet med undersøgelsen er at foretage en specifik vurdering af, om et bestemt parti fødevarer eller en proces kan accepteres, skal prøveudtagningsplanerne, jf. bilag I, som minimum overholdes.

§ 12. En fødevarevirksomhed kan anvende andre prøveudtagnings- og undersøgelsesprocedurer, hvis virksomheden overfor den ansvarlige myndighed kan dokumentere, at de pågældende procedurer mindst giver tilsvarende garantier. Disse procedurer kan omfatte anvendelse af alternative prøveudtagningssteder og anvendelse af tendensanalyser.

Stk. 2. Kun for proceshygiejnekriteriers vedkommende er det tilladt at foretage undersøgelser for alternative mikroorganismer og dertil hørende mikrobiologiske grænseværdier eller af andre parametre end mikrobiologiske parametre.

Stk. 3. Det kan accepteres, at der anvendes alternative analysemetoder, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden i bilag I, og hvis der anvendes en oplyst retligt beskyttet metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.

Stk. 4. Hvis fødevarevirksomheder ønsker at anvende andre analysemetoder end sådanne validerede og certificerede metoder, jf. stk. 3, skal metoderne valideres i overensstemmelse med internationalt anerkendte protokoller, og Fødevarestyrelsen skal have givet tilladelse til anvendelsen.

Kapitel 6

Utilfredsstillende resultater

§ 13. Hvis resultaterne af en undersøgelse ud fra kriterierne i bilag I er utilfredsstillende, træffer fødevarevirksomheder de foranstaltninger, der er fastsat i §§ 14-15, samtidig med andre korigerende handlinger, der er fastlagt i deres HACCP-procedurer, og andre foranstaltninger, der er nødvendige for at beskytte forbrugernes sundhed. De træffer

desuden foranstaltninger for at finde årsagen til de utilfredsstillende resultater med henblik på at forebygge gentagelse af den uacceptable mikrobiologiske kontaminering. Sådanne foranstaltninger kan omfatte ændringer af de HACCP-baserede procedurer eller andre eksisterende fødevarerhygiejnekontrollforanstaltninger.

§ 14. Hvis en undersøgelse ud fra fødevarer sikkerhedskriteriet fastsat i kapitel 1 i bilag I giver utilfredsstillende resultater, skal produktet eller fødevarerpartiet trækkes tilbage eller kaldes tilbage i henhold til § 24 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virkninger. Markedsførte produkter, der endnu ikke har nået detailleddet, og som ikke opfylder fødevarer sikkerhedskriterierne, kan dog underkastets videre forarbejdning med en behandling, der fjerner den pågældende fare. En sådan behandling må kun foretages af andre fødevarer virkninger end dem i detailleddet.

Stk. 2. Fødevarer virkninger kan anvende partiet til andre formål end det oprindeligt planlagte, forudsat at det ikke udgør en risiko for folke- eller dyresundheden, og forudsat at der er truffet beslutning om anvendelsen som led i procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejnepraksis, og Fødevarer styrelsen skal have givet tilladelse til anvendelsen.

§ 15. Hvis resultaterne med hensyn til proceshygiejne kriterier er utilfredsstillende, træffes de foranstaltninger, der er fastsat i bilag I, kapitel 2.

Kapitel 7

Tendensanalyser

§ 16. Fødevarer virkninger analyserer tendenser i testresultaterne. Hvis de konstaterer en udvikling mod utilfredsstillende resultater, skal de hurtigst muligt træffe relevante foranstaltninger for at bringe forholdene i orden med henblik på at forebygge forekomst af mikrobiologiske risici.

Kapitel 8

Foranstaltningsbestemmelser

§ 17. Med mindre mere indgribende foranstaltninger er forskyldt efter anden lovgivning, kan der idømmes bøde til den, der overtræder §§ 3, 6, 8, 9 eller 11, § 12, stk. 2 eller 4, eller §§ 13-16.

Stk. 2. For overtrædelser, der begås af selskaber mv. (juridiske personer) kan der pålægges selskabet som sådant bødeansvar.

Kapitel 9

Ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 18. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. april 2017.

Stk. 2. Ved bekendtgørelsens ikrafttræden ophæves bekendtgørelse nr. 1133 af 20. november 2006 for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Fødevarer styrelsen, den 27. marts 2017

ESBEN EGEDE RASMUSSEN

/ Malene Bønding Oelrich

Bilag 1**Mikrobiologiske kriterier for fødevarer**

Kapitel 1. Fødevaresikkerhedskriterier

- 1.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

Kapitel 2. Proceshygiejnekriterier

- 2.1. Kød og kødprodukter
 - 2.1.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne
- 2.2. Fiskevarer
 - 2.2.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

Kapitel 3. Bestemmelser om prøveudtagning og klargøring af prøver

- 3.1. Generelle bestemmelser om prøveudtagning og klargøring af prøver
- 3.2. Udtagning af prøver til bakteriologisk kontrol i slagterier

Kapitel 1. Fødevaresikkerhedskriterier

Fødevarekategori	Mikroorganismer/toksiner og metabolitter heraf	Prøveudtagningsplan ⁽¹⁾		Grænseværdier ⁽²⁾		Referenceanalysemetode ⁽³⁾	Led, hvor kriteriet anvendes
		n	c	m	M		
1. Spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁴⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
		5	0	Ingen i 25 g ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	Før fødevaren forlader den producerende fødevarevirksomheds umiddelbare kontrol
2. Spiseklare fødevarer, der ikke understøtter vækst af <i>Listeria monocytogenes</i> ^{(7),(8)}	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁵⁾	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
3. Kødprodukter, der er beregnet til at blive spist rå, undtagen produkter, hvor fremstillingsprocessen eller produktets sammensætning eliminerer salmonellarisikoen.	<i>Salmonella</i>	5	0	Ingen i 25 g		EN ISO 6579	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
4. Spiseklare fødevarer, der indeholder rå æg, undtagen produkter, hvor fremstillingsprocessen eller produktets sammensætning eliminerer salmonellarisikoen	<i>Salmonella</i>	5	0	Ingen i 25 g eller ml		EN ISO 6579	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode

5. Kogte krebsdyr og bløddyr	<i>Salmonella</i>	5	0	Ingen i 25 g		EN ISO 6579	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
6. Levende toskallede bløddyr og levende pighuder, sækdyr og havsnegle	<i>Salmonella</i>	5	0	Ingen i 25 g		EN ISO 6579	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
7. Levende toskallede bløddyr og levende pighuder, sækdyr og havsnegle	<i>E.coli</i> ⁽⁹⁾	5 ⁽¹⁰⁾	1	230 MPN/100 g af kød og væske mellem skallerne	700 MPN/100 g af kød og væske mellem skallerne	EN/ISO 16649-3	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
8. Fiskevarer af fiskearter, der forbindes med store histidinmængder ⁽¹¹⁾	<i>Histamin</i>	9	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ⁽¹²⁾	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode
9. Fiskevarer, der har gennemgået en behandling med enzymmodning i saltlage, fremstillet af fiskearter, der forbindes med store histidinmængder ⁽¹¹⁾	<i>Histamin</i>	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹²⁾	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode

(1) n = antal prøveenheder, som prøven består af; c = antal prøveenheder med værdier over m eller mellem m og M.

(2) For punkt 1-6 m=M.

(3) Den seneste udgave af standarden skal anvendes.

(4) Kriteriet anvendes, hvis fødevarevirksomheden over for Fødevarestyrelsen kan dokumentere, at produktet i hele holdbarhedsperioden ikke overskrider grænseværdien på 100 cfu/g. Virksomheden kan fastlægge egne grænseværdier for forskellige trin i processen, som bør være lave nok til at sikre, at grænseværdien på 100 cfu/g ikke overskrides ved holdbarhedsperiodens udløb.

(5) 1 ml inokulat podes på en petriskål med en diameter på 140 mm eller på tre petriskåle med en diameter på 90 mm.

(6) Kriteriet gælder for produkter, før de forlader den producerende fødevarevirksomhedsleders umiddelbare kontrol, hvis denne ikke over for Fødevarestyrelsen kan dokumentere, at produktet i hele holdbarhedsperioden ikke overskrider grænseværdien på 100 cfu/g.

(7) Regelmæssige undersøgelser ud fra kriteriet kræves under normale omstændigheder ikke for følgende spiseklare fødevarer:

- spiseklare fødevarer, der har gennemgået varmebehandling eller anden forarbejdning, der eliminerer *Listeria monocytogenes*, og hvor rekontaminering efter behandlingen ikke er mulig, f.eks. produkter, der er varmebehandlet i den endelige emballage

- levende toskallede bløddyr.

(8) Produkter med en pH-værdi på $\leq 4,4$ eller $a_w \leq 0,92$, produkter med en pH-værdi på $\leq 5,0$ og $a_w \leq 0,94$ samt produkter med en holdbarhedsperiode på under 5 dage betragtes automatisk som tilhørende denne kategori. Også andre produktkategorier kan i henhold til videnskabelige begrundelser tilhøre denne kategori.

(9) *E. coli* anvendes her som indikator for fækal kontamination

(10) Hver stikprøveenhed omfatter et minimumsantal af dyr i henhold til EN/ISO 6887-3.

(11) Navnlig fiskearter af familierne Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae og Scombresoidae.

(12) Referencer: 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

1.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

De anførte grænseværdier vedrører hver enkelt undersøgt prøveenhed.

Undersøgelsesresultaterne viser det undersøgte partis mikrobiologiske kvalitet⁽¹⁾

Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af *Listeria monocytogenes*, før fødevarerne forlader den producerende fødevarevirksomheds umiddelbare kontrol, hvis denne ikke kan dokumentere, at produktet i hele holdbarhedsperioden ikke overskrider grænseværdien på 100 cfu/g:

- a) tilfredsstillende, hvis ingen af de fundne værdier viser forekomst af bakterien
- b) utilfredsstillende, hvis bakterien påvises i en eller flere af prøveenhederne.

Listeria monocytogenes i andre spiseklare fødevarer:

- a) tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er $\leq$ grænseværdien
- b) utilfredsstillende, hvis en eller flere af de fundne værdier er $>$ grænseværdien.

E.coli i levende toskallede bløddyr og levende pighuder, sækdyr og havsnegle:

- a) tilfredsstillende, hvis alle fem fundne værdier er $\leq m$ eller hvis en af de fem fundne værdier ligger mellem m og M ,
- b) utilfredsstillende, hvis nogen af de fem fundne værdier er $> M$, eller hvis mindst to af de fem fundne værdier er $> m$.

Salmonella i forskellige fødevarekategorier:

- a) tilfredsstillende, hvis ingen af de fundne værdier viser forekomst af bakterien
- b) utilfredsstillende, hvis bakterien påvises i en eller flere af prøveenhederne.

Histamin i fiskevarer af fiskearter, der forbindes med store histidinmængder:

- a) tilfredsstillende, hvis følgende krav er opfyldt:

- 1) den fundne middelværdi er $\leq m$
- 2) højst c/n værdier ligger mellem m og M
- 3) ingen af de fundne værdier overstiger M

- b) utilfredsstillende, hvis den fundne middelværdi overstiger m , eller hvis mere end c/n værdier ligger mellem m og M , eller hvis en eller flere af de fundne værdier er $> M$.

⁽¹⁾Undersøgelsesresultaterne kan desuden anvendes til at dokumentere effektiviteten af den HACCP-procedure eller gode hygiejnepraksis, processen er omfattet af.

Kapitel 2. Proceshygiejnekriterier

2.1 Kød og kødprodukter

Fødevarekategori	Mikroorganismer	Prøveudtagningsplan ⁽¹⁾		Grænseværdier ⁽²⁾		Referenceanalysemetode ⁽³⁾	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstaltning i tilfælde af utilfredsstillende resultater
		n	c	m	M			
1. Slagtekroppe af får ⁽⁴⁾	<i>Aerobe kim</i>			3,5 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	5,0 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	ISO 4833	Slagtekroppe efter den slagtemæssige behandling, men inden køling	Forbedringer af slagtehygiejnen og gennemgang af proceskontrollen
	<i>Enterobakterier</i>			1,5 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	2,5 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	ISO 21528-2	Slagtekroppe efter den slagtemæssige behandling, men inden køling	Forbedringer af slagtehygiejnen og gennemgang af proceskontrollen
2. Slagtekroppe af får	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Ingen i det areal, der er undersøgt for hver slagtekrop		EN ISO 6579	Slagtekroppe efter den slagtemæssige behandling, men inden køling	Bedre slagtehygiejne, revision af proceskontrollen og dyrenes oprindelse

(1) n = antal prøveenheder, som prøven består af; c = antal prøveenheder med værdier mellem m og M.

(2) For punkt 2. m=M

(3) Den seneste udgave af standarden skal anvendes.

(4) Grænseværdierne (m og M) gælder kun for prøver, der er udtaget ved den destruktive metode. Den daglige logaritmiske middelværdi beregnes ved først at tage den logaritmiske værdi af de enkelte undersøgelsesresultater og derefter beregne middelværdien af disse logaritmiske værdier.

(5) De 50 prøver hidrører fra 10 på hinanden følgende prøveudtagningsrunder i overensstemmelse med de prøveudtagningsbestemmelser og-frekvenser, der er fastsat i denne bekendtgørelse.

(6) Antallet af prøver, hvori der påvises salmonellaforekomst.

2.1.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

De anførte grænseværdier vedrører hver enkelt undersøgt prøveenhed, undtagen for undersøgelse af slagtekroppe, hvor grænseværdien vedrører en samleprøve.

Undersøgelsesresultaterne viser den undersøgte proces' mikrobiologiske kvalitet.

Enterobakterier og aerobe kim i slagtekroppe af får:

- a) tilfredsstillende, hvis den daglige logaritmiske middelværdi er $\leq m$
- b) acceptabel, hvis den daglige logaritmiske middelværdi ligger mellem m og M
- c) utilfredsstillende, hvis den daglige logaritmiske middelværdi er $> M$.

Salmonella i slagtekroppe:

- a) tilfredsstillende, hvis der påvises salmonella i højst c/n antal prøver
- b) utilfredsstillende, hvis der påvises salmonella i mere end c/n antal prøver

Efter hver prøveudtagningsrunde vurderes resultaterne af de seneste 10 prøveudtagningsrunder for at finde antallet n af prøver.

2.2 Fiskevarer

Fødevarekategori	Mikroorganismer	Prøveudtagningsplan ⁽¹⁾		Grænseværdier		Referenceanalysemetode ⁽²⁾	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstaltning i tilfælde af utilfredsstillende resultater
		n	c	m	M			
1. Produkter uden skal af kogte krebsdyr og bløddyr	<i>E. coli</i>	5	2	1MPN/g	10MPN/g	EN/ISO 16649-3	Ved fremstillingsprocessens afslutning	Forbedringer af produktionshygiejnen
	<i>Koagulasepositive stafylokokker</i>	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 eller 2	Ved fremstillingsprocessens afslutning	Forbedringer af produktionshygiejnen

(1) n = antal prøveenheder, som prøven består af; c = antal prøveenheder med værdier mellem m og M.

(2) Den seneste udgave af standarden skal anvendes.

2.2.1. Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

De anførte grænseværdier vedrører hver enkelt undersøgt prøveenhed.

Undersøgelsesresultaterne viser den undersøgte proces' mikrobiologiske kvalitet.

E.coli i produkter uden skal af kogte krebsdyr og bløddyr:

- a) tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er $\leq m$.
- b) acceptabel, hvis højst c/n værdier ligger mellem m og M, og resten af de fundne værdier er $\leq m$.
- c) utilfredsstillende, hvis en eller flere af de fundne værdier er $> M$, eller hvis mere end c/n værdier ligger mellem m og M.

Koagulase-positive stafylokokker i kogte krebsdyr og bløddyr uden skal:

- a) tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er $\leq m$.
- b) acceptabel, hvis højst c/n værdier ligger mellem m og M, og resten af de fundne værdier er $\leq m$.
- c) utilfredsstillende, hvis en eller flere af de fundne værdier er $> M$, eller hvis mere end c/n værdier ligger mellem m og M.

Kapitel 3. Bestemmelser om prøveudtagning og klargøring af prøver

3.1. Generelle bestemmelser om prøveudtagning og klargøring af prøver.

Da der ikke findes mere specifikke bestemmelser om prøveudtagning og klargøring af prøver, anvendes de relevante standarder fra ISO (Den Internationale Standardiseringsorganisation) og retningslinjerne fra Codex Alimentarius som referencemetoder.

3.2. Udtagning af prøver til bakteriologisk kontrol i slagterier

Regler for udtagning af prøver af slagtekroppe af får

Den destruktive metode og den ikke-destruktive metode, valg af prøveudtagningsstederne og reglerne for opbevaring og transport af prøver beskrives i ISO-standard 17604.

Der skal på hver prøveudtagningsdag udtages tilfældige stikprøver af fem slagtekroppe. Prøveudtagningsstederne bør vælges under hensyntagen til de enkelte anlægs slagteteknologi.

Når der udtages prøver til bestemmelse af enterobakterier og aerobe kim, udtages prøverne fra fire steder på hver slagtekrop. Der udtages fire vævsprøver, der repræsenterer i alt 20 cm², ved den destruktive metode. Hvis den ikke-destruktive metode anvendes i denne forbindelse, skal prøveudtagningsarealet omfattet mindst 50 cm² pr. prøveudtagningssted.

Når der udtages prøver til bestemmelse af salmonella, anvendes en prøveudtagningsmetode, hvor der benyttes en svaber med ru overflade. De områder, som med størst sandsynlighed er kontamineret, vælges. Det samlede prøveudtagningsareal skal omfatte mindst 400 cm².

Når der udtages prøver fra de forskellige prøveudtagningssteder på den pågældende slagtekrop, pooler de inden undersøgelsen påbegyndes.

Retningslinjer for prøveudtagning

De retningslinjer for god praksis, der er omhandlet i § 19 i bekendtgørelse for Grønland om fødevareriksheder, kan omfatte nærmere retningslinjer for udtagning af prøver af slagtekroppe, navnlig vedrørende prøveudtagningssteder.

Prøveudtagningsfrekvens for slagtekroppe

Slagterier skal mindst én gang om ugen udtage prøver til mikrobiologisk analyse. De ugentlige prøver udtages på forskellige ugedage for at sikre, at alle ugedagene bliver omfattet.

For udtagning af prøver af slagtekroppe til bestemmelse af enterobakterier og aerobe kim kan frekvensen nedsættes til prøveudtagning hver anden uge, hvis der opnås tilfredsstillende resultater i 6 på hinanden følgende uger. For udtagning af prøver af slagtekroppe med henblik på salmonellaanalyser kan frekvensen nedsættes til prøvetagning hver anden uge, hvis der opnås tilfredsstillende resultater i 30 på hinanden følgende uger.

Hvis det kan begrundes ud fra en risikoanalyse og det godkendes af Fødevarestyrelsen kan små slagterier, få dispensation fra de nævnte prøveudtagningsfrekvenser.

Bilag 2**Supplerende undersøgelser**

De i § 3, stk. 2, nævnte undersøgelser skal omfatte følgende:

- specifikation af produktets fysiske-kemiske egenskaber, f.eks. pH, aw, saltindhold, indhold af konserveringsmidler og type emballeringssystem, idet opbevarings- og forarbejdningvilkårene, kontaminationsmulighederne og den forventede holdbarhedsperiode tages i betragtning
- oplysninger fra den foreliggende videnskabelige litteratur og forskningsdata om de pågældende mikroorganismers vækst- og overlevelsesegenskaber.

Hvis det på grundlag af ovennævnte undersøgelser viser sig nødvendigt, gennemfører fødevarevirksomheden supplerende undersøgelser, som kan omfatte følgende:

- opstilling af matematiske prognosemodeller for den pågældende fødevare, hvor der anvendes kritiske vækst- eller overlevelsesfaktorer for de pågældende mikroorganismer i produktet
- nærmere undersøgelser af den pågældende korrekt podede mikroorganismes evne til at vokse eller overleve i produktet under forskellige vilkår for opbevaring, som med rimelighed kan forudses
- undersøgelser med henblik på at evaluere vækst- eller overlevelsessevne hos de pågældende mikroorganismer, der måtte forekomme i produktet i holdbarhedsperioden under de vilkår for distribution, opbevaring og anvendelse, som med rimelighed kan forudses.

Ved ovennævnte undersøgelser skal der tages højde for de variationer, der nødvendigvis forekommer i forbindelse med produktet, de pågældende mikroorganismer samt vilkårene for forarbejdning og opbevaring.