

Minimalna częstotliwość weryfikacji skuteczności procedur nadzoru właścicielskiego zakładów produkujących żywność gotową do spożycia w zakresie *Listeria monocytogenes*

I. W celu weryfikacji czy procedury nadzoru właścicielskiego w zakładach wytwarzających żywność gotową do spożycia pochodzenia zwierzęcego są skuteczne w odniesieniu do zagrożenia występowania *Listeria monocytogenes*, powiatowi lekarze weterynarii pobierają próbki do badań.

Pobieranie próbek do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes* powinno dotyczyć **tych produktów gotowych do spożycia, w których możliwy jest wzrost tych bakterii** i odbywać się z częstotliwością ustaloną w oparciu o analizę ryzyka, jednak nie rzadziej niż z minimalną częstotliwością określoną poniżej.

Określając liczbę urzędowych próbek planowanych do pobrania w ciągu roku w każdym zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia należy wziąć pod uwagę przede wszystkim ryzyko zanieczyszczenia tej żywności przez *Listeria monocytogenes*, liczbę wytwarzanych w zakładzie asortymentów i grup technologicznych, do których należy taka żywność, ilość produkowanej żywności, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes* i jej obszar sprzedaży oraz historię zgodności wytwarzanej w zakładzie żywności z kryterium dla tej bakterii.

1) Pobieranie próbek do badań urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, **będącą żywnością wysokiego ryzyka.**

Do żywności gotowej do spożycia pochodzenia zwierzęcego wysokiego ryzyka, która może spowodować szczególne zagrożenie ze względu na występowanie *Listeria monocytogenes*, należy zaliczyć żywność wytwarzaną z surowców, które w procesie produkcyjnym nie są poddawane obróbce lub są poddawane obróbce, ale niewystarczającej do zniszczenia tych bakterii.

Poniżej podane są przykłady żywności gotowej do spożycia pochodzenia zwierzęcego zwyczajowo produkowanej w Polsce, która może powodować szczególne zagrożenie występowaniem *Listeria monocytogenes*:

- ryby wędzone na zimno,
- ryby surowe marynowane przyprawami typu gravad,
- ryby solone,
- produkty zawierające nieprzetworzone ryby (np. sushi, sashimi),
- sery produkowane z niepasteryzowanego mleka,
- mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo,
- surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia bez obróbki termicznej: tatar (danie tatarskie), kielbasa surowa typu metka, carpaccio z wołowiny.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić co najmniej dwukrotne pobieranie próbek w ciągu roku z jednego rodzaju produktu z każdej grupy asortymentowej wysokiego ryzyka¹⁾.

W przypadku, jeśli zakład poza żywnością gotową do spożycia **wysokiego ryzyka**, która może spowodować szczególne zagrożenie ze względu na występowanie *Listeria monocytogenes*, wytwarza inną żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest

wzrost *Listeria monocytogenes*, powiatowy lekarz weterynarii powinien kierować się wskazaniami zawartymi w pkt 2.

2) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, **nie będącą żywnością wysokiego ryzyka**.

a) Zakład wytwarzający żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes* należąca do nie więcej niż trzech grup technologicznych²⁾.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić co najmniej jeden rodzaj produktu należący do jednej grupy technologicznej.

Do urzędowego próbkobrania **w pierwszej kolejności** powinny być wybierane produkty, które po poddaniu obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*:

- są narażone w dalszych etapach procesu produkcyjnego na kontakt ze środowiskiem i mogą być wtórnie zanieczyszczone,
- dalsze etapy produkcyjne i/lub skład produktu nie ograniczają lub nie hamują wzrostu tych bakterii.

Produkty wystawione na działanie środowiska po etapie obróbki niszczącej *Listeria monocytogenes* są to np. produkty po pasteryzacji, gotowaniu, pieczeniu, smażeniu, wędzeniu w wysokiej temperaturze podlegające na dalszym etapie produkcji jednemu lub kilku z następujących przykładowych procesów technologicznych: chłodzenie, podmrażanie, przecinanie, przycinanie, porcjowanie, plasterkowanie, tarcie, mielenie, pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze.

Procesy technologiczne zachodzące na dalszych etapach po obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*, które ograniczają lub hamują wzrost tych bakterii to np. marynowanie, solenie, wędzenie, pasteryzacja parowa po zapakowaniu w opakowania końcowe.

Składniki produktu ograniczające lub hamujące wzrost *Listeria monocytogenes* to np. kultury bakteryjne, dodatki do żywności typu mleczany, octany itp.

Rodzaj produktów oraz grupa technologiczna podlegające próbkobraniurzędowemu co roku powinny być zmieniane, jeśli to właściwe i nie jest w sprzeczności z przeprowadzoną analizą ryzyka.

b) Zakład wytwarzający żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, należąca do więcej niż trzech grup technologicznych.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić jeden rodzaj produktu co najmniej z trzech grup technologicznych w zależności od liczby grup technologicznych występujących w zakładzie.

Do urzędowego próbkobrania **w pierwszej kolejności** powinny być wybierane produkty, które po poddaniu obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*:

- są narażone w dalszych etapach procesu produkcyjnego na kontakt ze środowiskiem i mogą być wtórnie zanieczyszczone,
- dalsze etapy produkcyjne i/lub skład produktu nie ograniczają lub nie hamują wzrostu tych bakterii.

Rodzaj produktów oraz grupa technologiczna podlegające próbkobraniurządowemu co roku powinny być zmieniane, jeśli to właściwe i nie jest w sprzeczności z przeprowadzoną analizą ryzyka.

3) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie o małej zdolności produkcyjnej wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*

Częstotliwości określone w pkt 1 i 2 nie mają zastosowania w odniesieniu do pobierania próbek urzędowych w zakładach:

- zatwierdzonych o małej zdolności produkcyjnej wytwarzających żywność gotową do spożycia w ilości do 7,5 tony tygodniowo (w przypadku produktów i wyrobów mięsnych, produktów mlecznych, produktów jajecznych, produktów złożonych) do 0,5 tony tygodniowo (w przypadku produktów rybołówstwa) oraz;
- prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz rolniczy handel detaliczny wytwarzających żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*.

W ww. podmiotach częstotliwość pobierania próbek urzędowych żywności gotowej do spożycia powinna wynosić, jako minimum:

- jedną próbkę rocznie z jednego rodzaju produktu z jednej grupy asortymentowej w podmiotach, które produkują taką żywność systematycznie albo są to produkty o wysokim stopniu ryzyka,
- jedną próbkę na dwa lata z jednego rodzaju produktu z jednej grupy asortymentowej w podmiotach, które produkują taką żywność nieregularnie (sezonowo) i nie są to produkty o wysokim stopniu ryzyka.

Uwaga: W przypadku żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, nie będącej żywnością wysokiego ryzyka, zasady wyboru produktu do urzędowego próbkobrania zostały określone w pkt. 2 powyżej niniejszego załącznika.

4) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w odniesieniu do której uzyskano wyniki niezgodne z kryteriami dla *Listeria monocytogenes*

Ten punkt ma zastosowanie do żywności gotowej do spożycia wytwarzanej w zakładzie, dla której w roku poprzednim uzyskano wyniki niezgodne z kryteriami dla *Listeria monocytogenes* w ramach badań:

- właścicielskich,
 - urzędowych wykonanych przez właściwe władze krajowe,
 - urzędowych wykonanych przez właściwe władze innych państw członkowskich lub państw trzecich,
- w tym przekazane w ramach systemu RASFF i AAC.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych powinien dodatkowo uwzględnić produkty będące przedmiotem ww. niezgodności.

II. Pobieranie próbek i zastosowanie właściwych kryteriów

Urzędowe próbki do badania w kierunku *Listeria monocytogenes* pobiera się, zgodnie z planem określonym w wierszu 1.1 - 1.2 rozdziału 1 załącznika 1 do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

Jeśli żywność gotowa do spożycia, z której są pobierane próbki urzędowe należy do kategorii:

- żywności gotowej do spożycia przeznaczonej dla niemowląt oraz gotowej do spożycia żywności specjalnego medycznego przeznaczenia,
- żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędącej żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia, dla której producent nie jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia

stosuje się kryterium *Listeria monocytogenes* nieobecne w 25 g (określone w pkt 1.1 i 1.2 - dolny wiersz, metoda EN/ISO 11290-1) przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem.

Jeśli żywność gotowa do spożycia, z której są pobierane próbki urzędowe należy do kategorii:

- żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędącej żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia, dla której producent jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w całym okresie przydatności do spożycia stosuje się kryterium ≤ 100 jtk/g dla produktów wprowadzanych do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia (określone w pkt 1.2 - górny wiersz, metoda EN/ISO 11290-2). W tym przypadku przedsiębiorstwo powinno wskazać limity przejściowe na poszczególnych etapach procesu wytwarzania i dystrybucji, które powinny być wystarczająco niskie, aby zagwarantować, że limit 100 jtk/g nie będzie przekroczony na koniec okresu przydatności do spożycia.

Na końcu niniejszego załącznika podany został arkusz pomocniczy w analizie czy produkty gotowe do spożycia (RTE) wybrane do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes* zostały w prawidłowy sposób wyselekcjonowane.

Wyniki badań urzędowych będą raportowane w ramach rocznych sprawozdań z działalności Inspekcji Weterynaryjnej.

¹⁾ Na potrzeby niniejszego załącznika wskazane poniżej zostały **przykładowe grupy asortymentowe** produktów RTE **wysokiego ryzyka**:

- surowa kielbasa typu metka: metka tatarska, metka łososiowa, metka cebulowa,
- ryby wędzone na zimno (łosoś wędzony na zimno, łosoś wędzony na zimno z pieprzem, łosoś wędzony na zimno z koperkiem, pstrąg wędzony na zimno, ryba maślana wędzona na zimno, itp.)
- sery produkowane z niepasteryzowanego mleka (ser koryciński, ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny, itp.)

- ryby surowe marynowane przyprawami typu gravad (łosoś - gravad lax, śledź - grawad sild itp.)
- ryby solone (śledzie solone a'la matias, śledzie solone, szproty solone, sardynki solone),
- produkty zawierające nieprzetworzone ryby (np. sushi, sashimi),
- mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo.

2) Na potrzeby niniejszego załącznika wskazujemy niektóre grupy technologiczne produktów RTE niezależnie od stwarzanego przez nie ryzyka:

a) w przypadku zakładów mięsnych:

- mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo,
- wędzonki,
- kielbasy,
- wędliny podrobowe,
- produkty blokowe;
- wyroby garmazeryjne z mięsa lub podrobów,
- konserwy mięsne pasteryzowane,
- konserwy mięsne sterylizowane,
- konserwy mięsne trwałe w temp. otoczenia (niska a_w i pH);

b) przypadku zakładów mleczarskich:

- mleko spożywcze i napoje mleczne smakowe,
- mleko zagęszczone,
- sery twarogowe,
- sery dojrzewające,
- sery typu mozzarella,
- sery topione i smażone,
- serki kanapkowe do smarowania,
- śmietana i śmietanka,
- desery na bazie mleka (np. puddingi, galaretki mleczne),
- masło,
- lody i desery mrożone,
- napoje mleczne fermentowane (np. jogurty, maślanki, kefiry),
- produkty i preparaty mleczne sproszkowane (np. mleko w proszku);

c) w przypadku produktów rybołówstwa:

- świeże produkty rybołówstwa (np. sushi, sashimi),
- wędzone produkty rybołówstwa (na zimno, w ciepłym dymie lub na gorąco),
- gotowane, pieczone i smażone produkty rybołówstwa,

- solone produkty rybołówstwa,
 - suszone produkty rybołówstwa,
 - marynaty,
 - rybne wyroby garmażeryjne (m.in. wędliny, ryby w galarecie, pasty sałatki),
 - konserwy rybne pasteryzowane,
 - konserwy rybne sterylizowane,
 - konserwy rybne trwałe w temp. otoczenia (niska a_w i pH);
- d) w przypadku produktów jajecznych:
- jaja gotowane.

Rodzaje grup technologicznych wskazane powyżej mają charakter poglądowy. Należy jednakże mieć na względzie, że produkty należące do niektórych z ww. grup technologicznych są produktami, w których wzrost *Listeria monocytogenes* nie jest możliwy, w związku z tym nie ma konieczności obejmowania ich urzędowymi badaniami weryfikacyjnymi.

**Arkusz pomocniczy służący do analizy
czy produkty gotowe do spożycia (RTE) wybrane do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes*
zostały w prawidłowy sposób wyselekcjonowane**

1. Nazwa i adres zakładu (w tym WNI):
2. Grupy technologiczne produktów RTE wytwarzanych przez zakład:

Wymienić grupę technologiczną/rodzaj produktu RTE z którego pobierane są urzędowe próbki do badania w kierunku <i>Listeria</i>	Produkt nie jest przeznaczony jako surowiec do dalszego przetwórstwa w innym zakładzie tzn. jest przeznaczony dla konsumenta końcowego	Produkt u konsumenta końcowego nie jest poddawany dalszej obróbce termicznej celem jego spożycia (zgodnie z informacją na etykiecie)	Produkt nie jest poddawany obróbce termicznej w opakowaniu końcowym, powodującej zniszczenie <i>Listeria</i> w tym produkcie	Wartości pH oraz a_w , stosowane kultury bakteryjne lub dodatki nie hamują wzrostu <i>Listeria</i> w produkcie	Termin przydatności do spożycia produktu jest dłuższy niż 5 dni (zgodnie z informacją na etykiecie)

Objaśnienia:

Udzielając odpowiedzi w poszczególnych kolumnach powyższej tabeli należy wpisać „TAK/NIE” (z wyłączeniem kolumny nr 1). Uzyskanie wszystkich odpowiedzi „TAK” oznacza, że produkt RTE został prawidłowo wyselekcjonowany do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes*.

Uwaga: Powyższa tabela nie służy do ustalania badań właścicielskich.