

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) 2017/1495 DA COMISSÃO

de 23 de agosto de 2017

que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 no que diz respeito à *Campylobacter* em carcaças de frangos de carne

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 4.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão ⁽²⁾ estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar no que diz respeito aos requisitos de higiene gerais e específicos referidos no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.
- (2) Em particular, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 estabelece critérios de higiene dos processos que instituem valores de contaminação indicativos, acima dos quais se tornam necessárias medidas corretivas para preservar a higiene do processo em conformidade com a legislação alimentar.
- (3) O «Relatório de síntese da União Europeia sobre as tendências e origens das zoonoses, dos agentes zoonóticos e dos surtos de origem alimentar em 2015» ⁽³⁾, publicado pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e o Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC), afirma que a campilobacteriose humana é a doença humana de origem alimentar mais notificada na União, com cerca de 230 000 casos comunicados anualmente.
- (4) Em 2010, a EFSA publicou a análise do estudo de base sobre a prevalência da *Campylobacter* em lotes e carcaças de frangos de carne ⁽⁴⁾. O estudo de base foi efetuado, em 2008, a nível dos matadouros para obter dados comparáveis da prevalência e do nível de contaminação dos frangos de carne na União. A EFSA concluiu que as carcaças de frangos de carne se encontravam contaminadas numa média de 75,8 %, com variações significativas entre os Estados-Membros e entre os matadouros.
- (5) Segundo o parecer científico da EFSA relativo ao risco da ligação entre a campilobacteriose humana e a carne de frango ⁽⁵⁾, publicado em 2010, é provável que a manipulação, preparação e consumo de carne de frango estejam na origem de 20 a 30 % dos casos humanos de campilobacteriose, enquanto 50 a 80 % podem ser atribuídos ao reservatório de frangos no seu conjunto.
- (6) O parecer científico da EFSA sobre as opções de controlo da *Campylobacter* ao longo da cadeia de produção de carne de aves de capoeira, publicado em 2011 ⁽⁶⁾, sugere uma série de opções de controlo tanto a nível da

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2016; 14(12): 4634.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(03): 1503.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2010; 8(1): 1437.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011; 9(4): 2105.

exploração como do matadouro e estima os seus impactos na redução do número de casos humanos, incluindo a introdução de um critério de higiene dos processos para a *Campylobacter*. A EFSA estima que poderia ser alcançada uma redução de mais de 50 % dos riscos para a saúde pública resultantes do consumo de carne de frango se as carcaças respeitassem o limite de 1 000 ufc/g, e salienta que existem diferenças significativas nos níveis de contaminação entre as amostras da pele do pescoço e do peito.

- (7) A EFSA também publicou, em 2012, um parecer científico sobre os perigos para a saúde pública que devem ser abrangidos pela inspeção da carne de aves de capoeira, que identifica a *Campylobacter* como sendo de elevada relevância para a saúde pública ⁽¹⁾ e recomenda a adaptação dos atuais métodos de inspeção de carcaças de aves de capoeira a fim de contemplarem a *Campylobacter*. Em particular, a EFSA sugere a introdução de um critério de higiene dos processos para a *Campylobacter* em carcaças de frangos de carne.
- (8) Com base nos pareceres da EFSA de 2010 e 2011, a Comissão encomendou uma análise dos custos e benefícios do estabelecimento de determinadas medidas de controlo para a redução da *Campylobacter* em carne de frango, em diferentes fases da cadeia alimentar ⁽²⁾. A principal conclusão desta análise de custo-benefício é que o estabelecimento de um critério de higiene dos processos para a *Campylobacter* em carcaças de frangos de carne proporcionaria um dos melhores equilíbrios entre a redução da campilobacteriose humana atribuída ao consumo de carne de aves de capoeira e as consequências económicas da aplicação do referido critério.
- (9) O critério de higiene dos processos para a *Campylobacter* em carcaças de frangos de carne visa manter sob controlo a contaminação das carcaças durante o processo de abate. Além disso, a fim de garantir uma abordagem que englobe toda a cadeia alimentar, tal como recomendado pelo parecer da EFSA sobre as opções de controlo da *Campylobacter*, também devem ser consideradas medidas de controlo a nível da exploração.
- (10) O controlo da *Campylobacter* continua a representar um desafio, dado que a transmissão vertical não parece ser um fator de risco importante e tudo depende da eficácia das medidas de bioproteção no que diz respeito a excluir a presença da *Campylobacter* nos frangos de carne. Deve, portanto, ser considerada uma abordagem por etapas, reforçando progressivamente os critérios de higiene dos processos. No entanto, para manter o mesmo nível de proteção nos Estados-Membros em que já foi alcançado um nível de proteção elevado, o artigo 5.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 prevê flexibilidade suficiente para a aplicação de um critério de higiene dos processos mais rigoroso, dado que esse critério alternativo proporciona garantias pelo menos equivalentes às do critério de referência estabelecido no Regulamento (CE) n.º 2073/2005.
- (11) A fim de reduzir os encargos administrativos dos operadores das empresas do setor alimentar, o plano de amostragem para o critério relativo à *Campylobacter* deve seguir a mesma metodologia de análise que o critério de higiene dos processos estabelecido para a *Salmonella* em carcaças de aves de capoeira. As amostras de pele do pescoço utilizadas para verificar a conformidade com o critério de higiene dos processos estabelecido para a *Salmonella* em carcaças de aves de capoeira podem, por conseguinte, ser utilizadas para as análises da *Campylobacter*.
- (12) A norma internacional EN ISO 10272-2 é o método horizontal para a contagem de *Campylobacter* nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais. Deve, pois, ser estabelecida como método de referência para verificar a conformidade com o critério para a *Campylobacter* em carcaças de aves de capoeira.
- (13) É conveniente diferir a data de aplicação do presente regulamento para dar tempo suficiente aos operadores das empresas do setor alimentar para que adaptem as suas práticas atuais aos novos requisitos e para permitir que os laboratórios que realizam as análises de *Campylobacter* implementem os novos métodos de análise estabelecidos no presente regulamento.
- (14) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (15) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

⁽¹⁾ EFSA Journal 2012; 10(6): 2741.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de janeiro de 2018.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 23 de agosto de 2017.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1) A secção 2.1 do capítulo 2 é alterada do seguinte modo:

a) O quadro é alterado do seguinte modo:

i) É aditado a seguinte entrada 2.1.9:

Categoria de alimentos	Microrganismos	Plano de amostragem		Limites		Método de análise de referência	Fase em que o critério se aplica	Medidas em caso de resultados insatisfatórios
		n	c	m	M			
«2.1.9. Carcaças de frangos de carne»	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 A partir de 1.1.2020 c = 15 A partir de 1.1.2025 c = 10	1 000 ufc/g		EN ISO 10272-2	Carcaças após a refrigeração	Melhoria da higiene no abate e reexame das modalidades de controlo dos processos e da origem dos animais, bem como das medidas de biossegurança nas explorações de origem»

ii) A nota de rodapé 2 passa a ter a seguinte redação:

«⁽²⁾ Nos números 2.1.3-2.1.5 e 2.1.9 m = M.»

b) Na rubrica «Interpretação dos resultados dos testes» é aditado o seguinte texto:

«*Campylobacter* spp. em carcaças de frangos de carne:

— satisfatória, se houver um máximo de c/n valores $> m$,

— insatisfatória, se mais do que c/n valores forem $> m$.»

2) No capítulo 3, a secção 3.2 passa a ter a seguinte redação:

«3.2. Amostragem para análise bacteriológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada, de preparados de carne, de carne separada mecanicamente e de carne fresca»

Regras de amostragem para carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos

Os métodos de amostragem destrutivos e não destrutivos, a escolha dos pontos de amostragem e as normas em matéria de armazenagem e transporte das amostras a utilizar estão estabelecidos na norma ISO 17604.

Durante cada sessão de amostragem serão colhidas aleatoriamente amostras de cinco carcaças. Os pontos de amostragem devem ser selecionados tendo em conta a tecnologia de abate utilizada em cada instalação.

No caso da amostragem para análise de *Enterobacteriaceae* ou para a determinação do número de colónias aeróbias, devem colher-se amostras de quatro pontos de cada carcaça. Mediante o método destrutivo, devem ser colhidas quatro amostras de tecido, representando um total de 20 cm². Quando para este efeito se utilizar o método não destrutivo, a área de amostragem deve abranger pelo menos 100 cm² (50 cm² no caso de carcaças de pequenos ruminantes) por ponto de amostragem.

Na recolha de amostras para análise de *Salmonella* deve utilizar-se um método de amostragem com esponja abrasiva. Devem ser selecionadas as áreas mais suscetíveis de estarem contaminadas. A área total de amostragem deve cobrir, no mínimo, 400 cm².

As amostras colhidas nos vários pontos de amostragem da carcaça devem ser combinadas antes da análise.

Regras de amostragem para carcaças e carne fresca de aves de capoeira

Os matadouros devem proceder à amostragem de carcaças inteiras de aves de capoeira, com pele do pescoço, para análise de *Salmonella* e de *Campylobacter*. Os estabelecimentos de desmancha e transformação, exceto os adjacentes

a um matadouro que procedam à desmancha e transformação de carne proveniente unicamente desse matadouro, devem igualmente colher amostras para análise de *Salmonella*. Para esse efeito, devem dar prioridade a carcaças inteiras de aves de capoeira, com pele do pescoço, se disponíveis, mas assegurando que se incluem também porções de aves de capoeira com pele e/ou porções de aves de capoeira sem pele ou com apenas uma pequena quantidade de pele, e que a escolha se fará com base nos riscos.

Os matadouros devem incluir nos seus planos de amostragem carcaças de aves de capoeira de bandos com um estatuto desconhecido no que se refere a *Salmonella* ou com um estatuto reconhecidamente positivo no que se refere a *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*.

Ao proceder-se aos testes para análise de *Salmonella* e de *Campylobacter* em carcaças de aves de capoeira nos matadouros, utilizando como base os critérios de higiene dos processos fixados nas entradas 2.1.5 e 2.1.9 do capítulo 2, sendo os testes realizados no mesmo laboratório, devem ser amostradas aleatoriamente após refrigeração, durante cada sessão de amostragem, peles de pescoço de pelo menos 15 carcaças de aves de capoeira. Devem combinar-se, antes da análise, as amostras de pele do pescoço de pelo menos três carcaças de aves de capoeira do mesmo bando de origem, de modo a obter uma amostra de 26 g. Deste modo, obtêm-se cinco amostras finais de 26 g de pele do pescoço (são necessários 26 g para realizar em paralelo, a partir de uma amostra, as análises para deteção de *Salmonella* e de *Campylobacter*). As amostras devem ser conservadas e transportadas para o laboratório a uma temperatura entre 1 °C e 8 °C e o tempo decorrido entre a amostragem e os testes para análise de *Campylobacter* deve ser inferior a 48 horas, a fim de garantir a conservação da integridade das amostras. As amostras que tenham alcançado uma temperatura de 0 °C não devem ser utilizadas para verificar o cumprimento do critério para *Campylobacter*. As cinco amostras de 26 g devem ser utilizadas para verificar o cumprimento dos critérios de higiene dos processos fixados nas entradas 2.1.5 e 2.1.9 do capítulo 2 e do critério de segurança dos géneros alimentícios fixado na entrada 1.28 do capítulo 1. A fim de preparar a suspensão inicial no laboratório, a porção para teste de 26 g deve ser transferida para nove volumes (234 ml) de água peptonada tamponada. Esta última deve estar à temperatura ambiente. A mistura deve ser tratada num *Stomacher* ou *Pulsifier* durante aproximadamente um minuto. Deve evitar-se a formação de espuma, retirando a maior quantidade de ar possível do saco de *Stomacher*. Devem ser transferidos 10 ml (~ 1 g) desta suspensão inicial para um tubo vazio esterilizado, devendo 1 ml ser utilizado para a contagem de *Campylobacter* em placas seletivas. O resto da suspensão inicial (250 ml ~ 25 g) deve ser utilizado para a deteção de *Salmonella*.

Ao proceder-se aos testes para análise de *Salmonella* e de *Campylobacter* em carcaças de aves de capoeira nos matadouros, utilizando como base os critérios de higiene dos processos fixados nas entradas 2.1.5 e 2.1.9 do capítulo 2, sendo os testes realizados em dois laboratórios diferentes, devem ser amostradas aleatoriamente após refrigeração, durante cada sessão de amostragem, peles de pescoço de pelo menos 20 carcaças de aves de capoeira. Devem combinar-se, antes da análise, as amostras de pele do pescoço de pelo menos quatro carcaças de aves de capoeira do mesmo bando de origem, de modo a obter uma amostra de 35 g. Deste modo, obtêm-se cinco amostras de 35 g de pele do pescoço, que, por sua vez, devem ser divididas, de modo a obter cinco amostras finais de 25 g (para análise de *Salmonella*) e cinco amostras finais de 10 g (para análise de *Campylobacter*). As amostras devem ser conservadas e transportadas para o laboratório a uma temperatura entre 1 °C e 8 °C e o tempo decorrido entre a amostragem e os testes para análise de *Campylobacter* deve ser inferior a 48 horas, a fim de garantir a conservação da integridade das amostras. As amostras que tenham alcançado uma temperatura de 0 °C não devem ser utilizadas para verificar o cumprimento do critério para *Campylobacter*. As cinco amostras de 25 g devem ser utilizadas para verificar o cumprimento dos critérios de higiene dos processos fixados na entrada 2.1.5 do capítulo 2 e do critério de segurança dos géneros alimentícios fixado na entrada 1.28 do capítulo 1. As cinco amostras finais de 10 g devem ser utilizadas para verificar o cumprimento do critério de higiene dos processos fixado na entrada 2.1.9 do capítulo 2.

Para as análises de *Salmonella* a realizar em carne fresca de aves de capoeira, excluindo as carcaças de aves de capoeira, devem ser colhidas cinco amostras de, pelo menos, 25 g do mesmo lote. A amostra colhida de porções de aves de capoeira com pele deve conter pele e uma fatia fina de músculo superficial, caso a quantidade de pele não for suficiente para formar uma unidade de amostragem. A amostra colhida de porções de aves de capoeira sem pele ou com apenas uma pequena quantidade de pele deve conter uma fatia ou fatias finas de músculo superficial que se acrescentam à eventual pele presente, para formar uma unidade de amostragem suficiente. As fatias de carne devem ser colhidas de modo a incluírem o mais possível a superfície da carne.

Diretrizes para a amostragem

Os códigos de boas práticas referidos no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 podem incluir diretrizes mais pormenorizadas sobre a amostragem de carcaças, designadamente no que respeita aos pontos de amostragem.

Frequências de amostragem em carcaças, carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente e carne fresca de aves de capoeira

Os operadores dos matadouros ou de empresas que produzam carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente ou carne fresca de aves de capoeira devem colher amostras para análise microbiológica pelo menos uma vez por semana. O dia da amostragem deve variar todas as semanas no sentido de assegurar que sejam abrangidos todos os dias da semana.

No que respeita à amostragem de carne picada e preparados de carne para análise de *E. coli* e determinação do número de colónias aeróbias, bem como à amostragem de carcaças para análise de *Enterobacteriaceae* e determinação do número de colónias aeróbias, a frequência pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante seis semanas consecutivas.

No caso da amostragem de carne picada, preparados de carne, carcaças e carne fresca de aves de capoeira para análise de *Salmonella*, a frequência pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante 30 semanas consecutivas. A frequência da amostragem para a análise de *Salmonella* pode também ser reduzida no caso de existir um programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella*, desde que este programa preveja a realização de testes que substituam a amostragem estabelecida no presente número. A frequência da amostragem pode ser ainda mais reduzida se o programa nacional ou regional de controlo de *Salmonella* demonstrar que a prevalência de *Salmonella* é baixa nos animais adquiridos pelo matadouro.

No caso da amostragem de carcaças de aves de capoeira para análise de *Campylobacter*, a frequência de amostragem pode ser reduzida para testes quinzenais se se obtiverem resultados satisfatórios durante 52 semanas consecutivas. A frequência da amostragem para a análise de *Campylobacter* pode ser reduzida, após autorização da autoridade competente, no caso de existir um programa nacional ou regional de controlo de *Campylobacter* oficial ou oficialmente reconhecido, desde que este programa preveja a realização de testes e amostragens equivalentes aos testes e amostragens necessários para verificar o cumprimento do critério de higiene dos processos fixado na entrada 2.1.9 do capítulo 2. Caso seja estabelecido, no programa de controlo, um baixo nível de contaminação por *Campylobacter* em bandos, a frequência da amostragem pode ser ainda mais reduzida se este baixo nível de contaminação por *Campylobacter* for alcançado ao longo de um período de 52 semanas nas explorações de origem dos frangos de carne adquiridos pelo matadouro. Caso o programa de controlo apresente resultados satisfatórios durante um período específico do ano, a frequência da análise de *Campylobacter* pode também ser ajustada às variações sazonais, após autorização da autoridade competente.

No entanto, os pequenos matadouros e os estabelecimentos de produção de carne picada, de preparados de carne ou de carne fresca de aves de capoeira em pequenas quantidades podem ser isentados da aplicação destas frequências de amostragem, se tal se justificar e for autorizado pela autoridade competente, na sequência de uma análise dos riscos.»