

PRAVILA ZA UZIMANJE UZORAKA I ZA PRIPREMU UZORAKA ZA ISPITIVANJE

Opća pravila uzimanja uzoraka i pripreme uzoraka za ispitivanje

Ukoliko nema specifičnih pravila za uzimanje uzoraka i pripremu uzoraka za ispitivanje, kao referentne metode se primjenjuju relevantne norme Međunarodne organizacije za norme (ISO) i smjernice Codex-a Alimentarius.

Uzimanje uzoraka za bakteriološko ispitivanje u klaonicama i objektima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka, strojno otkošenog mesa i svježeg mesa

Pravila uzimanja uzoraka s trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivna i nedestruktivna metoda uzimanja uzoraka, izbor mjesta za uzimanje uzoraka i pravila za pohranjivanje i transport uzoraka opisani su u normi BAS ISO 17604.

Tijekom svake serije uzimanja uzoraka, nasumično se uzimaju uzorci s pet trupova. Mjesta s kojih se uzimaju uzorci odabiru se ovisno o tehnologiji klanja koja se koristi u svakom pojedinom objektu.

Kod uzimanja uzoraka za određivanje enterobakterija i aerobnih mezofilnih bakterija, uzima se uzorak s četiri mjesta na svakom trupu. Destruktivnom metodom uzimaju se četiri uzorka tkiva koji ukupno čine 20 cm². Pri korišćenju nedestruktivne metode, sa svakog odabranog mjesta treba uzorkovati površinu od najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživača).

Kod uzimanja uzoraka za ispitivanje nazočnosti salmonela treba koristiti metodu uzimanja abrazivnom spužvom, a mjesta uzorkovanja odabrati prema očekivanosti kontaminacije. Ukupna površina uzorkovanja mora obuhvatiti najmanje 400 cm².

Uzorci uzeti s različitih mjesta jednog trupa, objedinjuju se prije ispitivanja u jedinstveni uzorak.

Pravila uzimanja uzoraka za trupove peradi i svježe meso peradi

SPH u klaonicama za ispitivanje nazočnosti salmonela moraju uzorkovati cijeli trup peradi s kožom vrata. U drugim objektima za proizvodnju svježeg mesa peradi, SPH za ispitivanje nazočnosti salmonela uzimaju uzorke dajući prednost cijelim trupovima peradi s kožom vrata, ako su dostupni. Uz to potrebno je osigurati i uzorkovanje pilećeg rasjeka s kožom i/ili pilećeg rasjeka bez kože s malim udjelom kože, o čemu odluka mora biti donesena na osnovu rizika.

SPH u klaonicama moraju u planove uzorkovanja uvrstiti trupove peradi iz jata za koje nije poznat status salmonela ili se zna da su pozitivna na serotip Salmonella Enteritidis Salmonella Typhimurium.

Za ispitivanje nazočnosti salmonela u trupovima peradi u klaonicama, sukladno Kriterijima higijene u procesu proizvodnje iz točke 2.1.5., u svakoj seriji se slučajnim odabirom uzorkuje koža vrata s najmanje 15 trupova peradi nakon rashlađivanja. Sa svakog trupa peradi se uzima komadić kože vrata, približno 10g. Prije ispitivanja se uzorci s tri trupa peradi iz istog jata objedinjuju u jedan, kako bi se konačno dobilo 5 uzoraka po 25g. Ovi uzorci koriste se i kako bi se verificirala sukladnost s Kriterijem sigurnosti hrane iz točke 1.5.

Za ispitivanje nazočnosti salmonela u svježem mesu peradi koje nije u trupovima potrebno je iz iste serije prikupiti 5 uzoraka u ukupnoj količini od najmanje 25g. Kada udio kože nije dovoljan da bi činio elementarnu jedinicu uzorka, uzorak uzet od pilećeg rasjeka s kožom treba sadržavati kožu i komad tanke mišićne površine. Uzorci uzeti od pilećeg rasjeka bez kože samo s malim udjelom kože moraju sadržavati komade tanke mišićne površine pridružen uzetoj koži kako bi činili dostatnu elementarnu jedinicu. Komadi mesa moraju biti uzeti tako da uključuju što više površinskog sloja mesa.

Učestalost uzimanja uzoraka za trupove, mljeveno meso, mesne pripravke, strojno otkošteno meso i svježe meso peradi

SPH u klaonicama objektima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka, strojno otkošenog mesa ili svježeg mesa peradi uzimaju uzorke za mikrobiološko ispitivanje najmanje jednom tjedno. Uzimanje uzorka obavlja se svaki tjedan, ali različitog dana kako bi se kontrolom obuhvatili svi dani u tjednu.

Učestalost uzorkovanja mljevenog mesa i mesnih pripravaka za ispitivanje E. coli i aerobnih mezofilnih bakterija te uzimanja uzoraka s trupova za ispitivanje enterobakterija i aerobnih mezofilnih bakterija, može se smanjiti na svakih četrnaest dana, ako su kroz šest uzastopnih tjedana dobiveni rezultati ispitivanja bili zadovoljavajući.

Za ispitivanje mljevenog mesa, mesnih pripravaka, trupova i svježeg mesa peradi na nazočnost salmonela, učestalost uzimanja uzoraka se može smanjiti na svakih četrnaest dana, ako su rezultati ispitivanja bili zadovoljavajući tijekom 30 uzastopnih tjedana. Učestalost uzorkovanja radi ispitivanja na nazočnost salmonela također može biti smanjena ako se provodi program kontrole salmonela na razini Federacije BiH te isti uključuje ispitivanje i zamjenjuje ovdje opisano uzorkovanje. Dodatno se učestalost

"Službene novine FBiH", broj 80/12

uzorkovanja može smanjiti ako program kontrole salmonela na razini Federacije BiH pokaže nisku pojavnost salmonela u životinja koje je nabavio SPH u klaonicama.

Manje klaonice i objekti koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke i svježe meso peradi u manjim količinama, mogu biti izuzeti od navedenih učestalosti ako je to opravdano na temelju analize rizika i sukladno time odobreno od mjerodavnog tijela.

PRIVITAK II.

Istraživanja iz članka 3. stavka 2. ovoga Pravilnika uključuju:

- specifikacije fizikalno-kemijskih osobina proizvoda, kao što su pH, aw, sadržaj soli, koncentracija kon-zervansa i vrsta pakiranja, uzimajući u obzir uvjete skladištenja i proizvodnje, mogućnosti kontaminacije i predviđeni rok trajanja, te
- uzimajući u obzir podatke iz raspoložive znanstvene literature i istraživanja glede karakteristika razvitka i preživljavanja određenih mikroorganizama.

Kada je na temelju prethodno navedenih istraživanja potrebno, SPH provodi dodatna istraživanja koja mogu uključivati:

- matematičke modele predviđanja za određenu hranu, uporabom kritičnih faktora rasta i preživljavanja određenih mikroorganizama u hrani,
- testove za istraživanje sposobnosti rasta i preživljavanja određenih mikroorganizama inokuliranih na odgovarajući način u hrani skladištenoj pod različitim realno predvidivim uvjetima,
- istraživanja procjene rasta i preživljavanja određenih mikroorganizama koji se mogu nalaziti u hrani tijekom roka trajanja u realno očekivanim uvjetima distribucije, skladištenja i uporabe.

Prethodno navedena istraživanja moraju poštivati prirodnu raznolikost proizvoda, mikroorganizama, te uvjeta proizvodnje i skladištenja.