

II

(Jogi aktusok, amelyek közzététele nem kötelező)

EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉG
EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

AZ EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG AJÁNLÁSA

54/04/COL

(2004. március 30.)

az élelmiszerek 2004. évi hivatalos ellenőrzésének összehangolt programjáról

AZ EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG,

tekintettel az Európai Gazdasági Térségről (EGT) szóló megállapodásra és különösen annak 109. cikkére és 1. jegyzőkönyvére,

tekintettel az EFTA-államok közötti, Felügyeleti Hatóság és Bíróság létrehozásáról szóló megállapodásra és különösen annak 5. cikke (2) bekezdésének b) pontjára, valamint 1. jegyzőkönyvére,

tekintettel az EGT-megállapodás 1. jegyzőkönyvével az EGT-megállapodáshoz igazított, az EGT-megállapodás II. mellékletének XII. fejezete 50. pontjában hivatkozott törvényre (az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló, 1989. június 14-i 89/397/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾), és különösen annak 14. cikke (3) bekezdésére,

miután az EFTA Felügyeleti Hatóságot támogató, az EFTA élelmiszerekkel foglalkozó bizottságával konzultált,

mivel:

- (1) Az Európai Gazdasági Térség rendeltetésszerű működése érdekében az EGT-államok által végrehajtott hivatalos ellenőrzések jobb összehangolásához koordinált élelmiszerellenőrzési programok megszervezésére van szükség az EGT-n belül.
- (2) E programok középpontjában az EGT-megállapodás szerint hatályos, élelmiszerekre vonatkozó előírások betartása kell álljon, amelyeket különösen a közegészség

és a fogyasztói érdekek védelmére, valamint a tisztességes kereskedelmi gyakorlat biztosítására fogalmaztak meg.

- (3) Az EGT-megállapodás II. mellékletének XII. fejezete 54n. pontjában hivatkozott jogszabály (az élelmiszerek hatósági ellenőrzésével kapcsolatos további intézkedésekről szóló, 1993. október 29-i 93/99/EGK tanácsi irányelv⁽²⁾) 3. cikke előírja, hogy a 89/397/EGK irányelv 7. cikkében említett laboratóriumoknak be kell tartaniuk az EN 45000 európai szabvány sorozatban meghatározott kritériumokat, amely sorozat helyébe jelenleg az EN ISO 17025:2000 lépett.
- (4) A nemzeti és a koordinált programok egyidejű végrehajtása olyan információt és tapasztalatot nyújthat, amely a jövőbeni ellenőrzési tevékenységek és törvényhozás alapjául szolgálhat.
- (5) Izland és Liechtenstein ezen ajánlás A és B részének hatálya alá tartozó programokban való részvételét meg kell vizsgálni az EGT-megállapodás I. mellékletének I. fejezete alóli mentességük figyelembevételével,

A KÖVETKEZŐT AJÁNLJA AZ EFTA-ÁLLAMOKNAK:

1. 2004 során a következő céllal hajtsanak végre vizsgálatokat és ellenőrzéseket, beleértve a mintavételt és az ilyen minták laboratóriumi vizsgálatát, amennyiben indokolt:

— nyers vagy termizált tejből készült sajtok bakteriológiai biztonságosságának értékelése,

⁽¹⁾ HL L 186., 1989.6.30., 23. o.

⁽²⁾ HL L 290, 1993.11.24., 14. o. Az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

- friss, hűtött baromfi-hús bakteriológiai biztonságosságának értékelése a termofil *Campylobacter* tekintetében,
 - fűszerek bakteriológiai és toxikológiai biztonságosságának értékelése.
2. Bár a mintavételi és/vagy vizsgálati arányokat nem határozza meg ez az ajánlás, biztosítsák azok kellő arányát ahhoz, hogy a vizsgált anyagokról áttekintést kapjanak.
3. A mellékletekben meghatározott nyilvántartási lapok formátumát követve kérés szerint nyújtsanak tájékoztatást, hogy elősegítsék az eredmények összehasonlíthatóságát. Legkésőbb 2005. május 1-jéig kell ezt az információt megküldeni az EFTA Felügyeleti Hatóságnak, egy olyan értelmező jelentéssel együtt, amelynek tartalmaznia kell az eredményekre és a megtett intézkedések végrehajtására vonatkozó megjegyzéseket.
4. Az e program alapján megvizsgálendő élelmiszereket olyan laboratóriumokba kell benyújtani, amelyek a 93/99/EGK irányelv 3. cikkének megfelelnek. Ha azonban ezen ajánlásban szereplő bizonyos vizsgálatokhoz az EFTA-államokban nincs ilyen laboratórium, az államok kinevezhetnek más olyan laboratóriumokat, amelyek a vizsgálatok elvégzéséhez megfelelő kapacitással rendelkeznek.

ALKALMAZÁSI KÖR ÉS MÓDSZEREK

A. Nyers vagy termizált tejből készült sajtok bakteriológiai biztonságossága

1. A program alkalmazási köre

A nyers vagy termizált tejből készült fertőzött sajtok voltak felelősek egyes, az emberek között jelentkező élelmiszer-mérgeződésekért, amelyeket több fajta baktérium okozott, mint például a *Salmonella*, a *Listeria monocytogenes*, a verotoxikus *Escherichia coli* és az enterotoxikus *Staphylococcus*.

A nyers tejből készült sajtok készítése és fogyasztása régi hagyomány az EGT-ben. Az élelmiszer-biztonság biztosítása mellett e hagyomány folytatása érdekében jelentős javulás történt a sajtok készítéséhez felhasznált nyers tej előállításának, gyűjtésének és tárolásának rendszerében. Az érintett élelmiszer-ipari vállalkozók különös figyelmet fordítanak a higiénia és az ellenőrzésre a termelés teljes folyamata során.

A program ezen elemének célja a nyers vagy termizált tejből készült sajtok mikrobiológiai biztonságosságának vizsgálata, azért, hogy elősegítsék a fogyasztóvédelem magas színvo-

nalát, és hogy információkat gyűjtsenek a kórokozó és az indikátor mikroorganizmusok gyakoriságáról e termékekben. Ez a vizsgálat egy egyéves programhoz kapcsolódik, amelyet a rákövetkező évben a sajtok bakteriológiai biztonságosságára vonatkozó szélesebb körű program követ. A szélesebb körű program célja az alap fertőzöttség megállapítása másfajta sajtokban, azért, hogy értelmes következtetéseket tudjanak levonni a nyers vagy termizált tejből készült sajtok egyedi kockázatairól. A nyers és termizált tejből készült sajtokkal kapcsolatban, az ebben a szakaszban történő vizsgálatokat az ezen ágazatban a második évet követően rendelkezésre álló átfogó áttekintés eredményeit figyelembe véve elemzik és végzik el.

2. Mintavétel és elemzési módszer

A vizsgálatoknak friss, lágy és félkemény, nyers vagy termizált tejből készült sajtokra kell vonatkozni. Az EFTA-államok illetékes hatóságainak mind termelési, mind kiskereskedelmi szinten reprezentatív mintákat kell venniük e termékekből, beleértve az importált termékeket is, abból a célból, hogy a *Salmonella*, a *Listeria monocytogenes* és a termofil *Campylobacter* jelenlétét megvizsgálják, valamint, hogy a *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* baktériumokat számba vegyék. Amennyiben *Listeria monocytogenes* mutatnak ki, számba kell venni e baktériumok számát. A kiskereskedelmi szinten vett minták esetében a vizsgálat korlátozható a *Salmonella* és a termofil *Campylobacter* jelenlétének vizsgálatára, illetve a *Listeria monocytogenes* számba vételére. Az egyenként minimum 100 g-os, vagy ha egy sajt kisebb mint 100 g, akkor egy sajtból álló mintákat higiénikusan kell kezelni, hűtött tárolóedényekbe kell helyezni, és elemzés céljából azonnal a laboratóriumba kell küldeni.

A laboratóriumoknak meg kell engedni, hogy az általuk választott módszert alkalmazzák, feltéve hogy annak teljesítményszintje megfelel a kitűzött célnak. Ennek ellenére az ISO 6785 vagy az EN/ISO 6579 szabvány legfrissebb változata ajánlott a *Salmonella* kimutatásához, az EN/ISO 11290-1 és 2 szabvány legfrissebb változata a *Listeria monocytogenes* kimutatásához, az ISO 10272:1995 legfrissebb változata a termofil *Campylobacter* kimutatásához, az EN/ISO 6888-1 vagy 2 legfrissebb változata a *Staphylococcus aureus* számbavételéhez, illetve az ISO 11866-2,3 vagy az ISO 16649-1,2 szabvány legfrissebb változata az *Escherichia coli* számbavételéhez. Ugyancsak lehet használni további, az illetékes hatóságok által elismert egyenértékű módszereket.

A mintavétel általános szintjét az EFTA-államok illetékes hatóságainak elbírálására kell bízni.

Az ellenőrzések eredményeit az I. mellékletben meghatározott modell nyilvántartási lapon kell vezetni.

B. Friss, hűtött baromfi-hús bakteriológiai biztonságossága a termofil *Campylobacter* tekintetében

1. A program alkalmazási köre

A termofil *Campylobacter* az emberek élelmiszerekkel kapcsolatos megbetegedéseit okozó baktériumok között vezető helyet foglal el. Az emberek között előforduló esetek száma az elmúlt években növekedett, és a járványügyi tanulmányok kimutatták, hogy a fertőzés fontos forrása a baromfi-hús, illetve hogy az emberi fogyasztásra szánt friss baromfi-hús jelentős hányada fertőzött ezzel a baktériummal.

Jelenleg nincs elég információ ahhoz, hogy az EGT-megállapodás szerint hatályos jogszabályokban a *Campylobacter* vonatkozó kritériumokat állapítsanak meg, és további tanulmányokat folytatnak, hogy jobban megértsük e kórokozó epidemiológiáját, illetve általában véve a más állati termékek és a más élelmiszerek által betöltött szerepet.

A program ezen elemének célja a friss baromfi-hús mikrobiológiai biztonságosságának értékelése a *Campylobacter* szempontjából, azért, hogy elősegítsék a fogyasztóvédelem magas színvonalát, és hogy információkat gyűjtsenek e baktériumok gyakoriságáról az ilyen termékekben.

2. Mintavétel és elemzési módszer

A vizsgálatoknak friss, hűtött baromfi-húsról, különösen csirkehúsról és pulykahúsról kell vonatkozni. Az EFTA-államok illetékes hatóságainak mind vágóhídi, mind kiskereskedelmi szinten reprezentatív mintákat kell venniük e termékekből, beleértve az importált termékeket is, abból a célból, hogy a termofil *Campylobacter* jelenlétét megvizsgálják. Az egyenként 10 g-os mintákat, amelyeket a hasított test nyakbőréből vettek hűtés előtt, illetve a kiskereskedelmi szinten vett minták esetében 25 g vagy 25 négyzetcentiméter mellhúst, higiénikusan kell kezelni, hűtött tárolóedényekbe kell helyezni, és elemzés céljából azonnal a laboratóriumba kell küldeni. Ezenfelül az eredmények jobb összehasonlíthatósága érdekében ajánlott a mintavételt a májustól októberig terjedő időszakban elvégezni.

A laboratóriumoknak meg kell engedni, hogy az általuk választott módszert alkalmazzák, feltéve hogy annak teljesítményszintje megfelel a kitűzött célnak. Ennek ellenére ajánlott az ISO 10272:1995 szabvány legfrissebb változatát használni a termofil *Campylobacter* kimutatásához. Ugyancsak lehet használni további, az illetékes hatóságok által elismert egyenértékű módszereket.

A mintavétel általános szintjét az EFTA-államok illetékes hatóságainak elbírálására kell bízni.

Az ellenőrzések eredményeit a II. mellékletben meghatározott modell nyilvántartási lapon kell vezetni.

C. Fűszerek bakteriológiai és toxikológiai biztonságossága

1. A program alkalmazási köre

A fűszereket, fűszernövényeket és az ízesítő zöldségeket (fűszereket) jellegzetes ízeikért, színükért és aromájukért becsülik. A fűszerek azonban nagy számban tartalmazhatnak mikroorganizmusokat, köztük kórokozó baktériumokat, penészt és élesztőket. Amennyiben nem kezelik megfelelően, azok az élelmiszer – amely javítására hivatottak – gyors romlásához vezethetnek. Számoltak már be olyan élelmiszer által okozott megbetegedésekről, amelyek elsődleges forrásai a fűszerek voltak, amikor azokat a kórokozók további szaporodását lehetővé tevő módon adták hozzá az élelmiszerhez. Ez a lehetőség nagyobb, amikor a fűszereket olyan élelmiszerben használják, amit esetleg nem hőkezelnek alaposan. Az egyes penésztörzsekkel való fertőzöttség toxinok, például aflatoxinok, kialakulásához is vezethet, amelyek ha meghaladják az EGT-megállapodás II. mellékletének XII. fejezete 54zn. pontjában hivatkozott törvényben (az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról szóló, 2001. március 8-i 466/2001/EK bizottsági rendelet⁽¹⁾) meghatározott szinteket, súlyos kockázatot jelenthetnek a fogyasztók egészségére nézve.

A program ezen elemének célja a fűszerek bakteriológiai és toxikológiai biztonságosságának értékelése, információk gyűjtése a kórokozó mikroorganizmusok gyakoriságáról, valamint a magas színvonalú fogyasztóvédelem biztosítása érdekében annak ellenőrzése, hogy a forgalomba hozott fűszerek nem haladják meg az EGT-megállapodás szerint hatályos jogszabályokban megállapított aflatoxin-határértékeket.

2. Mintavétel és elemzési módszer

Az EFTA-államok illetékes hatóságainak behozatali szinten, termelési szinten/csomagoló létesítményekben, nagykereskedelmi szinten, élelmiszer-feldolgozásnál fűszereket felhasználó létesítményekben és kiskereskedelmi szinten reprezentatív mintákat kell venniük a fűszerekből, a következők megvizsgálása céljából:

- a) *Enterobacteriaceae* száma, *Salmonella* jelenléte, illetve *Bacillus cereus* és *Clostridium perfringens* számbavétele.

Az *Enterobacteriaceae* számot a fűszerek lehetséges besugárzásának vagy más hasonló kezelésének mutatójaként használják. Az egyenként minimum 100 g-os, vagy amennyiben a csomag kisebb mint 100 g, akkor egy csomagból álló mintákat, higiénikusan kell kezelni, és elemzés céljából azonnal a laboratóriumba kell küldeni. A laboratóriumoknak megengedik, hogy az általuk választott módszert alkalmazzák, feltéve hogy annak teljesítményszintje megfelel a kitűzött célnak. Ennek ellenére az ISO 6579:2002 szabvány legfrissebb változata ajánlott a *Salmonella* kimutatásához, az EN ISO 5552:1997 szabvány legfrissebb változata az *Enterobacteriaceae* számbavételéhez, az ISO 7932:1993 szabvány legfrissebb változata a *Bacillus cereus* számbavételéhez, valamint az ISO 7937:1997 szabvány legfrissebb változata a *Clostridium perfringens* számbavételéhez. Ugyancsak lehet használni további, az illetékes hatóságok által elismert egyenértékű módszereket.

⁽¹⁾ HL L 77., 2001.3.16., 1. o. A 857/2005/EK rendelettel (HL L 143., 2005.6.7., 9. o.) módosított rendelet.

A mintavétel általános szintjét az EFTA-államok illetékes hatóságainak elbírálására kell bízni.

A következő ellenőrzések eredményeit a III. melléklet 1. és 2. részében meghatározott modell nyilvántartási lapon kell vezetni.

- b) A fűszerekben található aflatoxinok szintjei, amelyek nem haladhatják meg az EGT-megállapodás szerint hatályos jogszabályokban megállapított legmagasabb értékeket

A mintavételt és a vizsgálatot az EGT-megállapodás II. mellékletének XII. fejezete 54s. pontjában hivatkozott törvénynek megfelelően *(az élelmiszerekben található egyes szennyező anyagok értékének hatósági ellenőrzésére alkalmazható mintavételi és vizsgálati módszerek megállapításáról szóló, 1998. július 16-i 98/53/EK bizottsági irányelv⁽¹⁾)* kell elvégezni. Ezen irányelv alapján a minta méretének

1 és 10 kg között kell lennie, az ellenőrizendő tétel méretétől függően.

A mintavétel általános szintjét az EFTA-államok illetékes hatóságainak elbírálására kell bízni.

A következő ellenőrzések eredményeit az ezen ajánlás IV. mellékletében meghatározott modell nyilvántartási lapon kell vezetni.

Ennek az ajánlásnak a címzettje Izland, Liechtenstein és Norvégia.

Kelt Brüsszelben, 2004. március 30-án.

az EFTA Feliügyeleti Hatóság részéről

Bernd HAMMERMANN

bizottsági testületi tag

⁽¹⁾ HL L 201., 1998.7.17., 93. o. A legutóbb a 2004/43/EK (HL L 113., 2004.4.20., 14. o.) irányelvvel módosított irányelv.

I. MELLÉKLET

NYERS VAGY TERMIZÁLT TEJBŐL KÉSZÜLT SAJTIK BAKTERIOLÓGIAI BIZTONSÁGOSSÁGA

EFTA-állam: _____

Baktériumcsoportok/kritériumok ⁽¹⁾	Mintavételi szakasz	Termékazonosítás	Minták száma	Vizsgálat eredményei ⁽²⁾			Megtett intézkedések (szám és fajta) ⁽³⁾	
				K	E	N		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 25 g-ban nincs jelen	Termelés	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
	Kiskereskedelem	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
Termofil <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 25 g-ban nincs jelen	Termelés	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
	Kiskereskedelem	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Termelés	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
	Kiskereskedelem	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Termelés	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
	Kiskereskedelem	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
				H	J	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 25 g-ban nincs jelen	Termelés	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						
	Kiskereskedelem	Érleletlen lágy (friss) sajt						
		Érlelt lágy sajt						
		Félkemény sajt						

(¹) A kiskereskedelmi mintavétel során vett minták számát lehet csökkenteni. Ha csökkentett mintavétel történik, ezt jelölni kell a jelentésben.

(²) K = kielégítő, E = elfogadható, N = nem kielégítő, H = hiány, J = jelenlét. A *Staphylococcus aureus* és az *Escherichia coli* tekintetében az eredmény akkor kielégítő, ha minden megfigyelt eredmény < m, akkor elfogadható, ha a maximum c érték m és M között van, illetve akkor nem kielégítő, ha egy vagy több érték > M vagy több mint c érték van m és M között.

(³) A végrehajtási intézkedésekre vonatkozó jelentéstételkor ajánlatos a következő kategóriákat használni: szóbeli figyelmeztetés, írásbeli figyelmeztetés, a létesítmény fokozott belső ellenőrzése szükséges, termék visszahívása szükséges, közüzgázgatósi szankció, bírósági intézkedés, egyéb.

II. MELLÉKLET

FRISS BAROMFIHÚS MIKROBIOLÓGIAI BIZTONSÁGOSSÁGA (TERMOFIL *CAMPYLOBACTER* TEKINTETÉBEN)

EFTA-állam: _____

Bakteriális kórokozók/kritériumok ⁽¹⁾	Mintavételi szakasz	Termékazonosítás	Minták száma	Vizsgálat eredményei		Megtett intézkedések (szám és fajta) ⁽²⁾
				Hiány	Jelenlét	
Termofil <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 25 g-ban nincs jelen	Termelés	Baromfi/csirke				
		Pulyka				
	Kiskereskedelem	Baromfi/csirke				
		Pulyka				

⁽¹⁾ A kiskereskedelmi mintavétel során vett minták számát lehet csökkenteni. Ha csökkentett mintavétel történik, ezt jelölni kell a jelentésben.

⁽²⁾ A végrehajtási intézkedésekre vonatkozó jelentéstételkor ajánlatos a következő kategóriákat használni: szóbeli figyelmeztetés, írásbeli figyelmeztetés, a létesítmény fokozott ellenőrzése szükséges, termék visszahívása szükséges, közigazgatási szankció, bírósági intézkedés, egyéb.

III. MELLÉKLET

1. RÉSZ

FŰSZEREK BAKTERIOLÓGIAI BIZTONSÁGOSSÁGA

EFTA-állam: _____

Baktériumcsoportok/ kritériumok ⁽¹⁾	Mintavételi szakasz	Termékazonosítás	Minták száma	Vizsgálat eredményei ⁽²⁾			Megtett intézkedések (szám és fajta) ⁽³⁾
				K	E	N	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 25 g-ban nincs jelen	Behozatal vagy termelés/csomagolás vagy nagykereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Létesítmény (amely nagy mennyiségű fűszert használ élelmiszer előállítására)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Kiskereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Behozatal vagy termelés/csomagolás vagy nagykereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Létesítmény (amely nagy mennyiségű fűszert használ élelmiszer előállítására)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Kiskereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					

⁽¹⁾ A kiskereskedelmi mintavétel során vett minták számát lehet csökkenteni. Ha csökkentett mintavétel történik, ezt jelölni kell a jelentésben.

⁽²⁾ K = kielégítő, E = elfogadható, N = nem kielégítő. A *Bacillus cereus* és a *Clostridium perfringens* tekintetében az eredmény akkor kielégítő, ha minden megfigyelt eredmény < m, akkor elfogadható, ha a maximum c érték m és M között van, illetve akkor nem kielégítő, ha egy vagy több érték > M vagy több mint c érték van m és M között.

⁽³⁾ A végrehajtási intézkedésekre vonatkozó jelentéstételkor ajánlatos a következő kategóriákat használni: szóbeli figyelmeztetés, írásbeli figyelmeztetés, a létesítmény fokozott belső ellenőrzése szükséges, termék visszahívása szükséges, közizgatási szankció, bírósági intézkedés, egyéb.

2. RÉSZ

FŰSZEREK BAKTERIOLÓGIAI BIZTONSÁGOSSÁGA

EFTA-állam: _____

Baktériumcsoportok/ kritériumok ⁽¹⁾	Mintavételi szakasz	Termékazonosítás	Minták száma	Vizsgálat eredményei ⁽²⁾			Megtett intézkedések (szám és fajta) ⁽³⁾
				K	E	N	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Behozatal vagy termelés/csomagolás vagy nagykereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Létesítmény (amely nagy mennyiségű fűszert használ élelmiszer előállítására)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Kiskereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Behozatal vagy termelés/csomagolás vagy nagykereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Létesítmény (amely nagy mennyiségű fűszert használ élelmiszer előállítására)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					
	Kiskereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Szerecsendió/gyömbér/kurkuma					
		Egyéb fűszerek és fűszernövények					

⁽¹⁾ A kiskereskedelmi mintavétel során vett minták számát lehet csökkenteni. Ha csökkentett mintavétel történik, ezt jelölni kell a jelentésben.

⁽²⁾ K = kielégítő, E = elfogadható, N = nem kielégítő. A *Bacillus cereus* és a *Clostridium perfringens* tekintetében az eredmény akkor kielégítő, ha minden megfigyelt eredmény < m, akkor elfogadható, ha a maximum c érték m és M között van, illetve akkor nem kielégítő, ha egy vagy több érték > M vagy több mint c érték van m és M között.

⁽³⁾ A végrehajtási intézkedésekre vonatkozó jelentéstételkor ajánlatos a következő kategóriákat használni: szóbeli figyelmeztetés, írásbeli figyelmeztetés, a létesítmény fokozott belső ellenőrzése szükséges, termék visszahívása szükséges, közigazgatási szankció, bírósági intézkedés, egyéb.

IV. MELLÉKLET

FŰSZEREK TOXIKOLÓGIAI BIZTONSÁGOSSÁGA

EFTA-állam: _____

Mintavételi szakasz	Termékazonosítás	Minták száma	Vizsgálat eredményei						Megtett intézkedések (szám és fajta) ⁽¹⁾
			Aflatoxin B1 (µg/kg)			Összes aflatoxin (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Behozatal vagy csomagoló létesítmény vagy nagykereskedő	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Szerecsendió/gyömbér/kurkuma								
	Egyéb fűszerek és fűszernövények								
Létesítmény (amely nagy mennyiségű fűszert használ élelmiszer előállítására)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Szerecsendió/gyömbér/kurkuma								
	Egyéb fűszerek és fűszernövények								
Kiskereskedelem	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Szerecsendió/gyömbér/kurkuma								
	Egyéb fűszerek és fűszernövények								

⁽¹⁾ A végrehajtási intézkedésekre vonatkozó jelentéstételkor ajánlatos a következő kategóriákat használni: szóbeli figyelmeztetés, írásbeli figyelmeztetés, a létesítmény fokozott belső ellenőrzése szükséges, termék visszahívása szükséges, közigazgatási szankció, bírósági intézkedés, egyéb.