

## II

(Akty, których publikacja nie jest obowiązkowa)

## EUROPEJSKI OBSZAR GOSPODARCZY

## URZĄD NADZORU EFTA

## ZALECENIE URZĘDU NADZORU EFTA

NR 54/04/COL

z dnia 30 marca 2004 r.

**dotyczące skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych w 2004 r.**

URZĄD NADZORU EFTA,

uwzględniając Porozumienie o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG), w szczególności jego art. 109 i protokół 1,

uwzględniając Porozumienie pomiędzy Państwami EFTA w sprawie ustanowienia Urzędu Nadzoru i Trybunału Sprawiedliwości, w szczególności jego art. 5 ust. 2 lit. b) i protokół 1,

uwzględniając akt prawny, o którym mowa w punkcie 50 rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (dyrektywa Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie oficjalnej kontroli środków spożywczych) <sup>(1)</sup>, dostosowany do Porozumienia EOG protokołem 1 do tego porozumienia, a zwłaszcza jego art. 14 ust. 3,

po konsultacji z Komitetem ds. Środków Spożywczych EFTA wspierającym Urząd Nadzoru EFTA,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W celu zapewnienia należytego funkcjonowania Europejskiego Obszaru Gospodarczego należy zorganizować skoordynowane programy kontroli żywności w ramach EOG, dla poprawy zharmonizowanego wdrażania kontroli urzędowych przez Państwa EOG.
- (2) Takie programy powinny kłaść nacisk na zgodność z przepisami dotyczącymi środków spożywczych, obowiązującymi w ramach Porozumienia EOG, których szczególnym zadaniem jest ochrona zdrowia publicznego

i interesów konsumenta oraz zagwarantowanie uczciwych praktyk handlowych.

- (3) Artykuł 3 aktu prawnego, o którym mowa w punkcie 54n rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (dyrektywa Rady 93/99/EWG z dnia 29 października 1993 r. w sprawie dodatkowych środków urzędowej kontroli środków spożywczych) <sup>(2)</sup> wymaga, aby laboratoria, o których mowa w art. 7 dyrektywy 89/397/EWG, spełniały kryteria określone w normie europejskiej seria EN 45000, zastąpionej obecnie przez EN ISO 17025:2000.
- (4) Wyniki z jednoczesnej realizacji programów krajowych i programów skoordynowanych mogą być źródłem informacji i doświadczenia, na których można by oprzeć przyszłe działania kontrolne oraz prawodawstwo.
- (5) Konieczne będzie przeprowadzenie oceny uczestnictwa Islandii i Liechtensteinu w programach omawianych w częściach A i B zakresu niniejszego zalecenia w związku z objęciem ich zwolnieniami z rozdziału I załącznika I do Porozumienia EOG,

NINIEJSZYM ZALECA PAŃSTWOM EFTA:

- 1) Przeprowadzenie w 2004 r. inspekcji i kontroli wraz z, w miarę potrzeby, pobieraniem próbek i analizowaniem takich próbek w laboratoriach w celu:
  - oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego serów zrobionych z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 23.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 290 z 24.11.1993, str. 14. Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

- oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem termofilnej *Campylobacter* (pałeczki okrężnicy);
  - oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego i toksykologicznego przypraw.
- 2) Zapewnienie, aby ilość próbek i/lub inspekcji była wystarczająca dla przeprowadzenia analizy rozważanego zagadnienia, choć niniejsze zalecenie nie określa tych wielkości.
  - 3) Przedstawienie informacji przy użyciu, zgodnie z wymogami, formatu arkuszy kontrolnych, przedstawionych w załącznikach w celu poprawy porównywalności wyników. Informacje te powinny zostać przesłane do Urzędu Nadzoru EFTA najpóźniej do dnia 1 maja 2005 r. wraz ze sprawozdaniem wyjaśniającym, zawierającym uwagi dotyczące wyników oraz podjętych środków wykonawczych.
  - 4) Środki spożywcze, które należy przeanalizować w ramach tego programu, powinny zostać przedłożone w laboratoriach zgodnie z art. 3 dyrektywy 93/99/EWG. W przypadku gdy w Państwach EFTA nie istnieją laboratoria zdolne do wykonania niektórych analiz objętych niniejszym zaleceniem, Państwa mogą wyznaczyć inne laboratoria będące w stanie przeprowadzić takie analizy.

## ZAKRES I METODY

### A. Bezpieczeństwo bakteriologiczne serów zrobionych z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej

#### 1) Zakres programu

Zakażone sery zrobione z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej były powodem wystąpienia u ludzi zatrucia pokarmowych wywołanych kilkoma rodzajami bakterii, takich jak *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksyczne *Escherichia coli* i enterotoksyny *Staphylococcal*.

W EWG istnieje długa tradycja związana z produkcją i konsumpcją serów z mleka surowego. W celu podtrzymania tej tradycji przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa żywności dokonano znacznej poprawy systemów produkcji, odbioru i przechowywania surowego mleka wykorzystywanego do produkcji serów. Zainteresowane przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego przywiązują szczególną wagę do kwestii higieny i kontroli podczas całego procesu produkcji.

Celem tego elementu programu jest badanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zrobionych z mleka surowego

lub mleka poddanego obróbce termicznej. Ma się ono przyczynić do wspierania wysokiej jakości ochrony konsumenta i gromadzenia informacji dotyczących występowania drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych w takich produktach. Badanie dotyczy rocznego programu, natomiast w drugim roku jego trwania przeprowadzony zostanie szerszy program dotyczący bakteriologicznego bezpieczeństwa serów. Celem szerszego programu jest ustalenie poziomu skażenia dla innych kategorii serów tak, aby można było wyciągać znaczące wnioski dotyczące szczególnych zagrożeń związanych z serami z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej. Wyniki badań tej części programu dotyczącej serów z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej zostaną przeanalizowane i udostępnione przy uwzględnieniu wyników ogólnej analizy tego sektora, które będą dostępne po drugim roku.

#### 2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Badanie powinno dotyczyć świeżego, miękkiego i półtwardego sera zrobionego z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej. Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki produktów, zarówno na etapie produkcji, jak i na etapie sprzedaży detalicznej, w tym produktów importowanych, celem zbadania obecności *Salmonelli*, *Listeria monocytogenes* i termofilnej *Campylobacter* oraz policzenia *Staphylococcus aureus* oraz *Escherichia coli*. Jeśli wykryta zostanie *Listeria monocytogenes*, należy policzyć te bakterie. Jeśli próbki pobierane są na etapie sprzedaży detalicznej, badania mogą ograniczać się do obecności *Salmonella* i termofilnej *Campylobacter* oraz policzenia *Listeria monocytogenes*. Próbki o wadze minimalnej 100 gramów każda lub próbki jednego sera, jeśli jego waga jest mniejsza niż 100 gramów, należy transportować w higienicznych warunkach, umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy.

Laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia *Salmonelli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 6785 lub EN/ISO 6579, do wykrycia *Listeria monocytogenes* zaleca się najnowsze wersje norm EN/ISO 11290-1 i 2, do wykrycia termofilnej *Campylobacter* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 10272:1995, do policzenia *Staphylococcus aureus* zaleca się najnowszą wersję normy EN/ISO 6888-1 lub 2, a dla policzenia *Escherichia coli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 11866-2,3 lub ISO 16649-1,2. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym określonym w załączniku I.

## B. Bezpieczeństwo bakteriologiczne świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem termofilnej *Campylobacter*

### 1) Zakres programu

Termofilna *Campylobacter* jest jedną z głównych przyczyn bakteriologicznych zatruc pokarmowych u ludzi. Liczba zanotowanych przypadków u ludzi rosła na przestrzeni ostatnich lat, a badania epidemiologiczne pokazują, że mięso drobiowe stanowi poważne źródło zakażenia i znaczna część świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do konsumpcji jest skażona tymi bakteriami.

Obecnie nie istnieje wystarczająco danych naukowych do określenia kryteriów dla *Campylobacter* w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG i trwają dalsze badania mające na celu lepsze zrozumienie kwestii epidemiologicznych związanych z tym patogenem oraz roli, jaką odgrywają inne produkty pochodzenia zwierzęcego i ogólnie inne produkty żywnościowe.

Celem tego elementu programu jest ocena bezpieczeństwa mikrobiologicznego świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem *Campylobacter*. Ma się ona przyczynić do wspierania wysokiej jakości ochrony konsumenta i gromadzenia informacji dotyczących występowania tych bakterii w omawianych produktach.

### 2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Badania powinny dotyczyć świeżego chłodzonego mięsa drobiowego, przede wszystkim z kurczaka i indyka. Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki tych produktów, zarówno na etapie uboju, jak i na etapie sprzedaży detalicznej, w tym produktów importowanych, celem zbadania obecności termofilnej *Campylobacter*. Próbki o wadze 10 gramów każda, pobierane ze skóry szyi przed schłodzeniem tusz, lub 25 gramów bądź 25 centymetrów kwadratowych z mięsa z piersi, kiedy próbki pobierane są na etapie sprzedaży detalicznej, należy transportować w higienicznych warunkach, umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy. Dodatkowo w celu polepszenia porównywalności wyników zalecane jest pobieranie próbek w okresie od maja do października.

Laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia termofilnej *Campylobacter* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 10272:1995. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku II.

## C. Bezpieczeństwo bakteriologiczne i toksykologiczne przypraw

### 1) Zakres programu

Przyprawy korzenne, zioła i przyprawy warzywne (przyprawy korzenne) są cenione za swoje specyficzne smaki, kolory i zapachy. Mogą jednak zawierać dużą liczbę drobnoustrojów, w tym bakterii chorobotwórczych, pleśni i drożdży. Jeśli przyprawy nie zostały właściwie spreparowane, mogą one przyczynić się do szybkiego psucia się żywności, której właściwości mają podnosić. Przyprawy korzenne są zgłaszane jako podstawowe źródło ognisk chorób pochodzenia pokarmowego, kiedy zostają dodane do żywności, w której możliwy jest dalszy rozwój patogenu (czynnika chorobotwórczego). Możliwość taka wzrasta w przypadkach, gdy przyprawy dodane są do żywności, która nie może być poddana całościowej obróbce cieplnej. Skażenie pewnymi rodzajami szczepów pleśni może powodować wytworzenie się toksyn, takich jak aflatoksyny, które po przekroczeniu poziomów ustalonych w akcie prawnym, o którym mowa w punkcie 54zn rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych)<sup>(1)</sup> może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

Celem tego elementu programu jest ocena bakteriologicznego i toksykologicznego bezpieczeństwa przypraw, gromadzenie informacji dotyczących występowania drobnoustrojów chorobotwórczych oraz sprawdzanie, czy przyprawy znajdujące się na rynku nie przekraczają dopuszczalnych stężeń aflatoksyn określonych w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG, co ma się przyczynić do zagwarantowania wysokiej jakości ochrony konsumenta.

### 2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki przypraw na etapie importu, w zakładach wytwarzających/pakujących, na etapie sprzedaży hurtowej, w zakładach wykorzystujących przyprawy do przygotowania żywności oraz na etapie sprzedaży detalicznej, celem zbadania:

- liczby *Enterobacteriaceae* (pałeczek jelitowych), obecności *Salmonella* oraz policzenia *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*.

Liczba *Enterobacteriaceae* używana jest jako wskaźnik możliwego napromieniowania lub innego podobnego preparowania przypraw. Próbki o wadze minimalnej 100 gramów każda lub jedno opakowanie, jeśli jego waga jest mniejsza niż 100 gramów, należy transportować w higienicznych warunkach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy. Laboratoria mają prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia *Salmonella* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 6579:2002, do policzenia *Enterobacteriaceae* zaleca się najnowszą wersję normy EN ISO 5552:1997, do policzenia *Bacillus cereus* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 7932:1993, a do policzenia *Clostridium perfringens* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 7937:1997. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 857/2005 (Dz.U. L 143 z 7.6.2005, str. 9).

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki następujących kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku III, sekcjach 1 i 2;

- b) poziomy aflatoksyn w przyprawach, które nie powinny przekraczać maksymalnych poziomów określonych w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG.

Pobieranie próbek i analiza powinny być przeprowadzone zgodnie z wytycznymi zawartymi w akcie prawnym, o którym mowa w punkcie 54s rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (*dyrektywa Komisji 98/53/WE z dnia 16 lipca 1998 r. ustanawiająca metody pobierania próbek oraz metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów niektórych substancji zanieczyszczających w środkach spożywczych*)<sup>(1)</sup>. Stosownie do wyżej wymienionej dyrektywy wielkość próbki musi wynosić

pomiędzy 1 a 10 kg w zależności od rozmiaru partii, która ma być poddana kontroli.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki następujących kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku IV do niniejszego zalecenia.

Niniejsze zalecenie jest skierowane do Islandii, Liechtensteinu i Norwegii.

Sporządzono w Brukseli, dnia 30 marca 2004 r.

W imieniu Urzędu Nadzoru EFTA  
Bernd HAMMERMANN  
Członek Kolegium

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 201 z 17.7.1998, str. 93. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2004/43/WE (Dz.U. L 113 z 20.4.2004, str. 14).

## ZAŁĄCZNIK I

BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE SERÓW ZROBIONYCH Z MLEKA SUROWEGO LUB MLEKA  
PODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ

Państwo EFTA: \_\_\_\_\_

Grupy bakteryjne/ kryteria <sup>(1)</sup>	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy <sup>(2)</sup>			Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(3)</sup>	
				Z	D	N		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
Termofilna <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
				B	O	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						

<sup>(1)</sup> Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

<sup>(2)</sup> Z = zadowalający, D = dopuszczalny, N = niezadowalający, B = brak, O = obecny. Jeżeli chodzi o *Staphylococcus aureus* i *Escherichia coli*, wynik jest zadowalający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyższe c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowalający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

<sup>(3)</sup> W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## ZAŁĄCZNIK II

## BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE ŚWIEŻEGO MIĘSA DROBIOWEGO (POD KĄTEM TERMOFILNEJ CAMPYLOBACTER)

Państwo EFTA: \_\_\_\_\_

Patogeny bakteryjne/kryteria (1)	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy		Podjęte środki (liczba i rodzaj) (2)
				Brak	Obecne	
Termofilna <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	Drób/kurczak				
		Indyk				
	Sprzedaż detaliczna	Drób/kurczak				
		Indyk				

(1) Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy fakt ten zaznaczyć w sprawozdaniu.

(2) W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## ZAŁĄCZNIK III

## SEKCJA 1

## BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: \_\_\_\_\_

Grupy bakteryjne/ kryteria <sup>(1)</sup>	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy <sup>(2)</sup>			Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(3)</sup>
				Z	D	N	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					

<sup>(1)</sup> Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

<sup>(2)</sup> Z = zadowolający, D = dopuszczalny, N = niezadowolający. Jeśli chodzi o *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*, wynik jest zadowolający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyżej c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowolający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M, lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

<sup>(3)</sup> W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## SEKCJA 2

## BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: \_\_\_\_\_

Grupy bakteryjne/ kryteria <sup>(1)</sup>	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy <sup>(2)</sup>			Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(3)</sup>
				Z	D	N	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					

<sup>(1)</sup> Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W przypadku pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

<sup>(2)</sup> Z = zadowolający, D = dopuszczalny, N = niezadowolający. Jeśli chodzi o *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*, wynik jest zadowolający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyżej c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowolający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M, lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

<sup>(3)</sup> W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.



## ZAŁĄCZNIK IV

## BEZPIECZEŃSTWO TOKSYKOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: \_\_\_\_\_

Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy						Podjęte środki (liczba i rodzaj) (1)
			Aflatoksyna B1 (µg/kg)			Aflatoksyna ogółem (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import lub zakład pakujący lub hurtownik	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatolowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								
Zakład (używający dużych ilości przypraw do przygotowywania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatolowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								
Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatolowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								

(1) W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.