

## II

(Akty, jejichž zveřejnění není povinné)

EVROPSKÝ HOSPODÁŘSKÝ PROSTOR

KONTROLNÍ ÚŘAD ESVO

DOPORUČENÍ KONTROLNÍHO ÚŘADU ESVO

č. 54/04/KOL

ze dne 30. března 2004

**týkající se koordinovaného programu úředního dozoru nad potravinami na rok 2004**

KONTROLNÍ ÚŘAD ESVO,

zdraví a zájmů spotřebitelů, a zajistit poctivé obchodní postupy.

s ohledem na Dohodu o Evropském hospodářském prostoru (EHP), a zejména na článek 109 a protokol 1 této dohody,

- (3) Článek 3 aktu uvedeného v bodě 54n kapitoly XII přílohy II Dohody o EHP (směrnice Rady 93/99/EHS ze dne 29. října 1993 o doplňujících opatřeních týkajících se úředního dozoru nad potravinami) <sup>(2)</sup> požaduje, aby laboratoře uvedené v článku 7 směrnice 89/397/EHS vyhovovaly kritériím stanoveným v sérii evropských norem EN 45000, nahrazené nyní normou EN ISO 17025:2000.

s ohledem na Dohodu mezi státy ESVO o zřízení Kontrolního úřadu a Soudního dvora a zejména na čl. 5 odst. 2 písm. b) a protokol 1 této dohody,

- (4) Výsledky současného provádění vnitrostátních programů a koordinovaných programů mohou poskytnout informace a zkušenosti, na nichž lze založit budoucí kontrolní činnosti a právní předpisy.

s ohledem na akt uvedený v bodě 50 kapitoly XII přílohy II Dohody o EHP (směrnice Rady 89/397/EHS ze dne 14. června 1989 o úředním dozoru nad potravinami <sup>(1)</sup>) přizpůsobený Dohodě o EHP protokolem 1 této dohody a zejména na čl. 14 odst. 3 tohoto aktu,

- (5) Účast Islandu a Lichtenštejska na programech v části A a B v rozsahu tohoto doporučení bude muset být vyhodnocena s ohledem na jejich výjimky z kapitoly I přílohy I Dohody o EHP,

po konzultaci s Výborem ESVO pro potraviny, který je Kontrolnímu úřadu ESVO nápomocen,

vzhledem k těmto důvodům:

TÍMTO STÁTŮM ESVO DOPORUČUJE:

- (1) S ohledem na řádné fungování Evropského hospodářského prostoru je nezbytné zorganizovat v rámci EHP koordinované programy inspekcí potravin za účelem zlepšení harmonizovaného provádění úředního dozoru státy EHP.

1. V průběhu roku 2004 provést inspekce a dozory zahrnující v určených případech odběr vzorků a jejich analýzy v laboratořích s cílem:

- (2) Tyto programy by měly klást důraz na soulad s platnými právními předpisy týkajícími se potravin podle Dohody o EHP, jež jsou navrženy zvláště za účelem ochrany

— posoudit bakteriologickou bezpečnost sýrů vyrobených ze syrového nebo termizovaného mléka,

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 23.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 290, 24.11.1993, s. 14. Směrnice ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

- posoudit bakteriologickou bezpečnost čerstvého chlazeného drůbežního masa, pokud jde o termofilní bakterii *Campylobacter*;
  - posoudit bakteriologickou a toxikologickou bezpečnost koření.
2. Ačkoliv doporučení nestanoví úroveň odběru vzorků nebo inspekci, zajistit, aby tyto úrovně vytvářely dostatečný přehled o dané problematice.
  3. Poskytnout požadované informace v podobě záznamových formulářů stanovených v přílohách, aby se tak usnadnila porovnatelnost výsledků. Tyto informace by měly být zaslány Kontrolnímu úřadu ESVO nejpozději do 1. května 2005 spolu s důvodovou zprávou, ve které by měla být stanoviska k výsledkům a k přijatým prosazovacím opatřením.
  4. Potraviny, které se mají v souladu s tímto programem analyzovat, by se měly předložit laboratorům, které splňují požadavky článku 3 směrnice 93/99/EHS. Pokud však ve státech ESVO neexistují laboratoře vhodné k některým analýzám podle tohoto doporučení, mohou státy určit jiné laboratoře, jež jsou schopny takové analýzy provést.

## ROZSAH PŮSOBNOSTI A METODY

### A. Bakteriologická bezpečnost sýrů vyrobených ze syrového nebo termizovaného mléka

#### 1. Rozsah působnosti programu

Kontaminované sýry vyrobené ze syrového nebo termizovaného mléka byly odpovědné za ohniska otravy potravinami u lidí způsobené několika typy bakterií jako *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoxigenní *Escherichia coli* a enterotoxiny *Staphylococcal*.

V EHP existuje dlouhá tradice výroby a spotřeby sýrů ze syrového mléka. Aby se v této tradici pokračovalo a zároveň se zajistila bezpečnost potravin, byla v systému produkce, svozu a skladování syrového mléka používaného k výrobě sýrů provedena značná zlepšení. Zvláštní pozornost věnují dotčené potravinářské subjekty hygieně a dozoru v celém výrobním procesu.

Cílem této části programu je prošetřit mikrobiologickou bezpečnost sýrů vyrobených ze syrového nebo termizovaného mléka, aby se podpořila vysoká úroveň ochrany spotře-

bitele a shromáždily informace o prevalenci patogenních a indikátorových mikroorganismů v těchto výrobcích. Toto šetření se týká ročního programu; v průběhu druhého roku na něj naváže širší program bakteriologické bezpečnosti sýrů. Účelem tohoto širšího programu je určit základní kontaminaci v jiných kategoriích sýrů, aby bylo možné vyvodit smysluplné závěry o konkrétním riziku plynoucím ze sýrů ze syrového nebo termizovaného mléka. Výsledky šetření této části týkající se sýrů ze syrového nebo termizovaného mléka budou vyhodnoceny a poskytnuty s ohledem na výsledky obecného přehledu v tomto odvětví, který bude k dispozici po druhém roce.

#### 2. Odběr vzorků a metoda analýzy

Šetření by se měla týkat čerstvých, měkkých a polotvrdých sýrů vyrobených ze syrového nebo termizovaného mléka. Příslušné orgány států ESVO by měly odebrat reprezentativní vzorky těchto produktů jak ve fázi výroby, tak ve fázi prodeje, včetně dovezených výrobků, s cílem zjistit přítomnost bakterií *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* a termofilní bakterie *Campylobacter* a dále určit počet bakterií *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*. Pokud se zjistí přítomnost bakterií *Listeria monocytogenes*, měl by být určen jejich počet. Pokud se odebírají vzorky ve fázi prodeje, stačí provést testy na přítomnost bakterií *Salmonella* a termofilní *Campylobacter* a určení počtu bakterií *Listeria monocytogenes*. Se vzorky, z nichž každý má hmotnost minimálně 100 gramů nebo jej tvoří jeden kus sýra, pokud váží méně než 100 gramů, by se mělo zacházet hygienicky, měly by být uloženy v chladicích nádobách a neprodleně odeslány do laboratoře k analýze.

Laboratoře by měly mít možnost zvolit si metodu, pokud stupeň účinnosti této metody vyhovuje cíli, jehož má být dosaženo. Pro určení přítomnosti bakterie *Salmonella* se však doporučuje poslední verze normy ISO 6785 nebo EN/ISO 6579, pro určení přítomnosti bakterie *Listeria monocytogenes* se doporučuje poslední verze norem EN/ISO 11290-1 a 2, pro určení přítomnosti termofilní bakterie *Campylobacter* se doporučuje poslední verze normy ISO 10272:1995, pro určení počtu bakterií *Staphylococcus aureus* se doporučuje poslední verze normy EN/ISO 6888-1 nebo 2 a pro určení počtu bakterií *Escherichia coli* se doporučuje poslední verze normy ISO 11866-2,3 nebo ISO 16649-1,2. Lze také používat rovnocenné metody uznané příslušnými orgány.

Celková úroveň odběru vzorků by měla být ponechána na úsudku příslušných orgánů států ESVO.

Výsledky dozoru by měly být zaznamenány do vzorových záznamových formulářů stanovených v příloze I.

## B. Bakteriologická bezpečnost čerstvého chlazeného drůbežního masa, pokud jde o termofilní bakterii *Campylobacter*

### 1. Rozsah působnosti programu

Termofilní bakterie *Campylobacter* je přední bakteriální příčinou onemocnění lidí souvisejících s potravinami. Počet hlášených případů u lidí v posledních letech stoupá a epidemiologické studie ukazují, že významným zdrojem nákazy je drůbeží maso a že významná část čerstvého drůbežního masa pro lidskou spotřebu je kontaminována těmito bakteriemi.

V současnosti neexistuje dostatek vědeckých informací pro stanovení kritéria pro bakterii *Campylobacter* v platných právních předpisech podle Dohody o EHP. Vypracovávají se další studie, abychom více porozuměli epidemiologii tohoto patogenu a úloze, kterou hrají jiné produkty živočišného původu a jiné potraviny obecně.

Cílem této části programu je posoudit mikrobiologickou bezpečnost čerstvého drůbežního masa, pokud jde o bakterii *Campylobacter*, aby se podpořila vysoká úroveň ochrany spotřebitele a shromáždily informace o prevalenci těchto bakterií v uvedených produktech.

### 2. Odběr vzorků a metoda analýzy

Šetření by se měla týkat čerstvého chlazeného drůbežního masa, zejména kuřat a krůt. Příslušné orgány států ESVO by měly odebrat reprezentativní vzorky těchto produktů jak ve fázi porážky, tak ve fázi prodeje, včetně dovezených výrobků, s cílem zjistit přítomnost termofilní bakterie *Campylobacter*. Se vzorky, z nichž každý odebraný z kůže na krku před zchlazením poraženého zvířete má hmotnost minimálně 10 gramů, nebo jsou-li vzorky odebírány ve fázi prodeje, tvoří každý 25 gramů nebo 25 centimetrů čtverečních z kuřecích prsou, by se mělo zacházet hygienicky, měly by být uloženy v chladicích nádobách a neprodleně odeslány do laboratoře k analýze. Dále se pro lepší porovnatelnost výsledků doporučuje provádět odběr vzorků v období od května do října.

Laboratoře by měly mít možnost zvolit si metodu, pokud stupeň účinnosti této metody vyhovuje cíli, jehož má být dosaženo. Pro určení přítomnosti termofilní bakterie *Campylobacter* se však doporučuje poslední verze normy ISO 10272:1995. Lze také používat rovnocenné metody uznané příslušnými orgány.

Celková úroveň odběru vzorků by měla být ponechána na úsudku příslušných orgánů států ESVO.

Výsledky dozoru by měly být zaznamenány do vzorových záznamových formulářů stanovených v příloze II.

## C. Bakteriologická a toxikologická bezpečnost koření

### 1. Rozsah působnosti programu

Kořenité, bylinné a zeleninové ochucovací prostředky (koření) jsou ceněny pro svou výraznou chuť, barvu a vůni. Koření však může obsahovat vysoký počet mikroorganismů, včetně patogenních bakterií, plísní a kvasinek. Jestliže se s ním nenakládá správně, může dojít k rychlému zhoršení jídla, které má vylepšit. Bylo zaznamenáno, že koření je prvořadým zdrojem ohnisek onemocnění z jídla, bylo-li přidáno do jídla, kde byl možný další růst patogenů. Tato možnost se zvyšuje, když se koření používá v potravinách, které nemusejí být důkladně tepelně zpracovány. Kontaminace některými kmeny plísní může také vést k produkci toxinů, jako jsou aflatoxiny, které v případě překročení limitů stanovených v aktu uvedeném v bodě 54zn kapitoly XII přílohy II Dohody o EHP (nařízení Komise (ES) č. 466/2001 ze dne 8. března 2001, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách<sup>(1)</sup>), mohou způsobit vážné ohrožení zdraví spotřebitelů.

Cílem této části programu je posoudit bakteriologickou a toxikologickou bezpečnost koření, shromáždít informace o prevalenci patogenních mikroorganismů a ověřit, že koření umístěvané na trh nepřekračuje limity aflatoxinů stanovené v platných právních předpisech podle Dohody o EHP, aby se podpořila vysoká úroveň ochrany spotřebitele.

### 2. Odběr vzorků a metoda analýzy

Příslušné orgány států ESVO by měly odebrat reprezentativní vzorky koření ve fázi dovozu, ve fázi výroby/v balírnách, ve fázi velkoobchodního prodeje, v zařízeních, která používají koření při přípravě jídla, a ve fázi maloobchodního prodeje s cílem:

- Určit počet bakterií *Enterobacteriaceae*, zjistit přítomnost bakterií *Salmonella* a určit počet bakterií *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*.

Počet bakterií *Enterobacteriaceae* se používá jako ukazatel případného ozáření nebo jiného ošetření koření. Se vzorky, z nichž každý má hmotnost minimálně 100 gramů nebo jej tvoří jedno balení, pokud váží méně než 100 gramů, by se mělo zacházet hygienicky a měly by být neprodleně odeslány do laboratoře k analýze. Laboratoře by měly mít možnost zvolit si metodu, pokud stupeň účinnosti této metody vyhovuje cíli, jehož má být dosaženo. Pro určení přítomnosti bakterie *Salmonella* se však doporučuje poslední verze normy ISO 6579:2002, pro určení počtu bakterie *Enterobacteriaceae* se doporučuje poslední verze normy EN ISO 5552:1997, pro určení počtu bakterie *Bacillus cereus* se doporučuje poslední verze normy ISO 7932:1993 a pro určení počtu bakterie *Clostridium perfringens* se doporučuje poslední verze normy ISO 7937:1997. Lze také používat rovnocenné metody uznané příslušnými orgány.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 77, 16.3.2001, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 856/2005 (Úř. věst. L 143, 7.6.2005, s. 9).

Celková úroveň odběru vzorků by měla být ponechána na úsudku příslušných orgánů států ESVO.

Výsledky dozoru by měly být zaznamenány do vzorových záznamových formulářů stanovených v příloze III, oddíl 1 a 2.

- b) Limity aflatoxinů v koření, které by neměly překročit maximální limity stanovené v platných právních předpisech podle Dohody o EHP.

Odběr vzorků a analýza by měly být provedeny v souladu s aktem uvedeným v bodě 54s kapitoly XII přílohy II Dohody o EHP (*směrnice Komise 98/53/ES ze dne 16. července 1998, kterou se stanoví metody odběru vzorků a metody analýzy pro úřední kontrolu množství určitých kontaminujících látek v potravinách*<sup>(1)</sup>).

Podle této směrnice musí být velikost vzorku 1 až 10 kg v závislosti na velikosti šarže, která se má zkontrolovat.

Celková úroveň odběru vzorků by měla být ponechána na úsudku příslušných orgánů států ESVO.

Výsledky dozoru by měly být zaznamenány do vzorových záznamových formulářů stanovených v příloze IV tohoto doporučení.

Toto doporučení je určeno Islandu, Lichtenštejnsku a Norsku.

V Bruselu dne 30. března 2004.

Za kontrolní úřad ESVO  
Bernd HAMMERMANN  
člen kolegia

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 201, 17.7.1998, s. 93. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 2004/43/ES (Úř. věst. L 113, 20.4.2004, s. 14).

## PŘÍLOHA I

## BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOST SÝRŮ VYROBENÝCH ZE SYROVÉHO NEBO TERMIZOVANÉHO MLÉKA

Stát ESVO: \_\_\_\_\_

Skupiny bakterií/kritéria (1)	Fáze odběru vzorků	Identifikace výrobku	Počet vzorků	Výsledky analýzy (2)			Přijatá opatření (počet a druh) (3)	
				U	P	N		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Absence v 25 g	Výroba	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
	Maloobchod	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
Thermophilic <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Absence v 25g	Výroba	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
	Maloobchod	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Výroba	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
	Maloobchod	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Výroba	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
	Maloobchod	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Absence v 25 g	Výroba	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						
	Maloobchod	nezrající měkký (čerstvý) sýr						
		zrající měkký sýr						
		polotvrdý sýr						

(1) Počet vzorových jednotek (n), které mají být odebrány, může být na úrovni maloobchodu snížen. Pokud se provádí snížený odběr vzorků, je třeba to uvést do zprávy.

(2) U = uspokojivý, P = přijatelný, N = nevyhovující, A = absence, P = přítomnost. Pokud jde o bakterie *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*, jsou výsledky uspokojivé, pokud všechny pozorované hodnoty jsou < m, přijatelné, pokud c hodnoty jsou mezi m a M, a nevyhovující, pokud jedna nebo více hodnot jsou > M nebo pokud více než c hodnot je mezi m a M.

(3) Pro podávání zpráv o donucovacích opatřeních se doporučuje použít tyto kategorie: slovní varování, písemné varování, povinnost zlepšit vnitřní dozor, stažení požadovaného výrobku, správní sankce, soudní řízení, jiné.

## PŘÍLOHA II

**MIKROBIOLOGICKÁ BEZPEČNOST ČERSTVÉHO DRŮBEŽÍHO MASA (POKUD JDE O TERMOFILNÍ BAKTERII CAMPYLOBACTER)**

**Stát ESVO:** \_\_\_\_\_

Bakteriální patogeny/kritéria <sup>(1)</sup>	Fáze odběru vzorků	Identifikace výrobku	Počet vzorků	Výsledky analýzy		Přijatá opatření (počet a druh) <sup>(2)</sup>
				Absence	Přítomnost	
Termofilní <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Absence v 25 g	Výroba	Kuře				
		Krůta				
	Maloobchod	Kuře				
		Krůta				

<sup>(1)</sup> Počet vzorových jednotek (n), které mají být odebrány, může být na úrovni maloobchodu snížen. Pokud se provádí snížený odběr vzorků, je třeba to uvést do zprávy.

<sup>(2)</sup> Pro podávání zpráv o donucovacích opatřeních se doporučuje použít tyto kategorie: slovní varování, písemné varování, povinnost zlepšit vnitřní dozor, stažení požadovaného výrobku, správní sankce, soudní řízení, jiné.

## PŘÍLOHA III

## ODDÍL 1

## BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOST KOŘENÍ

Stát ESVO: \_\_\_\_\_

Skupiny bakterií/ kritéria <sup>(1)</sup>	Fáze odběru vzorků	Identifikace výrobku	Počet vzorků	Výsledky analýzy <sup>(2)</sup>			Přijatá opatření (počet a druh) <sup>(3)</sup>
				U	P	N	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Absence v 25 g	Dovoz nebo výroba/ balení nebo velkoob- chod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Zařízení (používající velké množství koření k přípravě jídel)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Dovoz nebo výroba/ balení nebo velkoob- chod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Zařízení (používající velké množství koření k přípravě jídel)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/curkuma					
		Jiné koření a byliny					

<sup>(1)</sup> Počet vzorových jednotek (n), které mají být odebrány, může být na úrovni maloobchodu snížen. Pokud se provádí snížený odběr vzorků, je třeba to uvést do zprávy.

<sup>(2)</sup> U = uspokojivý, P = přijatelný, N = nevyhovující. Pokud jde o bakterie *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*, jsou výsledky uspokojivé, pokud všechny pozorované hodnoty jsou < m, přijatelné, pokud c hodnoty jsou mezi m a M, a nevyhovující, pokud jedna nebo více hodnot jsou > M nebo pokud více než c hodnot je mezi m a M.

<sup>(3)</sup> Pro podávání zpráv o donucovacích opatřeních se doporučuje použít tyto kategorie: slovní varování, písemné varování, povinnost zlepšit vnitřní dozor, stažení požadovaného výrobku, správní sankce, soudní řízení, jiné.

## ODDÍL 2

## BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOST KOŘENÍ

Stát ESVO: \_\_\_\_\_

Skupiny bakterií/ kritéria <sup>(1)</sup>	Fáze odběru vzorků	Identifikace výrobku	Počet vzorků	Výsledky analýzy <sup>(2)</sup>			Přijatá opatření (počet a druh) <sup>(3)</sup>
				U	P	N	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Dovoz nebo výroba/ balení nebo velkoob- chod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Zařízení (používající velké množství koření k přípravě jídel)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Dovoz nebo výroba/ balení nebo velkoob- chod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Zařízení (používající velké množství koření k přípravě jídel)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový oříšek/zázvor/kurkuma					
		Jiné koření a byliny					

<sup>(1)</sup> Počet vzorových jednotek (n), které mají být odebrány, může být na úrovni maloobchodu snížen. Pokud se provádí snížený odběr vzorků, je třeba to uvést do zprávy.

<sup>(2)</sup> U = uspokojivý, P = přijatelný, N = nevyhovující. Pokud jde o bakterie *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*, jsou výsledky uspokojivé, pokud všechny pozorované hodnoty jsou < m, přijatelné, pokud c hodnoty jsou mezi m a M, a nevyhovující, pokud jedna nebo více hodnot jsou > M nebo pokud více než c hodnot je mezi m a M.

<sup>(3)</sup> Pro podávání zpráv o donucovacích opatřeních se doporučuje použít tyto kategorie: slovní varování, písemné varování, povinnost zlepšit vnitřní dozor, stažení požadovaného výrobku, správní sankce, soudní řízení, jiné.



PŘÍLOHA IV  
TOXIKOLOGICKÁ BEZPEČNOST KOŘENÍ

Stát ESVO: \_\_\_\_\_

Fáze odběru vzorků	Identifikace výrobku	Počet vzorků	Výsledky analýzy						Přijatá opatření (počet a druh) <sup>(1)</sup>
			Aflatoxin B1 (µg/kg)			Aflatoxiny celkem (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Dovoz nebo balírna nebo velkoobchodník	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový oříšek/ zázvor/kurkuma								
	Jiné koření a byliny								
Zařízení (používající velké množství koření k přípravě jídel)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový oříšek/ zázvor/kurkuma								
	Jiné koření a byliny								
Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový oříšek/ zázvor/kurkuma								
	Jiné koření a byliny								

<sup>(1)</sup> Pro podávání zpráv o donucovacích opatřeních se doporučuje použít tyto kategorie: slovní varování, písemné varování, povinnost zlepšit vnitřní dozor, stažení požadovaného výrobku, správní sankce, soudní řízení, jiné.