

## II

(Retsakter, hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

## KOMMISSIONEN

## KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 19. december 2003

om et koordineret program for offentlig levnedsmiddelkontrol i 2004

(meddelt under nummer K(2003) 4878)

(EØS-relevant tekst)

(2004/24/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER,

som henviser til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

som henviser til Rådets direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler<sup>(1)</sup>, særlig artikel 14, stk. 3,

som har hørt Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyrer sundhed, og

som tager følgende i betragtning:

- (1) Med henblik på at sikre det indre markeds funktion er det nødvendigt at tilrettelægge koordinerede levnedsmiddelkontrolprogrammer på fællesskabsplan, der er udformet med henblik på at forbedre en harmoniseret gennemførelse af medlemsstaternes offentlige kontrol.
- (2) I sådanne programmer bør der lægges vægt på overensstemmelse med Fællesskabets fødevarerlovgivning, der er udformet med særligt henblik på at beskytte folkesundheden og forbrugerinteresser og at sikre fair handelspraksis.
- (3) Ifølge artikel 3 i Rådets direktiv 93/99/EØF af 29. oktober 1993 om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler<sup>(2)</sup>, ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003<sup>(3)</sup>, skal de laboratorier, som der henvises til i artikel 7 i direktiv 89/397/EØF, opfylde kriterierne i EN 45000-standarderne, som nu er erstattet af EN ISO 17025:2000.

- (4) Resultaterne af den samtidige gennemførelse af nationale programmer og koordinerede programmer kan give oplysninger og erfaring, som kan danne grundlaget for fremtidige kontrolaktiviteter og fremtidig lovgivning,

HENSTILLER:

1. I 2004 bør medlemsstaterne gennemføre tilsyn og kontrol, bl.a. prøvetagning og analysering af disse prøver på laboratorier, når dette er påkrævet, med henblik på:
  - at vurdere den bakteriologiske sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk
  - at vurdere fersk kølet fjerkrækøds bakteriologiske sikkerhed med hensyn til termofile *Campylobacter*
  - at vurdere krydderiers bakteriologiske og toksikologiske sikkerhed.
2. Selv om det i denne henstilling ikke er fastsat, hvor mange prøveudtagninger og/eller tilsyn, der skal foretages, bør medlemsstaterne sikre, at der foretages tilstrækkeligt mange til at give et overblik over det pågældende emne i hver medlemsstat.
3. Medlemsstaterne bør fremskaffe de ønskede oplysninger og benytter i den forbindelse oplysningsskemaerne i bilaget for derved at sikre en bedre sammenlignelighed af resultaterne. Oplysningerne bør sendes til Kommissionen senest den 1. maj 2005 ledsaget af uddybende forklaringer, herunder kommentarer til resultaterne og til de håndhævelsesforanstaltninger, der er truffet.

<sup>(1)</sup> EFT L 186 af 30.6.1989, s. 23.

<sup>(2)</sup> EFT L 290 af 24.11.1993, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1.

4. Levnedsmidler, der skal analyseres i medfør af dette program, bør forelægges laboratorier, der opfylder artikel 3 i direktiv 93/99/EØF. Hvis der imidlertid i en medlemsstat ikke findes laboratorier, der kan påtage sig bestemte analyser, som er omfattet af denne henstilling, kan medlemsstaten udpege andre laboratorier, som kan udføre disse analyser.
5. Bakteriologisk sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk

#### 5.1. Programmets anvendelsesområde

Kontaminerede oste af rå eller termiseret mælk har forårsaget udbrud af fødevarerforgiftning hos mennesker med en række typer bakterier, f.eks. *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksinproducerende *Escherichia coli* og enterotoksin fremkaldt af stafylokokker.

Der findes i Fællesskabet en lang tradition for fremstilling og forbrug af oste af rå mælk. For at denne tradition kan fortsætte, samtidig med at fødevarer sikkerheden sikres, er der sket betydelige forbedringer af systemet med fremstilling, indsamling og opbevaring af rå mælk, der anvendes til fremstilling af oste. De pågældende fødevarer virksomhedsledere fokuserer i høj grad på hygiejne og kontrol gennem hele fremstillingsprocessen.

Formålet med denne del af programmet er at undersøge den mikrobiologiske sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk med henblik på at fremme et højt forbrugerbeskyttelsesniveau og at indsamle oplysninger om prævalensen af patogene mikroorganismer og indikatormikroorganismer i de pågældende produkter. Undersøgelsen omfatter et etårigt program, og den vil i det efterfølgende år blive fulgt op af et mere omfattende program vedrørende ostes bakteriologiske sikkerhed. Formålet med dette mere omfattende program er at fastslå den generelle kontaminering i andre ostekategorier med henblik på at drage meningsfulde konklusioner om den risiko, der er specifik for oste af rå eller termiseret mælk. Resultaterne af undersøgelserne under denne første del vedrørende oste af rå eller termiseret mælk vil blive analyseret og fremlagt, idet der tages hensyn til resultaterne af den overordnede gennemgang på dette område, der bliver disponible efter det andet år.

#### 5.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte friske, bløde og faste oste af rå eller termiseret mælk. Medlemsstaternes relevante myndigheder bør udtage repræsentative prøver af produkterne i produktionsleddet og i detailledet, herunder af importerede produkter, med henblik på at kontrollere forekomsten af *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* og termofile *Campylobacter* samt kimtallet for *Staphylococcus aureus* og *Escherichia coli*. Hvis der påvises *Listeria monocytogenes*, bør antallet af disse bakterier angives. Når der udtages prøver i detailledet,

kan man nøjes med at undersøge forekomsten af *Salmonella* og termofile *Campylobacter* samt kimtallet for *Listeria monocytogenes*. Stikprøverne, som hver udgør mindst 100 g eller én ost, hvis den er på under 100 g, bør behandles på en hygiejnisk måde, anbringes i kølebeholdere og straks sendes til laboratoriet med henblik på analyse.

Laboratorierne bør have lov til selv at vælge, hvilken metode de vil anvende, under forudsætning af at resultaternes kvalitet svarer til de mål, der skal nås. Med hensyn til påvisning af *Salmonella* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 6785- eller EN/ISO 6579-standarden, med hensyn til påvisning af *Listeria monocytogenes* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af EN/ISO 11290-1 og -2-standarderne, med hensyn til påvisning af termofile *Campylobacter* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 10272:1995-standarden, med hensyn til tælling af *Staphylococcus aureus* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af EN/ISO 6888-1- eller 2-standarden, med hensyn til tælling af *Escherichia coli* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 11866-2,3- eller ISO 16649-1,2-standarden. Der kan også anvendes andre tilsvarende metoder, der er anerkendt af de relevante myndigheder.

Det bør være op til medlemsstaternes relevante myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag I.

6. Fersk kølet fjerkrækøds bakteriologiske sikkerhed med hensyn til termofile *Campylobacter*

#### 6.1. Programmets anvendelsesområde

Termofile *Campylobacter* er den vigtigste bakterielle årsag til fødevarerrelateret sygdom hos mennesker. Antallet af indberettede tilfælde hos mennesker har været stigende i de seneste år, og epidemiologiske undersøgelser viser, at fjerkrækød er en vigtig infektionskilde, og at en betydelig del af fersk fjerkrækød til konsum er kontamineret med *Campylobacter*.

Der foreligger ikke tilstrækkelige videnskabelige oplysninger til, at der kan fastsættes kriterier i EF-lovgivningen for *Campylobacter*, og yderligere undersøgelser er under udarbejdelse med henblik på bedre forståelse af dette patogens epidemiologi og af den rolle, andre animalske produkter og andre fødevarer generelt har.

Formålet med denne del af programmet er at vurdere den mikrobiologiske sikkerhed ved fersk fjerkrækød med hensyn til *Campylobacter* med henblik på at fremme et højt forbrugerbeskyttelsesniveau og at indsamle oplysninger om prævalensen af *Campylobacter* i de pågældende produkter.

## 6.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte fersk kølet fjerkrækød, navnlig kylling og kalkun. Medlemsstaternes relevante myndigheder bør udtage repræsentative prøver af produkterne i slagteriledet og i detailledet, herunder importerede produkter, med henblik på at kontrollere forekomsten af termofile *Campylobacter*. Stikprøverne, der hver udgør 10 g, som tages fra halsskindet, inden slagtekroppene nedkøles, eller hvis prøverne udtages i detailledet, 25 g eller 25 cm<sup>2</sup>, som tages fra brystkødet, bør behandles på en hygiejnisk måde, anbringes i kølebeholdere og straks sendes til laboratoriet med henblik på analyse. Prøveudtagningen bør desuden foregå i perioden maj-oktober for derved at sikre en bedre sammenlignelighed af resultaterne.

Laboratorierne bør have lov til selv at vælge, hvilken metode de vil anvende, under forudsætning af at resultaternes kvalitet svarer til de mål, der skal nås. Med hensyn til påvisning af termofile *Campylobacter* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 10272:1995-standarden. Der kan også anvendes andre tilsvarende metoder, der er anerkendt af de relevante myndigheder.

Det bør være op til medlemsstaternes relevante myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag II.

## 7. Krydderiers bakteriologiske og toksikologiske sikkerhed

### 7.1. Programmets anvendelsesområde

Krydderier, herunder krydderurter, er værdsat på grund af deres smag, farve og aroma. Krydderier kan dog indeholde et stort antal mikroorganismer, herunder patogene bakterier samt skimmel- og gærsvampe. Hvis de ikke behandles korrekt, kan de forårsage en hurtig forringelse af fødevarer, som de ellers skulle forbedre. Der er indberettet tilfælde, hvor krydderier har været primærkilde til fødevearbårne udbrud, når de er blevet tilsat til fødevarer, der muliggjorde en yderligere vækst af patogenerne. Denne mulighed er større, når krydderier anvendes i fødevarer, som måske ikke er blevet grundigt varmebehandlet. Kontaminering med bestemte stammer af skimmelsvampe kan endvidere forårsage produktion af toksiner, f.eks. aflatoxiner, som kan indebære alvorlige risici for forbrugernes sundhed, hvis de overstiger de grænseværdier, der er fastsat i Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001 af 8. marts 2001 om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i levnedsmidler<sup>(1)</sup>.

Formålet med denne del af programmet er at vurdere den bakteriologiske og toksikologiske sikkerhed ved krydderier, at indsamle oplysninger om prævalensen af patogene mikroorganismer og at kontrollere, om markedsførte krydderier overholder de grænseværdier for aflatoxiner, der er fastsat i EF-retten, med henblik på at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau.

### 7.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Medlemsstaternes relevante myndigheder bør udtage repræsentative prøver af krydderier i importledet, i produktionsledet/pakkerier, i engrosledet, på virksomheder, der anvender krydderier i tilberedningen af fødevarer og i detailledet med henblik på at kontrollere:

- a) Enterobakterietal, forekomst af *Salmonella* og kimtallet for *Bacillus cereus* og *Clostridium perfringens*.

Enterobakterietallet anvendes som en indikator for eventuel bestråling eller andre lignende behandlinger af krydderier. Stikprøverne, som hver udgør mindst 100 g eller én pakning, hvis den er på under 100 g, bør behandles på en hygiejnisk måde og straks sendes til laboratoriet med henblik på analyse. Laboratorierne har lov til selv at vælge, hvilken metode de vil anvende, under forudsætning af at resultaternes kvalitet svarer til de mål, der skal nås. Med hensyn til påvisning af *Salmonella* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 6579:2002-standarden, med hensyn til tælling af enterobakterier henstilles det, at man anvender den seneste udgave af EN ISO 5552:1997-standarden, med hensyn til tælling af *Bacillus cereus* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 7932:1993-standarden, og med hensyn til tælling af *Clostridium perfringens* henstilles det, at man anvender den seneste udgave af ISO 7937:1997-standarden. Der kan også anvendes andre tilsvarende metoder, der er anerkendt af de relevante myndigheder.

Det bør være op til medlemsstaternes relevante myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag III, afsnit 1 og 2.

- b) Aflatoxiner: Indholdet af aflatoxiner må ikke overstige den grænseværdi, der er fastsat i EF-retten.

Prøveudtagning og analyser bør gennemføres i overensstemmelse med Kommissionens direktiv 98/53/EF af 16. juli 1998 om prøveudtagnings- og analysemetoder til officiel kontrol af indholdet af bestemte forurenende stoffer i levnedsmidler<sup>(2)</sup>. I henhold til direktivet skal prøvens størrelse udgøre mellem 1 og 10 kg afhængigt af størrelsen af det parti, der skal kontrolleres.

<sup>(1)</sup> EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT L 201 af 17.7.1998, s. 93.

Det bør være op til medlemsstaternes relevante myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag IV.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. december 2003.

*På Kommissionens vegne*

David BYRNE

*Medlem af Kommissionen*

---

## BILAG I

## Bakteriologisk sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/ kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater <sup>(2)</sup>				Håndhævelses foranstaltninger (antal og art) <sup>(3)</sup>
				T	A	I		
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
Termofile Campylobacter n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
Staphylococcus aureus n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
Escherichia coli n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
				I	F	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						

<sup>(1)</sup> Der kan udtages færre prøver, når de udtages i detailledet. Når der er udtaget et reduceret antal prøver, bør dette anføres i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tilfredsstillende, A = Acceptabel, I = Ikke tilfredsstillende, I = Ingen, F = Forekomst. Hvad angår Staphylococcus aureus og Escherichia coli er resultatet tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er < m; det er acceptabelt, hvis højst c antal værdier ligger mellem m og M, og det er utilfredsstillende, hvis der konstateres en eller flere værdier > M eller mere end c antal værdier ligger mellem m og M.

<sup>(3)</sup> Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retssag, andet.

## BILAG II

**Fersk fjerkrækøds mikrobiologiske sikkerhed**  
**(med hensyn til termofile Campylobacter)**

**Medlemsstat:** \_\_\_\_\_

Bakteriepatogener/ kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater <sup>(2)</sup>		Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) <sup>(2)</sup>
				Ingen	Forekomst	
Termofile Campylobacter n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Produktion	Fjerkræ/kyllinger				
		Kalkuner				
	Detail	Fjerkræ/kyllinger				
		Kalkuner				

<sup>(1)</sup> Der kan udtages færre prøver, når de udtages i detaileddet. Når der er udtaget et reduceret antal prøver, bør dette anføres i rapporten.

<sup>(2)</sup> Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retssag, andet.

## BILAG III

## AFSNIT 1

## Krydderiers bakteriologiske sikkerhed

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/ kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater <sup>(2)</sup>			Håndhævelses- foranstaltninger (antal og art) <sup>(3)</sup>
				T	A	I	
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Import eller produktion/ pakning eller engros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Virksomhed (der anvender store mængder krydderier ved tilberedning af fødevarer)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Detail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
Bacillus cereus n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Import eller produktion/ pakning eller engros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Virksomhed (der anvender store mængder krydderier ved tilberedning af fødevarer)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Detail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					

<sup>(1)</sup> Der kan udtages færre prøver, når de udtages i detaileddet. Når der er udtaget et reduceret antal prøver, bør dette anføres i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tilfredsstillende, A = Acceptabel, I = Ikke tilfredsstillende. Hvad angår *Bacillus cereus* og *Clostridium perfringens* er resultatet tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er < m; det er acceptabelt, hvis højst c antal værdier ligger mellem m og M, og det er utilfredsstillende, hvis der konstateres en eller flere værdier > M eller mere end c antal værdier ligger mellem m og M.

<sup>(3)</sup> Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retssag, andet.

## AFSNIT 2

## Krydderiers bakteriologiske sikkerhed

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/ kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater <sup>(2)</sup>			Håndhævelses- foranstaltninger (antal og art) <sup>(3)</sup>
				T	A	I	
Clostridium perfringens n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import eller produktion / pakning eller engros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/ gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Virksomhed (der anvender store mængder krydderier ved tilberedning af fødevarer)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/ gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Detail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/ gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
Enterobakterier n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Import eller produktion/ pakning eller engros	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/ gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Virksomhed (der anvender store mængder krydderier ved tilberedning af fødevarer)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					
	Detail	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatnød/ingefær/gurkemeje					
		Andre krydderier og krydderurter					

<sup>(1)</sup> Der kan udtages færre prøver, når de udtages i detailledet. Når der er udtaget et reduceret antal prøver, bør dette anføres i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tilfredsstillende, A = Acceptabel, I = Ikke tilfredsstillende. Hvad angår *Bacillus cereus* og *Clostridium perfringens* er resultatet tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er < m; det er acceptabelt, hvis højst c antal værdier ligger mellem m og M, og det er utilfredsstillende, hvis der konstateres en eller flere værdier > M eller mere end c antal værdier ligger mellem m og M.

<sup>(3)</sup> Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagerækning af produkt, administrativ sanktion, retssag, andet.



## BILAG IV

## Krydderiers toksikologiske sikkerhed

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater						Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) <sup>(1)</sup>
			Aflatoksin B1 (µg/kg)			Aflatoksin i alt (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import eller produktion pakning eller engros	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatnød/ingefær/gurkemeje								
	Andre krydderier og krydderurter								
Virksomhed (der anvender store mængder krydderier ved tilberedning af fødevarer)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatnød/ingefær/gurkemeje								
	Andre krydderier og krydderurter								
Detail	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatnød/ingefær/gurkemeje								
	Andre krydderier og krydderurter								

(<sup>1</sup>) Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retssag, andet.