

## II

(Retsakter, hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

## DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

## EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN

## EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDENS HENSTILLING

Nr. 54/04/KOL

af 30. marts 2004

**om et koordineret program for offentlig levnedsmiddelkontrol i 2004**

EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN,

som henviser til aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS), særlig artikel 109 og protokol 1,

som henviser til aftalen mellem EFTA-staterne om oprettelse af en Tilsynsmyndighed og en Domstol, særlig artikel 5, stk. 2, litra b), og protokol 1,

som henviser til den retsakt, der er omhandlet i punkt 50 i kapitel XII i bilag II til EØS-aftalen (Rådets direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler) <sup>(1)</sup>, som ændret ved EØS-aftalens protokol 1, særlig artikel 14, stk. 3,

som har hørt EFTA-Tilsynsmyndighedens Levnedsmiddeludvalg,

som tager følgende i betragtning:

(1) Med henblik på at sikre Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområdes funktion er det nødvendigt at tilrettelægge koordinerede levnedsmiddelkontrolprogrammer i EØS for at forbedre en harmoniseret gennemførelse af EØS-staternes offentlige kontrol.

(2) I sådanne programmer bør der lægges vægt på overensstemmelse med gældende levnedsmiddelovgivning under EØS-aftalen, der er udformet med særligt henblik på at

beskytte folkesundheden og forbrugerinteresser og at sikre fair handelspraksis.

(3) Ifølge artikel 3 i den retsakt, der er omhandlet i punkt 54n i kapitel XII i bilag II til EØS-aftalen (Rådets direktiv 93/99/EØF af 29. oktober 1993 om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler) <sup>(2)</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.

(5) Islands og Liechtensteins deltagelseprogrammerne under del A og B af denne henstilling bør vurderes under hensyntagen til deres fritagelse fra kapitel I, bilag I til EØS-aftalen,

## HENSTILLER TIL EFTA-STATERNE:

1. at de i 2004 gennemfører tilsyn og kontrol, bl.a. prøveudtagning og analyse af disse prøver på laboratorier, når dette er påkrævet, med henblik på:

— at vurdere den bakteriologiske sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk

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

<sup>(2)</sup> EFT L 290 af 24.11.1993, s. 14. Ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1).

- at vurdere fersk kølet fjerkrækøds bakteriologiske sikkerhed med hensyn til termofile *Campylobacter*
  - at vurdere krydderiers bakteriologiske og toksikologiske sikkerhed
2. at de, selv om det i denne henstilling ikke er fastsat, hvor mange prøveudtagninger og/eller tilsyn, der skal foretages, sikrer, at der foretages tilstrækkeligt mange til at give et overblik over det pågældende emne
  3. at de fremskaffer de ønskede oplysninger og i den forbindelse benytter oplysningskemaerne i bilaget for derved at sikre en bedre sammenlignelighed af resultaterne. Oplysningerne bør sendes til EFTA-Tilsynsmyndigheden senest den 1. maj 2005 ledsaget af uddybende forklaringer, herunder kommentarer til resultaterne og til de håndhævelsesforanstaltninger, der er truffet, og
  4. at 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 EFTA-stat ikke findes laboratorier, der kan påtage sig bestemte analyser, som er omfattet af denne henstilling, kan denne stat udpege andre laboratorier, som kan udføre disse analyser.

#### ANVENDELSESOMRÅDE OG METODER

##### A. Bakteriologisk sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk

###### 1. Programmets anvendelsesområde

Kontamineret 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 EØS en lang tradition for fremstilling og forbrug af oste af rå mælk. For at denne tradition kan fortsætte, samtidig med at fødevarerensikkerheden sikres, er der sket betydelige forbedringer af systemet med fremstilling, indsamling og opbevaring af rå mælk, der anvendes til fremstilling af oste. De pågældende fødevarerensikkerhedsledere 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 osts 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 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.

###### 2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte friske, bløde og faste oste af rå eller termiseret mælk. EFTA-staternes relevante myndigheder bør udtage repræsentative prøver af produkterne i produktionsleddet og i detailleddet, 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 detailleddet, 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-standarden, 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 kompetente myndigheder.

Det bør være op til EFTA-staternes kompetente myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag I.

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

### 1. Programmets anvendelsesområde

Termofile *Campylobacter* er den vigtigste bakterielle årsag til fødevarerelateret 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 lovgivningen under EØS-aftalen 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.

### 2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte fersk kølet fjerkrækød, navnlig kylling og kalkun. EFTA-staternes kompetente 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 kompetente myndigheder.

Det bør være op til EFTA-staternes kompetente myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag II.

## C. Krydderiers bakteriologiske og toksikologiske sikkerhed

### 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 fødevarerudbrud, 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 den retsakt, der er omhandlet i punkt 54n i kapitel XII i bilag II til EØS-aftalen (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 EØS-aftalens levnedsmiddellovgivning, med henblik på at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau.

### 2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

EFTA-staternes kompetente 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:

- 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 ENISO 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 kompetente myndigheder.

<sup>(1)</sup> EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1. Ændret ved forordning (EF) nr. 857/2005 (EUT L 143 af 7.6.2005, s. 9).

Det bør være op til EFTA-staternes kompetente 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) Indholdet af aflatoksiner i krydderier må ikke overstige den grænseværdi, der er fastsat i lovgivningen under EØS-aftalen.

Prøveudtagning og analyser bør gennemføres i overensstemmelse med i den retsakt, der er omhandlet i punkt 54s i kapitel XII i bilag II til EØS-aftalen (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>(1)</sup>. I henhold til direktivet skal prøvens størrelse udgøre mellem 1 og 10 kg afhængigt af størrelsen af det parti, der skal kontrolleres.

Det bør være op til EFTA-staternes kompetente myndigheder at vurdere, på hvilket niveau prøverne generelt skal tages.

Resultaterne af kontrollen bør registreres på skemaet i bilag IV.

Denne henstilling er rettet til Island, Liechtenstein og Norge.

Udfærdiget i Bruxelles, den 30. marts 2004

*På EFTA-Tilsynsmyndighedens vegne*

Bernd HAMMERMANN

*Medlem af Kollegiet*

---

<sup>(1)</sup> EFT L 201 af 17.7.1998, s. 93. Senest ændret ved direktiv 2004/43/EF (EUT L 113 af 20.4.2004, s. 14).

## BILAG I

## BAKTERIOLOGISK SIKKERHED VED OSTE AF RÅ ELLER TERMISERET MÆLK

EFTA-stat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/kriterier ( <sup>1</sup> )	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal prøver	Analyseresultater ( <sup>2</sup> )			Sanktioner (antal og art) ( <sup>3</sup> )
				T	A	U	
<i>Salmonella</i> 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 <i>Campylobacter</i> 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					
<i>Staphylococcus aureus</i> 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					
<i>Escherichia coli</i> 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
<i>Listeria monocytogene</i> 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, U = Utilfredsstillende, 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)**

**EFTA-stat:** \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/ kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtag- ningsled	Produktidenti- fikation	Antal prøver	Analyseresultater		Sanktioner (antal og art) <sup>(2)</sup>
				Ingen	Forekomst	
Termofile <i>Campylobacter</i> 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 detailledet. 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

## AFDELING 1

## KRYDDERIERS BAKTERIOLOGISKE SIKKERHED

EFTA-stat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/kriterier <sup>(1)</sup>	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal prøver	Analyseresultater <sup>(2)</sup>			Sanktioner (antal og art) <sup>(3)</sup>
				T	A	U	
<i>Salmonella</i> 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					
	Produktionsvirksomheder (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					
<i>Bacillus cereus</i> 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					
	Produktionsvirksomheder (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, U = Utilfredsstillende. 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.

## AFDELING 2

## KRYDDERIERS BAKTERIOLOGISKE SIKKERHED

EFTA-stat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupper/kriterier ( <sup>1</sup> )	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal prøver	Analyseresultater ( <sup>2</sup> )			Sanktioner (antal og art) ( <sup>3</sup> )
				T	A	U	
<i>Clostridium perfringens</i> 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					
	Produktionsvirksomheder (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					
<i>Enterobakterier</i> 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					
	Produktionsvirksomheder (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, U = Utilfredsstillende. 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.



## BILAG IV

## KRYDDERIERS TOKSIKOLOGISKE SIKKERHED

EFTA-stat: \_\_\_\_\_

Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal prøver	Analyseresultater						Sanktioner (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								
Produktionsvirksom- heder (der anvender store mængder kryd- derier ved tilbered- ning 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.