

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

EUROPÄISCHER WIRTSCHAFTSRAUM
EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

EMPFEHLUNG DER EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Nr. 54/04/COL

vom 30. März 2004

für ein koordiniertes Programm zur amtlichen Lebensmittelüberwachung für 2004

DIE EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE —

gestützt auf das Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR), insbesondere auf Artikel 109 und Protokoll 1,

gestützt auf das Abkommen zwischen den EFTA-Staaten zur Einrichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs, insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b und Protokoll 1,

gestützt auf den in Anhang II Kapitel XII Nummer 50 des EWR-Abkommens genannten Rechtsakt (*Richtlinie 89/397/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung*)⁽¹⁾, in der dem EWR-Abkommen durch Protokoll 1 angeglichenen Fassung, insbesondere auf Artikel 14 Absatz 3,

nach Anhörung des EFTA-Lebensmittelausschusses, der die EFTA-Überwachungsbehörde unterstützt,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um das ordnungsgemäße Funktionieren des Europäischen Wirtschaftsraums zu gewährleisten, ist es erforderlich, im EWR koordinierte Lebensmittelüberwachungsprogramme zur Verbesserung der harmonisierten Umsetzung der amtlichen Überwachung durch die EWR-Staaten durchzuführen.
- (2) Bei derartigen Programmen sollte der Schwerpunkt auf der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften nach dem EWR-Abkommen liegen, das insbesondere

auf den Schutz der öffentlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen sowie auf die Sicherung des lautereren Handels ausgerichtet ist.

- (3) Laut Artikel 3 des in Anhang II Kapitel XII Nummer 54 Buchstabe n des EWR-Abkommens genannten Rechtsaktes (*Richtlinie 93/99/EWG des Rates vom 29. Oktober 1993 über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung*)⁽²⁾ haben die in Artikel 7 der Richtlinie 89/397/EWG genannten Laboratorien die Kriterien der Europäischen Norm EN 45000, die durch die Norm EN ISO 17025:2000 ersetzt wurden, zu erfüllen.
- (4) Die Ergebnisse der gleichzeitigen Umsetzung nationaler Programme und koordinierter Programme können Informationen und Erfahrungen bereitstellen, die die Grundlage zukünftiger Überwachungsaktivitäten und Gesetze bilden.
- (5) Die Beteiligung Islands und Liechtensteins an den Teilen A und B der Programme des Anwendungsbereichs dieser Empfehlung ist unter Berücksichtigung ihrer Freistellung vom Kapitel I des Anhangs I zum EWR-Abkommen zu bewerten —

EMPFEHLT DEN EFTA-STAA TEN:

1. Im Jahr 2004 Inspektionen und Kontrollen durchzuführen, gegebenenfalls Proben zu entnehmen und die Proben in Laboratorien zu untersuchen, mit dem Ziel:

— die bakteriologische Sicherheit von Käse aus Rohmilch oder thermisierter Milch zu ermitteln,

⁽¹⁾ ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 23.

⁽²⁾ ABl. L 290 vom 24.11.1993, S. 14. Richtlinie geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

- die bakteriologische Sicherheit von frischem gekühltem Geflügelfleisch in Bezug auf thermophilen *Campylobacter* zu ermitteln,
 - die bakteriologische und toxikologische Sicherheit von Gewürzen zu ermitteln.
2. Sicherzustellen, dass die in dieser Empfehlung nicht festgelegte Häufigkeit der Probenahme und/oder Inspektion ausreichend, um einen Überblick über den zu prüfenden Gegenstand zu erhalten.
 3. Die geforderten Informationen in dem Format der in den Anhängen beigefügten Erfassungsbögen vorzulegen, um die Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu verbessern. Diese Informationen sollten der EFTA-Überwachungsbehörde zusammen mit einem erläuternden Bericht, der Anmerkungen zu den Ergebnissen und zu den getroffenen Durchführungsmaßnahmen enthält, bis spätestens 1. Mai 2005 übermittelt werden.
 4. Im Rahmen dieses Programms zu analysierende Lebensmittel Laboratorien zu übergeben, die die Anforderungen von Artikel 3 der Richtlinie 93/99/EWG erfüllen. Sollten jedoch solche Laboratorien für bestimmte in dieser Empfehlung genannte Analysen in den EFTA-Staaten nicht vorhanden sein, so können diese Staaten andere Laboratorien benennen, die in der Lage sind, die betreffenden Analysen auszuführen.

UMFANG UND METHODEN

A. Bakteriologische Sicherheit von Käse aus Rohmilch oder thermisierter Milch

1. Umfang des Programms

Kontaminierter Käse aus Rohmilch oder thermisierter Milch hat beim Menschen durch verschiedene Bakterientypen wie *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoxigene *Escherichia coli* und Staphylokokkenenterotoxine Ausbrüche von Lebensmittelvergiftungen verursacht.

Im EWR haben die Erzeugung und der Verbrauch von Rohmilchkäse eine lange Tradition. Zur Fortführung dieser Tradition bei gleichzeitiger Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sind bei der Erzeugung, Erfassung und Lagerung von Rohmilch, die zur Herstellung von Käse verwendet wird, erhebliche Verbesserungen umgesetzt worden. Die betreffenden Lebensmittelunternehmen achten hierbei insbesondere auf die Hygiene und die Kontrolle während des gesamten Herstellungsprozesses.

Dieses Programmelement verfolgt das Ziel, die mikrobiologische Sicherheit von Käse aus Rohmilch bzw. aus thermisierter Milch zu untersuchen, um einen hohen Grad des Ver-

braucherschutzes zu fördern und Informationen zur Prävalenz pathogener und Indikator-Mikroorganismen in diesen Erzeugnissen zu erhalten. Diese Untersuchung betrifft ein Einjahresprogramm, dem sich im zweiten Jahr ein umfangreicheres Programm zur bakteriologischen Sicherheit von Käse anschließt. Der Zweck dieses umfangreicheren Programms besteht in der Ermittlung der Ausgangskontamination bei anderen Käsesorten, um in der Lage zu sein, aussagekräftige Schlussfolgerungen zum spezifischen Risiko von Käse aus Roh- bzw. thermisierter Milch zu ziehen. Die Untersuchungsergebnisse dieses Teils zu Käse aus Roh- bzw. thermisierter Milch werden ausgewertet und unter Berücksichtigung der Ergebnisse der dann nach dem zweiten Jahr vorliegenden Ergebnisse des allgemeinen Überblicks über den Sektor dargestellt.

2. Probenahme und Analysemethoden

Untersucht werden sollten Frischkäse, Weichkäse und halbfester Käse aus Roh- bzw. thermisierter Milch. Die zuständigen Behörden der EFTA-Staaten sollten repräsentative Proben dieser Erzeugnisse sowohl während der Herstellung als auch im Einzelhandel, einschließlich aus importierten Erzeugnissen, entnehmen und diese auf *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* und thermophilen *Campylobacter* testen sowie *Staphylococcus aureus* und *Escherichia coli* auszählen. Bei Nachweis von *Listeria monocytogenes* sollten diese Bakterien ebenfalls gezählt werden. Bei Proben aus dem Einzelhandel können die Tests auf den Nachweis von *Salmonella* und thermophilen *Campylobacter* sowie auf die Auszählung von *Listeria monocytogenes* eingeschränkt werden. Die Proben von jeweils mindestens 100 g Käse bzw. einem Käse bei weniger als 100 g sollten nach den Grundsätzen der Hygiene behandelt, in Kühlbehältern aufbewahrt und sofort zur Analyse an das Laboratorium gesandt werden.

Den Laboratorien sollte es gestattet sein, eine Methode ihrer Wahl einzusetzen, sofern der entsprechende Leistungsumfang dem zu erreichenden Ziel entspricht. Empfohlen werden allerdings die neueste Fassung der Norm ISO 6785 bzw. EN/ISO 6579 für den Nachweis von *Salmonella*, die neueste Fassung der Normen EN/ISO 11290-1 und 2 für den Nachweis von *Listeria monocytogenes*, die neueste Fassung der Norm ISO 10272:1995 für den Nachweis von thermophilen *Campylobacter*, die neueste Fassung der Norm EN/ISO 6888-1 bzw. 2 für die Auszählung von *Staphylococcus aureus* und die neueste Fassung der Norm ISO 11866-2,3 bzw. ISO 16649-1,2 für die Auszählung von *Escherichia coli*. Ebenfalls angewandt werden können gleichwertige Methoden, die von den zuständigen Behörden anerkannt sind.

Der Gesamtprobenumfang sollte im Ermessen der zuständigen Behörden der EFTA-Staaten liegen.

Die Ergebnisse der Kontrollen sollten in den Musterbogen in Anhang I eingetragen werden.

B. Bakteriologische Sicherheit von frischem gekühltem Geflügelfleisch in Bezug auf thermophilen *Campylobacter*

1. Umfang des Programms

Thermophiler *Campylobacter* ist eine Hauptursache für lebensmittelbedingte bakterielle Erkrankungen beim Menschen. In den letzten Jahren ist die Zahl der gemeldeten Fälle angestiegen. Epidemiologische Studien zeigen, dass Geflügelfleisch eine wichtige Infektionsquelle darstellt und dass ein erheblicher Anteil des zum menschlichen Verzehr bestimmten frischen Geflügelfleischs mit diesen Bakterien kontaminiert ist.

Gegenwärtig stehen in der aktuellen Gesetzgebung nach dem EWR-Abkommen noch keine ausreichenden wissenschaftlichen Erkenntnisse für die Festlegung von Kriterien für *Campylobacter* zur Verfügung. Weitere Studien zum umfassenden Verständnis der Epidemiologie dieses Krankheitserregers und der Rolle, die andere tierische Erzeugnisse und andere Lebensmittel im Allgemeinen spielen, werden zurzeit erarbeitet.

Dieses Programmelement verfolgt das Ziel, die mikrobiologische Sicherheit von frischem Geflügelfleisch in Bezug auf *Campylobacter* zu untersuchen, um einen hohen Grad des Verbraucherschutzes zu fördern und Informationen zur Prävalenz dieser Bakterien in solchen Erzeugnissen zu erhalten.

2. Probenahme und Analyseverfahren

Untersucht werden sollte frisches gekühltes Geflügelfleisch, insbesondere Hühner und Puten. Die zuständigen Behörden der EFTA-Staaten sollten repräsentative Proben dieser Erzeugnisse sowohl im Schlachtbetrieb als auch im Einzelhandel, einschließlich aus importierten Erzeugnissen, entnehmen und diese auf thermophilen *Campylobacter* testen. Die Proben von jeweils 10 g aus der Halshaut vor dem Kühlen der Schlachtkörper bzw. bei Probenahme im Einzelhandel von 25 g oder 25 cm² Brustfleisch sollten nach den Grundsätzen der Hygiene behandelt, in Kühlbehältern aufbewahrt und sofort zur Analyse an das Laboratorium gesandt werden. Zur besseren Vergleichbarkeit der Ergebnisse wird darüber hinaus empfohlen, die Probenahme in der Zeit von Mai bis Oktober vorzunehmen.

Den Laboratorien sollte es gestattet sein, eine Methode ihrer Wahl einzusetzen, sofern der entsprechende Leistungsumfang dem zu erreichenden Ziel entspricht. Allerdings wird die neueste Fassung der Norm ISO 10272:1995 für den Nachweis von thermophilem *Campylobacter* empfohlen. Ebenfalls angewandt werden können gleichwertige Methoden, die von den zuständigen Behörden anerkannt sind.

Der Gesamtprobenumfang sollte im Ermessen der zuständigen Behörden der EFTA-Staaten liegen.

Die Ergebnisse der Kontrollen sollten in den Musterbogen in Anhang II eingetragen werden.

C. Bakteriologische und toxikologische Sicherheit von Gewürzen

1. Umfang des Programms

Gewürze, Kräuter und pflanzliche Würzmittel werden wegen ihres typischen Geschmacks, ihrer Farbe und Aromen ge-

schätzt. Allerdings können Gewürze eine Vielzahl von Mikroorganismen, einschließlich pathogener Bakterien, Schimmelpilzen und Hefepilzen, enthalten. Bei unsachgemäßer Behandlung können diese zu einem schnellen Verderb der Lebensmittel führen, die sie eigentlich verbessern sollen. Gewürze sind als Hauptverursacher von lebensmittelbedingten Erkrankungen erkannt worden, wenn sie Lebensmitteln zugegeben wurden, bei denen ein weiteres Wachstum der Krankheitserreger möglich war. Diese Möglichkeit ist umso größer, wenn sie in Lebensmitteln zum Einsatz kommen, die eventuell nicht gründlich wärmebehandelt worden sind. Die Kontamination mit bestimmten Stämmen von Schimmelpilzen kann ebenfalls zur Entstehung von Toxinen, wie z. B. von Aflatoxinen, führen, die bei Überschreitung der Höchstwerte, die in dem im Anhang II Kapitel XII Nummer 54 Buchstabe zn des EWR-Abkommens (*Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte an bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln*)⁽¹⁾ genannten Rechtsakt aufgeführt sind, eine ernsthafte Gefährdung der Verbrauchergesundheit verursachen können.

Zur Gewährleistung eines hohen Grades des Verbraucherschutzes verfolgt dieses Programmelement das Ziel, die bakteriologische und toxikologische Sicherheit von Gewürzen zu bewerten, Informationen zur Prävalenz pathogener Mikroorganismen zu erfassen und zu prüfen, ob die in Verkehr gebrachten Gewürze die in der geltenden Gesetzgebung nach dem EWR-Abkommen festgelegten Aflatoxin-Grenzwerte überschreiten.

2. Probenahme und Analyseverfahren

Die zuständigen Behörden der EFTA-Staaten sollten bei der Einfuhr, in Herstellungs- und Verpackungsbetrieben, im Großhandel, in Betrieben, die Gewürze zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden, und im Einzelhandel repräsentative Proben von Gewürzen entnehmen. Dies erfolgt mit dem Ziel:

- a) Der Auszählung von *Enterobacteriaceae*, des Nachweises von *Salmonella* und der Auszählung von *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens*.

Die *Enterobacteriaceae*-Auszählung dient als Indikator für eine mögliche Bestrahlung oder eine ähnliche Behandlung der Gewürze. Die Proben von jeweils mindestens 100 g bzw. einer Packung bei weniger als 100 g sollten nach den Grundsätzen der Hygiene behandelt und sofort zur Analyse an das Laboratorium gesandt werden. Den Laboratorien ist gestattet, eine Methode ihrer Wahl einzusetzen, sofern der entsprechende Leistungsumfang dem zu erreichenden Ziel entspricht. Allerdings wird die neueste Fassung der Norm ISO 6579:2002 für den Nachweis von *Salmonella*, die neueste Fassung der Norm EN ISO 5552:1997 für die Auszählung von *Enterobacteriaceae*, die neueste Fassung der Norm ISO 7932:1993 für die Auszählung von *Bacillus cereus* und die neueste Fassung der Norm ISO 7937:1997 für die Auszählung von *Clostridium perfringens* empfohlen. Ebenfalls angewandt werden können gleichwertige Methoden, die von den zuständigen Behörden anerkannt sind.

⁽¹⁾ ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 857/2005 (AbL. L 143 vom 7.6.2005, S. 9).

Der Gesamtprobenumfang sollte im Ermessen der zuständigen Behörden der EFTA-Staaten liegen.

Die Ergebnisse der folgenden Kontrollen sollten in den Musterbögen in Anhang III Abschnitt 1 und 2 eingetragen werden.

- b) Der Ermittlung der Höchstwerte von Aflatoxinen in Gewürzen, die die in der geltenden Gesetzgebung nach dem EWR-Abkommen festgelegten Höchstwerte nicht überschreiten sollten.

Die Probenahme und die Analyse sollten dem in Anhang II Kapitel XII Nummer 54 Buchstabe s des EWR-Abkommens (*Richtlinie 98/53/EG der Kommission vom 16. Juli 1998 zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle bestimmter Lebensmittel auf Einhaltung der Höchstgehalte für Kontaminanten*)⁽¹⁾ genannten Rechtsakt entsprechen. Gemäß dieser Richtlinie muss die Probengröße je nach Größe der zu kontrollierenden Partie zwischen 1 kg und 10 kg betragen.

Der Gesamtprobenumfang sollte im Ermessen der zuständigen Behörden der EFTA-Staaten liegen.

Die Ergebnisse der folgenden Kontrollen sollten in den Musterbogen in Anhang IV dieser Empfehlung eingetragen werden.

Diese Empfehlung ist an Island, Liechtenstein und Norwegen gerichtet.

Brüssel, den 30. März 2004

Für die EFTA-Überwachungsbehörde

Bernd HAMMERMANN

Mitglied des Kollegiums

⁽¹⁾ ABl. L 201 vom 17.7.1998, S. 93. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/43/EG (ABl. L 113 vom 20.4.2004, S. 14).

ANHANG I

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON KÄSE AUS ROHMILCH ODER THERMISIERTER MILCH

EFTA-Staat: _____

| Bakteriengruppen/ Kriterien ⁽¹⁾ | Probenahmestufen | Produktbezeichnung | Anzahl der Proben | Analyseergebnisse ⁽²⁾ | | | Getroffene Maßnahmen (Anzahl und Art) ⁽³⁾ | |
|--|------------------|-------------------------------------|----------------------|----------------------------------|---|----------------|---|--|
| | | | | Z | A | N | | |
| <i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 in 25 g nicht vorhanden | Herstellung | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | Einzelhandel | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| Thermophilic <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 in 25 g nicht vorhanden | Herstellung | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | Einzelhandel | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 KbE/g M = 10 000 KbE/g | Herstellung | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | Einzelhandel | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 KbE/g M = 100 000 KbE/g | Herstellung | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | Einzelhandel | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | | | | N | V | ≤ 100 KbE/g | > 100 KbE/g | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 in 25 g nicht vorhanden | Herstellung | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |
| | Einzelhandel | Unausgereifter (frischer) Weichkäse | | | | | | |
| | | Ausgereifter Weichkäse | | | | | | |
| | | Halbfester Käse | | | | | | |

⁽¹⁾ Bei Probenahme im Einzelhandel kann die Probenzahl reduziert werden. Die Reduzierung der Probenzahl ist im Bericht anzugeben.

⁽²⁾ Z = Zufrieden stellend, A = Akzeptabel, U = Nicht zufrieden stellend, N = Nicht vorhanden, V = Vorhanden. Bei *Staphylococcus aureus* und *Escherichia coli* ist das Ergebnis zufrieden stellend, wenn alle beobachteten Werte < m sind, akzeptabel, wenn höchstens c Werte zwischen m und M liegen, und nicht zufrieden stellend, wenn mindestens ein Wert > M ist oder wenn mehr als c Werte zwischen m und M liegen.

⁽³⁾ Bei der Meldung der Durchführungsmaßnahmen wird die folgende Unterteilung empfohlen: mündliche Verwarnung, schriftliche Verwarnung, verbesserte innerbetriebliche Überwachung erforderlich, Rückruf des Produktes erforderlich, Verwaltungssanktion, gerichtliche Sanktion, sonstige.

ANHANG II

MIKROBIOLOGISCHE SICHERHEIT VON FRISCHEM GEKÜHLTEM GEFLÜGELFLEISCH (IN BEZUG AUF THERMOPHILEN CAMPYLOBACTER)

EFTA-Staat: _____

| Bakteriengruppen/ Kriterien ⁽¹⁾ | Probenahme- stufen | Produktbe- zeichnung | Anzahl der Proben | Analyseergebnisse | | Getroffene Maßnahmen (Anzahl und Art) ⁽²⁾ |
|---|-----------------------|-------------------------|----------------------|--------------------|-----------|---|
| | | | | Nicht vorhanden | Vorhanden | |
| Thermophiler <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 in 25 g nicht vorhanden | Herstellung | Geflügel/Huhn | | | | |
| | | Pute | | | | |
| | Einzelhandel | Geflügel/Huhn | | | | |
| | | Pute | | | | |

⁽¹⁾ Bei Probenahme im Einzelhandel kann die Probenzahl reduziert werden. Die Reduzierung der Probenzahl ist im Bericht anzugeben.

⁽²⁾ Bei der Meldung der Durchführungsmaßnahmen wird die folgende Unterteilung empfohlen: mündliche Verwarnung, schriftliche Verwarnung, verbesserte innerbetriebliche Überwachung erforderlich, Rückruf des Produktes erforderlich, Verwaltungsanktion, gerichtliche Sanktion, sonstige.

ANHANG III

ABSCHNITT 1

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON GEWÜRZEN

EFTA-Staat: _____

| Bakteriengruppen/ Kriterien ⁽¹⁾ | Probenahmestufen | Produktbezeichnung | Anzahl der Proben | Analyseergebnisse ⁽²⁾ | | | Getroffene Maßnahmen (Anzahl und Art) ⁽³⁾ |
|--|---|----------------------------|----------------------|----------------------------------|---|---|---|
| | | | | Z | A | N | |
| <i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 in 25 g nicht vorhanden | Einfuhr oder Herstel- lung/Verpackung oder Großhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |
| | Betrieb (Verwendung großer Gewürzmen- gen zur Lebensmit- telzubereitung) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |
| | Einzelhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 KbE/g M = 10 000 KbE/g | Einfuhr oder Herstel- lung/ Verpackung oder Großhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |
| | Betrieb (Verwendung großer Gewürzmen- gen zur Lebensmit- telzubereitung) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |
| | Einzelhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | |

⁽¹⁾ Bei Probenahme im Einzelhandel kann die Probenzahl reduziert werden. Die Reduzierung der Probenzahl ist im Bericht anzugeben.

⁽²⁾ Z = Zufrieden stellend, A = Akzeptabel, N = Nicht zufrieden stellend. Bei *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* ist das Ergebnis zufrieden stellend, wenn alle beobachteten Werte < m sind, akzeptabel, wenn höchstens c Werte zwischen m und M liegen, und nicht zufrieden stellend, wenn mindestens ein Wert > M ist oder wenn mehr als c Werte zwischen m und M liegen.

⁽³⁾ Bei der Meldung der Durchführungsmaßnahmen wird die folgende Unterteilung empfohlen: mündliche Verwarnung, schriftliche Verwarnung, verbesserte innerbetriebliche Überwachung erforderlich, Rückruf des Produktes erforderlich, Verwaltungssanktion, gerichtliche Sanktion, sonstige.

ABSCHNITT 2

BAKTERIOLOGISCHE SICHERHEIT VON GEWÜRZEN

EFTA-Staat: _____

| Bakteriengruppen/ Kriterien ⁽¹⁾ | Probenahmestufen | Produktbezeichnung | Anzahl der Proben | Analyseergebnisse ⁽²⁾ | | | Getroffene Maßnahmen (Anzahl und Art) ⁽³⁾ | |
|---|---|----------------------------|----------------------|----------------------------------|---|---|---|--|
| | | | | Z | A | N | | |
| <i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 KbE/g M = 1 000 KbE/g | Einfuhr oder Herstellung/ Verpackung oder Großhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |
| | Betrieb (Verwendung großer Gewürzmen- gen zur Lebensmit- telzubereitung) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |
| | Einzelhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |
| <i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 KbE/g M = 100 KbE/g | Einfuhr oder Herstel- lung/ Verpackung oder Großhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |
| | Betrieb (Verwendung großer Gewürzmen- gen zur Lebensmit- telzubereitung) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |
| | Einzelhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskatnuss/Ingwer/Curcuma | | | | | | |
| | | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | |

⁽¹⁾ Bei Probenahme im Einzelhandel kann die Probenzahl reduziert werden. Die Reduzierung der Probenzahl ist im Bericht anzugeben.

⁽²⁾ Z = Zufrieden stellend, A = Akzeptabel, N = Nicht zufrieden stellend. Bei *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* ist das Ergebnis zufrieden stellend, wenn alle beobachteten Werte < m sind, akzeptabel, wenn höchstens c Werte zwischen m und M liegen, und nicht zufrieden stellend, wenn mindestens ein Wert > M ist oder wenn mehr als c Werte zwischen m und M liegen.

⁽³⁾ Bei der Meldung der Durchführungsmaßnahmen wird die folgende Unterteilung empfohlen: mündliche Verwarnung, schriftliche Verwarnung, verbesserte innerbetriebliche Überwachung erforderlich, Rückruf des Produktes erforderlich, Verwaltungssanktion, gerichtliche Sanktion, sonstige.

ANHANG IV

TOXIKOLOGISCHE SICHERHEIT VON GEWÜRZEN

EFTA-Staat: _____

| Probenahmestufen | Produktbezeichnung | Anzahl der Proben | Analyseergebnisse | | | | | | Getroffene Maßnahmen (Anzahl und Art) ⁽¹⁾ |
|--|----------------------------|-------------------|----------------------|-----|-----|--------------------------|------|------|--|
| | | | Aflatoxin B1 (µg/kg) | | | Gesamt-Aflatoxin (µg/kg) | | | |
| | | | < 2 | 2—5 | > 5 | < 4 | 4—10 | > 10 | |
| Einfuhr oder Verpackungsbetrieb oder Großhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskatnuss/Ingwer/ Curcuma | | | | | | | | |
| | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | | | |
| Betrieb (Verwendung großer Gewürzmen- gen zur Lebensmit- telzubereitung) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskatnuss/Ingwer/ Curcuma | | | | | | | | |
| | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | | | |
| Einzelhandel | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskatnuss/Ingwer/ Curcuma | | | | | | | | |
| | Andere Gewürze und Kräuter | | | | | | | | |

⁽¹⁾ Bei der Meldung der Durchführungsmaßnahmen wird die folgende Unterteilung empfohlen: mündliche Verwarnung, schriftliche Verwarnung, verbesserte innerbetriebliche Überwachung erforderlich, Rückruf des Produktes erforderlich, Verwaltungssanktion, gerichtliche Sanktion, sonstige.