

II

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων δεν απαιτείται δημοσίευση)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Δεκεμβρίου 2003

σχετικά με ένα συντονισμένο πρόγραμμα για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων το 2004

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό E(2003) 4878]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2004/24/ΕΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

την οδηγία 89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 14ης Ιουνίου 1989, σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 14 παράγραφος 3,

Ύστερα από διαβούλευση με τη μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Κρίνεται αναγκαίο, για την εύρυθμη λειτουργία της εσωτερικής αγοράς, να προβλεφθούν συντονισμένα προγράμματα επιθεώρησης των τροφίμων σε κοινοτικό επίπεδο με σκοπό τη βελτίωση της εναρμονισμένης εφαρμογής των επίσημων ελέγχων από τα κράτη μέλη.
- (2) Τα προγράμματα αυτά πρέπει να δίνουν έμφαση στη συμμόρφωση με την κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων, η οποία αποβλέπει ιδίως στην προστασία της δημόσιας υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών και στη διασφάλιση δίκαιων εμπορικών πρακτικών.
- (3) Το άρθρο 3 της οδηγίας 93/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 29ης Οκτωβρίου 1993, σχετικά με τα πρόσθετα μέτρα που αφορούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων ⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽³⁾, απαιτεί από τα εργαστήρια που αναφέρονται στο άρθρο 7 της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ να συμμορφώνονται με τα κριτήρια που ορίζονται στη σειρά ευρωπαϊκών προτύπων EN 45000, η οποία έχει πλέον αντικατασταθεί από το πρότυπο EN ISO 17025:2000.

- (4) Από τα αποτελέσματα της ταυτόχρονης εφαρμογής εθνικών προγραμμάτων και συντονισμένων προγραμμάτων ενδέχεται να αντληθούν πληροφορίες και εμπειρία που θα αποτελέσουν τη βάση μελλοντικών δραστηριοτήτων ελέγχου και νομοθεσίας,

ΣΥΝΙΣΤΑ:

1. Κατά τη διάρκεια του 2004 τα κράτη μέλη πρέπει να διεξαγάγουν επιθεωρήσεις και ελέγχους που να περιλαμβάνουν, όπου ενδείκνυται, τη λήψη δειγμάτων και την ανάλυση των δειγμάτων αυτών σε εργαστήρια, με σκοπό:
 - να αξιολογείται η βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα,
 - να αξιολογείται η βακτηριολογική ασφάλεια του νωπού κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών όσον αφορά το θερμόφιλο καμπυλοβακτηρίδιο (*campylobacter*),
 - να αξιολογείται η βακτηριολογική και τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών.
2. Αν και στη σύσταση αυτή δεν καθορίζονται ποσοστά δειγματοληπιών ή/και επιθεωρήσεων, τα κράτη μέλη πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα ποσοστά αυτά είναι επαρκή ώστε να παρέχουν γενική επισκόπηση του υπό εξέταση θέματος σε κάθε κράτος μέλος.
3. Τα κράτη μέλη πρέπει να παρέχουν τις ζητούμενες πληροφορίες ακολουθώντας τη διάταξη των φύλλων καταγραφής που ορίζονται στο παράρτημα, συμβάλλοντας έτσι στην καλύτερη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να αποσταλούν στην Επιτροπή το αργότερο έως την 1η Μαΐου 2005 μαζί με επεξηγηματική έκθεση η οποία πρέπει να περιλαμβάνει παρατηρήσεις σχετικά με τα αποτελέσματα και τα εισηγμένα μέτρα αναγκαστικής εφαρμογής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 23.

⁽²⁾ ΕΕ L 290 της 24.11.1993, σ. 14.

⁽³⁾ ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1.

4. Τα προς ανάλυση τρόφιμα στο πλαίσιο του προγράμματος αυτού πρέπει να αναλύονται σε εργαστήρια που συνάδουν προς το άρθρο 3 της οδηγίας 93/99/ΕΟΚ. Ωστόσο, εάν στα κράτη μέλη δεν υπάρχουν τα κατάλληλα εργαστήρια για ορισμένες αναλύσεις που περιλαμβάνονται στη σύσταση αυτή, τα κράτη μέλη μπορούν να ορίσουν άλλα εργαστήρια που είναι σε θέση να πραγματοποιήσουν τις αναλύσεις αυτές.
5. Βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα

5.1. Πεδίο εφαρμογής του προγράμματος

Τα μολυσμένα τυριά που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα ευθύνονται για κρούσματα τροφικής δηλητηρίασης στον άνθρωπο από διάφορα είδη βακτηριδίων όπως: salmonella, listeria monocytogenes, βεροτοξινογόνος escherichia coli και σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες.

Υπάρχει μακρά παράδοση παραγωγής και κατανάλωσης τυριών από νωπό γάλα στην Κοινότητα. Για να συνεχιστεί αυτή η παράδοση, εξασφαλίζοντας παράλληλα την ασφάλεια των τροφίμων, έχουν πραγματοποιηθεί αξιολογικές βελτιώσεις στο σύστημα παραγωγής, συλλογής και αποθήκευσης του νωπού γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τυριών. Οι οικείες επιχειρήσεις τροφίμων δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην υγιεινή και τον έλεγχο καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής.

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να διερευνηθεί η μικροβιολογική ασφάλεια των τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα, ώστε να προωθηθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και να συλλεχθούν πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών-δεικτών στα εν λόγω προϊόντα. Η εν λόγω έρευνα αφορά μονοετές πρόγραμμα και θα συνοδευθεί, κατά το δεύτερο έτος, από ευρύτερο πρόγραμμα σχετικά με τη βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών. Σκοπός αυτού του ευρύτερου προγράμματος είναι να καθιερωθεί η βασική μόλυνση σε άλλες κατηγορίες τυριών ώστε να μπορούν να αντληθούν ουσιαστικά συμπεράσματα σχετικά με τον ειδικό κίνδυνο που ενέχουν τα τυριά από νωπό ή θερμισμένο γάλα. Τα αποτελέσματα των ερευνών του πρώτου αυτού μέρους όσον αφορά τα τυριά από νωπό ή θερμισμένο γάλα θα αναλύονται και θα δημοσιοποιούνται, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα της γενικής επισκόπησης στον συγκεκριμένο τομέα που διατίθενται μετά το δεύτερο έτος.

5.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν τα νωπά, τα μαλακά και τα ημίσκληρα τυριά που παρασκευάζονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να λαμβάνουν αντιπροσωπευτικά δείγματα από τα προϊόντα αυτά, τόσο σε επίπεδο παραγωγής όσο και σε επίπεδο λιανικής πώλησης, συμπεριλαμβανομένων των εισαγόμενων προϊόντων, με σκοπό την ανίχνευση της salmonella, της listeria monocytogenes και θερμόφιλου campylobacter και την καταμέτρηση του staphylococcus aureus και της escherichia coli. Εφόσον διαπιστωθεί η ύπαρξη listeria monocytogenes, τα εν λόγω βακτηρίδια πρέπει να καταμετρηθούν. Όταν λαμβάνονται δείγματα σε

επίπεδο λιανικής πώλησης, οι δοκιμές μπορεί να περιορίζονται στην ανίχνευση της salmonella και του θερμόφιλου campylobacter και στην καταμέτρηση της listeria monocytogenes. Τα δείγματα, αποτελούμενα από τουλάχιστον 100 γραμμάρια έκαστο ή από ένα τυρί εάν το βάρος του είναι μικρότερο των 100 γραμμαρίων, πρέπει να αποτελούν αντικείμενο υγειονομικής μεταχείρισης, να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση.

Τα εργαστήρια πρέπει να μπορούν να χρησιμοποιούν μεθόδους της επιλογής τους, αρκεί το επίπεδο απόδοσης των μεθόδων αυτών να είναι εφάμιλλο του στόχου που πρέπει να επιτευχθεί. Εντούτοις, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 6785 ή EN/ISO 6579 συνιστάται για την ανίχνευση της salmonella, οι πιο πρόσφατες εκδόσεις του προτύπου EN/ISO 11290-1 και 2 συνιστώνται για την ανίχνευση της listeria monocytogenes, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 10272:1995 συνιστάται για την ανίχνευση του θερμόφιλου campylobacter, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου EN/ISO 6888-1 ή 2 συνιστάται για την καταμέτρηση του staphylococcus aureus και η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 11866-2,3 ή ISO 16649-1,2 συνιστάται για την καταμέτρηση της escherichia coli. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα I.

6. Βακτηριολογική ασφάλεια του νωπού κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών σε ό,τι αφορά το θερμόφιλο campylobacter.

6.1. Πεδίο εφαρμογής του προγράμματος

Το θερμόφιλο campylobacter αποτελεί κύρια βακτηριολογική αιτία τροφικής ασθένειας που εκδηλώνεται στον άνθρωπο. Ο αριθμός των αναφερόμενων κρουσμάτων στον άνθρωπο αυξάνεται τα τελευταία χρόνια και οι επιδημιολογικές μελέτες δείχνουν ότι το κρέας των πουλερικών αποτελεί σημαντική πηγή μόλυνσης και ότι μεγάλο ποσοστό του νωπού κρέατος πουλερικών για ανθρώπινη κατανάλωση είναι μολυσμένο από αυτά τα βακτηρίδια.

Ωστόσο, προς το παρόν, δεν υπάρχουν επαρκείς επιστημονικές πληροφορίες για τον καθορισμό κριτηρίου στην κοινοτική νομοθεσία για το campylobacter και διεξάγονται περαιτέρω μελέτες για να κατανοηθεί καλύτερα η επιδημιολογία αυτού του παθογόνου και ο ρόλος που διαδραματίζουν άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης και άλλα τρόφιμα γενικότερα.

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να διερευνηθεί η μικροβιολογική ασφάλεια του νωπού κρέατος πουλερικών έναντι του campylobacter, ώστε να προωθηθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και να συγκεντρωθούν πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό αυτών των βακτηριδίων σε αυτά τα προϊόντα.

6.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν το νωπό κατεψυγμένο κρέας πουλερικών, ιδίως κοτόπουλου και γαλοπούλας. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να λαμβάνουν αντιπροσωπευτικά δείγματα από τα προϊόντα αυτά, τόσο σε επίπεδο σφαγείου όσο και σε επίπεδο λιανικής πώλησης, συμπεριλαμβανομένων των εισαγόμενων προϊόντων, με σκοπό την ανίχνευση του θερμοφιλού *campylobacter*. Τα δείγματα, αποτελούμενα από 10 γραμμάρια έκαστο και προερχόμενα από δέρμα λαϊμού προτού ψυχθούν τα σφάγια ή, όταν τα δείγματα λαμβάνονται σε επίπεδο λιανικής πώλησης, από 25 γραμμάρια ή 25 τετραγωνικά εκατοστά και προερχόμενα από κρέας στήθους, πρέπει να αποτελούν αντικείμενο υγειονομικού χειρισμού, να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση. Επιπροσθέτως, για την καλύτερη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων, συνιστάται να διεξάγεται η δειγματοληψία από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο.

Τα εργαστήρια πρέπει να μπορούν να χρησιμοποιούν μεθόδους της επιλογής τους, αρκεί το επίπεδο απόδοσης αυτών των μεθόδων να είναι εφάμιλλο του στόχου που πρέπει να επιτευχθεί. Ωστόσο, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 10272:1995 συνιστάται για την ανίχνευση του θερμοφιλού *campylobacter*. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα αυτών των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα II.

7. Βακτηριολογική και τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών

7.1. Πεδίο εφαρμογής του προγράμματος

Τα μπαχαρικά, τα βότανα και τα φυτικά αρτύματα (καρυκεύματα) εκτιμώνται για τη χαρακτηριστική τους γεύση, το χρώμα και το άρωμά τους. Ωστόσο, τα μπαχαρικά ενδέχεται να περιέχουν υψηλό αριθμό μικροοργανισμών, συμπεριλαμβανομένων παθογόνων βακτηριδίων, μούχλας και ζυμομυκήτων. Εάν δεν υποστούν σωστή επεξεργασία μπορούν να οδηγήσουν σε ταχεία αλλοίωση των τροφίμων που υποτίθεται ότι βελτιώνουν. Έχει διαπιστωθεί ότι τα μπαχαρικά αποτελούν τις κύριες αιτίες επιδημικών εκρήξεων νόσων που οφείλονται στα τρόφιμα, όταν προστίθενται σε τρόφιμα στα οποία υπήρχε πιθανότητα περαιτέρω ανάπτυξης των παθογόνων. Η πιθανότητα αυτή είναι μεγαλύτερη όταν τα μπαχαρικά χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα τα οποία ενδέχεται να μην έχουν υποστεί πλήρη θερμική επεξεργασία. Η μόλυνση με ορισμένα στελέχη μούχλας μπορεί επίσης να οδηγήσει στην παραγωγή τοξινών, όπως οι αφλατοξίνες, οι οποίες εάν υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζει ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 της Επιτροπής, της 8ης Μαρτίου 2001, για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμειξεις στα τρόφιμα⁽¹⁾, μπορούν να προξενήσουν σοβαρούς κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών.

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να εκτιμηθεί η βακτηριολογική και η τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών, να συλλεχθούν πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό των παθογόνων μικροοργανισμών και να επαληθευτεί ότι τα μπαχαρικά που διατίθενται στην αγορά δεν υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια για τις αφλατοξίνες που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία, ώστε να διασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών.

7.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να λαμβάνουν αντιπροσωπευτικά δείγματα μπαχαρικών σε επίπεδο εισαγωγών, σε επίπεδο εγκαταστάσεων παραγωγής/συσσκευασίας, σε επίπεδο χονδρικής πώλησης, σε εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν μπαχαρικά για την παρασκευή τροφίμων και σε επίπεδο λιανικής πώλησης, με στόχο τη διεξαγωγή δοκιμών για τα ακόλουθα:

- α) τη μέτρηση της *enterobacteriaceae*, την παρουσία της *salmonella* και την καταμέτρηση του *bacillus cereus* και του *clostridium perfringens*.

Η μέτρηση της *enterobacteriaceae* χρησιμοποιείται ως δείκτης πιθανής ακτινοβολίας ή άλλης παρόμοιας επεξεργασίας των μπαχαρικών. Τα δείγματα, αποτελούμενα από τουλάχιστον 100 γραμμάρια έκαστο ή από ένα πακέτο εάν το βάρος του είναι μικρότερο των 100 γραμμαρίων, πρέπει να αποτελούν αντικείμενο υγειονομικού χειρισμού και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση. Τα εργαστήρια μπορούν να χρησιμοποιούν μεθόδους της επιλογής τους, αρκεί το επίπεδο απόδοσης αυτών των μεθόδων να είναι εφάμιλλο του στόχου που πρέπει να επιτευχθεί. Ωστόσο, συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 6579:2002 για την ανίχνευση της *salmonella*, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου EN ISO 5552:1997 συνιστάται για την καταμέτρηση της *enterobacteriaceae*, η πλέον πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 7932:1993 συνιστάται για την καταμέτρηση του *bacillus cereus* και η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 7937:1997 συνιστάται για την καταμέτρηση του *clostridium perfringens*. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα αυτών των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα III, τμήματα 1 και 2.

- β) τη διασφάλιση ότι οι αφλατοξίνες δεν υπερβαίνουν το ανώτατο όριο που ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

Η δειγματοληψία και η ανάλυση πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με την οδηγία 98/53/ΕΚ της Επιτροπής, της 16ης Ιουλίου 1998, για την καθιέρωση τρόπων δειγματοληψίας και μεθόδων ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των μέγιστων περιεκτικότητων για ορισμένες προσμειξεις στα τρόφιμα⁽²⁾. Σύμφωνα με την εν λόγω οδηγία, το μέγεθος του δείγματος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 kg, ανάλογα με το μέγεθος της παρτίδας που πρόκειται να ελεγχθεί.

⁽¹⁾ ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 201 της 17.7.1998, σ. 93.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στα πρότυπα φύλλου καταχώρισης που περιέχονται στο παράρτημα IV της παρούσας σύστασης.

Βρυξέλλες, 19 Δεκεμβρίου 2003.

Για την Επιτροπή
David BYRNE
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών που παρασκευάζονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα

Κράτος μέλος: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια (1)	Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτέλεσμα ανάλυσης (2)				Ευλημμένα μέτρα (αριθμός και είδος) (3)
				I	A	MI		
Salmonella spp. n = 5 c = 0 απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
Θερμόφιλο campylobacter n = 5 c = 0 απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
Staphylococcus aureus n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
Escherichia coli n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
Listeria monocytogenes n = 5 c = 0 απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						

(1) Ο αριθμός των προς λήψη δειγμάτων δύναται να περιοριστεί όταν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Όταν διενεργείται περιορισμένη δειγματοληψία, πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

(2) I = Ικανοποιητικό, A = Αποδεκτό, MI = Μη ικανοποιητικό, Απ = Απουσία, Π = Παρουσία. Σε ό,τι αφορά τον staphylococcus aureus και την escherichia coli, το αποτέλεσμα είναι ικανοποιητικό εάν όλες οι τιμές που καταγράφηκαν είναι < m, αποδεκτό, εάν οι μέγιστες τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M, και μη ικανοποιητικό, εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή περισσότερες της μίας τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M.

(3) Για την αναφορά μέτρων αναγκαστικής εφαρμογής, συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση κ.ά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

**Μικροβιολογική ασφάλεια του νωπού κρέατος πουλερικών
(σε ό,τι αφορά το θερμόφιλο campylobacter)**

Κράτος μέλος: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια ⁽¹⁾	Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης ⁽²⁾		Ειλημμένα μέτρα (αριθμός και είδος) ⁽²⁾
				Απουσία	Παρουσία	
Θερμόφιλο campylobacter n = 5 c = 0 Απουσία σε 25 g	Παραγωγή	Κότα/κοτόπουλο				
		Γαλοπούλα				
	Λιανική πώληση	Κότα/κοτόπουλο				
		Γαλοπούλα				

⁽¹⁾ Ο αριθμός των προς λήψη δειγμάτων δύναται να περιοριστεί όταν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Όταν διενεργείται περιορισμένη δειγματοληψία, τούτο πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

⁽²⁾ Για την αναφορά μέτρων αναγκαστικής εφαρμογής, συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση κ.ά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΤΜΗΜΑ 1

Βακτηριολογική ασφάλεια των μπαχαρικών

Κράτος μέλος: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια (1)	Στάδιο δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης (2)			Ειλημμένα μέτρα (αριθμός και είδος) (3)
				I	A	MI	
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Απουσία σε 25 g	Εισαγωγή ή παραγωγή/ Συσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Εγκατάσταση που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για παρασκευή τροφίμων	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Λιανική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
Bacillus cereus n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Εισαγωγή ή παραγωγή/ Συσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Εγκατάσταση που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για παρασκευή τροφίμων	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Λιανική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					

(1) Ο αριθμός των προς λήψη δειγμάτων δύναται να περιοριστεί όταν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Όταν διενεργείται περιορισμένη δειγματοληψία, τούτο πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

(2) I = Ικανοποιητικό, A = Αποδεκτό, MI = Μη ικανοποιητικό. Σε ό,τι αφορά το bacillus cereus και το clostridium perfringens, το αποτέλεσμα είναι ικανοποιητικό εάν όλες οι τιμές που καταγράφηκαν είναι < m, αποδεκτό, εάν οι μέγιστες τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M, και μη ικανοποιητικό, εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή περισσότερες της μίας τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M.

(3) Για την αναφορά μέτρων αναγκαστικής εφαρμογής, συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση κ.ά.

ΤΜΗΜΑ 2

Βακτηριολογική ασφάλεια των μπαχαρικών

Κράτος μέλος: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια (1)	Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης (2)			Ειλημμένα μέτρα (αριθμός και είδος) (3)
				I	A	MI	
Clostridium perfringens n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Εισαγωγή ή παραγωγή/ Συσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Εγκατάσταση που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για παρασκευή τροφίμων	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Λιανική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
Enterobacteriaceae n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Εισαγωγή ή παραγωγή/ Συσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Εγκατάσταση που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για παρασκευή τροφίμων	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Λιανική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					

(1) Ο αριθμός των προς λήψη δειγμάτων δύναται να περιοριστεί όταν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Όταν διενεργείται περιορισμένη δειγματοληψία, τούτο πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

(2) I = Ικανοποιητικό, A = Αποδεκτό, MI = Μη ικανοποιητικό. Σε ό,τι αφορά το bacillus cereus και το clostridium perfringens, το αποτέλεσμα είναι ικανοποιητικό εάν όλες οι τιμές που καταγράφηκαν είναι < m, αποδεκτό, εάν οι μέγιστες τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M, και μη ικανοποιητικό, εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή περισσότερες της μίας τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M.

(3) Για την αναφορά μέτρων αναγκαστικής εφαρμογής, συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση κ.ά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών

Κράτος μέλος: _____

Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης						Ειλημμένα μέτρα (αριθμός και είδος) (1)
			Αφλατοξίνη Β1 (µg/kg)			Συνολική αφλατοξίνη (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Εισαγωγή ή παραγωγή/ Συσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma								
	Άλλα μπαχαρικά και βότανα								
Εγκατάσταση που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για παρασκευή τροφίμων	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma								
	Άλλα μπαχαρικά και βότανα								
Λιανική πώληση	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma								
	Άλλα μπαχαρικά και βότανα								

(1) Για την αναφορά μέτρων αναγκαστικής εφαρμογής, συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση κ.ά.