

II

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων δεν απαιτείται δημοσίευση)

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑΣ ΑΡΧΗΣ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

αριθ. 54/04/COL

της 30ής Μαρτίου 2004

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

Η ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (ΕΟΧ), και ιδίως το άρθρο 109 παράγραφος 1 και το πρωτόκολλο 1,

τη συμφωνία μεταξύ των κρατών της ΕΖΕΣ σχετικά με την ίδρυση Εποπτεύουσας Αρχής και Δικαστηρίου, και ιδίως το άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) και το πρωτόκολλο 1,

την πράξη στην οποία αναφέρεται το σημείο 50 του κεφαλαίου XII του παραρτήματος II της συμφωνίας για τον ΕΟΧ [οδηγία 89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 14ης Ιουνίου 1989, σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων ⁽¹⁾], όπως προσαρμόστηκε στη συμφωνία για τον ΕΟΧ με το πρωτόκολλο 1 αυτής, και ιδίως με το άρθρο 14 παράγραφος 3,

Ύστερα από διαβουλεύσεις με την επιτροπή τροφίμων της ΕΖΕΣ, η οποία επικουρεί την Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Είναι αναγκαίο, για λόγους εύρυθμης λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς, να ληφθούν μέτρα για συντονισμένα προγράμματα επιθεώρησης των τροφίμων σε επίπεδο ΕΟΧ, με σκοπό τη βελτίωση της εναρμονισμένης εφαρμογής των επίσημων ελέγχων από τα κράτη ΕΖΕΣ.
- (2) Αυτά τα προγράμματα πρέπει να δίνουν έμφαση στη συμμόρφωση με την κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων σύμφωνα με τη συμφωνία για τον ΕΟΧ, η οποία αποβλέπει ιδίως στην προστασία της δημόσιας υγείας και των συμφερόντων

των καταναλωτών καθώς και στη διασφάλιση των δικαιων εμπορικών πρακτικών.

- (3) Το άρθρο 3 της πράξης στην οποία αναφέρεται το σημείο 54ν του κεφαλαίου XII του παραρτήματος II της συμφωνίας για τον ΕΟΧ [οδηγία 93/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 29ης Οκτωβρίου 1993, σχετικά με τα πρόσθετα μέτρα που αφορούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων ⁽²⁾] απαιτεί από τα εργαστήρια στα οποία αναφέρεται το άρθρο 7 της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ να συμμορφώνονται με τα κριτήρια της σειράς ευρωπαϊκών προτύπων EN 45000, η οποία αντικαταστάθηκε από τη σειρά EN ISO 17025:2000.
- (4) Τα αποτελέσματα της ταυτόχρονης εφαρμογής εθνικών προγραμμάτων και συντονισμένων προγραμμάτων ενδέχεται να παράσχουν τις πληροφορίες και την πείρα που θα αποτελέσουν τη βάση για μελλοντικές δραστηριότητες ελέγχου και για την εκπόνηση νομοθεσίας.
- (5) Η συμμετοχή της Ισλανδίας και του Λιχτενστάιν στα προγράμματα στα μέρη Α και Β του πεδίου εφαρμογής της παρούσας σύστασης θα πρέπει να αξιολογηθεί σε συνάρτηση με τις εξαιρέσεις των χωρών αυτών από το κεφάλαιο I του παραρτήματος I της συμφωνίας για τον ΕΟΧ,

ΣΥΝΙΣΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΤΗ ΕΖΕΣ:

1. Στη διάρκεια του 2004 πρέπει να διεξαχθούν επιθεωρήσεις και ελέγχους που να περιλαμβάνουν, όπου ενδείκνυται, τη λήψη δειγμάτων και την ανάλυση των δειγμάτων αυτών σε εργαστήρια, με σκοπό:

— να αξιολογηθεί η βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα,

⁽¹⁾ ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 23.

⁽²⁾ ΕΕ L 290 της 24.11.1993, σ. 14· οδηγία όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1).

- την εκτίμηση της βακτηριολογικής ασφάλειας νωπού κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών όσον αφορά το θερμόφιλο καμπυλοβακτηρίδιο (*Campylobacter*),
 - να αξιολογηθεί η βακτηριολογική και τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών.
2. Παρότι στην παρούσα σύσταση δεν καθορίζονται ποσοστά δειγματοληψίας ή/και επιθεώρησης, τα κράτη ΕΖΕΣ πρέπει να εξασφαλίσουν ότι αυτά επαρκούν για την επισκόπηση του εξεταζόμενου ζητήματος.
3. Τα κράτη ΕΖΕΣ πρέπει να παρέχουν τις ζητούμενες πληροφορίες ακολουθώντας το μορφότυπο των δελτίων καταγραφής που παρέχονται στα παραρτήματα, συμβάλλοντας έτσι στην καλύτερη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να αποσταλούν στην Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ έως την 1η Μαΐου 2005 μαζί με επεξηγηματική έκθεση που πρέπει να περιλαμβάνει παρατηρήσεις σχετικά με τα αποτελέσματα και τα ειλημμένα μέτρα αναγκαστικής εφαρμογής.
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 ΕΖΕΣ δεν υπάρχουν τα κατάλληλα εργαστήρια για ορισμένες αναλύσεις που περιλαμβάνονται στην παρούσα σύσταση, τα κράτη ΕΖΕΣ μπορούν να ορίσουν άλλα εργαστήρια που είναι σε θέση να πραγματοποιήσουν τις αναλύσεις αυτές.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

A. Βακτηριολογική ασφάλεια τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα

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.

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

Ο σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να διερευνήσει τη μικροβιολογική ασφάλεια των τυριών που παράγονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα έτσι ώστε να προωθήσει ένα υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και να συλλέξει πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό των παθογόνων και των

μικροοργανισμών-δεικτών στα συγκεκριμένα προϊόντα. Η εν λόγω έρευνα αφορά μονοετές πρόγραμμα και θα συνοδευθεί, κατά το δεύτερο έτος, από ευρύτερο πρόγραμμα με τη βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών. Σκοπός αυτού του ευρύτερου προγράμματος είναι να τεκμηριωθεί η βασική μόλυνση σε άλλες κατηγορίες τυριών προκειμένου να μπορούν να αντληθούν ουσιώδη 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 στο συγκεκριμένο τομέα που διατίθενται μετά το δεύτερο έτος.

2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν τα νωπά, τα μαλακά και τα ημίκληρα τυριά που παρασκευάζονται από νωπό ή θερμισμένο γάλα. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών ΕΖΕΣ 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 του θερμόφιλου καμπυλοβακτηριδίου (*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 μπορούν να περιορίζονται στην ανίχνευση της *Salmonella* και του θερμόφιλου καμπυλοβακτηρίου (*Campylobacter*) και στην καταμέτρηση του *Listeria monocytogenes*. Τα δείγματα, αποτελούμενα από τουλάχιστον 100 γραμμάρια έκαστο ή από ένα τυρί αν το βάρος είναι μικρότερο των 100 γραμμαρίων, πρέπει να υφίστανται χειρισμούς κατά τρόπο υγειονομικά ορθό, να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να στέλνονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση.

Επιτρέπεται στα εργαστήρια να χρησιμοποιούν τη μέθοδο της επιλογής τους, υπό την προϋπόθεση ότι το επίπεδο απόδοσής τους είναι εφάμιλλο του επιδιωκόμενου στόχου. Ωστόσο, για την ανίχνευση της *Salmonella* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 6785 ή EN/ISO 6579, για την ανίχνευση της *Listeria monocytogenes* συνιστώνται οι πιο πρόσφατες εκδόσεις των προτύπων EN/ISO 11290-1 και 2, για την ανίχνευση του θερμόφιλου καμπυλοβακτηρίου (*Campylobacter*) συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 10272:1995, για την καταμέτρηση του *Staphylococcus aureus* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου EN/ISO 6888-1 ή 2 και για την καταμέτρηση του *Escherichia coli* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 11866-2,3 ή ISO 16649-1,2. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών ΕΖΕΣ.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται με χρήση του υποδείγματος που περιέχεται στο παράρτημα I.

B. Βακτηριολογική ασφάλεια του νωπού κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών υπό ψύξη σε ό,τι αφορά το θερμόφιλο καμπυλοβακτηρίδιο (*Campylobacter*)

1. Πεδίο εφαρμογής του προγράμματος

Το θερμόφιλο καμπυλοβακτηρίδιο (*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 ισχύουσα νομοθεσία υπό τη συμφωνία για τον ΕΟΧ αναφορικά με το καμπυλοβακτηρίδιο (*Campylobacter*) και διεξάγονται περαιτέρω έρευνες για να κατανοηθεί καλύτερα επιδημιολογία αυτού του παθογόνου και ο ρόλος που διαδραματίζουν άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης και άλλα τρόφιμα γενικότερα.

Στόχος αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να διερευνηθεί η μικροβιολογική ασφάλεια του νωπού κρέατος πουλερικών έναντι του καμπυλοβακτηριδίου (*Campylobacter*) έτσι ώστε να προωθηθεί ένα υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και να συγκεντρωθούν πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό αυτών των βακτηριδίων σε αυτά τα προϊόντα.

2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν το νωπό και διατηρημένο με απλή ψύξη κρέας πουλερικών, ιδίως κοτόπουλου και γαλοπούλας. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών ΕΖΕΣ 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 θερμόφιλου καμπυλοβακτηριδίου. Τα δείγματα, αποτελούμενα από δέκα 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 υφίστανται χειρισμούς κατά τρόπο υγιονομικά ορθό, να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να στέλνονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση. Επιπλέον, για την καλύτερη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων, συνιστάται να διεξάγεται η δειγματοληψία να πραγματοποιείται από το Μάιο έως τον Οκτώβριο.

Επιτρέπεται στα εργαστήρια να χρησιμοποιούν τη μέθοδο της επιλογής τους, υπό την προϋπόθεση ότι το επίπεδο απόδοσής τους είναι εφάμιλλο του επιδιωκόμενου στόχου. Ωστόσο, για την ανίχνευση του θερμόφιλου *Campylobacter* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 10272:1995. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών ΕΖΕΣ.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται με χρήση του υποδείγματος που περιέχεται στο παράρτημα II.

Γ. Βακτηριολογική και τοξικολογική ασφάλεια των μπαχαρικών

1. Πεδίο εφαρμογής του προγράμματος

Τα μπαχαρικά, τα βότανα και τα φυτικά αρτύματα (καρυκεύματα) εκτιμώνται για την 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 όταν προστίθενται σε τρόφιμα στα οποία υπήρχε πιθανότητα περαιτέρω ανάπτυξης των παθογόνων. Η πιθανότητα αυτή είναι μεγαλύτερη όταν τα μπαχαρικά χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα που ενδέχεται να μην έχουν υποστεί πλήρη θερμική επεξεργασία. Η μόλυνση με ορισμένα στελέχη μούχλας μπορεί ακόμη να οδηγήσει στην παραγωγή τοξινών, όπως οι αφατοξίνες, οι οποίες, αν υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζονται στην πράξη στην οποία αναφέρεται το σημείο 542η του κεφαλαίου XII του παραρτήματος II στη συμφωνία για τον ΕΟΧ [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 της Επιτροπής, της 8ης Μαρτίου 2001, για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις 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 αφατοξίνες που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία σύμφωνα με τη συμφωνία για τον ΕΟΧ, ώστε να διασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών.

2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι αρμόδιες αρχές των κρατών ΕΖΕΣ 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 σκοπό τη διεξαγωγή δοκιμών για τα ακόλουθα:

- a) 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 τους είναι μικρότερο των 100 γραμμάρων, πρέπει να υφίστανται χειρισμούς κατά τρόπο υγιονομικά ορθό και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση. Επιτρέπεται στα εργαστήρια να χρησιμοποιούν τη μέθοδο της επιλογής τους, υπό την προϋπόθεση ότι το επίπεδο απόδοσής τους είναι εφάμιλλο του επιδιωκόμενου στόχου. Ωστόσο, για την ανίχνευση της *Salmonella* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 6579:2002, για την καταμέτρηση της Enterobacteriaceae συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου EN ISO 5552:1997, για την καταμέτρηση του *Bacillus cereus* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 7932:1993 και για την καταμέτρηση του *Clostridium perfringens* συνιστάται η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 7937:1997. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

⁽¹⁾ ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 857/2005 (ΕΕ L 143 της 7.6.2005, σ. 9).

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών ΕΖΕΣ.

Τα αποτελέσματα των παρακάτω ελέγχων πρέπει να καταγράφονται με χρήση του υποδείγματος που περιέχεται στο παράρτημα III τμήματα 1 και 2·

- β) τη διασφάλιση ότι οι αφλατοξίνες στα μπαχαρικά δεν υπερβαίνουν το ανώτατο όριο που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία σύμφωνα με τη συμφωνία για τον ΕΟΧ.

Η δειγματοληψία και η ανάλυση πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με την πράξη στην οποία αναφέρεται το σημείο 54s του κεφαλαίου XII του παραρτήματος II στη συμφωνία για τον ΕΟΧ [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 προσμείξεις στα τρόφιμα ⁽¹⁾]. 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.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών ΕΖΕΣ.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται με χρήση του υποδείγματος που περιέχεται στο παράρτημα IV της σύστασης αυτής.

Η παρούσα σύσταση απευθύνεται στην Ισλανδία, στο Λιχτενστάιν και στη Νορβηγία.

Βρυξέλλες, 30 Μαρτίου 2004.

Για την Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

Bernd HAMMERMANN

Μέλος του Σώματος

⁽¹⁾ ΕΕ L 201 της 17.7.1998, σ. 93· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2004/43/ΕΚ (ΕΕ L 113 της 20.4.2004, σ. 14).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΝΩΠΟ Ή ΘΕΡΜΙΣΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ

Κράτος ΕΖΕΣ: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/ κριτήρια (1)	Στάδια δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης (2)				Λαμβανόμενα μέτρα (αριθμός και ονομασία) (3)
				I	A	MI		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
Θερμόφιλο <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Απουσία σε 25g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
				Απ	Π	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίκληρο 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. Όσον αφορά το *Staphylococcus aureus* και την *Escherichia coli*, τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι < m, αποδεκτά εάν οι μέγιστες τιμές c κυμαίνονται μεταξύ m και M και μη ικανοποιητικά εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή εάν άλλες από τις τιμές c κυμαίνονται m και M.

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ (ΣΕ Ο,ΤΙ ΑΦΟΡΑ ΤΟ ΘΕΡΜΟΦΙΛΟ *CAMPYLOBACTER*)

Κράτος ΕΖΕΣ: _____

Παθογόνα βακτηρίδια/κριτήρια ⁽¹⁾	Στάδια δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης		Λαμβανόμενα μέτρα (αριθμός και ονομασία) ⁽²⁾
				Απουσία	Παρουσία	
Θερμόφιλο <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Απουσία σε 25 g	Παραγωγή	Κότα/κοτόπουλο				
		Γαλοπούλα				
	Λιανικό εμπόριο	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, 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, απαιτείται ανάκληση προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση, άλλο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΤΜΗΜΑ 1

ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Κράτος ΕΖΕΣ: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια ⁽¹⁾	Στάδιο δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης ⁽²⁾			Λαμβανόμενα μέτρα (αριθμός και ονομασία) ⁽³⁾
				I	A	ΜΙ	
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 χρη- σιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για την 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 χρη- σιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για την 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, πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

⁽²⁾ I = Ικανοποιητικό, A = Αποδεκτό, ΜΙ = Μη ικανοποιητικό. Σε ό,τι αφορά το Bacillus cereus και το Clostridium perfringens τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι < m, αποδεκτά εάν οι μέγιστες τιμές c κυμαίνονται από m έως M και μη ικανοποιητικά εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή εάν άλλες από τις τιμές c κυμαίνονται m και M.

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

ΤΜΗΜΑ 2

ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Κράτος ΕΖΕΣ: _____

Ομάδες βακτηρίων/κριτήρια ⁽¹⁾	Στάδια δειγματοληψίας	Προϊόν	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης ⁽²⁾			Λαμβανόμενα μέτρα (αριθμός και ονομασία) ⁽³⁾
				I	A	MI	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Εισαγωγή ή παραγωγή/συσσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα αρτύματα και μαγειρικά χόρτα					
	Εγκατάσταση (που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για την 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					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Εισαγωγή ή παραγωγή/συσσκευασία ή χονδρική πώληση	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Μοσχοκάρυδο/πιπερόριζα/curcuma					
		Άλλα μπαχαρικά και βότανα					
	Εγκατάσταση (που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες μπαχαρικών για την 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, πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

(²) I = Ικανοποιητικό, A = Αποδεκτό, MI = Μη ικανοποιητικό. Αναφορικά με το *Bacillus cereus* και το *Clostridium perfringens* τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά εάν όλες οι τιμές που παρατηρούνται είναι < m, αποδεκτά εάν οι μέγιστες τιμές c κυμαίνονται από m έως M και μη ικανοποιητικά εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή εάν άλλες από τις τιμές 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, απαιτείται ανάκληση προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση, άλλο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Κράτος ΕΖΕΣ: _____

Επίπεδο δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα ανάλυσης						Λαμβανόμενα μέτρα (αριθμός και ονομασία) ⁽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 την 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, απαιτείται ανάκληση προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστική δράση, άλλο.