

II

(Aktid, mille avaldamine ei ole kohustuslik)

EUROOPA MAJANDUSPIIRKOND

EFTA JÄRELEVALVEAMET

EFTA JÄRELEVALVEAMETI SOOVITUS

nr 54/04/COL,

30. märts 2004,

toiduainete ametlikku kontrolli käsitleva 2004. aasta koordineeritud programmi kohta

EFTA JÄRELEVALVEAMET,

mis on eeskätt mõeldud kaitsma rahvatervist ja tarbija-huve ning tagama õiglased kaubandustavad.

võttes arvesse Euroopa Majanduspiirkonna (EMP) lepingut, eriti selle artiklit 109 ja protokoll 1,

- (3) EMP lepingu II lisa XII peatüki punktis 54n viidatud õigusakti (nõukogu 29. oktoobri 1993. aasta direktiiv 93/99/EMÜ toiduainete ametlikku kontrolli käsitlevate lisameetmete kohta) ⁽²⁾ artiklis 3 nõutakse, et direktiivi 89/397/EMÜ artiklis 7 nimetatud laborid peavad vastama Euroopa standardite EN 45000 seeria kriteeriumidele, mis on nüüdseks asendatud EN ISO 17025:2000 standardiga.

võttes arvesse EFTA riikide vahelist lepingut, millega asutatakse järelevalveamet ja kohus, eriti selle artikli 5 lõike 2 punkti b ja protokoll 1,

võttes arvesse EMP lepingu II lisa XII peatüki punktis 50 viidatud õigusakti (nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiiv 89/397/EMÜ toiduainete ametliku kontrolli kohta), ⁽¹⁾ kohandatud EMP lepinguga selle protokoll 1 alusel, eriti selle artikli 14 lõiget 3,

- (4) Siseriiklike programmide ja koordineeritud programmide üheaegse rakendamise tulemuste põhjal võidakse saada teavet ja kogemusi selles osas, millele edasine kontrollitegevus ja õigusaktid võiksid tugineda.

pärast konsulteerimist EFTA toiduainete komiteega, kes abistab EFTA järelevalveametit,

- (5) Islandi ja Liechtensteini osalemist programmides käesoleva soovitus A ja B osa raames tuleb hinnata EMP lepingu I lisa I peatüki erandite kohaselt,

ning arvestades järgmist:

SOOVITAB EFTA RIIKIDELE JÄRGMIST:

- (1) Pöörates tähelepanu Euroopa Majanduspiirkonna ladusale toimimisele, on Euroopa Majanduspiirkonnas vaja sisse seada koordineeritud toiduainete kontrolli programmid, mis on ette nähtud selleks, et aidata EMP riikidel edendada ametlike kontrollimiste ühtlustamist.

1. 2004. aasta jooksul teha inspekteerimisi ja kontrollimisi, kaasa arvatud, märgitud juhtudel, proovivõtmised ja nende proovide laboratoorsed analüüsid, selleks et:

— hinnata toor- või kuumtöödeldud piimast valmistatud juustude bakterioloogilist ohutust,

- (2) Kõnealustes programmides tuleks rõhutada EMP lepingu alusel jõus olevate toiduainealaste õigusaktide järgimist,

⁽²⁾ EÜT L 290, 24.11.1993, lk 14. Direktiivi on muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

⁽¹⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 23.

- hinnata värsket jahutatud linnuliha bakterioloogilist ohutust seoses termofiilse kamülobakteriga,
 - hinnata vürtside bakterioloogilist ja toksikoloogilist ohutust.
2. Kuigi proovivõttude ja/või kontrollimiste arv ei ole käesolevas soovitusel sätestatud, tuleks tagada, et arv oleks piisav, et saada ülevaade kõnealuse teema kohta.
 3. Esitada nõutavad andmed lisades sätestatud aruannete vormi järgides, et parandada tulemuste võrreldavust. Nimetatud andmed tuleb saata EFTA järelevalveametile hiljemalt 1. maiks 2005. aastaks koos selgitava aruandega, mis peab sisaldama selgitusi tulemuste ja võetud jõustamismeetmete kohta.
 4. Kõnealuse programmi raames analüüsivad toiduained tuleb esitada laboritele, mis vastavad direktiivi 93/99/EMÜ artiklile 3. Kui kõnealused laborid puuduvad EFTA riikides käesolevas soovitusel sisalduvate teatud analüüside tegemiseks, võivad riigid nimetada teisi laboreid, kes on võimelised neid analüüsi tegema.

REGULEERIMISALA JA MEETODID

A. Toor- või kuumtöödeldud piimast valmistatud juustude bakterioloogiline ohutus

1. Programmi reguleerimisala

Saastunud juustud, mis on valmistatud toorpiimast või kuumtöödeldud piimast, on põhjustanud toidumürgituse juhtumeid inimestel mitmete bakteriliikide poolt, nt *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, veretoksiini produtseerivad *Escherichia coli* ja enterotoksiini tootvad stafülokokid.

EMPs on pikaajalised traditsioonid toorpiimajuustude valmistamisel ja tarbimisel. Nimetatud traditsiooni jätkamiseks ning samaaegseks toiduohutuse tagamiseks on juustude tootmisel kasutatava toorpiima tootmis-, kogumis- ja hoiustamissüsteemis tehtud märkimisväärsed edusamme. Erilist tähelepanu on asjaomased toiduoperaatorid kogu tootmisprotsessi ulatuses pööranud hügieenile ning kontrollile.

Programmi selle osa eesmärgiks on uurida toorpiimast või kuumtöödeldud piimast valmistatud juustude mikrobioloogilist ohutust, et edendada kõrgetasemelist tarbijakaitset ning

koguda teavet patogeensete ja indikaatormikroorganismide valdavuse kohta nimetatud toodetes. Kõnesolev uurimine käsitleb üheaastast programmi ning sellele järgneb teise aasta jooksul laiahaardelisem programm, mis käsitleb juustude bakterioloogilist ohutust. Nimetatud laiahaardelisema programmi eesmärgiks on luua muude juustukategooriate saastatuse osas võrdlusalus, et teha tähenduslikke järeldusi toorpiimast või kuumtöödeldud piimast valmistatud juustude eririskide osas. Uurimiste selle osa tulemusi toorpiimast ja kuumtöödeldud piimast valmistatud juustude osas analüüsitakse ja need esitatakse, arvestades üldise ülevaate tulemusi kõnesolevas sektoris, mis tehakse kättesaadavaks teise aasta jarel.

2. Proovide võtmine ja analüüsimeetod

Uurimised puudutavad toorpiimast või kuumtöödeldud piimast valmistatud värsked, pehmeid ja poolkövasid juustusid. EFTA riikide pädevad asutused peavad võtma nimetatud toodete representatiivseid proove nii tootmistasandil kui ka jaemüügitasandil, kaasa arvatud imporditud tooted, et analüüsida *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* ja termofiilse kamülobakteri esinemist toodetes ning loendada *Staphylococcus aureus* ja *Escherichia coli* esinemist. Kui tuvastatakse *Listeria monocytogenesi* olemasolu, tuleb loendada nende bakterite arv. Proovide võtmisel jaemüügi tasandil võivad analüüsid piirneda *Salmonella* ja termofiilse kamülobakteri tuvastamise ning *Listeria monocytogenesi* loendamisega. Proove, millest igaüks on vähemalt 100 g või üks juust, kui see kaalub alla 100 g, tuleb käsitseda hügieeniliselt, asetada need külmutuskonteineritesse ning viivitamata saata analüüsimeetodeks laborisse.

Laboritel on õigus kasutada analüüsimeetodit omal valikul, tingimusel et selle efektiivsus vastab püstitatud eesmärgile. Samas soovitatakse *Salmonella* tuvastamiseks ISO 6785 või EN/ISO 6579 standardi uusimaid versioone, *Listeria monocytogenesi* tuvastamiseks EN/ISO 11290-1 ja 2 standardite uusimaid versioone, termofiilse kamülobakteri tuvastamiseks ISO 10272:1995 standardi uusimat versiooni, *Staphylococcus aureusi* loendamiseks EN/ISO 6888-1 või 2 standardi uusimat versiooni ning *Escherichia coli* loendamiseks ISO 11866-2,3 või ISO 16649-1,2 standardi uusimat versiooni. Samuti võib kasutada pädevate asutuste poolt tunnustatud samaväärseid lisameetodeid.

Üldine proovivõtmise tase tuleb jätta EFTA riikide pädevate asutuste otsustada.

Kontrollimiste tulemused tuleb registreerida I lisas sätestatud aruande näidises.

B. Värske jahutatud linnuliha bakterioloogiline ohutus seoses termofiilse *Campylobacteriga*

1. Programmi reguleerimisala

Termofiilne *Campylobacter* on üks peamisi toiduga seotud inimeste haiguste bakteriaalseid põhjustajaid. Teadaolev inimeste haigusjuhtude arv on viimastel aastatel kasvanud ning epidemioloogilised uuringud näitavad, et linnuliha on infektsioonide oluline allikas ning märkimisväärne osa inimeste toiduks mõeldud värsket linnuliha on nende bakteritega saastatud.

Käesoleval hetkel puudub piisav teaduslik teave, mille alusel jõus olevates õigusaktides kehtestada kriteeriumid *Campylobacteri* kohta EMP lepingu raames, ning edasised uuringud, mille alusel paremini mõista nimetatud patogeeni epidemioloogiat ning muude loomsete toodete ning ka üldiselt muu toidu osakaalu selles, on väljatöötamisel.

Nimetatud programmi osa eesmärgiks on hinnata värske linnuliha mikrobioloogilist ohutust *Campylobacteri* suhtes, et edendada kõrgetasemelist tarbijakaitset ning koguda teavet nimetatud bakterite leviku kohta nimetatud toodetes.

2. Proovide võtmine ja analüüsimetod

Uurimised peaksid hõlmama värsket jahutatud linnuliha, eriti kana- ja kalkuniliha. EFTA riikide pädevad asutused peavad võtma nimetatud toodete representatiivseid proove nii tootmistasandil kui ka jaemüügitasandil, kaasa arvatud imporditud tooted, et analüüsida termofiilse *Campylobacteri* levikut. Proovid kaaluga 10 g tuleb võtta kaelanahast enne lihakehade jahutamist või jaemüügi tasandil 25 g või 25 cm² proovid rinnalihast ning neid tuleb käsitseda hügieeniliselt, asetada külmutuskonteineritesse ning saata viivitamata analüüsimiseks laborisse. Lisaks soovitatakse tulemuste paremaks võrreldavuseks võtta proove ajavahemikus maist oktoobrini.

Laboritel on õigus kasutada analüüsimetodit omal valikul, tingimusel et selle efektiivsus vastab püstitatud eesmärgile. Siiski soovitatakse termofiilse *Campylobacteri* tuvastamiseks kasutada ISO 10272:1995 standardi uusimat versiooni. Lisaks võib kasutada pädevate asutuste poolt tunnustatud samaväärseid meetodeid.

Üldine proovivõtmise tase tuleb jätta EFTA riikide pädevate asutuste hinnata.

Kontrollimiste tulemused tuleb registreerida II lisa sätestatud aruande näidises.

C. Vürtside bakterioloogiline ja toksikoloogiline ohutus

1. Programmi reguleerimisala

Vürtse, maitsetaimi ja juurviljamaitseaineid (vürtse) hinnatakse nende selgelt eristatava maitse, värvi ja aroomi pärast. Samas võivad vürtsid sisaldada rohkearvuliselt mikroorganismide, kaasa arvatud patogeenide bakterid, hallitusseened ja pärmid. Kui neid korralikult ei töödelda, võivad nad toidu paremaks muutmise asemel põhjustada selle kiire riknemise. Vürtse peetakse toidust tingitud haiguspuhangute peamiseks allikaks, kui neid on lisatud toidule, kus oli võimalik patogeenide edasine paljunemine. Niisugune võimalus on suurem, kui vürtse kasutatakse toitudes, mida ei ole läbinisti kuumtöödeldud. Saastumine teatud liiki hallitusseentega võib samuti põhjustada toksiinide teket, nt aflatoksiinid, mis võivad seada tarbijate tervise tõsisesse ohtu, kui nad ületavad EMP lepingu II lisa XII peatüki punktis 54zn viidatud õigusaktis sätestatud taseme (*komisjoni 8. märtsi 2001. aasta määrus (EÜ) nr 466/2001 teatavate saasteainete piirmõõde sätestamise kohta toiduainetes*).⁽¹⁾

Nimetatud programmi osa eesmärgiks on hinnata vürtside bakterioloogilist ja toksikoloogilist ohutust, koguda teavet patogeenide mikroorganismide leviku kohta ning kontrollida, et turule lastud vürtside aflatoksiinide tase ei ületaks EMP lepingu alusel jõustatud õigusaktides kehtestatud piirnorme, et tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse.

2. Proovide võtmine ja analüüsimetod

EFTA riikide pädevad asutused peaksid võtma vürtside representatiivseid proove impordi tasandil, tootmise tasandil/pakendamisettevõtetes, hulgmüügi tasandil, ettevõtetes, kus kasutatakse vürtse toiduvalmistamisel, ning jaemüügi tasandil, et analüüsida järgmist:

- a) *Enterobacteriaceae* arv, *Salmonella* levik ning *Bacillus cereus* ja *Clostridium perfringensi* loend.

Enterobacteriaceae arvu kasutatakse võimaliku kiirituse vm samalaadse vürtside töötamise indikaatorina. Proovid, millest igauks on vähemalt 100 g või üksiku pakendi puhul alla 100 g, tuleb käsitseda hügieeniliselt ning saata viivitamata analüüsimiseks laborisse. Laboritel on õigus kasutada analüüsimetodit omal valikul, tingimusel et selle efektiivsus vastab püstitatud eesmärgile. Samas soovitatakse *Salmonella* tuvastamiseks ISO 6579:2002 standardi uusimat versiooni, *Enterobacteriaceae* loetlemiseks EN ISO 5552:1997 standardi uusimat versiooni, *Bacillus cereus* loetlemiseks ISO 7932:1993 standardi uusimat versiooni ning *Clostridium perfringensi* loetlemiseks ISO 7937:1997 standardi uusimat versiooni. Lisaks võib kasutada pädevate asutuste poolt tunnustatud samaväärseid meetodeid.

⁽¹⁾ EÜT L 77, 16.3.2001, lk 1. Määrust on muudetud määrusega (EÜ) nr 857/2005 (ELT L 143, 7.6.2005, lk 9).

Üldine proovivõtmise tase tuleb jätta EFTA riikide pädevate asutuste hinnata.

Järgmiste kontrollimiste tulemused tuleb registreerida III lisa lõigetes 1 ja 2 sätestatud aruande näidises.

- b) Vürtsides leiduvate aflatoksiinide tase, mis ei tohi ületada EMP lepingu alusel kehtivates õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Proovide võtmine ja analüüs tuleb läbi viia vastavalt EMP lepingu II lisa XII peatüki punktis 54s viidatud õigusaktile (komisjoni 16. juuli 1998. aasta direktiiv 98/53/EÜ, millega sätestatakse proovivõtu- ja analüüsimeetodid teatavate saasteainete sisalduse ametlikuks kontrolliks toiduainetes) ⁽¹⁾. Vastavalt

nimetatud direktiivile peab proovi suurus sõltuvalt kontrollitava partii suuruselt jääma 1 ja 10 kg vahele.

Üldine proovivõtmise tase tuleb jätta EFTA riikide pädevate asutuste hinnata.

Kontrollimiste tulemused tuleb registreerida käesoleva soovitusel IV lisa sätestatud aruande näidises.

Käesolev soovitus on adresseeritud Islandile, Liechtensteinile ja Norrale.

Brüssel, 30. märts 2004

EFTA järelevalveameti nimel
kolleegiumi liige
Bernd HAMMERMANN

⁽¹⁾ EÜT L 201, 17.7.1998, lk 93. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2004/43/EÜ (ELT L 113, 20.4.2004, lk 14).

I LISA

TOOR- VÕI KUUMTÖÖDELDUD PIIMAST VALMISTATUD JUUSTUDE BAKTERIOLOOGILINE OHUTUS

EFTA riik: _____

| Bakterite rühmad/kriteeriumid ⁽¹⁾ | Proovivõtu tase | Toote identifitseerimine | Proovide arv | Analüüsi tulemused ⁽²⁾ | | | Võetud meetmed (number ja liik) ⁽³⁾ | |
|--|-----------------|--------------------------------|--------------|-----------------------------------|---|-------------|--|--|
| | | | | R | V | M | | |
| <i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Puudub 25 grammis | Tootmine | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | Jaemüük | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| Termofiilne <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Puudub 25 grammis | Tootmine | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | Jaemüük | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g | Tootmine | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | Jaemüük | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g | Tootmine | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | Jaemüük | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | | | | P | L | ≤ 100 cfu/g | > 100 cfu/g | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Puudub 25 grammis | Tootmine | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |
| | Jaemüük | pehme valmimata (värske) juust | | | | | | |
| | | pehme valminud juust | | | | | | |
| | | poolkõva juust | | | | | | |

(1) Proovide arvu võib vähendada proovide võtmise puhul jaemüügi tasandil. Vähendatud proovide arvu korral tuleb see märkida aruandesse.

(2) R = rahuldav, V = vastuvõetav, M = mitterahuldav, P = puudub, L = leidub. *Staphylococcus aureus* ja *Escherichia coli* puhul on tulemus rahuldav, kui kõik vaadeldud väärtused on < m, vastuvõetav, kui c piirväärtus jääb m ja M vahele, ning mitterahuldav, kui üks või enam väärtusi on > M või rohkem, kui c väärtusi jääb m ja M vahele.

(3) Jõustamismeetmete kohta aruande koostamisel soovitatakse kasutada järgmisi kategooriaid: suuline hoiatus, kirjalik hoiatus, nõutav täiendav kohapealne kontroll, nõutav toote kõrvaldamine, halduskaristus, kohtu poole pöördumine, muu.

II LISA

VÄRSKE JAHUTATUD LINNULIHA MIKROBIOLOOGILINE OHUTUS (SEoses TERMOFIILSE
CAMPYLOBACTER'IGA)

EFTA riik: _____

| Bakterilised patogeendid/kriteeriumid ⁽¹⁾ | Proovivõtu tase | Toote identifitseerimine | Proovide arv | Analüüsi tulemused | | Võetud meetmed (number ja liik) ⁽²⁾ |
|--|-----------------|--------------------------|--------------|--------------------|--------|--|
| | | | | Puudub | Leidub | |
| Termofiilne <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Puudub 25 grammis | Tootmine | Kukk/kana | | | | |
| | | Kalkun | | | | |
| | Jaemüük | Kukk/kana | | | | |
| | | Kalkun | | | | |

(1) Proovide arvu võib vähendada proovide võtmise puhul jaemüügi tasandil. Vähendatud proovide arvu korral tuleb see märkida aruandesse.

(2) Jõustamismeetmete kohta aruande koostamisel soovitatakse kasutada järgmisi kategooriaid: suuline hoiatus, kirjalik hoiatus, nõutav täiendav kohapealne kontroll, nõutav toote kõrvaldamine, halduskaristus, kohtu poole pöördumine, muu.

III LISA

1. JAGU

VÜRTSIDE BAKTERIOLOOGILINE OHUTUS

EFTA riik: _____

| Bakterite rühmad/kriteeriumid ⁽¹⁾ | Proovivõtu tase | Toote identifitseerimine | Proovide arv | Analüüsi tulemused ⁽²⁾ | | | Võetud meetmed (number ja liik) ⁽³⁾ | |
|--|--|------------------------------|--------------|-----------------------------------|---|---|--|--|
| | | | | R | V | M | | |
| <i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Puudub 25 grammis | Import või tootmine/ pakendamine või hulgimüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |
| | Ettevõtte (kasutab toitude valmistamisel suurtes kogustes vürtse) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |
| | Jaemüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g | Import või tootmine/ pakendamine või hulgimüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |
| | Ettevõtte (kasutab toitude valmistamisel suurtes kogustes vürtse) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |
| | Jaemüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | |

⁽¹⁾ Proovide arvu võib vähendada proovide võtmise puhul jaemüügi tasandil. Vähendatud proovide arvu korral tuleb see märkida aruandesse.⁽²⁾ R = rahuldav, V = vastuvõetav, M = mitterahuldav. *Bacillus cereus* ja *Clostridium perfringens* puhul on tulemus rahuldav, kui kõik vaadeldud väärtused on < m, vastuvõetav, kui c piirväärtus jääb m ja M vahele, ning mitterahuldav, kui üks või enam väärtusi on > M või rohkem, kui c väärtusi jääb m ja M vahele.⁽³⁾ Jõustamismeetmete kohta aruande koostamisel soovitatakse kasutada järgmisi kategooriaid: suuline hoiatus, kirjalik hoiatus, nõutav täiendav kohapealne kontroll, nõutav toote kõrvaldamine, halduskaristus, kohtu poole pöördumine, muu.

2. JAGU

VÜRTSIDE BAKTERIOLOOGILINE OHUTUS

EFTA riik: _____

| Bakterite rühmad/kriteeriumid ⁽¹⁾ | Proovivõtu tase | Toote identifitseerimine | Proovide arv | Analüüsi tulemused ⁽²⁾ | | | Võetud meetmed (number ja liik) ⁽³⁾ |
|---|--|------------------------------|--------------|-----------------------------------|---|---|--|
| | | | | R | V | M | |
| <i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g | Import või tootmine/ pakendamine või hulgimüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |
| | Ettevõtte (kasutab toitude valmistamisel suurtes kogustes vürtse) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |
| | Jaemüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |
| <i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g | Import või tootmine/ pakendamine või hulgimüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |
| | Ettevõtte (kasutab toitude valmistamisel suurtes kogustes vürtse) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |
| | Jaemüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | |
| | | <i>Piper</i> spp. | | | | | |
| | | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | |
| | | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | |

⁽¹⁾ Proovide arvu võib vähendada proovide võtmise puhul jaemüügi tasandil. Vähendatud proovide arvu korral tuleb see märkida aruandesse.

⁽²⁾ R = rahuldav, V = vastuvõetav, M = mitterahuldav. *Bacillus cereus* ja *Clostridium perfringens* puhul on tulemus rahuldav, kui kõik vaadeldud väärtused on < m, vastuvõetav, kui c piirväärtus jääb m ja M vahele, ning mitterahuldav, kui üks või enam väärtusi on > M või rohkem, kui c väärtusi jääb m ja M vahele.

⁽³⁾ Jõustamismeetmete kohta aruande koostamisel soovitatakse kasutada järgmisi kategooriaid: suuline hoiatus, kirjalik hoiatus, nõutav täiendav kohapealne kontroll, nõutav toote kõrvaldamine, halduskaristus, kohtu poole pöördumine, muu.

IV LISA

VÜRTSIDE TOKSIKOLOOGILINE OHUTUS

EFTA riik: _____

| Proovivõtu tase | Toote identifitseerimine | Proovide arv | Analüüsi tulemused | | | | | | Võetud meetmed (number ja liik) ⁽¹⁾ |
|---|------------------------------|--------------|------------------------|-----|-----|---------------------------|------|------|--|
| | | | Aflatoksiin B1 (µg/kg) | | | Aflatoksiin kokku (µg/kg) | | | |
| | | | < 2 | 2-5 | > 5 | < 4 | 4-10 | > 10 | |
| Import või pakendamisettevõtte või hulgimüüja | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | | | |
| | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | | | |
| Ettevõtte (kasutab toitude valmistamisel suurtes kogustes vürtse) | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | | | |
| | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | | | |
| Jaemüük | <i>Capsicum</i> spp. | | | | | | | | |
| | <i>Piper</i> spp. | | | | | | | | |
| | Muskaatpähkel/ingver/kurkum | | | | | | | | |
| | Muud vürtsid ja maitsetaimed | | | | | | | | |

⁽¹⁾ Jõustamismeetmete kohta aruande koostamisel soovitatakse kasutada järgmisi kategooriaid: suuline hoiatus, kirjalik hoiatus, nõutav täiendav kohapealne kontroll, nõutav toote kõrvaldamine, halduskaristus, kohtu poole pöördumine, muu.