

II

(Säädökset, joita ei tarvitse julkaista)

KOMISSIO

**KOMISSION SUOSITUS,
annettu 19 päivänä joulukuuta 2003,
virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta yhteensovitettusta ohjelmasta vuodeksi 2004**

(tiedoksiannettu numerolla K(2003) 4878)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2004/24/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon virallisesta elintarvikkeiden tarkastuksesta 14 päivänä kesäkuuta 1989 annetun neuvoston direktiivin 89/397/ETY⁽¹⁾ ja erityisesti sen 14 artiklan 3 kohdan,

on kuullut elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevää pysyvää komiteaa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Sisämarkkinoiden moitteettoman toiminnan vuoksi on tarpeen yhteisön tasolla luoda yhteensovitettuja elintarvikkeiden tarkastusohjelmia, joilla parannetaan jäsenvaltioissa toteutettavien tarkastusten toimeenpanon yhdenmukaisuutta.
- (2) Tällaisissa ohjelmissa olisi korostettava yhteisön elintarvikelainsäädännön noudattamista, sillä se on erityisesti suunniteltu kansanterveyden suojelua, kuluttajansuojaa ja hyvän kauppatavan varmistamista varten.
- (3) Virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta lisätoimenpiteistä 29 päivänä lokakuuta 1993 annetun neuvoston direktiivin 93/99/ETY⁽²⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003⁽³⁾, 3 artiklassa edellytetään, että direktiivin 89/397/ETY 7 artiklassa tarkoitetut laboratoriot noudattavat eurooppalaisen standardin EN 45000-sarjan — joka on nyt korvattu standardilla EN ISO 17025:2000 — perusteita.

- (4) Kansallisten ohjelmien ja yhteensovitettujen ohjelmien samanaikaisesta toimeenpanosta voidaan saada tietoja ja kokemuksia, joita voidaan käyttää tulevan tarkastustoiminnan ja lainsäädännön perustana,

SUOSITTELEE:

1. Jäsenvaltioiden olisi vuonna 2004 tehtävä tarkastuksia, joihin sisältyy soveltuvin osin näytteiden ottaminen ja niiden laboratorioanalyysi ja joiden tavoitteena on:
 - arvioida raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologista turvallisuutta,
 - arvioida tuoreen, jäädytetyn siipikarjanlihan bakteriologista turvallisuutta termofiilisten kampylobakteerien kannalta,
 - arvioida mausteiden bakteriologista ja toksikologista turvallisuutta.
2. Vaikka näytteiden oton ja/tai tarkastusten tiheyttä ei tässä suosituksessa aseteta, jäsenvaltioiden olisi varmistettava, että se on riittävä yleiskäsityksen saamiseksi tarkastelun kohteesta kussakin jäsenvaltiossa.
3. Jäsenvaltioiden olisi toimitettava pyydetty tiedot tämän suosituksen liitteessä olevien lomakkeiden muodossa tulosten vertailukelpoisuuden parantamiseksi. Tiedot ja niitä koskeva selvitys, joka sisältää maininnan tuloksista ja toteutetuista noudattamisen valvontatoimenpiteistä, olisi toimitettava komissiolle 1 päivään toukokuuta 2005 mennessä.

⁽¹⁾ EYVL L 186, 30.6.1989, s. 23.⁽²⁾ EYVL L 290, 24.11.1993, s. 14.⁽³⁾ EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1.

4. Tämän ohjelman mukaisesti analysoitavat elintarvikkeet olisi toimitettava direktiivin 93/99/ETY 3 artiklan mukaisiin laboratorioihin. Jos jäsenvaltiossa ei kuitenkaan ole tässä suosituksessa mainitun jonkin analyysin tekemiseen pystyvää laboratoriota, jäsenvaltio voi nimetä muun laboratorion, jolla on analyysien tekemiseen tarvittava kapasiteetti.
5. Raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologinen turvallisuus

5.1 Ohjelman ala

Raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen ja pilaantuneiden juustojen sisältämät monenlaiset bakteerit, kuten *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksigeeninen *Escherichia coli* ja *Staphylococcal enterotoxins*, ovat aiheuttaneet ihmisissä ruokamyrkytyksiä.

Raakamaitojuustojen valmistuksella ja kulutuksella on yhteisössä pitkät perinteet. Perinteen jatkumisen ja elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi juustojen tuotannossa käytettävän raakamaidon tuotanto-, keruu- ja varastointijärjestelmää on parannettu merkittävästi. Kyseiset elintarvikealan toimijat kiinnittävät erityistä huomiota hygieniaan ja valvontaan koko tuotantoprosessin ajan.

Ohjelman tämän osan tavoitteena on selvittää raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen mikrobiologinen turvallisuus, jotta voidaan edistää kuluttajien suojelun korkeaa tasoa ja kerätä tietoa patogeenisten ja indikaattorimikro-organismien esiintyvyydestä kyseisissä tuotteissa. Selvitys koostuu vuoden mittaisesta ohjelmasta, jota täydennetään toisen vuoden aikana juustojen bakteriologista turvallisuutta koskevalla laajemmalla ohjelmalla. Tämän laajemman ohjelman tavoitteena on vahvistaa pilaantumisen perusarvo muiden juustoryhmien osalta, jotta raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen erityisriskistä voidaan tehdä tarkoituksenmukaiset johtopäätökset. Tämän raakamaidosta ja termisoidusta maidosta valmistettuja juustoja koskevan ensimmäisen osan selvitysten tulokset analysoidaan ja annetaan tiedoksi ottaen huomioon kyseistä alaa koskevan yleiskatsauksen tulokset, jotka ovat käytettävissä toisen vuoden jälkeen.

5.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Selvityksissä olisi tarkasteltava raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettuja tuoreita, pehmeitä ja puolikovia juustoja. Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava tuotteista, myös tuontituotteista, edustavia näytteitä sekä tuotannossa että vähittäiskaupassa *Salmonella*- ja *Listeria monocytogenes*-bakteerien sekä termofiilisten kampylobakteerien esiintymisen selvittämiseksi samoin kuin *Staphylococcus aureus*- ja *Escherichia coli*-organismien kokonaismäärän

määrittämiseksi. Jos löydetään *Listeria monocytogenes*-bakteereja, niiden lukumäärä on mainittava. Vähittäiskauppavaiheessa otettavista näytteistä voidaan tarkastaa ainoastaan *Salmonella*-bakteerien ja termofiilisten kampylobakteerien esiintyminen sekä *Listeria monocytogenes*-bakteerien määrä. Kunkin näytteen on oltava painoltaan vähintään 100 grammaa tai yksi kokonainen juusto, jos se painaa alle 100 grammaa. Näytteitä on käsiteltävä hygieenisesti, ne on sijoitettava kylmäsäiliöihin ja lähetettävä välittömästi analysoitaviksi laboratorioon.

Laboratorioiden olisi voitava käyttää valitsemaansa menetelmää, kunhan sen tehokkuus vastaa tavoitetta. *Salmonellan* osoittamiseen suositellaan kuitenkin viimeisintä versiota standardista ISO 6785 tai EN/ISO 6579, *Listeria monocytogenesin* osoittamiseen viimeisintä versiota standardista EN/ISO 11290-1 ja 2, termofiilisen kampylobakteerin osoittamiseen viimeisintä versiota standardista ISO 10272:1995, *Staphylococcus aureusin* osoittamiseen viimeisintä versiota standardista EN/ISO 6888-1 tai 2 ja *Escherichia colin* lukumäärän määrittämiseen viimeisintä versiota standardista ISO 11866-2,3 tai ISO 16649-1,2. Muita vastaavia toimivaltaisten viranomaisten tunnustamia menetelmiä voidaan myös käyttää.

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi päätettävä näytteenoton laajuudesta.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä I olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

6. Tuoreen, jäädytetyn siipikarjanlihan bakteriologinen turvallisuus termofiilisten kampylobakteerien kannalta

6.1 Ohjelman ala

Termofiiliset kampylobakteerit aiheuttavat eniten elintarvikkeisiin liittyviä sairauksia ihmisissä. Raportoitujen tapausten määrä on noussut viime vuosina, ja epidemiologiset tutkimukset osoittavat, että siipikarjanliha on merkittävä tartuntalähde ja että suuresta osasta ihmisravinnoksi tarkoitettua tuoretta siipikarjanlihaa löytyy näitä bakteereja.

Tieteelliset tiedot eivät kuitenkaan vielä riitä siihen, että yhteisön lainsäädännössä voitaisiin vahvistaa perusteet kampylobakteereille, ja tämän patogeenin epidemiologian sekä muiden eläintuotteiden ja yleisemmin muiden elintarvikkeiden osuuden ymmärtämiseksi paremmin kehitetään parhaillaan lisätutkimuksia.

Ohjelman tämän osan tavoitteena on arvioida tuoreen siipikarjanlihan mikrobiologista turvallisuutta kampylobakteerien kannalta, jotta voidaan edistää kuluttajien suojelun korkeaa tasoa ja kerätä tietoa näiden bakteerien esiintyvyydestä tällaisissa tuotteissa.

6.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Selvityksissä olisi tarkasteltava tuoretta, jäähdetytettyä siipikarjanlihaa, erityisesti kanaa ja kalkkunaa. Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava tuotteista, myös tuontituotteista, edustavia näytteitä sekä teurastamossa että vähittäiskaupassa termofiilisten kampakylobakteerien esiintymisen selvittämiseksi. Kunkin näytteen on oltava painoltaan vähintään 10 grammaa, ja ne on otettava kaulanahasta ennen ruhojen jäähdettämistä. Vähittäiskauppavaiheessa otettavien näytteiden on oltava painoltaan vähintään 25 grammaa tai suuruudeltaan 25 neliösenttimetriä. Näytteitä on käsiteltävä hygieenisesti, ne on sijoitettava kylmäsäiliöihin ja lähetettävä välittömästi analysoitaviksi laboratorioon. Tulosten vertailtavuuden parantamiseksi näytteet suositellaan myös otettavan toukokuun ja lokakuun välisenä aikana.

Laboratorioiden olisi voitava käyttää valitsemaansa menetelmää, kunhan sen tehokkuus vastaa tavoitetta. Termofiilisen kampakylobakteerin osoittamiseen suositellaan kuitenkin viimeisintä versiota standardista ISO 10272:1995. Muita vastaavia toimivaltaisten viranomaisten tunnustamia menetelmiä voidaan myös käyttää.

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi päätettävä näytteenoton laajuudesta.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä II olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

7. Mausteiden bakteriologinen ja toksikologinen turvallisuus

7.1 Ohjelman ala

Mausteita, mausteyrttejä ja maustevihanneksia (mausteet) arvostetaan niiden eri makujen, värin ja aromien vuoksi. Mausteet voivat kuitenkin sisältää monia mikro-organismeja, muun muassa patogeenisiä bakteereja, homeita ja hiivoja. Jos niitä ei ole käsitelty oikein, ne voivat pilata nopeasti elintarvikkeen, jota niiden on tarkoitus parantaa. Mausteiden on raportoitu aiheuttaneen elintarvikkeisiin liittyviä sairauksia, kun niitä on lisätty elintarvikkeeseen, jossa patogeeneilla on ollut hyvät kasvumahdollisuudet. Mahdollisuudet kasvavat, kun mausteita lisätään elintarvikkeeseen, jota ei ole lämpökäsitelty asianmukaisesti. Jos toksiinien, esimerkiksi aflatoksiinien, määrä ylittää tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien vahvistamisesta 8 päivänä maaliskuuta 2001 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 466/2001⁽¹⁾ säädetyn määrän, voi kuluttajien terveydelle aiheutua vakavia riskejä.

Ohjelman tämän osan tavoitteena on arvioida mausteiden bakteriologista ja toksikologista turvallisuutta, kerätä tietoja patogeenisten mikro-organismien esiintyvyydestä ja varmistaa, että markkinoille saatetuissa mausteissa ei ylitetä yhteisön lainsäädännössä vahvistettuja aflatoksiinimääriä, jotta voidaan taata kuluttajan suojelun korkea taso.

7.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava mausteista edustavia näytteitä tuonnin yhteydessä, tuotanto-/pakkauslaitoksissa, tukkukaupassa, mausteita elintarvikkeiden valmistuksessa käyttävissä laitoksissa ja vähittäiskaupassa seuraavia testejä varten:

- a) Enterobakteerien määrän määrittäminen, *Salmonellan* esiintyminen sekä *Bacillus cereus*- ja *Clostridium perfringens* -organismien lukumäärän laskeminen.

Enterobakteerien määrän määrittäystä käytetään säteilyttämisen tai muun vastaavanlaisen mausteille tehdyn käsittelyn osoittimenä. Kunkin näytteen on oltava painoltaan vähintään 100 grammaa tai yksi kokonainen pakkaus, jos se painaa alle 100 grammaa. Näytteitä on käsiteltävä hygieenisesti, ne on sijoitettava kylmäsäiliöihin ja lähetettävä välittömästi analysoitaviksi laboratorioon. Laboratoriot voivat käyttää valitsemaansa menetelmää, kunhan sen tehokkuus vastaa tavoitetta. *Salmonellan* osoittamiseen suositellaan kuitenkin viimeisintä versiota standardista ISO 6579:2002, enterobakteerien lukumäärän määrittämiseen suositellaan viimeisintä versiota standardista EN ISO 5552:1997, *Bacillus cereus* -organismien lukumäärän määrittämiseen viimeisintä versiota standardista ISO 7932:1993 ja *Clostridium perfringens* -organismien lukumäärän määrittämiseen viimeisintä versiota standardista ISO 7937:1997. Muita vastaavia toimivaltaisten viranomaisten tunnustamia menetelmiä voidaan myös käyttää.

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi päätettävä näytteenoton laajuudesta.

Seuraavien tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä III olevassa 1 ja 2 jaksossa olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

- b) Aflatoksiinien määrä ei ylitä yhteisön lainsäädännössä vahvistettua enimmäismäärää.

Näytteenotossa ja analyysissa olisi noudatettava näytteenotto- ja määrittämenetelmistä tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien virallista tarkastusta varten 16 päivänä heinäkuuta 1998 annetun komission direktiivin 98/53/EY⁽²⁾ säännöksiä. Mainitun direktiivin mukaisesti näytteen on oltava kooltaan 1–10 kilogrammaa tarkastettavan erän koosta riippuen.

⁽¹⁾ EYVL L 77, 16.3.2001, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 201, 17.7.1998, s. 93.

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi päätettävä näytteenoton laajuudesta.
Tarkastusten tulokset olisi kirjattava tämän suosituksen liitteessä IV olevaa mallia käyttäen.

Tehty Brysselissä 19 päivänä joulukuuta 2003.

Komission puolesta
David BYRNE
Komission jäsen

LIITE I

Raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologinen turvallisuus

Jäsenvaltio: _____

Bakteeri-ryhmät/perusteet (1)	Näytteenottovaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (2)				Toimenpiteet (Määrä ja luonne) (3)
				T	H	E		
<i>Salmonella spp.</i> n = 5 c = 0 Ei saa esiintyä 25 g:ssa	Tuotanto	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
Termofiilinen kampylobakteeri n = 5 c = 0 Ei saa esiintyä 25 g:ssa	Tuotanto	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Tuotanto	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 0 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Tuotanto	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ei saa esiintyä 25 g:ssa	Tuotanto	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsytämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						

(1) Näytteiden määrä voi olla pienempi, kun ne otetaan vähittäiskauppavaiheesta. Jos määrää vähennetään, se on mainittava raportissa.

(2) T=tyydyttävä, H = hyväksyttävä, E = epätyydyttävä, EE = ei esiinny, Es = esiintyy. *Staphylococcus aureus* ja *Escherichia coli*: tulosta pidetään tyydyttävänä, jos kaikki havaitut arvot ovat suuruudeltaan <m, hyväksyttävänä, jos enintään c arvoa on m:n ja M:n välillä, ja epätyydyttävänä, jos jokin arvo on > M tai yli c arvoa on m:n ja M:n välillä

(3) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä luettelassa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE II

**Tuoreen siipikarjanlihan mikrobiologinen turvallisuus
(termofiilisten kampylobakteerien osalta)**

Jäsenvaltio: _____

Bakteeriset patogeenit/ perusteet ⁽¹⁾	Näytteen- ottovaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset		Toimenpiteet (määrä ja luonne) ⁽²⁾
				Ei esiinny	Esiintyy	
Termofiilinen kampylobakteeri n = 5 c = 0 Ei saa esiintyä 25 g:ssa	Tuotanto	Kana/kananpoika				
		Kalkkuna				
	Vähittäiskauppa	Kana/kananpoika				
		Kalkkuna				

⁽¹⁾ Näytteiden määrä voi olla pienempi, kun ne otetaan vähittäiskauppavaiheessa. Jos määrää vähennetään, se on mainittava raportissa.

⁽²⁾ Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE III

1 JAKSO

Mausteiden bakteriologinen turvallisuus

Jäsenvaltio: _____

Bakteeriryhmät/ perusteet (1)	Näytteen- ottovaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (2)			Toimenpiteet (määrä ja luonne) (3)
				T	H	E	
<i>Salmonella</i> spp. N = 5 c = 0 Ei saa esiintyä 25 g:ssa	Tuonti tai tuotanto/pakkaus tai tukkukauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Jalostuslaitos (käyttää suuria määriä mausteita elintarvikkeiden valmistukseen)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Vähittäiskauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
<i>Bacillus cereus</i> N = 5 c = 1 M = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Tuonti tai tuotanto/pakkaus tai tukkukauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Jalostuslaitos (käyttää suuria määriä mausteita elintarvikkeiden valmistukseen)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Vähittäiskauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					

(1) Näytteiden määrä voi olla pienempi, kun ne otetaan vähittäiskauppavaiheessa. Jos määrää vähennetään, se on mainittava raportissa.

(2) T = tyydyttävä, H = hyväksyttävä, E = epätydyttävä. *Bacillus cereus* ja *Clostridium perfringens*: tulosta pidetään tyydyttävänä, jos kaikki havaitut arvot ovat suuruudeltaan < m, hyväksyttävänä, jos enintään c arvoa on m:n ja M:n välillä, ja epätydyttävänä, jos jokin arvo on > M tai yli c arvoa on m:n ja M:n välillä.

(3) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä luettelassa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

2 JAKSO

Mausteiden bakteriologinen turvallisuus

Jäsenvaltio: _____

Bakteeriryhmät/ perusteet (1)	Näytteen- ottovaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (2)			Toimenpiteet (määrä ja luonne) (3)
				T	H	E	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g m = 1 000 cfu/g	Tuonti tai tuotanto/pakkaus tai tukkukauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Jalostuslaitos (käyttää suuria määriä mausteita elintarvikkeiden valmistukseen)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Vähittäiskauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g m = 100 cfu/g	Tuonti tai tuotanto/pakkaus tai tukkukauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Jalostuslaitos (käyttää suuria määriä mausteita elintarvikkeiden valmistukseen)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					
	Vähittäiskauppa	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskottipähkinä/inkivääri/kurkuma					
		Muut mausteet ja yrtit					

(1) Näytteiden määrä voi olla pienempi, kun ne otetaan vähittäiskauppavaiheessa. Jos määrää vähennetään, se on mainittava raportissa.

(2) T = tyydyttävä, H = hyväksyttävä, E = epätydyttävä. *Bacillus cereus* ja *Clostridium perfringens*: tulosta pidetään tyydyttävänä, jos kaikki havaitut arvot ovat suuruudeltaan < m, hyväksyttävänä, jos enintään c arvoa on m:n ja M:n välillä, ja epätydyttävänä, jos jokin arvo on > M tai yli c arvoa on m:n ja M:n välillä.

(3) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä luoteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE IV

Mausteiden toksikologinen turvallisuus

Jäsenvaltio: _____

Näytteenottovaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Aanalyysin tulokset						Toimenpiteet (määrä ja luonne) (1)
			Aflatoksiini B1 (µg/kg)			Aflatoksiini yhteensä (µg/kg)			
			< 2	2—5	> 5	< 4	4—10	> 10	
Tuonti tai pakkauslaitos tai tukkukauppa	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma								
	Muut mausteet ja yrtit								
Jalostuslaitos (käyttää suuria määriä mausteita elintarvikkeiden valmistukseen)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma								
	Muut mausteet ja yrtit								
Vähittäiskauppa	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskottipähkinä/ inkivääri/kurkuma								
	Muut mausteet ja yrtit								

(1) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.