

II

(Aktai, kurių skelbti neprivaloma)

EUROPOS EKONOMINĖ ERDVĖ
ELPA PRIEŽIŪROS TARNYBA

ELPA PRIEŽIŪROS INSTITUCIJOS REKOMENDACIJA

Nr. 54/04/COL

2004 m. kovo 30 d.

dėl koordinuotosios oficialios maisto produktų kontrolės programos 2004 m.

ELPA PRIEŽIŪROS INSTITUCIJA,

menės sveikatos bei vartotojų interesų apsaugai ir sąžiningai prekybai užtikrinti.

atsižvelgdama į Europos ekonominės erdvės (EEE) susitarimą, ypač į jo 109 straipsnį ir 1 protokolą,

- (3) Pagal EEE susitarimo II priedo XII skyriaus 54n punkte nurodyto Akto 3 straipsnį (1993 m. spalio 29 d. Tarybos direktyva 93/99/EEB dėl papildomų oficialios maisto produktų kontrolės priemonių ⁽²⁾) Direktyvos 89/397/EEB 7 straipsnyje nurodytos laboratorijos turi atitikti kriterijus, nustatytus EN 45000 serijos Europos standarte, pakeistame standartu EN ISO 17025:2000.

atsižvelgdama į ELPA valstybių susitarimą dėl Priėžiūros institucijos ir Teisingumo Teismo įsteigimo, ypač į jo 5 straipsnio 2 dalies b punktą ir 1 protokolą,

- (4) Vienu metu įgyvendinant nacionalines ir koordinuotąsias programas galima įgyti informacijos ir patirties, kuria būtų galima grįsti būsimus tikrinimus ir įstatymus.

atsižvelgdama į EEE susitarimo II priedo XII skyriaus 50 punkte nurodytą Aktą (1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyva 89/397/EEB dėl oficialios maisto produktų kontrolės ⁽¹⁾), suderintą su EEE susitarimo 1 protokolu, ypač į jo 14 straipsnio 3 dalį,

- (5) Islandijos ir Lichtenšteino dalyvavimą programose pagal šios rekomendacijos taikymo srities A ir B dalis reikės įvertinti, atsižvelgiant į EEE susitarimo I priedo I skyriuje šioms šalims numatytas išimtis,

pasikonsultavusi su ELPA maisto produktų komitetu, padedančiu ELPA priežiūros institucijai,

kadangi:

REKOMENDUOJA ELPA VALSTYBĖMS:

- (1) Siekiant užtikrinti tinkamą Europos Ekonominės Erdvės veikimą, būtina parengti koordinuotąsias maisto produktų programas EEE teritorijoje, skirtas sustiprinti darnų EEE valstybių oficialios kontrolės įgyvendinimą.

- 1) Per 2004 m. atlikti patikrinimus, vykdyti kontrolę, ir, jeigu nurodoma, paimti ėminius ir atlikti jų analizę laboratorijose, siekiant, kad:

- (2) Tokiomis programomis turėtų būti pabrėžiama atitiktis maisto produktams skirtiems teisės aktams, galiojantiems pagal EEE susitarimą, kuris visų pirma yra skirtas visuo-

— būtų įvertinama iš žalio arba termiškai apdoroto pieno pagamintų sūrių bakteriologinė sauga,

⁽¹⁾ OL L 186, 1989 6 30, p. 23.

⁽²⁾ OL L 290, 1993 11 24, p. 14. Direktyva su pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1882/2003 (OL L 284, 2003 10 31, p. 1).

- šviežios atšaldytos paukštienos bakteriologinė sauga būtų įvertinama termofilinių *Campylobacter* bakterijų atžvilgiu,
 - būtų įvertinama prieskonių bakteriologinė ir toksikologinė sauga.
- 2) Nors šia rekomendacija nenustatomas ėminių ėmimo ir (arba) tikrinimo dažnis, užtikrinti, kad tas dažnis būtų pakankamas svarstomo klausimo apžvalgai pateikti.
- 3) Pateikti informaciją pagal prieduose nurodytus duomenų lapus, užtikrinant rezultatų palyginamumą. Šią informaciją reikėtų siųsti ELPA priežiūros institucijai ne vėliau kaip iki 2005 m. gegužės 1 d., kartu su aiškinamąja ataskaita, kurioje turėtų būti pateiktos pastabos dėl rezultatų ir vykdytų kontrolės priemonių.
- 4) Pagal šią programą tiriami maisto produktai turėtų būti pateikiami Direktyvos 93/99/EEB 3 straipsnio reikalavimus atitinkančioms laboratorijoms. Vis dėlto, jeigu ELPA valstybėse narėse nėra šia rekomendacija numatytus tyrimus galinčių atlikti laboratorijų, valstybės gali paskirti kitas laboratorijas, suteikdamos joms įgaliojimus atlikti tuos tyrimus.

TAIKYMO SRITIS IR METODAI

A. Iš žalio arba termiškai apdoroto pieno pagamintų sūrių bakteriologinė sauga

1) Programos taikymo sritis

Žmonės apsinuodija valgydami kelių tipų bakterijomis, pvz.: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksinį poveikį turinčiomis *Escherichia coli* bakterijomis ir *Staphylococcal enterotoksinais*, užkrėstą sūrį.

EEE egzistuoja sena sūrių gamybos iš žalio pieno ir jų vartojimo tradicija. Siekiant tęsti šią tradiciją ir užtikrinti maisto produktų saugą, sūrių gamybai naudojamo žalio pieno gamybos surinkimo ir saugojimo sistema buvo labai patobulinta. Atitinkami maisto tvarkymo subjektai skiria ypatingą dėmesį higienai ir kontrolei viso gamybos proceso metu.

Šios programos dalies tikslas yra ištirti iš žalio arba termiškai apdoroto pieno pagamintų sūrių mikrobiologinę saugą,

siekiant skatinti aukštą vartotojų apsaugos lygį ir rinkti informaciją apie tuose produktuose esančius patogeninius ir indikatorinius mikroorganizmus. Šis tyrimas apima vienerių metų programą ir bus tęsiamas antraisiais metais pagal platesnę sūrių bakteriologinės saugos programą. Šia platesne programa siekiama nustatyti pagrindinius kitų sūrių kategorijų užkratus, kad būtų galima padaryti svarbias išvadas dėl žalio arba termiškai apdoroto pieno sūrių keliamo konkretaus pavojaus. Šios žalio arba termiškai apdoroto pieno sūrių tyrimui skirtos dalies rezultatai bus analizuojami ir pateikiami, atsižvelgiant į bendrąją šio sektoriaus rezultatų ataskaitą, kuri bus pateikta pasibaigus antriesiems metams.

2) Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Tyrimai turėtų būti atliekami su iš žalio arba termiškai apdoroto pieno pagamintais šviežiais, minkštais ir puskiečiais sūriais. Kompetentingos ELPA valstybių institucijos turėtų paimti tipinius šių produktų ėminius gamybos vietoje ir mažmeninės prekybos vietose, įskaitant importuotus produktus, ištirti tuos ėminius ir nustatyti, ar juose yra *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* bei termofilinių *Campylobacter* bakterijų ir suskaičiuoti *Staphylococcus aureus* ir *Escherichia coli* bakterijas. Jeigu aptinkama *Listeria monocytogenes* bakterijos, šios bakterijos turėtų būti suskaičiuotos. Kai ėminiai paimami mažmeninės prekybos vietose, turėtų būti tikrinama, ar nėra *Salmonella* bei termofilinių *Campylobacter* bakterijų ir suskaičiuojamos *Listeria monocytogenes* bakterijos. Ne mažesni nei 100 g kiekvieno sūrio ėminiai arba viso sūrio, sveriančio mažiau nei 100 g ėminys, turėtų būti paimami laikantis higienos reikalavimų, dedami į šaldomą tarą ir nedelsiant gabenami į laboratoriją tyrimams atlikti.

Laboratorijoms turėtų būti leidžiama naudoti pasirinktą metodą, jeigu jis pakankamas, kad būtų galima pasiekti numatytą tikslą. Vis dėlto *Salmonella* bakterijoms aptikti rekomenduojama naudoti naujausią standartų ISO 6785 arba EN/ISO 6579 versiją, *Listeria monocytogenes* bakterijoms – naujausią standartų EN/ISO 11290-1 ir 2 versiją, termofilinėms *Campylobacter* bakterijoms – naujausią ISO 10272:1995 versiją, *Staphylococcus aureus* bakterijoms – naujausią EN/ISO 6888-1 arba 2 versiją, *Escherichia coli* bakterijoms – naujausią standarto ISO 11866-2,3 arba ISO 16649-1,2 versiją. Taip pat galima naudoti kitus kompetentingų institucijų pripažintus lygiaverčius metodus.

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų nustatyti kompetentingos ELPA valstybių institucijos.

Kontrolės rezultatai turėtų būti registruojami I priede nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

B. Šviežios atšaldytos paukštienos bakteriologinė sauga termofilinių *Campylobacter* bakterijų atžvilgiu

1) Programos taikymo sritis

Termofilinės *Campylobacter* bakterijos yra pagrindinė su maistu susijusių bakterinių žmonių susirgimų priežastis. Pastaraisiais metais daugėja užregistruotų susirgimų, o epidemiologinių tyrimų rezultatai rodo, kad paukštiena yra didžiausias infekcijos šaltinis ir didelė šviežios paukštienos dalis yra užkręsta šiomis bakterijomis.

Šiuo metu nepakanka mokslinės informacijos nustatyti kriterijus pagal EEE susitarimą galiojantiems teisės aktams dėl *Campylobacter* bakterijų, siekiant geriau suprasti šio ligos sukėlėjo epidemiologiją ir kitų gyvūninės kilmės produktų bei kito maisto įtaką, vykdomi tolesni tyrimai.

Šios programos dalies tikslas yra įvertinti šviežios paukštienos mikrobiologinę saugą *Campylobacter* bakterijų atžvilgiu, siekiant skatinti aukštą vartotojų apsaugos lygį ir rinkti informaciją apie tuose produktuose esančius patogeninius ir indikatorinius mikroorganizmus.

2) Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Tyrimai turėtų būti atliekami su šviežia atšaldyta paukštiena, visų pirma vištiena ir kalakutiena. Kompetentingos ELPA valstybių institucijos turėtų paimti tipinius šių produktų ėminius paukščių pjovimo vietoje ir mažmeninės prekybos vietose, įskaitant importuotus produktus, bei iširti tuos ėminius ir nustatyti, ar juose yra termofilinių *Campylobacter* bakterijų. Ėminiai, kurių kiekvieną sudaro 10 g prieš paukštienos atšaldymą paimtos kaklo odos, arba 25 g ar 25 kvadratiniai centimetrai paukštienos krūtinėlės, turėtų būti paimami laikantis higienos reikalavimų, dedami į šaldomą tarą ir nedelsiant gabenami į laboratoriją tyrimams atlikti. Be to, siekiant geresnio rezultatų palyginamumo, ėminio ėmimą rekomenduojama atlikti laikotarpiu nuo gegužės iki spalio mėn.

Laboratorijoms turėtų būti leidžiama naudoti pasirinktą metodą, jeigu jis pakankamas, kad būtų galima pasiekti numatytą tikslą. Vis dėlto termofilinėms *Campylobacter* bakterijoms aptikti rekomenduojama naudoti naujausią standarto ISO 10272:1995 versiją. Taip pat galima naudoti kitus kompetentingų institucijų pripažintus lygiaverčius metodus.

Bendrą ėmimo lygį turėtų nustatyti kompetentingos ELPA valstybių institucijos.

Kontrolės rezultatai turėtų būti registruojami II priede nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

C. Prieskonių bakteriologinė ir toksikologinė sauga

1) Programos taikymo sritis

Prieskoniai, prieskoninės žolės ir iš daržovių pagaminti pagardai (prieskoniai) yra vertinami dėl jų išskirtinio skonio, spalvos ir aromato. Vis dėlto prieskoniuose gali būti didelis mikroorganizmų, įskaitant patogenines bakterijas, pelėsius ir grybelius, kiekis. Netinkamai laikomi, jie gali greitai sugadinti maistą, kurį buvo tikimasi jais pagardinti. Nustatyta, kad kai prieskoniai dedami į maistą, kuriame jie tampa pagrindine maisto sukeltų ligų protrūkių priežastimi, tolesnis ligų sukėlėjų vystymasis yra galimas. Ši galimybė yra didesnė, kai prieskoniai naudojami maistui, kurį ruošiant gali būti naudojama nepakankamai aukšta temperatūra. Užkrėtimas tam tikromis pelėsių atmainomis gali skatinti toksinų atsiradimą, pvz.: aflatoksinų, kurie, jei viršija EEE susitarimo II priedo, XII skyriaus 54zn punkte nurodytu Aktu (2001 m. kovo 8 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 466/2001, nustatantis didžiausius leistinus tam tikrų teršalų maisto produktuose kiekius⁽¹⁾) nustatytą kiekį, gali sukelti rimtą pavojų vartotojų sveikatai.

Siekiant užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį, šios programos dalies tikslas yra įvertinti prieskonių bakteriologinę ir toksikologinę saugą, rinkti informaciją apie patogeninių mikroorganizmų paplitimą ir patikrinti, ar rinkai pateiktuose prieskoniuose aflatoksinai neviršija didžiausio leistino kiekio, nustatyto pagal EEE susitarimą galiojančiais teisės aktais.

2) Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Kompetentingos ELPA valstybių institucijos turėtų paimti tipinius prieskonių ėminius iš importo siuntų, gamybos/pakavimo vietose, didmeninės prekybos vietose, prieskonius maistui ruošti naudojančiose įmonėse ir mažmeninės prekybos vietose, siekdamas:

- a) Suskaičiuoti *Enterobacteriaceae* bakterijas, nustatyti, ar yra *Salmonella* bakterijų, ir suskaičiuoti *Bacillus cereus* bei *Clostridium perfringens* bakterijas.

Enterobacteriaceae skaičius yra naudojamas kaip indikatorius galimam švitinimui ar panašiam prieskonių apdorojimui. Ne mažesni nei 100 g ėminiai iš kiekvienos pakuotės arba visos pakuotės, sveriančios mažiau nei 100 g ėminys, turėtų būti paimami laikantis higienos reikalavimų, ir nedelsiant gabenami į laboratoriją tyrimams atlikti. Laboratorijoms turėtų būti leidžiama naudoti pasirinktą metodą, jeigu jis pakankamas, kad būtų galima pasiekti numatytą tikslą. Vis dėlto *Salmonella* bakterijoms aptikti rekomenduojama naudoti naujausią standarto ISO 6579:2002 versiją, *Enterobacteriaceae* bakterijoms suskaičiuoti – naujausią standarto EN ISO 5552:1997 versiją, *Bacillus cereus* bakterijoms suskaičiuoti – naujausią standarto ISO 7932:1993 versiją ir *Clostridium perfringens* suskaičiuoti – naujausią standarto ISO 7937:1997 versiją. Taip pat galima naudoti kitus kompetentingų institucijų pripažintus lygiaverčius metodus.

⁽¹⁾ OL L 77, 2001 3 16, p. 1. Reglamentas su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 857/2005 (OL L 143, 2005 6 7, p. 9).

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų rinktis kompetentingos ELPA valstybių institucijos.

Kontrolės rezultatai turėtų būti registruojami III priedo 1 ir 2 skirsniuose nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

- b) Nustatyti prieskoniuose esančių aflatoksinų kiekį, kuris neturėtų viršyti pagal EEE susitarimą galiojančiais teisės aktais nustatyto didžiausio leistino kiekio.

Ėminio ėmimas ir tyrimas turėtų būti atliekami pagal EEE susitarimo II priedo XII skyriaus 54s punkte nurodytą Aktą (1998 m. liepos 16 d. Komisijos direktyva 98/53/EB, nustatanti mėginių ėmimo ir analizės metodus, naudojamus

atliekant oficialią tam tikrų teršalų kiekių maisto produktuose kontrolę ⁽¹⁾). Pagal tą direktyvą ėminio dydis turi būti nuo 1 iki 10 kg, atsižvelgiant į tikrinamos partijos dydį.

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų nustatyti kompetentingos ELPA valstybių institucijos.

Kontrolės rezultatai turėtų būti registruojami IV priede nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

Ši rekomendacija skirta Islandijai, Lichtenšteiniui ir Norvegijai.

Priimta Briuselyje, 2004 m. kovo 30 d.

ELPA priežiūros institucijos vardu
Bernd HAMMERMANN
Kolegijos narys

⁽¹⁾ OL L 201, 1998 7 17, p. 93. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2004/43/EB (OL L 113, 2004 4 20, p. 14).

I PRIEDAS

IŠ ŽALIO ARBA TERMIŠKAI APDOROTO PIENO PAGAMINTŲ SŪRIŲ BAKTERIOLOGINĖ SAUGA

ELPA valstybė: _____

Bakterijų grupės/kriterijai ⁽¹⁾	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai ⁽²⁾			Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) ⁽³⁾	
				S	A	U		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
Termofilinės <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas šviežias sūris						
		puskietis sūris						

⁽¹⁾ Imtiną ėminių skaičių galima sumažinti, jeigu jie imami mažmeninės prekybos vietose. Jeigu paaimamas mažesnis ėminių skaičius, tai turi būti nurodoma ataskaitoje.

⁽²⁾ S – Atitinka nustatytus reikalavimus, A – Priimtinas, U – Neatitinka nustatytų reikalavimų, A – Neaptinkama, P – Aptinkama. Jei tai *Staphylococcus aureus* ir *Escherichia coli* bakterijos: rezultatas atitinka nustatytus reikalavimus, jeigu visos nustatytos vertės < m, priimtinas, jeigu didžiausia iš c verčių yra nuo m iki M, ir neatitinka nustatytų reikalavimų, jeigu viena arba daugiau verčių > M arba didesnės nei c vertės yra nuo m iki M.

⁽³⁾ Pranešant apie priverstines vykdymo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

II PRIEDAS

ŠVIEŽIOS PAUKŠTIENOS MIKROBIOLOGINĖ SAUGA (TERMOFILINIŲ *CAMPYLOBACTER* BAKTERIJŲ ATŽVILGIU)

ELPA valstybė: _____

Patogeninės bakterijos/kriterijai ⁽¹⁾	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai		Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) ⁽²⁾
				Neaptinkama	Aptinkama	
Termofilinės <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	Paukštiena/ vištiena				
		Kalakutiena				
	Mažmeninė prekyba	Paukštiena/ vištiena				
		Kalakutiena				

⁽¹⁾ Imtinų ėminių skaičių galima sumažinti, jeigu jie imami mažmeninės prekybos vietose. Jeigu paimamas mažesnis ėminių skaičius, tai turi būti nurodoma ataskaitoje.

⁽²⁾ Pranešant apie priverstinio vykdymo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

III PRIEDAS

1 SKIRSNIS

PRIESKONIŲ BAKTERIOLOGINĖ SAUGA

ELPA valstybė: _____

Patogeninės bakterijos/ kriterijai ⁽¹⁾	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai ⁽²⁾			Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) ⁽³⁾
				S	A	U	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nenustatyta 25 g	Importas arba gamyba/pakavimas arba didmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					
	Įmonė (naudojanti didelius kiekius prieskonių maistui gaminti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					
	Mažmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Importas arba gamyba/ pakavimas arba didmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					
	Įmonė (naudojanti didelius kiekius prieskonių maistui gaminti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					
	Mažmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatas/imbieras/ciberžolė					
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės					

(1) Imtiną ėminių skaičių galima sumažinti, jeigu jie imami mažmeninės prekybos vietose. Jeigu paimamas mažesnis ėminių skaičius, tai turi būti nurodoma ataskaitoje.

(2) S – Atitinka nustatytus reikalavimus, A – Priimtinas, U – Neatitinka nustatytų reikalavimų. Jei tai *Bacillus cereus* ir *Clostridium perfringens* bakterijos: rezultatas atitinka nustatytus reikalavimus, jeigu visos nustatytos vertės > M arba didesnės nei c vertės yra nuo m iki M.

(3) Pranešant apie priverstinio vykdymo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulėnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

2 SKIRSNIS

PRIESKONIŲ BAKTERIOLOGINĖ SAUGA

ELPA valstybė: _____

Patogeninės bakterijos/ kriterijai ⁽¹⁾	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skai- čius	Analizės rezultatai ⁽²⁾			Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) ⁽³⁾	
				S	A	U		
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Importas arba gamyba/ pakavimas arba didmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						
	Įmonė (naudojanti didelius kiekius pries- konių maistui gaminti)	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						
	Mažmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Importas arba gamyba/ pakavimas arba didmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						
	Įmonė (naudojanti didelius kiekius pries- konių maistui gaminti)	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						
	Mažmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskatas/imbieras/ciberžolė						
		Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės						

⁽¹⁾ Imtiną ėminių skaičių galima sumažinti, jeigu jie imami mažmeninėje prekyboje. Jeigu paimamas mažesnis ėminių skaičius, tai turi būti nurodoma ataskaitoje.

⁽²⁾ S – Atitinka nustatytus reikalavimus, A – Priimtinai, U – Neatitinka nustatytų reikalavimų. Jei tai *Bacillus cereus* ir *Clostridium perfringens* bakterijos: rezultatas atitinka nustatytus reikalavimus, jeigu visos nustatytos vertės > M arba didesnės nei c vertės yra nuo m iki M.

⁽³⁾ Pranešant apie priverstinio vykdymo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

IV PRIEDAS

PRIEKONIŲ TOKSIKOLGINĖ SAUGA

ELPA valstybė: _____

Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai						Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) ⁽¹⁾
			Aflatoksinas B1 (µg/kg)			Bendras aflatoksino kiekis (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importas arba pakavimo įmonė arba didmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatas/imbieras/ciberžolė								
	Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės								
Įmonė (naudojanti didelius kiekius prieskonių maistui gaminti)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatas/imbieras/ciberžolė								
	Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės								
Mažmeninė prekyba	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatas/imbieras/ciberžolė								
	Kiti prieskoniai ir prieskoninės žolės								

⁽¹⁾ Pranešant apie priverstinio vykdymo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.