

## II

(Tiesību akti, kuru publicēšana nav obligāta)

EIROPAS EKONOMISKĀ ZONA  
EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDE

## EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDES IETEIKUMS

Nr. 54/04/KOL

(2004. gada 30. marts)

**par koordinētu programmu pārtikas produktu oficiālai kontrolei 2004. gadam**

EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDE,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Ekonomikas zonu (EEZ) un jo īpaši tā 109. pantu un 1. protokolu,

ņemot vērā Līgumu starp EBTA valstīm par uzraudzības iestādes un Eiropas Kopienu Tiesas izveidošanu un jo īpaši tā 5. panta 2. punkta b) apakšpunktu un 1. protokolu,

ņemot vērā likumu uz kuru atsaucās Eiropas Ekonomiskās zonas Līguma II. pielikuma XII. nodaļas 50. punktā (*Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīva 89/397/EEK par pārtikas produktu oficiālo kontroli*)<sup>(1)</sup>, kas pielāgots Eiropas Ekonomikas zonas Līgumam ar 1. protokolu, jo īpaši tā 14. panta 3. daļu,

konsultējoties ar EBTA Pārtikas komiteju, kas palīdz EBTA Uzraudzības iestādei,

tā kā:

(1) Lai nodrošinātu pareizu Eiropas Ekonomikas zonas darbību, ir jāriko koordinētas pārtikas pārbaudes programmas Eiropas Ekonomikas zonā ar mērķi uzlabot oficiālo kontroļu saskaņotu īstenošanu Eiropas Ekonomikas zonas valstīs.

(2) Šādām programmām jāuzsver atbilstība tiesību aktiem par pārtiku, kas ir spēkā saskaņā ar Eiropas Ekonomikas zonas līgumu, kas ir jo īpaši izstrādāts, lai aizsargātu

sabiedrības veselību un patērētāju intereses un nodrošinātu godīgu tirdzniecības praksi.

(3) 3. pants likumā uz kuru ir atsauce Eiropas Ekonomiskās zonas Līguma II. pielikuma XII. nodaļas 54.n punktā (*Padomes 1993. gada 29. oktobra Direktīva 93/99/EEK par papildu pasākumiem attiecībā uz pārtikas produktu oficiālo pārbaudi*)<sup>(2)</sup> nosaka, ka Direktīvas 89/397/EEK 7. pantā minētajām laboratorijām jāatbilst Eiropas standartu NE 45000 sērijām, kuras tagad aizstāj EN ISO 17025:2000.

(4) Valsts programmu un koordinēto programmu vienlaicīga īstenošana var nodrošināt informāciju un pieredzi, uz kuru tālāk balstīt turpmāko rīcību un tiesību aktus.

(5) Islandes un Lihtenšteinas piedalīšanās programmu A un B daļās šā ieteikuma apjomā būs jāizvērtē, ņemot vērā minēto valstu atbrīvojumu no Eiropas Ekonomikas zonas Līguma I pielikuma I nodaļas nosacījumiem,

AR ŠO IESAKA EBTA VALSTĪM:

1) Veikt 2004. gadā pārbaudes un kontroles pasākumus, kas pēc attiecīgajiem norādījumiem ietvertu paraugu ņemšanu un to analīzi laboratorijās, lai tādējādi:

— novērtētu bakterioloģisko drošumu sieriem, kas ražoti no termizēta piena,

<sup>(1)</sup> OV L 186, 30.6.1989., 23. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 290, 24.11.1993., 14. lpp. Direktīvā grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

- novērtētu saldētas svaigas māļputnu gaļas bioloģisko drošumu attiecībā uz *Campylobacter*,
  - novērtētu garšvielu bakterioloģisko un toksikoloģisko drošumu.
- 2) Lai gan šajā ieteikumā nav noteiktas paraugu un/vai pārbaūžu normas, nodrošināt, ka šīs normas ir pietiekamas, lai sniegtu pārskatu par apskatāmo produktu.
- 3) Sniegt pieprasīto informāciju, ievērojot pielikumos norādītos reģistrācijas veidlapu paraugus, lai uzlabotu iespējas salīdzināt rezultātus. Šī informācija jānosūta EBTA uzraudzības iestādei ne vēlāk kā līdz 2005. gada 1. maijam, un tai jāpievieno paskaidrojuma ziņojums, kurā jāiekļauj komentāri par rezultātiem un veiktajiem izpildes pasākumiem.
- 4) Pārtikas produkti, kuri jāanalizē atbilstoši minētajai programmai, jāiesniedz laboratorijām, kuras atbilst Direktīvas 93/99/EEK 3. pantam. Tomēr, ja EBTA dalībvalstīs nav šādu laboratoriju, kurās var veikt atsevišķas analīzes, kas ietvertas šajā ieteikumā, valstis var izraudzīt citas laboratorijas, kuras spēj veikt šīs analīzes.

## DARBĪBAS JOMA UN METODES

### A. Bakterioloģiskā drošuma analīze sieriem, kas ražoti no termizēta piena

#### 1) Programmas darbības joma

Inficēti sieri, kas ražoti no neapstrādāta vai termizēta piena, ir izraisījuši cilvēku saindēšanās gadījumus ar pārtiku ar vairāku veidu bakterijām – *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksigēnie *Escherichia coli* un *Staphylococcal enterotoxins*.

Eiropas Ekonomikas zonas valstīs pastāv senas siera, kas ražots no neapstrādāta piena, ražošanas un patēriņa tradīcijas. Lai šo tradīciju varētu turpināt, tajā pat laikā nodrošinot pārtikas drošumu, siera, kas ražots no neapstrādāta piena ražošanā, savākšanā un glabāšanā veikti ievērojami uzlabojumi. Īpašu uzmanību pārtikas tirgus dalībnieki pievērš higiēnas un kontrolei visa ražošanas procesa gaitā.

Šīs programmas daļas mērķis ir veikt siera, kas ražots no neapstrādāta vai termizēta piena, mikrobioloģiskā drošuma pārbaudi, lai veicinātu augstu patērētāju aizsardzības līmeni un vāktu informāciju par patogēnu un indikācijas mikroor-

ganismu klātbūtni šajos produktos. Minētā pārbaude attiecas uz viena gada programmu un to turpinās otrajā gadā ar plašāku programmu par siera bakterioloģisko drošumu. Šīs plašākās programmas mērķis ir noteikt infekcijas bāzes līniju citās siera kategorijās, lai būtu iespējams izdarīt nozīmīgus secinājumus par specifisku risku sieriem, kas gatavoti no neapstrādāta vai termizēta piena. Šīs programmas daļas pārbaūžu rezultāti par sieriem, kas ražoti no neapstrādāta vai termizēta piena, tiks analizēti un iesniegti, ņemot vērā kopējā pārskata rezultātus šajā sektorā, un tie būs pieejami pēc otrā gada.

#### 2) Paraugu ņemšana un analīzes metode

Izpētei jāattiecas uz svaigiem, mīkstiem un pusmīkstiem sieriem, kas ražoti no neapstrādāta vai termizēta piena. EBTA valstu kompetentajām iestādēm jāņem reprezentatīvi šo produktu paraugi gan ražošanas, gan mazumtirdzniecības līmenī, ieskaitot importētos produktus, lai tādējādi pārbaudītu *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* un termofiliskā *Campylobacter* klātbūtni un *Staphylococcus aureus* un *Escherichia coli* daudzumu. Ja tiek konstatēta *Listeria monocytogenes*, jānosaka šo baktēriju daudzums. Ja paraugus ņem mazumtirdzniecības līmenī, analīžu skaitu var samazināt, veicot tikai *Salmonella* un termofilā *Campylobacter* kātbūtņu un *Listeria monocytogenes* daudzuma noteikšanas analīzes. Ievērojot higiēnas prasības, jānoņem ne mazāk kā simts grami no katra parauga vai no viena siera, ja tas sver mazāk kā simts gramus, jāievieto refrīžeratora konteineros un nekavējoties jānosūta uz laboratoriju analīžu veikšanai.

Laboratorijām jāļauj pašām izvēlēties izmantojamo metodi, kuru lietot, ar nosacījumu, ka tās efektivitātes līmenis atbilst sasniedzamajam mērķim. Tomēr *Salmonella* atklāšanai tiek ieteikta standarta ISO 6785 vai EN/ISO 6579 jaunākā versija, *Listeria monocytogenes* atklāšanai tiek ieteiktas standartu EN/ISO 11290-1 un 2 jaunākās versijas, termofiliskā *Campylobacter* atklāšanai ISO 10272:1995 jaunākā versija, *Staphylococcus aureus* daudzuma noteikšanai tiek ieteikta EN/ISO 6888-1 vai 2 pēdējā versija un *Escherichia coli* daudzuma noteikšanai tiek ieteikta standarta ISO 11866-2,3 vai ISO 16649-1,2 pēdējā versija. Iespējams lietot arī citas līdzvērtīgas metodes, ko atzinušas kompetentas iestādes.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj EBTA dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāpieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši I pielikumā sniegtajam paraugam.

## B. Svaigas saldētas mājputnu gaļas bioloģiskais drošums attiecībā uz termofilisko *Campylobacter*

### 1) Programmas darbības joma

Termofiliskais *Campylobacter* ir galvenais ar pārtiku saistītais bakterioloģiskais slimību ierosinātājs cilvēkiem. Pēdējos gados pieaug cilvēku inficēšanās gadījumi, un epidemioloģiskie pētījumi liecina, ka mājputnu gaļa ir svarīgs infekcijas avots un ievērojams lietošanai paredzētais mājputnu gaļas īpatsvars ir inficēts ar šo baktēriju.

Pašlaik nav pietiekamas zinātniskas informācijas, lai noteiktu kritērijus spēkā esošajos tiesību aktos saskaņā ar Eiropas Ekonomikas zonas līgumu par *Campylobacter*, un turpmāki pētījumi tiek izstrādāti, lai saprastu šā patogēna epidemioloģiju, kā arī citu dzīvnieku izcelsmes produktu un citas pārtikas nozīmi kopumā.

Šīs programmas daļas mērķis ir veikt svaigas mājputnu gaļas mikrobioloģiskā drošuma pārbaudi attiecībā uz *Campylobacter*, lai veicinātu augstu patērētāju aizsardzības līmeni un vāktu informāciju par baktēriju klātbūtni šajos produktos.

### 2) Paraugu ņemšana un analīzes metode

Pārbaudēm jāattiecas uz svaigu saldētu mājputnu gaļu, jo īpaši uz vistas un tītara gaļu. EBTA valstu kompetentajām iestādēm jāņem reprezentatīvi šo produktu paraugi gan lopkautuvēs, gan mazumtirdzniecības līmenī, ieskaitot importētos produktus, lai tādējādi pārbaudītu termofiliskā *Campylobacter* klātbūtni. Paraugus, 10 gramus, kas ņemti no kakla daļas ādas, pirms liemeņi tiek atdzesēti vai, ja paraugi tiek ņemti no mazumtirdzniecības, 25 gramus vai 25 kvadrātkentimetrus no krūtiņas, ievērojot higiēnu ievieto refrīžeratora konteinerā un nekavējoties nosūta uz laboratoriju analīžu veikšanai. Pie tam, lai labāk varētu salīdzināt rezultātus, ieteicams ņemt paraugus laika posmā no maija līdz oktobrim.

Laboratorijām jāļauj pašām izvēlēties izmantojamo metodi, kuru lietot, ar nosacījumu, ka tās efektivitātes līmenis atbilst sasniedzamajam mērķim. Tomēr termofiliskā *Campylobacter* atklāšanai tiek ieteikta standarta ISO 10272:1995 jaunākā versija. Iespējams lietot arī citas līdzvērtīgas metodes, ko atzinušas kompetentas iestādes.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj EBTA dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāpieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši II pielikumā sniegtajam paraugam.

## C. Garšvielu bakterioloģiskais un toksikoloģiskais drošums

### 1) Programmas darbības joma

Garšvielas, lapu garšaugus un dārzeņu garšas piedevas (garšvielas) vērtē pēc to raksturīgās garšas, krāsas un smaržas. Tomēr garšvielās var būt augstas koncentrācijas mikroorganismi, ieskaitot patogēnas baktērijas, pelējumus un raugus. Ja tās pienācīgi neapstrādā, tās var strauji sabojāt pārtiku, kuru tām būtu jāuzlabo. Tiek ziņots, ka garšvielas ir galvenais saindēšanās avots, ja tās pievieno pārtikai, kad ir iespējama turpmāka patogēnu augšana. Šāda varbūtība ir lielāka, ja garšvielas izmanto pārtikai, kuru nevar pienācīgi termiski apstrādāt. Inficēšanās ar noteikta veida pelējuma celmiem var veidot toksīnus, piemēram, aflatoksīnus, kas var radīt nopietnu risku patērētāja veselībai, ja pārsniedz līmeņus, kas minēti likumā, uz kuru ir atsaucē Eiropas Ekonomikas zonas līguma II pielikuma XII nodaļas 54.zn punktā (*Komisijas 2001. gada 8. marta Regula (EK) Nr. 466/2001, ar ko nosaka atsevišķu piesārņotāju maksimālos pieļaujamos līmeņus pārtikas produktos*)<sup>(1)</sup>.

Šīs programmas daļas mērķi ir novērtēt garšvielu bakterioloģisko un toksikoloģisko drošumu, vākt informāciju par patogēno mikroorganismu izplatību un apliecināt, ka tirgū esošajās garšvielās aflatoksīni nepārsniedz normas, kas noteiktas tiesību aktos saskaņā ar EEZ līgumu, lai nodrošinātu augstu patērētāju aizsardzības līmeni.

### 2) Paraugu ņemšana un analīzes metode

EBTA valstu kompetentajām iestādēm jāņem reprezentatīvi garšvielu paraugi gan importa, gan ražošanas līmenī/iepakošanas uzņēmumos, gan vairumtirdzniecības līmenī uzņēmumos, kas izmanto garšvielas, sagatavojot pārtiku, gan mazumtirdzniecības līmenī, lai tādējādi pārbaudītu:

#### a) *Enterobacteriaceae* skaitu, *Salmonella* klātbūtni, *Bacillus cereus* un *Clostridium perfringens* uzskaitījumu.

*Enterobacteriaceae* skaitu izmanto kā iespējamās apstāšanās vai citas līdzīgas garšvielu apstrādes indikatoru. Ievērojot higiēnas prasības, jāņem paraugi ne mazāk kā simts grami vai viens iepakojums, ja tas mazāks par 100 gramiem, un nekavējoties jānosūta uz laboratoriju analīžu veikšanai. Laboratorijām var pašas izvēlēties metodi, kuru lietot, ar nosacījumu, ka tās efektivitātes līmenis atbilst sasniedzamajam mērķim. Tomēr *Salmonella* atklāšanai tiek ieteikta standarta ISO 6579:2002 jaunākā versija, *Enterobacteriaceae* uzskaitījumam tiek ieteiktas standarta EN/ISO 5552:1997 pēdējā versija, *Bacillus cereus* uzskaitījumam tiek ieteiktas standarta ISO 7932:1993 jaunākā versija un *Clostridium perfringens* uzskaitījumam tiek ieteikta standarta ISO 7937:1997 jaunākā versija. Iespējams lietot arī citas līdzvērtīgas metodes, ko atzinušas kompetentas iestādes.

<sup>(1)</sup> OV L 77, 16.3.2001., 1. lpp. Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 857/2005 (OV L 143, 7.6.2005., 9. lpp.).

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj EBTA dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāpieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši III pielikuma 1. un 2. daļā sniegtajam paraugam;

- b) aflatoksīnu līmeņi garšvielās, kas nedrīkst pārsniegt maksimāli pieļaujamos līmeņus, kuri noteikti spēkā esošajos tiesību aktos saskaņā ar EEZ līgumu.

Paraugu ņemšana un analīze jāveic saskaņā ar likumu, uz kuru ir atsauce Eiropas Ekonomikas zonas līguma II pielikuma XII nodaļas 54.s punktā (*Komisijas 1998. gada 16. jūlija Direktīva 98/53/EK par paraugu ņemšanas un analīžu metodēm dažu piesārņotāju satura oficiālai kontrolei pārtikas produktos*)<sup>(1)</sup>. Saskaņā ar minēto direktīvu pārbaudāmā parauga svaram jābūt no viena līdz desmit kilogramiem atkarībā no partijas lieluma.

Vispārējais paraugu ņemšanas apjoms jāatstāj EBTA dalībvalstu kompetento iestāžu vērtējumam.

Šie kontroles rezultāti jāpieraksta datu reģistrācijas veidlapā atbilstoši šā ieteikuma IV pielikumā sniegtajam paraugam.

Šis ieteikums ir adresēts Islandei, Lihtenšteinai un Norvēģijai.

Briselē, 2004. gada 30. martā

EBTA Uzraudzības iestādes vārdā —  
Kolēģijas loceklis  
Bernd HAMMERMANN

<sup>(1)</sup> OV L 201, 17.7.1998., 93. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2004/43/EK (OV L 113, 20.4.2004., 14. lpp.).

## I PIELIKUMS

## BAKTERIOLOĢISKĀ DROŠUMA ANALĪZE SIERIEM, KAS RAŽOTI NO SVAIGA VAI TERMIZĒTA PIENA

EBTA valsts: \_\_\_\_\_

Bakterioloģiskās grupas/ kritērijs <sup>(1)</sup>	Parauga ņemšanas posms	Produkta identifikācija	Paraugu skaits	Analīzes rezultāti <sup>(2)</sup>			Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(3)</sup>
				A	P	N	
<i>Salmonella spp.</i> n = 5 c = 0 Neuzrāda 25 g	Ražošana	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
	Mazumtirdzniecība	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
Termofiliskais <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Neuzrāda 25 g	Ražošana	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
	Mazumtirdzniecība	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Ražošana	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
	Mazumtirdzniecība	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Ražošana	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
	Mazumtirdzniecība	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
				N	U	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Neuzrāda 25 g	Ražošana	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					
	Mazumtirdzniecība	nenogatavināts mīksts (svaigs) siers					
		nogatavināts swaigs siers					
		pusciets siers					

<sup>(1)</sup> Ņemot paraugus mazumtirdzniecībā, paraugu skaits var tikt samazināts. Ja paraugu skaits samazināts, tas jānorāda ziņojumā.

<sup>(2)</sup> A = Apmierinoši, P = Pieļaujami, N = Neapmierinoši; N = Neuzrāda, U = Uzrāda. Attiecībā uz *Staphylococcus aureus* un *Escherichia coli* rezultāts ir apmierinošs, ja visas novērotās vērtības ir < m, pieļaujams, ja c vērtību maksimums atrodas starp m un M, un neapmierinošs, ja viena vai vairākas vērtības ir > M vai vairāk kā c vērtības atrodas starp m un M.

<sup>(3)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## II PIELIKUMS

SVAIGAS MĀJPUTNU GAĻAS MIKROBIOLOĢISKAIS DROŠUMS (ATTIECĪBĀ UZ TERMOFĪLISKO *CAMPYLOBACTER*)

EBTA valsts: \_\_\_\_\_

Baktēriju patogēni/ kritēriji <sup>(1)</sup>	Parauga ņemšanas posms	Produkta iden- tifikācija	Paraugu skaits	Analīzes rezultāti		Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(2)</sup>
				Neuzrāda	Uzrāda	
Termofiliskais <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 neuzrāda 25 g paraugā	Ražošana	Vista/cālis				
		Tītars				
	Mazumtirdz- niecība	Vista/cālis				
		Tītars				

<sup>(1)</sup> Ņemot paraugus mazumtirdzniecībā, paraugu skaits var tikt samazināts. Ja paraugu skaits samazināts, tas jānorāda ziņojumā.

<sup>(2)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## III PIELIKUMS

## 1. IEDAĻA

## GARŠVIELU BAKTERIOLOĢISKAIS DROŠUMS

EBTA valsts: \_\_\_\_\_

Baktēriju patogēni/kritēriji <sup>(1)</sup>	Parauga ņemšanas posms	Produkta identifikācija	Paraugu skaits	Analīzes rezultāti <sup>(2)</sup>			Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(3)</sup>
				A	P	N	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 nekonstatē 25 g paraugā	Imports vai ražošana/ iepakošana vai vairumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Uzņēmums (kas izmanto daudz garšvielu pārtikas gatavošanai)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Mazumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Imports vai ražošana/ iepakojums vai vairumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Uzņēmums (kas izmanto daudz garšvielu pārtikas gatavošanai)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Mazumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Pārtikā lietojamās garšvielas un garšaugi					

<sup>(1)</sup> Ņemot paraugus mazumtirdzniecībā, paraugu skaits var tikt samazināts. Ja paraugu skaits samazināts, tas jānorāda ziņojumā.

<sup>(2)</sup> A = Apmierinoši, P = Pieļaujami, N = Neapmierinoši. Attiecībā uz *Bacillus cereus* un *Clostridium perfringens* rezultāts ir apmierinošs, ja visas novērotās vērtības ir < m, pieļaujams, ja c vērtību maksimums atrodas starp m un M, un neapmierinošs, ja viena vai vairākas vērtības ir > M vai vairāk kā c vērtības atrodas starp m un M.

<sup>(3)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.

## 2. IEDAĻA

## GARŠVIELU BAKTERIOLOĢISKAIS DROŠUMS

EBTA valsts: \_\_\_\_\_

Baktēriju grupas/kritēriji <sup>(1)</sup>	Parauga ņemšanas posms	Produkta identifikācija	Paraugu skaits	Analīzes rezultāti <sup>(2)</sup>			Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(3)</sup>
				A	P	N	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Imports vai ražošana/ iepakošana vai vairumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Uzņēmums (kas pārtikas ražošanā izmanto lielu garšvielu apjomu)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Mazumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Imports vai ražošana/ iepakošana vai vairumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Uzņēmums (kas pārtikas ražošanā izmanto lielu garšvielu apjomu)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					
	Mazumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskatrieksts/ingvers/garā kurkuma					
		Citas garšvielas un garšaugi					

<sup>(1)</sup> Ņemot paraugus mazumtirdzniecībā, paraugu skaits var tikt samazināts. Ja veikta samazināta paraugu ņemšana, tas jānorāda ziņojumā.

<sup>(2)</sup> A = Apmierinoši, P = Pieļaujami, N = Neapmierinoši. Attiecībā uz *Bacillus cereus* un *Clostridium perfringens* rezultāts ir apmierinošs, ja visas novērotās vērtības ir < m, pieļaujams, ja c vērtību maksimums atrodas starp m un M, un neapmierinošs, ja viena vai vairākas vērtības ir > M vai vairāk kā c vērtības atrodas starp m un M.

<sup>(3)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.



## IV PIELIKUMS

## GARŠVIELU TOKSIKOLOĢISKAIS DROŠUMS

EBTA valsts: \_\_\_\_\_

Parauga ņemšanas posms	Produkta identifikācija	Paraugu skaits	Analīzes rezultāti						Veiktie pasākumi (skaits un veids) <sup>(1)</sup>
			Aflatoksīns B1 (µg/kg)			Aflatoksīns kopā (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Imports vai uzņēmums, kas iepako, vai vairumtirgotājs	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatrieksts/ ingvers/garā kurkuma								
	Citas garšvielas un garšaugi								
Uzņēmums (kas izmanto daudz garšvielu pārtikas gatavošanai)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatrieksts/ ingvers/garā kurkuma								
	Citas garšvielas un garšaugi								
Mazumtirdzniecība	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskatrieksts/ ingvers/garā kurkuma								
	Citas garšvielas un garšaugi								

<sup>(1)</sup> Ziņojot par veiktajiem pasākumiem, ieteicams lietot šādas kategorijas: mutisks brīdinājums, rakstisks brīdinājums, pieprasīta paaugstināta iestādes kontrole, pieprasīta produkta izņemšana, administratīvs sods, tiesas process, citi.