

II

(Besluiten waarvan de publicatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

COMMISSIE

AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 19 december 2003

betreffende een gecoördineerd programma voor 2004 inzake de officiële controle op levensmiddelen

(kennisgeving geschied onder nummer C(2003) 4878)

(Voor de EER relevante tekst)

(2004/24/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 89/397/EEG van de Raad van 14 juni 1989 inzake de officiële controle op levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 14, lid 3,

Na raadpleging van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Met het oog op de goede werking van de interne markt is het nodig om tot gecoördineerde programma's voor de keuring van levensmiddelen op Gemeenschapsniveau te komen, die ontworpen zijn om de geharmoniseerde tenuitvoerlegging van de officiële controles door de lidstaten te verbeteren.
- (2) In dergelijke programma's dient de nadruk gelegd te worden op de naleving van de communautaire wetgeving inzake levensmiddelen, die vooral bedoeld is om de volksgezondheid te beschermen, alsmede de belangen van de consument, en om eerlijke handelspraktijken te verzekeren.
- (3) Ingevolge artikel 3 van Richtlijn 93/99/EEG van de Raad van 29 oktober 1993 betreffende aanvullende maatregelen inzake de officiële controle op levensmiddelen⁽²⁾, gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad⁽³⁾, moeten de in artikel 7 van Richtlijn 89/397/EEG bedoelde laboratoria beantwoorden aan de criteria die zijn aangegeven in de Europese norm EN 45000-reeks, nu vervangen door EN ISO 17025:2000.

- (4) De resultaten van de gelijktijdige uitvoering van nationale programma's en gecoördineerde programma's kunnen informatie en ervaring opleveren die als grondslag voor toekomstige controlewerkzaamheden en wetgeving kunnen dienen,

BEVEELT AAN:

1. In 2004 voeren de lidstaten inspecties en controles uit waarbij zo nodig monsters worden genomen en in laboratoria worden geanalyseerd, met de bedoeling:
 - de bacteriologische veiligheid van kaas van rauwe of gethermiseerde melk te beoordelen;
 - de bacteriologische veiligheid van vers gekoeld vlees van pluimvee ten aanzien van thermofiele *Campylobacter* te beoordelen;
 - de bacteriologische en toxicologische veiligheid van specerijen te beoordelen.
2. Hoewel in deze aanbeveling geen bemonsterings- en/of inspectiefrequenties zijn vastgesteld, dienen de lidstaten ervoor te zorgen dat deze toereikend zijn om in elke lidstaat een beeld te krijgen van het betrokken aspect.
3. Om de vergelijkbaarheid van de resultaten te bevorderen, verstrekken de lidstaten de gevraagde informatie aan de hand van de in de bijlage opgenomen formulieren. Deze informatie moet uiterlijk op 1 mei 2005 aan de Commissie worden toegestuurd en moet vergezeld gaan van een verklarend verslag, dat informatie over de resultaten en de genomen maatregelen ter bevordering van de naleving dient te bevatten.

⁽¹⁾ PB L 186 van 30.6.1989, blz. 23.

⁽²⁾ PB L 290 van 24.11.1993, blz. 14.

⁽³⁾ PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1.

4. Levensmiddelen die in het kader van dit programma dienen te worden geanalyseerd, moeten worden geanalyseerd in laboratoria die voldoen aan artikel 3 van Richtlijn 93/99/EEG. Indien een lidstaat voor bepaalde analyses die in deze aanbeveling zijn opgenomen niet over dergelijke laboratoria beschikt, kan de lidstaat andere laboratoria aanwijzen die wel in staat zijn deze analyses uit te voeren.
5. Bacteriologische veiligheid van kaas gemaakt van rauwe of gethermiseerde melk

5.1. Werkingssfeer van het programma

Besmette kazen van rauwe of gethermiseerde melk zijn verantwoordelijk geweest voor uitbraken van voedselvergiftiging bij mensen door verschillende typen bacteriën zoals *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoxigene *Escherichia coli* en *Staphylococcus enterotoxigenes*.

Er bestaat in de Gemeenschap een lange traditie van productie en consumptie van kazen gemaakt van rauwe melk. Om deze traditie te kunnen voortzetten en tegelijkertijd de voedselveiligheid te waarborgen, zijn er aanzienlijke verbeteringen verwezenlijkt in het systeem van productie, verzameling en opslag van rauwe melk die gebruikt wordt voor de productie van kaas. De exploitanten van de betreffende levensmiddelenbedrijven besteden bijzondere aandacht aan hygiëne en controle bij het gehele productieproces.

Het doel van dit onderdeel van het programma is de microbiologische veiligheid van kazen gemaakt van rauwe of gethermiseerde melk te onderzoeken, teneinde een hoog niveau van consumentenbescherming te verzekeren en gegevens te verzamelen over de prevalentie van pathogene en indicator-micro-organismen in die producten. Dit onderzoek betreft een programma van één jaar en zal in het daaropvolgende jaar worden gevolgd door een breder programma over de bacteriologische veiligheid van kazen. Het doel van dit bredere programma is de basislijnbesmetting in andere categorieën kazen vast te stellen om valide conclusie te kunnen trekken betreffende het specifieke risico van kazen van rauwe of gethermiseerde melk. De resultaten van het onderzoek van dit eerste deel betreffende kazen van rauwe of gethermiseerde melk zullen worden geanalyseerd en gepubliceerd, waarbij rekening gehouden zal moeten worden met de resultaten van het algemene onderzoek van de sector, die na het tweede jaar beschikbaar zullen zijn.

5.2. Bemonstering en analysemethode

De onderzoeken dienen betrekking te hebben op verse, zachte en halfharde kazen op basis van rauwe of gethermiseerde melk. De bevoegde autoriteiten van de lidstaten dienen representatieve monsters van deze producten te nemen, zowel op het niveau van de productie als bij de detailhandel, met inbegrip van geïmporteerde producten, met het oog op tests op de aanwezigheid van *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* en thermofiele *Campylobacter* en telling van *Staphylococcus aureus* en *Escherichia coli*. Indien de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* wordt vastgesteld,

dienen de aantallen van deze bacteriën te worden bepaald. Bij monsterneming op detailhandelniveau kunnen de tests beperkt blijven tot de aanwezigheid van *Salmonella* en thermofiele *Campylobacter* en telling van *Listeria monocytogenes*. De monsters, van minimaal honderd gram per stuk, of een hele kaas als die minder dan 100 gram weegt, dienen op hygiënische wijze gehanteerd en in gekoelde containers bewaard te worden, en onmiddellijk naar het laboratorium gestuurd te worden voor analyse.

Laboratoria dienen zelf te mogen beslissen welke methoden zij willen gebruiken, op voorwaarde dat het prestatieniveau aansluit bij het doel. Echter, de meest recente versie van ISO-norm 6785 of EN/ISO-norm 6579 wordt aanbevolen voor het opsporen van *Salmonella*, de meest recente versie van EN/ISO-norm 11290-1 en 2 wordt aanbevolen voor opsporing van *Listeria monocytogenes*, de meest recente versie van ISO 10272:1995 wordt aanbevolen voor opsporing van thermofiele *Campylobacter*, de meest recente versie van EN/ISO 6888-1 of 2 wordt aanbevolen voor de telling van *Staphylococcus aureus*, en de meest recente versie van ISO-norm 11866-2,3 of ISO 16649-1,2 wordt aanbevolen voor de telling van *Escherichia coli*. Ook andere gelijkwaardige methoden die door de bevoegde autoriteiten zijn erkend, mogen worden gebruikt.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage I.

6. Bacteriologische veiligheid van vers gekoeld vlees van pluimvee ten aanzien van thermofiele *Campylobacter*

6.1. Werkingssfeer van het programma

Thermofiele *Campylobacter* is een belangrijke oorzaak van voedselgerelateerde ziekten bij mensen. Het aantal meldingen van gevallen is in de laatste jaren gestegen en uit epidemiologische studies blijkt dat vlees van pluimvee een belangrijke bron van besmetting is en dat een aanzienlijk deel van het voor menselijke consumptie bestemde verse vlees van pluimvee besmet is met deze bacteriën.

Er zijn momenteel niet genoeg wetenschappelijke gegevens beschikbaar om in de communautaire wetgeving een criterium aan te geven voor *Campylobacter* en er zijn verdere studies gaande om meer inzicht te krijgen in de epidemiologie van deze ziekteverwekker en de rol die andere dierlijke producten en andere levensmiddelen in het algemeen spelen.

Het doel van dit onderdeel van het programma is de microbiologische veiligheid van vers vlees van pluimvee ten aanzien van *Campylobacter* te onderzoeken, teneinde een hoog niveau van consumentenbescherming te verzekeren en gegevens te verzamelen over de prevalentie van deze bacteriën in dergelijke producten.

6.2. Monsterneming en analysemethode

De onderzoeken dienen betrekking te hebben op vers gekoeld vlees van pluimvee (met name kippen en kalkoenen). De bevoegde autoriteiten van de lidstaten dienen representatieve monsters van deze producten te nemen, zowel in de slachthuizen als bij de detailhandel, met inbegrip van geïmporteerde producten, met het oog op tests op de aanwezigheid van thermofiele *Campylobacter*. De monsters, van elk 10 gram, genomen van de huid van de nek voordat de karkassen gekoeld worden, of, bij monsterneming op het niveau van de detailhandel, 25 gram of 25 vierkante centimeter borstvlies, dienen op hygiënische wijze gehanteerd en in gekoelde containers bewaard te worden, en onmiddellijk naar het laboratorium gestuurd te worden voor analyse. Bovendien wordt met het oog op betere vergelijkbaarheid van de resultaten aanbevolen om de monsterneming uit te voeren in de periode van mei tot oktober.

Laboratoria dienen zelf te mogen beslissen welke methoden zij willen gebruiken, op voorwaarde dat het prestatieniveau aansluit bij het doel. Echter, de meest recente versie van ISO-norm 10272:1995 wordt aanbevolen voor opsporing van thermofiele *Campylobacter*. Ook andere gelijkwaardige methoden die door de bevoegde autoriteiten zijn erkend, mogen worden gebruikt.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage II.

7. Bacteriologische en toxicologische veiligheid van specerijen

7.1. Werkingssfeer van het programma

Specerijen, kruiden en smaakmakers worden gewaardeerd om hun opvallende smaak, kleur en aroma. Specerijen kunnen echter grote aantallen micro-organismen bevatten, waaronder ook pathogene bacteriën, schimmels en gisten. Zij kunnen, indien niet goed behandeld, leiden tot snel bederf van de levensmiddelen waarvan zij de kwaliteit zouden moeten verbeteren. Er zijn gevallen bekend waar specerijen de primaire bronnen van via levensmiddelen overgebrachte uitbraken van ziekten waren, wanneer zij waren toegevoegd aan levensmiddelen die verdere groei van de ziekteverwekkers mogelijk maakten. Deze mogelijkheid is sterker aanwezig als specerijen worden gebruikt in levensmiddelen die niet degelijk warmtebehandeld zijn. Besmetting met bepaalde soorten gist kan ook leiden tot de productie van toxines, zoals aflatoxines, die wanneer zij de niveaus overschrijden die zijn aangegeven in Verordening (EG) nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen⁽¹⁾, ernstige risico's voor de gezondheid van de consument kunnen veroorzaken.

Het doel van dit onderdeel van het programma is de bacteriologische en toxicologische veiligheid van specerijen te onderzoeken, gegevens te verzamelen over de prevalentie van pathogene micro-organismen, en te controleren of specerijen die in de handel worden gebracht de in de communautaire wetgeving vastgelegde grenswaarden voor aflatoxines niet overschrijden, teneinde een hoog niveau van consumentenbescherming te verzekeren.

7.2. Monsterneming en analysemethoden

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten dienen representatieve monsters van specerijen te nemen bij invoer, bij de productie/verpakking, bij de groothandel, bij inrichtingen die specerijen gebruiken bij de bereiding van voedsel, en bij de detailhandel, met het oog op tests op:

- a) de aantallen Enterobacteriaceae, de aanwezigheid van salmonella, en telling van *Bacillus cereus* en *Clostridium perfringens*.

De telling van Enterobacteriaceae wordt gebruikt als een indicator van mogelijke bestraling of andere vergelijkbare behandelingen van specerijen. De monsters, van minimaal 100 gram per stuk, of één verpakking als die minder dan 100 gram weegt, dienen op hygiënische wijze gehanteerd en onmiddellijk naar het laboratorium gestuurd te worden voor analyse. Laboratoria mogen zelf beslissen welke methoden zij willen gebruiken, op voorwaarde dat het prestatieniveau aansluit bij het doel. Echter, de meest recente versie van ISO-norm 6579:2002 wordt aanbevolen voor het opsporen van *Salmonella*, de meest recente versie van ISO-norm 5552:1997 wordt aanbevolen voor de telling van Enterobacteriaceae, de meest recente versie van ISO-norm 7932:1993 wordt aanbevolen voor de telling van *Bacillus cereus*, en de meest recente versie van ISO-norm 7937:1997 wordt aanbevolen voor de telling van *Clostridium perfringens*. Ook andere gelijkwaardige methoden die door bevoegde autoriteiten zijn erkend, mogen worden gebruikt.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage III, sectie 1 en 2.

- b) Aflatoxines: de niveaus mogen de in de communautaire wetgeving aangegeven maximumwaarde niet overschrijden.

De monsterneming en analyse dienen te worden verricht overeenkomstig Richtlijn 98/53/EG van de Commissie van 16 juli 1998 tot vaststelling van bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen⁽²⁾. Volgens deze richtlijn dient de omvang van monsters tussen 1 en 10 kg te zijn, afhankelijk van de omvang van de te controleren partij.

⁽¹⁾ PB L 77 van 16.3.2001, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 201 van 17.7.1998, blz. 93.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage IV van deze aanbeveling.

Gedaan te Brussel, 19 december 2003.

Voor de Commissie
David BYRNE
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

Bacteriologische veiligheid van kazen van rauwe of gethermiseerde melk

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers/criteria ⁽¹⁾	Fase monsterneming	Product-identificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten ⁽²⁾				Genomen maatregelen (aantal en type) ⁽³⁾
				T	A	O		
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Afwezig in 25 g	Productie	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
Thermophilic Campylobacter n = 5 c = 0 Afwezig in 25 g	Productie	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
Staphylococcus aureus n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Productie	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
Escherichia coli n=5 c=2 m=10 000 cfu/g M=100 000 cfu/g	Productie	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
				a	pr	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n = 5 c = 0 Afwezig in 25 g	Productie	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	ongerijpte zachte (verse) kaas						
		gerijpte zachte kaas						
		halfharde kaas						

⁽¹⁾ Het aantal te nemen monsters mag verlaagd worden bij monsterneming in de detailhandel. Een dergelijke gereduceerde monsterneming dient in het rapport te worden vermeld.

⁽²⁾ T = toereikend, A = acceptabel, O = ontoereikend, af = afwezig, pr = present. Voor Staphylococcus aureus en Escherichia coli is het resultaat toereikend wanneer alle gemeten waarden < m zijn, acceptabel wanneer maximaal c waarden tussen m en M liggen, en ontoereikend wanneer één of meer waarden > M zijn of meer dan c waarden tussen m en M liggen.

⁽³⁾ Voor het rapporteren van maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE II

**Microbiologische veiligheid van vers vlees van pluimvee
(ten aanzien van thermofiele Campylobacter)**

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers/ criteria ⁽¹⁾	Fase monsterneming	Product- identificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten ⁽²⁾		Genomen maatregelen (aantal en type) ⁽²⁾
				Afwezig	Present	
Thermofiele Campylobacter n = 5 c = 0 Afwezig in 25 g	Productie	Gevogelte/kip				
		Kalkoen				
	Detailhandel	Gevogelte/kip				
		Kalkoen				

⁽¹⁾ Het aantal te nemen monsters mag verlaagd worden bij monsterneming in de detailhandel. Een dergelijke gereduceerde monsterneming dient in het rapport te worden vermeld.

⁽²⁾ Voor het rapporteren van maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE III

SECTIE 1

Bacteriologische veiligheid van specerijen

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers/ Criteria ⁽¹⁾	Fase monsterneming	Productidentificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten ⁽²⁾			Genomen maatregelen (aantal en type) ⁽³⁾
				T	A	O	
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Afwezig in 25 g	Import of Productie/ Verpakking of Groothandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Inrichting (die grote hoeveelheden specerijen gebruikt bij toebereiding)	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Detailhandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
Bacillus cereus n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Import of Productie/ Verpakking of Groothandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Inrichting (die grote hoeveelheden specerijen gebruikt bij toebereiding)	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Detailhandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					

⁽¹⁾ Het aantal te nemen monsters mag verlaagd worden bij monsterneming in de detailhandel. Een dergelijke gereduceerde monsterneming dient in het rapport te worden vermeld.

⁽²⁾ T = toereikend, A = acceptabel, O = ontoereikend. Voor *Bacillus cereus* en *Clostridium perfringens* is het resultaat toereikend wanneer alle gemeten waarden < m zijn, acceptabel wanneer maximaal c waarden tussen m en M liggen, en ontoereikend wanneer één of meer waarden > M zijn of meer dan c waarden tussen m en M liggen.

⁽³⁾ Voor het rapporteren van maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

SECTIE 2

Bacteriologische veiligheid van specerijen

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers/ Criteria (1)	Fase monsterneming	Productidentificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten (2)			Genomen maatregelen (aantal en type) (3)
				T	A	O	
Clostridium perfringens n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import of Productie/ Verpakking of Groothandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Inrichting (die grote hoeveelheden specerijen gebruikt bij toebereiding)	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Detailhandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
Enterobacteriaceae n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Import of Productie/ Verpakking of Groothandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Inrichting (die grote hoeveelheden specerijen gebruikt bij toebereiding)	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					
	Detailhandel	Capsicum spp.					
		Piper spp.					
		Muskaat/gember/kurkuma					
		Andere specerijen en kruiden					

(1) Het aantal te nemen monsters mag verlaagd worden bij monsterneming in de detailhandel. Een dergelijke gereduceerde monsterneming dient in het rapport te worden vermeld.

(2) T = toereikend, A = acceptabel, O = ontoereikend. Voor *Bacillus cereus* en *Clostridium perfringens* is het resultaat toereikend wanneer alle gemeten waarden < m zijn, acceptabel wanneer maximaal c waarden tussen m en M liggen, en ontoereikend wanneer één of meer waarden > M zijn of meer dan c waarden tussen m en M liggen.

(3) Voor het rapporteren van maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE IV

Toxicologische veiligheid van specerijen

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers/ criteria	Product-identificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten						Genomen maatregelen (aantal en type) (1)
			Aflatoxine B1 (µg/kg)			Aflatoxine totaal (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import of Productie/ Verpakking of Groothandel	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Muskaat/gember/kurkuma								
	Andere specerijen en kruiden								
Inrichting (die grote hoeveelheden specerijen gebruikt bij toebereiding van levensmiddelen)	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Muskaat/gember/kurkuma								
	Andere specerijen en kruiden								
Detailhandel	Capsicum spp.								
	Piper spp.								
	Muskaat/gember/kurkuma								
	Andere specerijen en kruiden								

(1) Voor het rapporteren van maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.