

II

(Akty, ktorých uverejnenie nie je povinné)

EURÓPSKY HOSPODÁRSKY PRIESTOR
DOZORNÝ ORGÁN EZVO

ODPORÚČANIE DOZORNÉHO ORGÁNU EZVO

č. 54/04/COL

z 30. marca 2004

týkajúce sa koordinovaného programu úradnej kontroly potravín na rok 2004

DOZORNÝ ORGÁN EZVO,

so zreteľom na Dohodu o Európskom hospodárskom priestore (EHP), najmä na jej článok 109 a protokol 1,

so zreteľom na Dohodu medzi štátmi EZVO o zriadení Dozorného orgánu a Súdneho dvora, najmä na jej článok 5 ods. 2 písm. b) a protokol 1,

so zreteľom na akt uvedený v bode 50 kapitoly XII prílohy II k Dohode o EHP [smernica Rady 89/397/EHS zo 14. júna 1989 o úradnej kontrole potravín ⁽¹⁾], prispôbený Dohode o EHP protokolom 1 k uvedenej dohode, najmä na jeho článok 14 ods. 3,

po porade s Potravinovým výborom EZVO, ktorý pomáha Dozornému orgánu EZVO,

keďže:

- (1) Vzhľadom na zabezpečenie riadneho fungovania Európskeho hospodárskeho priestoru je potrebné pripraviť koordinované programy kontroly potravín v rámci EHP, ktoré majú za cieľ zlepšiť harmonizovanú implementáciu úradných kontrol potravín vykonávaných štátmi EHP.
- (2) Takéto programy by mali klásť dôraz na súlad s právnymi predpismi v oblasti potravín platnými podľa Dohody o EHP, ktoré sú určené najmä na ochranu verej-

ného zdravia a záujmov spotrebiteľov a na zabezpečenie čestných obchodných postupov.

- (3) Článok 3 aktu, ktorý je uvedený v bode 54n kapitoly XII prílohy II k Dohode o EHP [smernica Rady 93/99/EHS z 29. októbra 1993 o dodatočných opatreniach, ktoré sa týkajú úradnej kontroly potravín ⁽²⁾] vyžaduje, aby laboratória uvedené v článku 7 smernice 89/397/EHS spĺňali kritériá stanovené v európskej norme EN 45000, ktorá je teraz nahradená normou EN ISO 17025:2000.
- (4) Výsledky súčasne prebiehajúcej implementácie vnútroštátnych programov a koordinovaných programov môžu poskytnúť informácie a skúsenosti, ktoré majú tvoriť základňu budúcich kontrolných činností a právnych predpisov.
- (5) Účasť Islandu a Lichtenštajnska na programoch v častiach A a B rozsahu tohto odporúčania sa musí prehodnotiť vzhľadom na ich výnimky z kapitoly I prílohy I k Dohode o EHP,

TÝMTO ODPORÚČA ŠTÁTOM EZVO:

1. V roku 2004 vykonať inšpekcie a kontroly, vrátane odberu a analýzy vzoriek v laboratóriách v uvedených prípadoch, s cieľom:
 - posúdiť bakteriologickú bezpečnosť syrov vyrobených zo surového alebo termizovaného mlieka,

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 23.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 290, 24.11.1993, s. 14. Smernica zmenená a doplnená nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

- posúdiť bakteriologickú bezpečnosť čerstvého chladeného hydínového mäsa, pokiaľ ide o termofilnú *Campylobacter*,
 - posúdiť bakteriologickú a toxikologickú bezpečnosť korenín.
2. Hoci frekvencie odberov vzoriek a/alebo inšpekcií nie sú v tomto odporúčaní stanovené, zabezpečiť, aby tieto frekvencie boli dostatočné na získanie prehľadu o sledovanej problematike.
 3. Poskytnúť požadované informácie v podobe záznamových listov uvedených v prílohách, a tým pomôcť zlepšiť porovnateľnosť výsledkov. Tieto informácie by sa mali zaslať Dozornému orgánu EZVO najneskôr do 1. mája 2005 spolu s dôvodovou správou obsahujúcou pripomienky k výsledkom a prijatým opatreniam na presadzovanie predpisov.
 4. Potraviny, ktoré sa majú analyzovať podľa tohto programu, by sa mali predložiť laboratóriám, ktoré spĺňajú článok 3 smernice 93/99/EHS. Ak však pre určitú analýzu uvedenú v tomto odporúčaní neexistujú v štátoch EZVO takéto laboratóriá, štáty EZVO môžu ustanoviť iné laboratóriá poskytujúce kapacitu na vykonanie uvedených analýz.

ROZSAH A METÓDY

A. Bakteriologická bezpečnosť syrov vyrobených zo surového alebo termizovaného mlieka

1. Rozsah programu

Kontaminované syry vyrobené zo surového alebo termizovaného mlieka sú príčinou prepuknutia otráv ľudí spôsobených potravinami, ktoré spôsobuje niekoľko druhov baktérií ako *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoxigénna *Escherichia coli* a stafylokokové enterotoxíny.

Výroba a spotreba syrov zo surového mlieka má v EHP už dlhú tradíciu. Aby táto tradícia mohla pokračovať pri zabezpečení potravinovej bezpečnosti, v systéme výroby, zhromažďovania a skladovania surového mlieka používaného na výrobu syrov sa dosiahlo výrazné zlepšenie. Príslušní prevádzkovatelia potravinárskych podnikov venujú zvláštnu pozornosť hygiene a kontrole počas celého procesu výroby.

Cieľom tohto prvku programu je prešetriť mikrobiologickú bezpečnosť syrov vyrábaných zo surového alebo termizovaného mlieka s cieľom podporiť vysokú úroveň ochrany

spotrebiteľov a zhromaždiť informácie o výskyte patogénnych a indikátorových mikroorganizmov v uvedených výrobkoch. Toto prešetrenie sa týka jednoročného programu, po ktorom bude v priebehu jeho druhého roka nasledovať širší program venovaný bakteriologickej bezpečnosti syrov. Účelom tohto širšieho programu je stanoviť základnú kontamináciu v iných kategóriách syrov, aby bolo možné urobiť zmysluplné závery o osobitnom nebezpečenstve syrov vyrobených zo surového alebo termizovaného mlieka. Výsledky prešetrovaní tejto časti venovanej syrom vyrábaným zo surového alebo termizovaného mlieka budú analyzované a poskytnuté, pričom sa zohľadnia výsledky všeobecného prehľadu v tomto sektore, ktoré budú sprístupnené po druhom kroku.

2. Odber vzoriek a metóda analýzy

Prešetrovania by sa mali vzťahovať na čerstvé, mäkké a polotvrdé syry vyrobené zo surového alebo termizovaného mlieka. Príslušné orgány štátov EZVO by mali z týchto výrobkov odobrať reprezentatívne vzorky na výrobnej aj maloobchodnej úrovni, vrátane dovážaných výrobkov, s cieľom testovať ich na prítomnosť *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* a termofilnej *Campylobacter* a stanoviť počet *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*. Ak sa zistia *Listeria monocytogenes*, mal by sa stanoviť počet týchto baktérií. V prípade odberu vzoriek na maloobchodnej úrovni sa testy môžu obmedziť na prítomnosť *Salmonella* a termofilnej *Campylobacter* a na počítanie *Listeria monocytogenes*. So vzorkami minimálnej hmotnosti 100 g alebo z jedného syra, ktorý váži menej ako 100 g, by sa malo zaoberať hygienicky, mali by sa umiestniť v chladiacich nádobách a okamžite zaslať na analýzu do laboratória.

Laboratóriá by mali mať možnosť požívať metódu podľa svojho výberu za predpokladu, že úroveň jej výkonnosti spĺňa cieľ, ktorý sa má dosiahnuť. Na stanovenie prítomnosti *Salmonella* sa však odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 6785 alebo EN/ISO 6579, na stanovenie prítomnosti *Listeria monocytogenes* sa odporúča použiť najnovšie verzie noriem EN/ISO 11290-1 a 2, na stanovenie prítomnosti termofilnej *Campylobacter* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 10272:1995 a na počítanie *Staphylococcus aureus* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy EN/ISO 6888-1 alebo 2 a na počítanie *Escherichia coli* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 11866-2,3 alebo ISO 16649-1,2. Môžu sa použiť aj iné rovnocenné metódy schválené príslušnými orgánmi.

Celková úroveň odberu vzoriek sa ponecháva na posúdenie príslušnými orgánmi štátov EZVO.

Výsledky kontrol sa zaznamenávajú do vzorových záznamových listov uvedených v prílohe I.

B. Bakteriologická bezpečnosť čerstvého chladeného hydínového mäsa, pokiaľ ide o termofilnú *Campylobacter*

1. Rozsah programu

Termofilné baktérie *Campylobacter* sú hlavnou bakteriálnou príčinou chorôb ľudí spojených s potravinami. Počet oznámených prípadov ochorení ľudí sa v ostatných rokoch zvyšuje a epidemiologické štúdie ukazujú, že hydínové mäso je významným zdrojom infekcie a že značný podiel čerstvého hydínového mäsa určeného na ľudskú spotrebu je kontaminovaný týmito baktériami.

V súčasnosti nie sú k dispozícii dostatočné vedecké informácie na stanovenie kritéria v právnych predpisoch platných podľa Dohody o EHP, pokiaľ ide o *Campylobacter*, a ďalšie štúdie sa pripravujú na lepšie porozumenie epidemiológii tohto patogénu a úlohy, ktorú zohrávajú iné živočíšne výrobky a iné potraviny vo všeobecnosti.

Cieľom tohto prvku programu je posúdiť mikrobiologickú bezpečnosť čerstvého hydínového mäsa, pokiaľ ide o *Campylobacter*, s cieľom podporiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľov a zhromaždiť informácie o výskyte týchto baktérií v takýchto výrobkoch.

2. Odber vzoriek a metóda analýzy

Prešetrovania by sa mali týkať čerstvého chladeného hydínového mäsa, najmä kuracieho a morčacieho. Príslušné orgány štátov EZVO by mali z týchto výrobkov odobrať reprezentatívne vzorky, a to na úrovni bitúnkov aj maloobchodu, vrátane dovážaných výrobkov, s cieľom testovať ich na prítomnosť termofilnej *Campylobacter*. So vzorkami s hmotnosťou 10 g, ktoré boli odobraté z kože na hrdle hydiny pred jej chladením alebo, ak ide o vzorky odobraté na maloobchodnej úrovni, 25 g alebo 25 štvorcových centimetrov z mäsa z hrudnej časti, by sa malo zaobchádzať hygienicky, mali by sa umiestniť v chladiacich nádobách a okamžite zaslať na analýzu do laboratória. Z dôvodu lepšej porovnateľnosti výsledkov sa okrem toho odporúča vykonať odber vzoriek v období od mája do októbra.

Laboratória by mali mať možnosť používať metódu podľa svojho výberu za predpokladu, že úroveň jej výkonnosti spĺňa cieľ, ktorý sa má dosiahnuť. Na stanovenie prítomnosti termofilnej *Campylobacter* sa však odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 10272:1995. Môžu sa použiť aj iné rovnocenné metódy schválené príslušnými orgánmi.

Celková úroveň odberu vzoriek sa ponecháva na posúdenie príslušnými orgánmi štátov EZVO.

Výsledky kontrol sa zaznamenávajú do vzorových záznamových listov uvedených v prílohe II.

C. Bakteriologická a toxikologická bezpečnosť korenín

1. Rozsah programu

Koreniny, bylinky a zeleninové dochucovadlá (koreniny) sú oceňované vďaka svojej charakteristickej chuti, farbe a aróme. Koreniny však môžu obsahovať veľké množstvo mikroorganizmov, vrátane patogénnych baktérií, plesní a kvasiniek. Ak nie sú riadne spracované, môžu spôsobiť rýchle skazenie potravín, ktorých kvalitu majú zlepšovať. Uvádza sa, že koreniny sú prvotným zdrojom vzniku chorôb spôsobených potravinami, keď sa pridávajú do potravín, v ktorých bol možný ďalší rast patogénov. Táto pravdepodobnosť sa zvyšuje, ak sa koreniny používajú v potravinách, ktoré nemusia byť podrobené dôkladnej tepelnej úprave. Kontaminácia určitými kmeňmi plesní môže mať za následok aj produkciu takých toxínov ako aflatoxíny, ktoré, ak prekročia hodnoty stanovené v akte uvedenom v bode 54zn kapitoly XII prílohy II k Dohode o EHP [nariadenie Komisie (ES) č. 466/2001 z 8. marca 2001, ktorým sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu určitých cudzorodých látok v potravinách⁽¹⁾], môžu spôsobiť vážne ohrozenie zdravia spotrebiteľov.

Cieľom tohto prvku programu je posúdiť bakteriologickú a toxikologickú bezpečnosť korenín, zhromaždiť informácie o výskyte patogénnych mikroorganizmov a skontrolovať, či koreniny umiestňované na trhu neprekračujú limity aflatoxínov stanovené v právnych predpisoch platných podľa Dohody o EHP s cieľom zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľov.

2. Odber vzoriek a metóda analýzy

Príslušné orgány štátov EZVO by mali odobrať z korenín reprezentatívne vzorky na úrovni dovozu, výrobného podniku/baliarne a veľkoobchodu, v podnikoch, ktoré používajú koreniny pri príprave potravín, a na úrovni maloobchodu s cieľom vykonať testy na:

- Počítanie *Enterobacteriaceae*, prítomnosť *Salmonella* a určenie počtu *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*.

Počítanie *Enterobacteriaceae* sa používa ako ukazovateľ možného ožiarenia alebo inej podobnej úpravy korenín. So vzorkami s minimálnou hmotnosťou 100 g alebo z jedného balenia, ak váži menej ako 100 g, by sa malo zaobchádzať hygienicky a mali by sa okamžite zaslať na analýzu do laboratória. Laboratória môžu používať metódu podľa svojho výberu za predpokladu, že úroveň jej výkonnosti spĺňa cieľ, ktorý sa má dosiahnuť. Na stanovenie prítomnosti *Salmonella* sa však odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 6579:2002, na počítanie *Enterobacteriaceae* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy EN ISO 5552:1997, na počítanie *Bacillus cereus* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 7932:1993 a na počítanie *Clostridium perfringens* sa odporúča použiť najnovšiu verziu normy ISO 7937:1997. Môžu sa použiť aj iné rovnocenné metódy schválené príslušnými orgánmi.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 77, 16.3.2001, s. 1. Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 857/2005 (Ú. v. EÚ L 143, 7.6.2005, s. 9).

Celková úroveň odberu vzoriek sa ponecháva na posúdenie príslušnými orgánmi štátov EZVO.

Výsledky následných kontrol sa zaznamenávajú do vzorových záznamových listov uvedených v prílohe III oddiel 1 a 2.

- b) Hodnoty aflatoxínov v koreninách, ktoré by nemali prekročiť maximálne hodnoty stanovené v právnych predpisoch platných podľa Dohody o EHP.

Odber vzoriek a analýza by sa mali vykonať v súlade s aktom uvedeným v bode 54s kapitoly XII prílohy II k Dohode o EHP [smernica Komisie 98/53/ES zo 16. júla 1998 ustanovujúca metódy odberu vzoriek a metódy analýzy pre úradnú kontrolu hodnôt určitých cudzorodých látok v potravinách ⁽¹⁾]. Podľa uvedenej smernice sa veľkosť

vzorky musí pohybovať medzi 1 a 10 kg, v závislosti od zásielky, ktorá sa má kontrolovať.

Celková úroveň odberu vzoriek sa ponecháva na posúdenie príslušnými orgánmi štátov EZVO.

Výsledky následných kontrol sa zaznamenávajú do vzorových záznamových listov uvedených v prílohe IV k tomuto odporúčaniam.

Toto odporúčanie je určené Islandu, Lichtenštajnsku a Nórsku.

V Bruseli 30. marca 2004

Za Dozorný orgán EZVO
Bernd HAMMERMANN
člen kolégia

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 201, 17.7.1998, s. 93. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2004/43/ES (Ú. v. EÚ L 113, 20.4.2004, s. 14).

PRÍLOHA I

BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ SYROV VYROBENÝCH ZO SUROVÉHO ALEBO TERMIZOVANÉHO MLIIEKA

Štát EZVO: _____

Skupiny baktérií/kritériá ⁽¹⁾	Stupeň odberu vzorky	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy ⁽²⁾			Prijaté opatrenia (počet a druh) ⁽³⁾	
				S	A	U		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 neprítomná v 25 g	Výroba	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
	Maloobchod	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
Termofilná <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 neprítomná v 25g	Výroba	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
	Maloobchod	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Výroba	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
	Maloobchod	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Výroba	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
	Maloobchod	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 neprítomná v 25 g	Výroba	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						
	Maloobchod	nevyzretý mäkký (čerstvý) syr						
		vyzretý mäkký syr						
		polotvrdý syr						

- (1) Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať, sa môže znížiť v prípade odberu na maloobchodnej úrovni. Ak dôjde k zníženiu odberu vzoriek, je to potrebné uviesť v správe.
- (2) S = vyhovujúce, A = prijateľné, U = nevyhovujúce, A = neprítomná, P = prítomná. Pokiaľ ide o *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*, výsledok je vyhovujúci, ak sú všetky sledované hodnoty < m, prijateľný, ak sú maximálne hodnoty c medzi m a M, a nevyhovujúci, ak je jedna alebo viac hodnôt > M alebo viac ako c hodnôt je medzi m a M.
- (3) Pri oznamovaní opatrení na presadzovanie predpisov sa odporúča používať tieto kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, požadovanie stiahnutia výrobku z obehu, správna pokuta, súdna žaloba a iné.

PRÍLOHA II

**MIKROBIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ ČERSTVÉHO HYDINOVÉHO MÄSA (POKIAL IDE O TERMOFILNÚ
CAMPYLOBACTER)**

Štát EZVO: _____

Bakteriálne patogény/kritériá ⁽¹⁾	Stupeň odberu vzoriek	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy		Prijaté opatrenia (počet a druh) ⁽²⁾
				Neprítomná	Prítomná	
Termofilná <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 neprítomná v 25 g	Výroba	Hydina/kurča				
		Morka				
	Maloobchod	Hydina/kurča				
		Morka				

(1) Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať, sa môže znížiť v prípade odberu na maloobchodnej úrovni. Ak dôjde k zníženiu odberu vzoriek, je to potrebné uviesť v správe.

(2) Pri oznamovaní opatrení na presadzovanie predpisov sa odporúča používať tieto kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, požadovanie stiahnutia výrobku z obehu, správna pokuta, súdna žaloba a iné.

PRÍLOHA III

ODDIEL 1

BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ KORENÍN

Štát EZVO _____

Skupiny baktérií/kritériá ⁽¹⁾	Stupeň odberu vzoriek	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy ⁽²⁾			Prijaté opatrenia (počet a druh) ⁽³⁾
				S	A	U	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 neprítomná v 25 g	Dovoz alebo výroba/ balenie alebo veľko- obchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Podnik (používajúci veľké množstvo korenín na prípravu jedla)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Dovoz alebo výroba/ balenie alebo veľko- obchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Podnik (používajúci veľké množstvo korenín na prípravu jedla)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					

⁽¹⁾ Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať, sa môže znížiť v prípade odberu na maloobchodnej úrovni. Ak dôjde k zníženiu odberu vzoriek, je to potrebné uviesť v správe.

⁽²⁾ S = vyhovujúce, A = prijateľné, U = nevyhovujúce. Pokiaľ ide o *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*, výsledok je vyhovujúci, ak sú všetky sledované hodnoty < m, prijateľný, ak sú maximálne hodnoty c medzi m a M, a nevyhovujúci, ak je jedna alebo viac hodnôt > M alebo viac ako c hodnôt je medzi m a M.

⁽³⁾ Pri oznamovaní opatrení na presadzovanie predpisov sa odporúča používať tieto kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, požadovanie stiahnutia výrobku z obehu, správna pokuta, súdna žaloba a iné.

ODDIEL 2

BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ KORENÍN

Štát EZVO: _____

Skupiny baktérií/kritériá ⁽¹⁾	Stupeň odberu vzoriek	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy ⁽²⁾			Prijaté opatrenia (počet a druh) ⁽³⁾
				S	A	U	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Dovoz alebo výroba/ balenie alebo veľko- obchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Podnik (používajúci veľké množstvo korenín na prípravu jedla)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Dovoz alebo výroba/ balenie alebo veľko- obchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Podnik (používajúci veľké množstvo korenín na prípravu jedla)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					
	Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškatový orech/zázvor/kurkuma					
		Iné koreniny a bylinky					

- ⁽¹⁾ Počet vzoriek, ktoré sa majú odobrať, sa môže znížiť v prípade odberu na maloobchodnej úrovni. Ak dôjde k zníženiu odberu vzoriek, je to potrebné uviesť v správe.
- ⁽²⁾ S = vyhovujúce, A = prijateľné, U = nevyhovujúce. Pokiaľ ide o *Bacillus cereus* a *Clostridium perfringens*, výsledok je vyhovujúci, ak sú všetky sledované hodnoty < m, prijateľný, ak sú maximálne hodnoty c medzi m a M, a nevyhovujúci, ak je jedna alebo viac hodnôt > M alebo viac ako c hodnôt je medzi m a M.
- ⁽³⁾ Pri oznamovaní opatrení na presadzovanie predpisov sa odporúča používať tieto kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, požadovanie stiahnutia výrobku z obehu, správna pokuta, súdna žaloba a iné.

PRÍLOHA IV
TOXIKOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ KORENÍN

Štát EZVO: _____

Stupeň odberu vzoriek	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy						Prijaté opatrenia (počet a druh) ⁽¹⁾
			Aflatoxin B1 (µg/kg)			Celkový aflatoxín (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Dovoz alebo baliareň alebo veľkoobchod	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový orech/zázvor/kurkuma								
	Iné koreniny a bylinky								
Podnik (používajúci veľké množstvo korenín na prípravu jedla)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový orech/zázvor/kurkuma								
	Iné koreniny a bylinky								
Maloobchod	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškatový orech/zázvor/kurkuma								
	Iné koreniny a bylinky								

⁽¹⁾ Pri oznamovaní opatrení na presadzovanie predpisov sa odporúča používať tieto kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, požadovanie stiahnutia výrobku z obehu, správna pokuta, súdna žaloba a iné.