

II

(Akti, katerih objava ni obvezna)

EVROPSKI GOSPODARSKI PROSTOR

NADZORI ORGAN EFTA

PRIPOROČILO NADZORNEGA ORGANA EFTA

št. 54/04/COL

z dne 30. marca 2004

o usklajenem programu za uradni nadzor živil za leto 2004

NADZORNI ORGAN EFTE –

ob upoštevanju Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP) in zlasti člena 109 Sporazuma ter Protokola 1 k Sporazumu,

ob upoštevanju Sporazuma med državami Efte o ustanovitvi Nadzornega organa in Sodišča, in zlasti člena 5(2)(b) ter Protokola 1 k Sporazumu,

ob upoštevanju pravnega akta iz točke 50 poglavja XII Priloge II k Sporazumu EGP (*Direktiva Sveta 89/397/EGS z dne 14. junija 1989 o uradnem nadzoru živil*⁽¹⁾), kakor je bil prilagojen Sporazumu EGP s Protokolom 1 k Sporazumu, in zlasti člena 14(3) Sporazuma,

po posvetovanju z Odborom za živila Efte, ki pomaga Nadzornemu organu Efte,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Za dobro delovanje Evropskega gospodarskega prostora je treba pripraviti usklajene programe za inšpekcijo živil znotraj EGP, ki bi izboljšali usklajeno izvajanje uradnega nadzora živil v državah EGP.

(2) Taki programi morajo poudarjati skladnost z zakonodajo o živilih, veljavno po Sporazumu EGP, ki je oblikovana

zlasti za varovanje javnega zdravja in interesov potrošnikov in za zagotovitev poštene trgovske prakse.

(3) Člen 3 pravnega akta iz točke 54n poglavja XII Priloge II k Sporazumu EGP (*Direktiva Sveta 93/99/EGS z dne 29. oktobra 1993 o dodatnih ukrepih v zvezi z uradnim nadzorom živil*⁽²⁾) določa, da morajo laboratoriji iz člena 7 Direktive 89/397/EGS, upoštevati kriterije, določene v seriji evropskega standarda EN 45000, ki ga je nadomestil EN ISO 17025:2000.

(4) Rezultati istočasnega izvajanja nacionalnih programov in usklajenih programov lahko zagotovijo podatke in izkušnje, na katerih bi temeljile prihodnje nadzorne dejavnosti in zakonodaja.

(5) Sodelovanje Islandije in Lihtenštajna v programih v delih A in B področja uporabe tega priporočila je treba oceniti glede na njuno izvzetje iz poglavja I Priloge I k Sporazumu EGP –

PRIPOROČA DRŽAVAM EFTE, DA:

1. V letu 2004 opravljajo inšpekcijske preglede in nadzor ter, kjer je navedeno, jemljejo vzorce za analizo v laboratorijih, da bi:

— ocenile bakteriološko varnost sirov iz surovega ali toplotno obdelanega mleka,

⁽¹⁾ UL L 186, 30.6.1989, str. 23.

⁽²⁾ UL L 290, 24.11.1993, str. 14. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1882/2003 (UL L 284, 31.10.2003, str. 1).

- ocenile bakteriološko varnost svežega hlajenega perutninskega mesa glede termofilne bakterije *Campylobacter*,
 - ocenile bakteriološko in toksikološko varnost začimb.
2. Čeprav stopnja vzorčenja in/ali inšpekcijskih pregledov ni določena v tem priporočilu, poskrbijo, da ta stopnja zadoštuje in zagotavlja pregled obravnavane zadeve.
 3. Zagotovijo podatke, kot je zahtevano, v skladu z obliko evidenčnih listov, ki je določena v Prilogah, da bi pripomogle k izboljšanju primerljivosti rezultatov. Te podatke morajo poslati Nadzornemu organu Efte najpozneje do 1. maja 2005 skupaj z obrazložitvenim poročilom, ki naj vključuje pripombe k rezultatom in izvršilnim ukrepom.
 4. Živila, ki bodo analizirana po tem programu, morajo biti predložena uradnim laboratorijem v skladu s členom 3 Direktive 93/99/EGS. Če pa v državah Efte ne obstajajo takšni laboratoriji za nekatere analize iz tega priporočila, lahko države imenujejo druge laboratorije, ki te analize lahko opravijo.

OBSEG IN METODE

A. Bakteriološka varnost sirov iz surovega ali toplotno obdelanega mleka

1. Obseg programa

Okuženi siri iz surovega ali toplotno obdelanega mleka so bili krivi za izbruhe zastrupitve s hrano pri ljudeh z različnimi tipi bakterij, kot so *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksigenična *Escherichia coli* in *Staphylococcal* enterotoksin.

V EGP obstaja dolgoletna tradicija izdelave in porabe sirov iz surovega mleka. Da bi se ta tradicija ohranila in hkrati zagotovila varnost hrane, se je sistem proizvodnje, zbiranja in shranjevanja surovega mleka, ki se uporablja za izdelavo sirov, znatno izboljšal. Zadevni živilski delavci posebno pozornost namenjajo higieni in nadzoru celotnega proizvodnega procesa.

Namen tega dela programa je raziskati mikrobiološko varnost sirov iz surovega ali toplotno obdelanega mleka, da bi zagotovili visoko raven varstva potrošnikov in zbrali

podatke o razširjenosti patogenih in indikatorskih mikroorganizmov v teh proizvodih. Ta raziskava zadeva enoletni program, ki mu bo med drugim letom sledil še obsežnejši program o bakteriološki varnosti sirov. Namen tega razširjenega programa je ugotoviti izhodišča okužbe pri drugih kategorijah sira in priti do pomembnih zaključkov o posebnem tveganju pri sirih iz surovega in toplotno obdelanega mleka. Rezultati raziskav iz tega dela o sirih iz surovega in toplotno obdelanega mleka bodo analizirani in predstavljeni ob upoštevanju rezultatov splošnega pregleda v tem sektorju, ki bodo na voljo po drugem letu.

2. Vzorčenje in analitska metoda

Raziskave morajo zajemati sveže, mehke in poltrde sire iz surovega ali toplotno obdelanega mleka. Pristojni organi držav Efte odzamejo reprezentativne vzorce teh proizvodov na ravni proizvodnje in na ravni prodaje na drobno, vključno z uvoženimi proizvodi, da se preveri prisotnost bakterij *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, termofilne bakterije *Campylobacter* ter število *Staphylococcus aureus* in *Escherichia coli*. Če odkrijejo bakterije *Listeria monocytogenes*, morajo ugotoviti njihovo število. Če so vzorci proizvodov odvzeti na ravni prodaje na drobno, se testi lahko omejijo na prisotnost bakterije *Salmonella* in termofilne bakterije *Campylobacter* ter število bakterij *Listeria monocytogenes*. Vzorci tehtajo najmanj 100 g ali se kot vzorec vzame cel sir, če ta tehta manj kot 100 g, z njimi je treba ravnati higiensko, treba jih je shraniti v hlajene posode in nemudoma poslati na analizo v laboratorij.

Laboratorijem bi moralo biti dovoljeno, da sami izberejo metodo, pod pogojem, da njena stopnja zmogljivosti zadoštuje za dosegajo cilja. Vendar pa je najnovejša različica standarda ISO 6785 ali EN/ISO 6579 priporočena za ugotavljanje bakterije *Salmonella*, najnovejše različice standardov EN/ISO 11290-1 in 2 so priporočene za ugotavljanje bakterije *Listeria monocytogenes*, najnovejša različica standarda ISO 10272:1995 je priporočena za ugotavljanje termofilne bakterije *Campylobacter*, najnovejša različica EN/ISO 6888-1 ali 2 je priporočena za ugotavljanje števila bakterij *Staphylococcus aureus*, najnovejša različica standarda ISO 11866-2,3 ali ISO 16649-1,2 pa je priporočena za ugotavljanje števila bakterij *Escherichia coli*. Lahko se uporabijo tudi dodatne enakovredne metode, ki so jih priznali pristojni organi.

Skupna raven vzorčenja mora biti prepuščena presoji pristojnih organov držav Efte.

Rezultate nadzorov je treba vnesti v vzorec evidenčnega lista, ki je določen v Prilogi I.

B. Bakteriološka varnost svežega hlajenega perutninskega mesa glede termofilne bakterije *Campylobacter*

1. Obseg programa

Termofilne bakterije *Campylobacter* so najpogostejši vzrok s hrano povezanih boleznih pri ljudeh. Število prijavljenih okužb ljudi je v zadnjih letih naraslo in epidemiološke raziskave kažejo, da je perutninsko meso pomemben vir okužbe in da je precejšen delež svežega perutninskega mesa za prehrano ljudi okužen s temi bakterijami.

Trenutno ni dovolj znanstvenih informacij za določitev merila v zakonodaji, veljavni po Sporazumu EGP za bakterijo *Campylobacter* in v razvoju so nadaljnje raziskave za boljše razumevanje epidemiologije tega patogena ter vloge drugih proizvodov živalskega izvora in hrane na splošno.

Namen tega dela programa je oceniti mikrobiološko varnost svežega perutninskega mesa glede bakterije *Campylobacter*, da bi zagotovili visoko raven varstva potrošnikov in zbrali podatke o razširjenosti te bakterije v takšnih proizvodih.

2. Vzorčenje in analitska metoda

Raziskave morajo zajemati sveže hlajeno perutninsko meso, še posebej piščančje in puranje meso. Pristojni organi držav Efte odzamejo reprezentativne vzorce teh proizvodov na ravni klavnice in na ravni prodaje na drobno, vključno z uvoženimi proizvodi, da se preveri prisotnost termofilne bakterije *Campylobacter*. Z vzorci, vzeti iz kože na vratu preden se klavni trup ohladi, od katerih vsak tehta 10 g, ali, ko se vzorci jemljejo na ravni prodaje na drobno, z vzorci iz prsnega dela, od katerih vsak tehta 25 g oz. meri 25 cm², je treba ravnati higiensko, treba jih je shraniti v hlajene posode in nemudoma poslati na analizo v laboratorij. Poleg tega je za boljšo primerljivost rezultatov vzorčenje priporočljivo izvajati v obdobju od maja do oktobra.

Laboratorijem bi moralo biti dovoljeno, da sami izberejo metodo, pod pogojem, da njena stopnja zmogljivosti zadostuje za doseg cilja. Vendar pa je najnovejša različica standarda ISO 10272:1995 priporočena za ugotavljanje termofilne bakterije *Campylobacter*. Lahko se uporabijo tudi dodatne enakovredne metode, ki so jih priznali pristojni organi.

Skupna raven vzorčenja mora biti prepuščena presoji pristojnih organov Efte.

Rezultate nadzorov je treba vnesti v vzorec evidenčnega lista, ki je določen v Prilogi II.

C. Bakteriološka in toksikološka varnost začimb

1. Obseg programa

Začimbe, zelišča in zelenjavne začimbe (začimbe) so cenjene zaradi njihovega prepoznavnega okusa, barve in arome. Vendar pa lahko začimbe vsebujejo veliko število mikroorganizmov, vključno s patogenimi bakterijami, plesnijo in kvasovkami. Če z njimi ne ravnamo pravilno, lahko hitro pokvarijo hrano, ki naj bi jo sicer obogatile. Začimbe so primarni viri izbruhov zastrupitve s hrano, če so dodane hrani, ki omogoča nadaljnjo rast patogenov. Ta možnost je večja, če so začimbe uporabljene pri hrani, ki ni bila temeljito toplotno obdelana. Okužba z določeno vrsto plesni lahko povzroči tudi nastanek strupov, kot so aflatoksini, ki, če presežejo vrednosti, določene v Aktu iz točke 54zn poglavja XII Priloge II k Sporazumu EGP (*Uredba Komisije (ES) št. 466/2001 z dne 8. marca 2001 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih kontaminantov v živilih* ⁽¹⁾), lahko predstavljajo resno tveganje za zdravje potrošnika.

Namen tega dela programa je oceniti bakteriološko in toksikološko varnost začimb, zbrati podatke o razširjenosti patogenih mikroorganizmov in preveriti, ali začimbe, ki se pojavljajo na trgu, ne presegajo vrednosti aflotoksinov, ki so določene z zakonodajo, veljavno po Sporazumu EGP, da bi zagotovili visoko raven varstva potrošnikov.

2. Vzorčenje in analitska metoda

Pristojni organi držav Efte odzamejo reprezentativne vzorce proizvodov na ravni uvoza, na ravni proizvodnje/podjetij za pakiranje, na ravni prodaje na debelo, v obratih, ki uporabljajo začimbe za pripravo hrane, in na ravni prodaje na drobno, da preverijo:

- (a) Število *Enterobacteriaceae*, prisotnost *Salmonella* in število *Bacillus cereus* in *Clostridium perfringens*.

Število *Enterobacteriaceae* je indikator morebitnega obsevanja ali podobnega ravnanja z začimbami. Vzorca vsake začimbe tehtajo najmanj 100 g, ali se kot vzorec vzame cel paket, če ta tehta manj kot 100 g, z njimi je treba ravnati higiensko in jih nemudoma poslati na analizo v laboratorij. Laboratorijem je dovoljeno, da sami izberejo metodo, pod pogojem, da njena stopnja zmogljivosti zadostuje za doseg cilja. Vendar pa je najnovejša različica standarda ISO 6579:2002 priporočena za ugotavljanje bakterije *Salmonella*, najnovejša različica standarda EN ISO 5552:1997 je priporočena za ugotavljanje števila bakterij *Enterobacteriaceae*, najnovejša različica standarda ISO 7932:1993 je priporočena za ugotavljanje števila bakterij *Bacillus cereus*, najnovejša različica standarda ISO 7937:1997 pa je priporočena za ugotavljanje števila bakterij *Clostridium perfringens*. Lahko se uporabijo tudi dodatne enakovredne metode, ki so jih priznali pristojni organi.

⁽¹⁾ UL L 77, 16.3.2001, str. 1. Uredba, kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 857/2005 (UL L 143, 7.6.2005, str. 9).

Skupna raven vzorčenja mora biti prepuščena presoji pristojnih organov držav Efte.

Rezultati nadzorov morajo biti vneseni v vzorec evidenčnega lista, ki je določen v Prilogi III, oddelek 1 in 2.

- (b) Vrednosti aflotoksinov v začimbah, ki ne smejo presegati najvišje vrednosti, določene z zakonodajo, veljavno po Sporazumu EGP.

Vzorčenje in analize se izvajajo v skladu z Aktom iz točke 54s poglavja XII Priloge II k Sporazumu EGP (*Direktiva Komisije 98/53/ES z dne 16. julija 1998 o določitvi metod vzorčenja in analitskih metod za uradni nadzor upoštevanja mejnih vrednosti onesnaževalcev v živilih* ⁽¹⁾). Na podlagi te direktive mora biti velikost vzorca med 1 kg in 10 kg, odvisno od velikosti serije, ki bo pregledana.

Skupna raven vzorčenja mora biti prepuščena presoji pristojnih organov Efte.

Rezultate naslednjih nadzorov je treba vnesti v vzorec evidenčnega lista, ki je določen v Prilogi IV tega priporočila.

To priporočilo je naslovljeno na Islandijo, Lihtenštajn in Norveško.

V Bruslju, 30. marca 2004

Za Nadzorni organ Efte
Bernd HAMMERMANN
Član Kolegija

⁽¹⁾ UL L 201, 17.7.1998, str. 93. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Direktivo 2004/43/ES (UL L 113, 20.4.2004, str. 14).

PRILOGA I

BAKTERIOLOŠKA VARNOST SIROV IZ SUROVEGA ALI TOPLOTNO OBDELANEGA MLEKA

Država Efte: _____

Bakterijske skupine/ merila ⁽¹⁾	Raven vzorčenja	Identifikacija proizvoda	Število vzorcev	Rezultati analize ⁽²⁾			Sprejeti ukrepi (število in vrsta) ⁽³⁾	
				Z	S	N		
<i>Salmonella</i> spp. š = 5 c = 0 odsotna pri 25 g	proizvodnja	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
	prodaja na drobno	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
Termofilne bakterije <i>Campylobacter</i> š = 5 c = 0 odsoten pri 25 g	proizvodnja	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
	prodaja na drobno	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
<i>Staphylococcus aureus</i> š = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	proizvodnja	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
	prodaja na drobno	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
<i>Escherichia coli</i> š = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	proizvodnja	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
	prodaja na drobno	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
				O	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> š = 5 c = 0 odsotna pri 25 g	proizvodnja	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						
	prodaja na drobno	nezreli mehki (sveži) sir						
		mehki zorjeni sir						
		poltrdi sir						

⁽¹⁾ Število vzorčnih enot (š), ki se odvzamejo, se lahko zmanjša pri vzorčenju na ravni prodaje na drobno. Zmanjšano število vzorčenj mora biti navedeno v poročilu.

⁽²⁾ Z = zadovoljivo, S = sprejemljivo, N = nezadovoljivo, O = odsotnost, P = prisotnost. Pri *Staphylococcus aureus* in *Escherichia coli*, je rezultat zadovoljiv, če so vse ugotovljene vrednosti < m, sprejemljiv, če so maksimumi največ vrednosti c med m in M, in nezadovoljiv, če je ena ali več vrednosti > M ali če je med m in M več vrednosti, kot je vrednosti c.

⁽³⁾ Pri poročanju o izvršilnih ukrepih je priporočeno uporabiti naslednje kategorije: ustni opomin, pisni opomin, potreben okrepljen notranji nadzor, potreben umik izdelka, upravna kazen, sodni postopek, drugo.

PRILOGA II

**MIKROBIOLOŠKA VARNOST SVEŽEGA PERUTNINSKEGA MESA (GLEDE TERMOFILNE BAKTERIJE
CAMPYLOBACTER)**

Država EFTE: _____

Bakterijski patogeni/merila (1)	Raven vzorčenja	Identifikacija proizvoda	Število vzorcev	Rezultati analize		Sprejeti ukrepi (število in vrsta) (2)
				odsotnost	prisotnost	
Termofilne bakterije <i>Campylobacter</i> š=5 c=0 odsotna pri 25 g	proizvodnja	Kokoš/ piščanec				
		Puran				
	prodaja na drobno	Kokoš/ piščanec				
		Puran				

(1) Število vzorčnih enot, ki se odvzamejo, se lahko zmanjša pri vzorčenju na ravni prodaje na drobno. Zmanjšano število vzorčenj mora biti navedeno v poročilu.

(2) Pri poročanju o izvršilih ukrepih je priporočeno uporabiti naslednje kategorije: ustni opomin, pisni opomin, potreben okrepljen notranji nadzor, potreben umik izdelka, upravna kazen, sodni postopek, drugo.

PRILOGA III

ODDELEK 1

BAKTERIOLOŠKA VARNOST ZAČIMB

Država EFTE: _____

Bakterijske skupine/ merila ⁽¹⁾	Raven vzorčenja	Identifikacija proizvoda	Število vzorcev	Rezultati analize ⁽²⁾			Sprejeti ukrepi (število in vrsta) ⁽³⁾
				Z	S	N	
<i>Salmonella</i> spp. š = 5 c = 0 odsoten pri 25 g	Uvoz ali proizvodnja/ pakiranje ali prodaja na debelo	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	Obrati (ki uporabljajo velike količine začimb za pripravo hrane)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	prodaja na drobno	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
<i>Bacillus cereus</i> š = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Uvoz ali proizvodnja/ pakiranje ali prodaja na debelo	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	Obrati (ki uporabljajo velike količine začimb za pripravo hrane)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	prodaja na drobno	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					

⁽¹⁾ Število vzorčnih enot, ki se odvzamejo, se lahko zmanjša pri vzorčenju na ravni prodaje na drobno. Zmanjšano število vzorčenj mora biti navedeno v poročilu.

⁽²⁾ Z = zadovoljivo, S = sprejemljivo, N = nezadovoljivo; pri *Bacillus cereus* in *Clostridium perfringens*, je rezultat zadovoljiv, če so vse ugotovljene vrednosti < m, sprejemljiv, če so maksimumi vrednosti c med m in M, in nezadovoljiv, če je ena ali več vrednosti > M ali če je med m in M več vrednosti, kot je vrednosti c.

⁽³⁾ Pri poročanju o izvršilnih ukrepih je priporočeno uporabiti naslednje kategorije: ustni opomin, pisni opomin, potreben okrepljen notranji nadzor, potreben umik izdelka, upravna kazen, sodni postopek, drugo.

ODDELEK 2

BAKTERIOLOŠKA VARNOST ZAČIMB

Država EFTE: _____

Bakterijske skupine/ merila ⁽¹⁾	Raven vzorčenja	Identifikacija proizvoda	Število vzorcev	Rezultati analize ⁽²⁾			Sprejeti ukrepi (število in vrsta) ⁽³⁾
				Z	S	N	
<i>Clostridium perfringens</i> š = 5 c = 2 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Uvoz ali proizvodnja/ pakiranje ali prodaja na debelo	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	Obrati (ki uporabljajo velike količine začimb za pripravo hrane)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	prodaja na drobno	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
<i>Enterobacteriaceae</i> š = 5 c = 2 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Uvoz ali proizvodnja/ pakiranje ali prodaja na debelo	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	Obrati (ki uporabljajo velike količine začimb za pripravo hrane)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					
	prodaja na drobno	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muškat/ingver/kurkuma					
		Druge začimbe in zelišča					

⁽¹⁾ Število vzorčnih enot, ki se odvzamejo, se lahko zmanjša pri vzorčenju na ravni prodaje na drobno. Zmanjšano število vzorcev mora biti navedeno v poročilu.

⁽²⁾ Z = zadovoljivo, S = sprejemljivo, N = nezadovoljivo; pri *Bacillus cereus* in *Clostridium perfringens*, je rezultat zadovoljiv, če so vse ugotovljene vrednosti < m, sprejemljiv, če so maksimumi vrednosti c med m in M, in nezadovoljiv, če je ena ali več vrednosti > M ali če je med m in M več vrednosti, kot je vrednosti c.

⁽³⁾ Pri poročanju o izvršilnih ukrepih je priporočeno uporabiti naslednje kategorije: ustni opomin, pisni opomin, potreben okrepljen notranji nadzor, potreben umik izdelka, upravna kazen, sodni postopek, drugo.

PRILOGA IV

TOKSIKOLOŠKA VARNOST ZAČIMB

Država Efte: _____

Raven vzorčenja	Identifikacija proizvoda	Število vzorcev	Rezultati analize						Sprejeti ukrepi (število in vrsta) ⁽¹⁾
			Aflatoksin B1 (µg/kg)			Aflatoksin skupno (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Uvoz ali podjetje za pakiranje ali trgovec na debelo	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškat/ingver/kurkuma								
	Druge začimbe in zelišča								
Obrati (ki uporabljajo velike količine začimb za pripravo hrane)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškat/ingver/kurkuma								
	Druge začimbe in zelišča								
Prodaja na drobno	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muškat/ingver/kurkuma								
	Druge začimbe in zelišča								

⁽¹⁾ Pri poročanju o izvršilnih ukrepih je priporočeno uporabiti naslednje kategorije: ustni opomin, pisni opomin, potreben okrepljen notranji nadzor, potreben umik izdelka, upravna kazen, sodni postopek, drugo.