

## II

(Rättsakter vilkas publicering inte är obligatorisk)

## KOMMISSIONEN

## KOMMISSIONENS REKOMMENDATION

av den 19 december 2003

om ett samordnat program för offentlig kontroll av livsmedel för 2004

[delgivet med nr K(2003) 4878]

(Text av betydelse för EES)

(2004/24/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION UTFÄRDAR DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel<sup>(1)</sup>, särskilt artikel 14.3 i detta,

efter samråd med Ständiga livsmedelskommittén om livsmedelskedjan och djurhälsa, och

av följande skäl:

- (1) För att den inre marknaden skall fungera väl är det nödvändigt att inrätta samordnade program för livsmedelskontroll på gemenskapsnivå som har till syfte att harmonisera genomförandet av officiella kontroller i medlemsstaterna.
- (2) I sådana program bör tyngdpunkten ligga på efterlevnad av gemenskapens livsmedelslagstiftning, som framför allt utformats till att skydda folkhälsan och konsumentintressen och garantera god handelssed.
- (3) Enligt artikel 3 i rådets direktiv 93/99/EEG av den 29 oktober 1993 om ytterligare åtgärder för offentlig kontroll av livsmedel<sup>(2)</sup>, ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003<sup>(3)</sup>, skall de laboratorier som avses i artikel 7 i direktiv 89/397/EEG uppfylla de kriterier som fastställs i Europastandardens EN 45000-serie som nu ersatts av EN ISO 17025:2000.

- (4) När nationella program och samordnade program genomförs samtidigt kan resultaten ge upplysningar och erfarenheter som framtida kontrollverksamhet och lagstiftning kan grundas på.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

1. Under 2004 bör medlemsstaterna genomföra inspektioner och kontroller och i tillämpliga fall ta prov och analysera dessa i laboratorier i syfte att
  - bedöma den bakteriologiska säkerheten hos ost av behandlad eller termiserad mjölk,
  - bedöma den bakteriologiska säkerheten hos färskt, kylt fjäderfäkött för termofila *Campylobacter*,
  - bedöma den bakteriologiska och toxikologiska säkerheten hos kryddor.
2. Även om det i denna rekommendation inte fastställs hur ofta provtagningar och inspektioner skall ske, bör medlemsstaterna ändå se till att sådana sker tillräckligt ofta för att man skall få en överblick över situationen med avseende på den aktuella frågan i varje medlemsstat.
3. För att underlätta jämförelsen av resultaten bör medlemsstaterna lämna in de begärda uppgifterna uppställda enligt de rapportblanketter som ingår i bilagan. Informationen bör sändas till kommissionen senast den 1 maj 2005 tillsammans med en förklarande rapport med kommentarer om resultaten och de genomförandeåtgärder som vidtagits.

<sup>(1)</sup> EGT L 186, 30.6.1989, s. 23.

<sup>(2)</sup> EGT L 290, 24.11.1993, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUT L 284, 31.10.2003, s. 1.

4. Livsmedel som skall analyseras i enlighet med detta program bör lämnas till laboratorier som uppfyller bestämmelserna i artikel 3 i direktiv 93/99/EEG. Om sådana laboratorier inte finns i medlemsstaterna för vissa analyser i denna rekommendation, kan medlemsstaterna dock utse andra laboratorier som kan utföra dessa analyser.

5. Bakteriologisk säkerhet hos ost av obehandlad eller termiserad mjölk

### 5.1 Programmets omfattning

Kontaminerad ost av obehandlad eller termiserad mjölk har lett till utbrott av matförgiftning hos människor som orsakats av flera typer av bakterier, såsom *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoxinbildande *Escherichia coli* och enterotoxiner från stafylokocker.

Produktion och konsumtion av ost av obehandlad mjölk har långa anor i gemenskapen. För att kunna fortsätta denna tradition samtidigt som säkra livsmedel garanteras, har betydande förbättringar gjorts av systemet för produktion, insamling och lagring av obehandlad mjölk för produktion av ost. De berörda livsmedelsföretagen har fäst särskild vikt vid hygien och kontroll genom hela produktionskedjan.

Syftet med den här delen av programmet är att undersöka den mikrobiologiska säkerheten hos ost av obehandlad eller termiserad mjölk för att främja en hög konsumentskyddsnivå och samla in information om förekomsten av patogena mikroorganismer och indikatormikroorganismer i dessa produkter. Undersökningen gäller ett ettårigt program och kommer att följas upp av ett mera omfattande program om bakteriologisk säkerhet hos ost. Syftet med detta mera omfattande program är att fastställa den generella kontamineringen i andra ostkategorier för att kunna dra meningsfulla slutsatser om den särskilda risken för ost av obehandlad eller termiserad mjölk. Resultaten av den första delen av undersökningen om ost av obehandlad eller termiserad mjölk kommer att analyseras och läggas fram med hänsyn till de resultat av den allmänna genomgången av denna sektor som kommer att bli tillgängliga efter det andra året.

### 5.2 Provtagning och analysmetod

Undersökningarna bör gälla färskost, mjukost och halvård ost av obehandlad eller termiserad mjölk. Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör ta stickprov på dessa produkter, både i produktionsledet och i detaljhandelsledet och även på importerade produkter, för kontroll av förekomsten av *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* och termofila *Campylobacter* samt för räkning av *Staphylococcus aureus* och *Escherichia coli*. Om *Listeria monocytogenes* upptäcks, bör antalet bakterier anges. Om

stickprover tas i detaljhandelsledet får proverna begränsas till förekomst av *Salmonella* och termofila *Campylobacter* och räkning av *Listeria monocytogenes*. Stickproven, som vart och ett utgör minst 100 gram eller en hel ost om denna är på mindre än 100 gram, bör behandlas på ett hygieniskt sätt, placeras i kylld behållare och omedelbart skickas till laboratorium för analys.

Laboratorierna bör själva kunna välja vilken metod de vill använda, under förutsättning att resultaten motsvarar de mål som skall uppnås. Dock rekommenderas användningen av den senaste versionen av standarden ISO 6785 eller EN/ISO 6579 för upptäckt av *Salmonella*, de senaste versionerna av standarderna EN/ISO 11290-1 och 2 rekommenderas för upptäckt av *Listeria monocytogenes*, den senaste versionen av standarden ISO 10272:1995 rekommenderas för upptäckt av termofila *Campylobacter*, den senaste versionen av standarden EN/ISO 6888-1 eller 2 rekommenderas för räkning av *Staphylococcus aureus* och den senaste versionen av standarden ISO 11866-2,3 eller ISO 16649-1,2 rekommenderas för räkning av *Escherichia coli*. Andra likvärdiga metoder som godkänts av behöriga myndigheter får användas.

Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör själva få bestämma på vilken nivå provtagning skall ske.

Resultaten från kontrollerna bör protokollföras på rapportblanketten i bilaga I.

6. Bakteriologisk säkerhet hos färskt, kylt fjäderfäkött när det gäller termofila *Campylobacter*

### 6.1 Programmets omfattning

Termofila *Campylobacter* är den främsta orsaken till livsmedelsburna sjukdomar hos människor. Antalet rapporterade fall bland människor har ökat under de senaste åren och epidemiologiska studier har visat att fjäderfäkött är en betydande infektionskälla och att en stor andel av färskt fjäderfäkött som är avsett som livsmedel kontamineras av dessa bakterier.

För närvarande finns det inte tillräckligt med vetenskapliga belegg för fastställande av kriterier i gemenskapslagstiftningen för *Campylobacter*, och ytterligare studier förbereds för närmare förståelse av epidemiologin för denna patogen och vilken roll andra animalieprodukter och livsmedel i allmänhet har.

Syftet med den här delen av programmet är att bedöma den mikrobiologiska säkerheten hos färskt fjäderfäkött när det gäller *Campylobacter* för att främja en hög konsumentskyddsnivå och samla in information om förekomsten av dessa bakterier i sådana produkter.

## 6.2 Provtagning och analysmetod

Undersökningarna skall gälla färskt, kylt fjäderfäkött, särskilt kyckling och kalkon. Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör ta stickprov på dessa produkter, både i slakteriledet och i detaljhandelsledet och även på importerade produkter, i syfte att kontrollera förekomsten av termofila *Campylobacter*. Stickproverna, som vart och ett utgör 10 gram och tas från nackskinn innan slaktkropparna kyls ned eller, om proverna tas på detaljhandelnivå, 25 gram eller 25 kvadratcentimeter från bröstkött, bör behandlas på ett hygieniskt sätt, placeras i kylld behållare och omedelbart skickas till laboratorium för analys. För bättre jämförbarhet av resultaten rekommenderas det dessutom att stickproverna tas under perioden från maj till oktober.

Laboratorierna bör själva kunna välja vilken metod de vill använda, under förutsättning att resultaten motsvarar de mål som skall uppnås. Dock rekommenderas användningen av den senaste versionen av standarden ISO 10272:1995 för upptäckt av termofila *Campylobacter*. Andra likvärdiga metoder som godkänts av behöriga myndigheter får användas.

Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör själva få bestämma på vilken nivå provtagning skall ske.

Resultaten från kontrollerna bör protokollföras på rapportblanketten i bilaga II.

## 7. Bakteriologisk och toxikologisk säkerhet hos kryddor

### 7.1 Programmets omfattning

Kryddor, örter och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung (kryddor) värdesätts för sin särpräglade smak, färg och arom. Kryddor kan dock innehålla en stor mängd mikroorganismer, såsom patogena bakterier, mögel och jäst. Om rätt åtgärder inte vidtas kan det leda till att de livsmedel kryddorna skall förbättra istället snabbt blir skämda. Kryddor har rapporterats som primär källa för livsmedelsburna utbrott i fall där de tillsatts i livsmedel i vilka ytterligare tillväxt av patogener varit möjlig. Möjligheten till detta ökar om kryddor används i livsmedel som inte upphettas ordentligt. Kontaminering med vissa mögelsvampar kan även leda till toxinbildning, t.ex. bildning av aflatoxiner, vars halt om den överstiger de gränsvärden som föreskrivs i kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 av den 8 mars 2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel<sup>(1)</sup> kan medföra allvarlig risk för konsumenters hälsa.

Syftet med den här delen av programmet är att bedöma den bakteriologiska och toxikologiska säkerheten hos kryddor, samla in information om förekomsten av patogena mikroorganismer och verifiera att kryddor som släpps ut på marknaden inte överstiger de gränsvärden för aflatoxiner som fastställs i gemenskapslagstiftningen för att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå.

### 7.2 Provtagning och analysmetod

Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör ta stickprov på kryddor, både i importledet, produktionsledet/förpackningsanläggningar, grossistledet, inrättningar som använder kryddor i livsmedelstillverkning och detaljhandelsledet i syfte att kontrollera följande:

- a) Antalet *Enterobacteriaceae*, förekomsten av *Salmonella* och räkning av *Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens*

Antalet *Enterobacteriaceae* används som indikator på eventuell bestrålning eller annan liknande behandling av kryddor. Stickproven, som vart och ett utgör minst 100 gram eller en hel förpackning om denna är på mindre än 100 gram, bör behandlas på ett hygieniskt sätt och omedelbart skickas till laboratorium för analys. Laboratorierna kan själva välja vilken metod de vill använda, under förutsättning att resultaten motsvarar de mål som skall uppnås. Dock rekommenderas användningen av den senaste versionen av standarden ISO 6579:2002 för upptäckt av *Salmonella*, den senaste versionen av standarden EN ISO 5552:1997 rekommenderas för räkning av *Enterobacteriaceae*, den senaste versionen av standarden ISO 7932:1993 för räkning av *Bacillus cereus* och den senaste versionen av standarden ISO 7937:1997 för räkning av *Clostridium perfringens*. Andra likvärdiga metoder som godkänts av behöriga myndigheter får användas.

Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör själva få bestämma på vilken nivå provtagning skall ske.

Resultaten från de efterföljande kontroller bör protokollföras på rapportblanketten i avsnitt 1 och 2 i bilaga III.

- b) Att aflatoxinhalten inte överstiger det gränsvärde som fastställs i gemenskapslagstiftningen

Provtagningen och analysen bör utföras i enlighet med kommissionens direktiv 98/53/EG av den 16 juli 1998 om fastställande av provtagnings- och analysmetoder för officiell kontroll av högsta tillåtna halt av vissa främmande ämnen i livsmedel<sup>(2)</sup>. Enligt det direktivet skall provstorleken vara mellan 1 och 10 kg beroende på storleken på det parti som skall kontrolleras.

<sup>(1)</sup> EGT L 77, 16.3.2001, s. 1.

<sup>(2)</sup> EGT L 201, 17.7.1998, s. 93.

Medlemsstaternas behöriga myndigheter bör själva få bestämma på vilken nivå provtagning skall ske.

Resultaten från de efterföljande kontrollerna bör protokollföras på rapportblanketten i bilaga IV till denna rekommendation.

Utfärdad i Bryssel den 19 december 2003.

*På kommissionens vägnar*

David BYRNE

*Ledamot av kommissionen*

\_\_\_\_\_

## BILAGA I

## Bakteriologisk säkerhet hos ost av obehandlad eller termiserad mjölk

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupp/ kriterier <sup>(1)</sup>	Provtagningsstadium	Produkt- beskrivning	Antal prov	Analysresultat <sup>(2)</sup>				Åtgärd som vidtagits (antal och art) <sup>(3)</sup>
				S	A	I		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Inga i 25mg	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
Termofila <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Inga i 25 mg	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 2 Inga i 25 mg	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost						
		lagrad mjukost						
		halvhård ost						

<sup>(1)</sup> Antal prov som tas får minskas om provtagningen sker i detaljhandelsledet. Om det rör sig om reducerad provtagning skall detta anges i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tillfredsställande, A = Acceptabel, I = Icke tillfredsställande, IF = Ingen förekomst, F = Förekomst. När det gäller *Staphylococcus aureus* och *Escherichia coli* är resultatet tillfredsställande om alla funna värden är mindre än m; det är acceptabelt, om högst c antal värden ligger mellan m och M och det är det är icke tillfredsställande, om ett eller flera värden är större än M eller mer än c antal värden ligger mellan m och M.

<sup>(3)</sup> För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsak, övrigt.

## BILAGA II

**Bakteriologisk säkerhet hos färskt fjäderfäkött  
(när det gäller *Campylobacter*)**

**Medlemsstat:** \_\_\_\_\_

Bakteriologiska patogener/kriterier <sup>(1)</sup>	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal prov	Analysresultat <sup>(2)</sup>		Åtgärd som vidtagits (antal och art) <sup>(2)</sup>
				Inga	Förekomst	
Termofila <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Inga i 25 mg	Produktionsledet	Höns/kyckling				
		Kalkon				
	Detaljhandelsledet	Höns/kyckling				
		Kalkon				

<sup>(1)</sup> Antal prov som tas får minskas om provtagningen sker i detaljhandelsledet. Om det rör sig om reducerad provtagning skall detta anges i rapporten.

<sup>(2)</sup> För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsak, övrigt.

## BILAGA III

## AVSNITT 1

## Bakteriologisk säkerhet hos kryddor

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupp/ kriterier <sup>(1)</sup>	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antalprov	Analysresultat <sup>(2)</sup>			Åtgärd som vidtagits (antal och art) <sup>(3)</sup>
				T	A	I	
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Inga i 25 g	Import eller produktion/ förpackning eller partihandel	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedels- tillverkning)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Detaljhandelsledet	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
<i>Bacillus cereus</i> N = 5 c = 1 M = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Import eller produktion/ förpackning eller partihandel	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedels- tillverkning)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Detaljhandelsledet	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Muskot/ingefära/ gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					

<sup>(1)</sup> Antal prov som tas får minskas om provtagningen sker i detaljhandelsledet. Om det rör sig om reducerad provtagning skall detta anges i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tillfredsställande, A = Acceptabel, I = Icke tillfredsställande. När det gäller *Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens* är resultatet tillfredsställande om alla funna värden är mindre än m; det är acceptabelt, om högst c antal värden ligger mellan m och M och det är icke tillfredsställande, om ett eller flera värden är större än M eller mer än c antal värden ligger mellan m och M.

<sup>(3)</sup> För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsak, övrigt.

## AVSNITT 2

## Bakteriologisk säkerhet hos kryddor

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Bakteriegrupp/ kriterier <sup>(1)</sup>	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal prov	Analysresultat <sup>(2)</sup>			Åtgärd som vidtagits (antal och art) <sup>(3)</sup>	
				T	A	I		
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import eller produktion/ förpackning eller partihandel	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedels- tillverkning)	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						
	Detaljhandelsledet	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Import eller produktion/ förpackning eller partihandel	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedels- tillverkning)	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						
	Detaljhandelsledet	<i>Capsicum</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Muskot/ingefära/gurkmeja						
		Övriga kryddor och örter						

<sup>(1)</sup> Antal prov som tas får minskas om provtagningen sker i detaljhandelsledet. Om det rör sig om reducerad provtagning skall detta anges i rapporten.

<sup>(2)</sup> T = Tillfredsställande, A = Acceptabel, I = Icke tillfredsställande. När det gäller *Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens* är resultatet tillfredsställande om alla funna värden är mindre än m; det är acceptabelt, om högst c antal värden ligger mellan m och M och det är icke tillfredsställande, om ett eller flera värden är större än M eller mer än c antal värden ligger mellan m och M.

<sup>(3)</sup> För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsak, övrigt.



## BILAGA IV

## Toxikologisk säkerhet hos kryddor

Medlemsstat: \_\_\_\_\_

Provtagningsstadium	Produktbeteckning	Antal prov	Analysresultat						Åtgärd som vidtagits (antal och art) <sup>(1)</sup>
			Aflatoxin B1 (µg/kg)			Aflatoxin totalt (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import eller inrättning för förpackning eller partihandel	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								
Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedelstillverkning)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								
Detaljhandelsledet	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								

(<sup>1</sup>) För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsak, övrigt.