

II

(Rättsakter vilkas publicering inte är obligatorisk)

EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

EFTA:S ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET

EFTAS ÖVERVAKNINGSMYNDIGHETS REKOMMENDATION

nr 54/04/KOL

av den 30 mars 2004

om ett samordnat program för offentlig kontroll av livsmedel för 2004

EFTAS ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET UTFÄRDAR DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES), särskilt artikel 109 och protokoll 1 till detta,

med beaktande av avtalet mellan Eftastaterna om upprättande av en övervakningsmyndighet och en domstol, särskilt artikel 5.2 b och protokoll 1 till detta,

med beaktande av den rättsakt som det hänvisas till i punkt 50 i kapitel XII i bilaga II till EES-avtalet, (rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om officiell kontroll av livsmedel) ⁽¹⁾ i dess senaste lydelse enligt protokoll 1 till detta, särskilt artikel 14.3 i detta direktiv,

efter samråd med Eftas livsmedelskommitté som bistår Eftas övervakningsmyndighet, och

av följande skäl:

(1) För att Europeiska ekonomiska samarbetsområdet skall fungera väl är det nödvändigt att upprätta samordnade program för livsmedelskontroll inom EES för att förbättra det harmoniserade genomförandet av EES-staternas offentliga kontroll.

(2) I sådana program bör tyngdpunkten ligga på efterlevnad av livsmedelslagstiftningen enligt EES-avtalet, vilken fram-

för allt utformats till att skydda folkhälsan och konsumentintressen och garantera god handelssed.

(3) Enligt artikel 3 i den rättsakt som det hänvisas till i punkt 54n i kapitel XII i bilaga II till EES-avtalet (rådets direktiv 93/99/EG av den 29 oktober 1993 om ytterligare åtgärder för offentlig kontroll av livsmedel) ⁽²⁾ måste de laboratorier som avses i artikel 7 i direktiv 89/397 uppfylla kriterierna som fastställs i Europastandardserien EN 45000, numera ersatt 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.

(5) Huruvida Island och Lichtenstein skall kunna delta i de program som avses i del A och B avseende rekommendationens räckvidd måste bedömas utifrån deras undantag från kapitel I i bilaga I till EES-avtalet.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS MEDLEMSSTATERNA I EFTA FÖLJANDE.

1. Att under 2004 genomföra inspektioner och kontroller och vid behov ta prover och analysera dessa i laboratorier i syfte att

— bedöma den bakteriologiska säkerheten hos ost av obehandlad eller termiserad mjölk,

⁽¹⁾ EGT L 186, 30.6.1989, s. 23.

⁽²⁾ EGT L 290, 24.11.1993, s. 14. Direktivet ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

- 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, ändå se till att de sker tillräckligt ofta för att man skall få en överblick över situationen med avseende på den aktuella frågan.
 3. Jämförelsen av resultaten underlättas av att de begärda uppgifterna ställs upp enligt de rapportblanketter som ingår i bilagan. Informationen bör sändas till Eftas övervakningsmyndighet senast den 1 maj 2005 tillsammans med en förklarande rapport med kommentarer om resultaten och de genomförandeåtgärder som vidtagits.
 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 Eftastaterna för vissa analyser i denna rekommendation, kan dock staterna även utse andra laboratorier som kan utföra dessa.

TILLÄMPNINGSOMRÅDE OCH METODER

A. Bakteriologisk säkerhet hos ost av obehandlad eller termiserad mjölk

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 EES. 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 denna del 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.

2. Provtagning och analysmetod

Undersökningarna bör gälla färskost, mjukost och halvhård ost av obehandlad eller termiserad mjölk. Eftastaternas 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 kyl 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.

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

Resultaten från kontrollerna bör protokollföras på rapportblanketten i bilaga I.

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

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 infektiönskälla 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 EES-avtalet 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 konsumentkyddsnivå och samla in information om förekomsten av dessa bakterier i sådana produkter.

2. Provtagning och analysmetod

Undersökningarna skall gälla färskt, kylt fjäderfäkött, särskilt kyckling och kalkon. Eftastaternas 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.

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

Resultaten från kontrollerna bör protokollföras på rapportblanketten i bilaga II.

C. Bakteriologisk och toxikologisk säkerhet hos kryddor

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 upphetas ordentligt. Kontaminering med vissa mögelsvampar kan även leda till toxinbildning, t.ex. bildning av aflatoxiner, vars halt kan medföra allvarlig risk för konsumenters hälsa om den överstiger de gränsvärden som föreskrivs i den rättsakt som det hänvisas till i punkt 54n i kapitel XII i bilaga II till EES-avtalet (kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 av den 8 mars 2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel)⁽¹⁾.

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 EES-avtalet för att säkerställa en hög konsumentkyddsnivå.

2. Provtagning och analysmetod

Eftastaternas 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:

- 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.

⁽¹⁾ EGT L 77, 16.3.2001, s. 1. Förordningen ändrad genom förordning (EG) nr 856/2005 (EUT L 143, 7.6.2005, s. 9).

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

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

- b) Halten aflatoxin i kryddor bör inte överstiga de gränsvärden som anges i EES-avtalet.

Provtagningen och analysen bör utföras i enlighet med de gränsvärden som föreskrivs i den rättsakt som det hänvisas till i punkt 54s i kapitel XII i bilaga II till EES-avtalet (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⁽¹⁾). Enligt det direktivet skall provstorleken vara mellan 1 och 10 kg beroende på storleken på det parti som skall kontrolleras.

Eftastaternas 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.

Denna rekommendation riktar sig till Island, Liechtenstein och Norge.

Utfärdat i Bryssel den 30 mars 2004.

På Eftas övervakningsmyndighets vägnar

Bernd HAMMERMANN

Ledamot av kollegiet

⁽¹⁾ EGT L 201, 17.7.1998, s. 93. Direktivet senast ändrat genom direktiv 2004/43/EG (EUT L 113, 20.4.2004, s. 14).

BILAGA I

BAKTERIOLOGISK SÄKERHET HOS OST AV OBEHANDLAD ELLER TERMISERAD MJÖLK

Eftastat: _____

Bakteriegrupp/kriterier ⁽¹⁾	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal provstycken	Analysresultat ⁽²⁾			Utförda mätningar (antal och slag) ⁽³⁾
				T	A	I	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Inga fynd i 25 g	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 fynd i 25 g	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	F	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Inga fynd i 25 g	Produktionsledet	olagrad (färsk) mjukost					
		lagrad mjukost					
		halvhård ost					
	Detaljstledet	olagrad (färsk) mjukost					
		lagrad mjukost					
		halvhård ost					

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

⁽²⁾ 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 icke tillfredsställande, om ett eller flera värden är större än M eller mer än c antal värden ligger mellan m och M.

⁽³⁾ För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättslig åtgärd, övrigt.

BILAGA II

BAKTERIOLOGISK SÄKERHET HOS FÄRSKT FJÄDERFÄKYTT (NÄR DET GÄLLER CAMPYLOBACTER)

Eftastat: _____

Bakteriologiska patogener/kriterier ⁽¹⁾	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal provstycken	Analysresultat		Utförda mätningar (antal och slag) ⁽²⁾
				Inga	Förekomst	
Termofila Campylobacter n=5 c=0 Inga fynd i 25 g	Produktionsle- det	Höns/kyckling				
		Kalkon				
	Detaljstle- det	Höns/kyckling				
		Kalkon				

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

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

BILAGA III

AVSNITT 1

BAKTERIOLOGISK SÄKERHET HOS KRYDDOR

Eftastat: _____

Bakteriegrupp/kriterier ⁽¹⁾	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal provstycken	Analysresultat ⁽²⁾			Utförda mätningar (antal och slag) ⁽³⁾
				T	A	I	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Inga fynd i 25 g	Import eller produktion eller förpackning eller grossistledet	<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					
	Detaljstledet	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		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 eller förpackning eller grossistledet	<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					
	Detaljstledet	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					

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

⁽²⁾ 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.

⁽³⁾ För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättslig åtgärd, övrigt.

AVSNITT 2

BAKTERIOLOGISK SÄKERHET HOS KRYDDOR

Eftastat: _____

Bakteriegrupp/kriterier ⁽¹⁾	Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal provstycken	Analysresultat ⁽²⁾			Utförda mätningar (antal och slag) ⁽³⁾
				T	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import eller produktion eller förpackning eller grossistledet	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedelstillsättning)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Detaljstledet	<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 eller förpackning eller grossistledet	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Inrättning (som använder stora mängder kryddor i livsmedelstillsättning)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					
	Detaljstledet	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Muskot/ingefära/gurkmeja					
		Övriga kryddor och örter					

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

⁽²⁾ 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.

⁽³⁾ För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättsliga åtgärder, övrigt.

BILAGA IV

TOXISK SÄKERHET HOS KRYDDOR

Eftastat: _____

Provtagningsstadium	Produktbeskrivning	Antal provstycken	Analysresultat						Utförda mätningar (antal och slag) ⁽¹⁾
			Aflatoxin B1 (µg/kg)			Aflatoxin totalt (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import eller förpackningsanläggning eller grossistledet	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								
Etablering (som använder stora mängder kryddor i livsmedelstillverkning)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								
Detaljstledet	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Muskot/ingefära/gurkmeja								
	Övriga kryddor och örter								

⁽¹⁾ För rapportering av genomförandeåtgärder rekommenderas användningen av följande kategorier: muntlig varning, skriftlig varning, krav på förbättrad internkontroll, krav på tillbakadragning av produkten, administrativ sanktion, rättslig åtgärd, övrigt.