

II

(Rättsakter vilkas publicering inte är obligatorisk)

EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

EFTA:S ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET

REKOMMENDATION FRÅN EFTA:S ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET

nr 86/96/KOL

av den 10 juli 1996

om ett samordnat program för offentlig kontroll av livsmedel för 1996

EFTA:S ÖVERVAKNINGSMYNDIGHET UTFÄRDAR DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av Avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, särskilt artikel 109 och protokoll 1 i detta,

med beaktande av avtalet om upprättandet av en övervakningsmyndighet och en domstol, särskilt artikel 5.2.b och protokoll 1 i detta,

med beaktande av den rättsakt som avses i punkt 50 i kapitel XII i bilaga II i EES-avtalet (rådets direktiv 89/397/EES av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel), särskilt artikel 14.3 i detta, och

med beaktande av följande:

För att Europeiska Ekonomiska Samarbetsområdet skall fungera väl, är det nödvändigt att upprätta samordnade program för livsmedelsinspektion inom EES.

I sådana program betonas överensstämmelsen med den livsmedelslagstiftning som gäller enligt EES-avtalet, skydd av folkhälsan, konsumentintressen och god affärssed.

Ett samtidigt genomförande av nationella program och samordnade program kan ge information och erfarenhet som kan ligga till grund för framtida kontroller.

Liechtenstein skall anpassa sig till bestämmelserna i de rättsakter som anges i kapitel XII i bilaga II i EES-avtalet senast den 1 januari 2000. Liechtenstein skall göra sitt bästa för att anpassa sig till bestämmelserna i de rättsakter som anges i detta kapital före den 1 januari 1997. Av denna anledning skall Liechtenstein inte inbegripas i denna rekommendation för år 1996.

Den 7 november 1995 rådfrågades Norge och Island inom ramen för EFTA:s livsmedelskommitté som stöder EFTA:s övervakningskommitté.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

1. Det rekommenderas att Norge och Island under 1996 tar prover och/eller genomför inspektioner av följande, och genomför laboratorieanalyser där det behövs:
 - a) Mikrobiologisk undersökning av torkat och fermenterat färdiglagat kött och produkter av sådant kött.
 - b) Migration av mjukgörare från förpackningsmaterial till livsmedel.
 - c) Temperatur på kylvaror i detaljhandeln.
 - d) Bens(a)pyren i produkter av rökt griskött.
2. Ett samordnat program av inspektioner rekommenderas Norge och Island som en följd av artikel 14.3 i den rättsakt som det hänvisas till i punkt 50 i kapital XII i bilaga II i EES-avtalet (rådets direktiv 89/397/EES). Ämnena har diskuterats med Norge och Island.
3. För varje ämne föreslås en lämplig analysmetod. Det har inte fastställts någon enhetlig omfattning vad gäller insamling av prover. Det antal prover som tas skall vara tillräckligt omfattande för att ge en överblick av marknaden för de berörda livsmedlen i Norge och Island.
4. Det antal prover och de analysmetoder som används skall omnämnas och beskrivas kort.

I. Mikrobiologisk undersökning av torkat och fermenterat färdiglagat kött och produkter av sådant kött

Torkat och fermenterat färdiglagat kött och produkter av sådant kött som har insamlats inom detaljhandeln är föremål för undersökning i denna del av programmet. Proverna skall vara föremål för mikrobiologisk undersökning vad avser förekomsten av *Salmonellae*, *E. coli* 0157: H7 och *Staphylococcus aureus*. Produktens pH och vattenaktiviteten (A_w) skall antecknas. Resultaten skall redovisas för tre kategorier: torr och halvtorr korv, icke torkad korv och rå skinka (lantlig).

II. Migration av mjukgörare i plast

Mjukgörare (t.ex. fosforsyrastrar, ftalsyrastrar, stearin- och adipinsepastrar) används för att förbättra plasters elasticitet, även vad avser sådana plaster som kommer i kontakt med livsmedel. Dessa ämnen är kända för att i hög grad bidra till den totala migrationen av mjukgörare till livsmedel/livsmedelssimulatorer. Målet för denna del av programmet är att fastställa om bruket av förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel överensstämmer med de gränser som har fastställts i den rättsakt som anges i punkt 52 i kapitel XII i bilaga II till EES-avtalet (kommissionens direktiv 90/128/EEG av den 23 februari 1990 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel).

III. Kontroll av temperaturen på kylvaror i detaljhandeln

Den rättsakt som anges i punkt 54j i kapitel XII i bilaga II i EES-avtalet (rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien) innehåller krav om att sådana livsmedel som har stora förutsättningar för tillväxt av patogena mikroorganismer eller bildandet av toxiner skall förvaras vid temperaturer som inte ger upphov till hälso-risker.

Denna del av programmet syftar till att med hjälp av noggrann utrustning bestämma temperaturen vid förvaring i detaljhandeln för följande fyra livsmedelskategorier:

- 1) Värmebehandlade kylvaror som skall förtäras utan ytterligare uppvärmning.
- 2) Värmebehandlade kylvaror som endast skall värmas (inte tillagas fullständigt) innan de förtärs.
- 3) Icke värmebehandlade livsmedel som skall ätas efter fullständig tillagning.
- 4) Icke värmebehandlade livsmedel som skall ätas råa.

Temperaturerna skall om möjligt mätas med icke-förstörande metoder.

IV. Bens(a)pyren i produkter av rökt griskött

Den rättsakt som anges i punkt 44 i kapitel XII i bilaga II i EES-avtalet (rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer) begränsar halterna av 3,4 benspyren från rökarom, till 0,03 µg/kg livsmedel. Denna del av kontrollprogrammet syftar till att fastställa halterna av bens(a)pyren i produkter av rökt griskött.

Utfärdad i Bryssel den 10 juli 1996.

På EFTA:s övervakningsmyndighets vägnar

Knut ALMESTAD

Ordförande
