|  |
| --- |
| Постановою N 19 Ради Агентства з безпеки харчових продуктів Азербайджанської Республіки від 3 листопада 2020 року  Затверджена.    Додаток 6 |

Про мікробіологічні показники для харчових продуктів

САНІТАРНІ НОРМИ ТА ПРАВИЛА

1. Загальні положення

1.1. « Санітарні норми та правила мікробіологічних показників для харчових продуктів» визначають основні показники мікробіологічної безпеки харчових продуктів на різних стадіях харчового ланцюга та обов'язки суб'єктів, що працюють у сфері харчових продуктів у цій сфері.

1.2. Цей Регламент був підготовлений на підставі Закону Азербайджанської Республіки «Про харчові продукти», Регламенту Комісії Європейського Союзу N 2073/2005 (ЄС) «Мікробіологічні критерії харчових продуктів».

1.3. Цей Регламент визначає санітарні норми та правила мікробіологічних показників харчових продуктів з метою забезпечення мінімальної якості та безпеки харчових продуктів. Використання мікробіологічних індикаторів є невід'ємною частиною реалізації процедур HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) та інших гігієнічних заходів контролю.

1.4. Продукти харчування не повинні містити мікроорганізмів або їх токсинів і метаболітів в кількостях, які становлять небезпеку для здоров'я людини.

1.5. Контроль за дотриманням вимог цього Регламенту здійснюється компетентним органом у сфері безпеки харчових продуктів.

2. Основні поняття

2.0. У цих Правилах основні терміни, що використовуються, мають такі значення:

2.0.1. мікроорганізми**, їх токсини і метаболіти -** бактерії, віруси, грибки дріжджів і цвілі, водорості, паразитичні найпростіші, мікроскопічні паразитичні гельмінти і їх токсини і метаболіти;

2.0.2. мікробіологічний **показник -** наявність/відсутність мікроорганізмів, прийнятих за критерій у харчових продуктах, партії продукту або виробничому процесі, кількості або кількості токсинів та їх метаболітів, що визначаються масою, об'ємом, площею або пакетною одиницею;

2.0.3. **дотримання мікробіологічних показників -** результати, отримані під час взяття проб, проведення експертиз та проведення регуляторних заходів, відповідають показникам, зазначеним у додатках 1 і 2 цього Положення;

2.0.4. зразок **- одна** або кілька одиниць або деталей, відібраних різними засобами з харчового продукту або партії продукту, що забезпечує основу для отримання інформації про характерні особливості цього продукту або партії;

2.0.5. партія **-** ідентифікована група продуктів, вироблених, перероблених, отриманих в результаті технологічного процесу в той же період часу, на тих же умовах, в тому ж місці;

2.0.6. **індикатори безпеки харчових продуктів -** науково обґрунтовані та стандартизовані показники, що забезпечують захист життя і здоров'я людини, включаючи санітарно-гігієнічні норми, гранично допустима кількість залишків і забруднюючих речовин, ліміти добового споживання та інші параметри;

2.0.7. суб'єкти господарювання**, що здійснюють діяльність у сфері харчових продуктів (** далі - суб'єкти харчування) - суб'єкти господарювання, а також державні органи (установи), муніципалітети, що здійснюють діяльність на всіх етапах харчового ланцюга;

2.0.8. **дитячі продукти харчування -** спеціальні харчові продукти, адаптовані до фізіологічних особливостей дитячого організму;

2.0.9. дієтичні **продукти -** спеціальні харчові продукти, що використовуються в профілактичних і лікувальних цілях;

2.0.10. **формула харчування -** суміш тваринного або рослинного харчування, що частково замінює грудне молоко, призначене для задоволення харчових потреб малюків до шести місяців (формула харчування номер один) і дітей від шести місяців до трьох років (формула харчування номер два); У самому визначенні до поняття дітей слід додати слово «формула харчування».

2.0.11. додатковий продукт **харчування -** промислово або домашній продукт харчування, який дається дітям старше шести місяців або дітям раннього віку на додаток до їх потреб у харчуванні, коли грудне молоко, штучний продукт харчування або харчова формула не повністю відповідають потребам дітей у харчуванні протягом шести місяців;

2.0.12. готові **до вживання продукти -** готові до вживання продукти, вироблені виробником в готовому до споживання вигляді, які не вимагають варіння або інших процесів переробки для знищення або зменшення кількості мікроорганізмів до прийнятного рівня;

2.0.13. гігієнічний **показник процесу -** нормативні заходи щодо забезпечення безпеки технологічного процесу відповідно до вимог нормативно-правових актів у сфері безпечності харчових продуктів, що визначають прийнятність виробничого процесу, не застосовуються до продукції, розміщеної в торговельних мережах, показують допустимі межі забруднення, а при результатах вище зазначених меж виявляються критерій, що визначає необхідність його реалізації;

2.0.14. **компетентний орган у сфері безпеки харчових продуктів -** Агентство з безпеки харчових продуктів Азербайджанської Республіки, яке здійснює державний контроль у сфері безпечності харчових продуктів;

2.0.15. передові **гігієнічні практики (GHPs - Good Hygiene Practices) -** комплекс заходів, спрямованих на запобігання забрудненню харчових продуктів з метою забезпечення споживачів безпечними харчовими продуктами;

2.0.16. **Аналіз небезпеки та критичні контрольні точки (HACCP-аналіз небезпеки та критичні контрольні точки)** - система ідентифікації, оцінки та контролю факторів небезпеки, важливих для управління безпекою харчових продуктів.

3. Основні вимоги до забезпечення безпеки харчових продуктів на основі мікробіологічних показників

3.1. Суб'єкти харчування несуть відповідальність за забезпечення відповідності харчових продуктів мікробіологічних показників, зазначених у Додатках 1 і 2 цих Правил.

3.2. Критерії, перевірені уповноваженим органом у сфері безпечності харчових продуктів під час транспортування, розподілу та зберігання харчових продуктів, повинні відповідати показникам, перелічених у Додатку 1 цього Регламенту.

3.3. Q ida суб'єктів виробництва і на кожному етапі переробних процесів вони повинні забезпечувати відповідність продукції показникам гігієни виробництва, зазначеним у Додатку 2 цих Правил.

3.4. Продовольчі суб'єкти повинні підтримувати застосування процедур, заснованих на принципах НАССР, поряд з найкращими гігієнічними практиками, визначеними в «Положеннях про вимоги до гігієни харчових продуктів».

3.5. У разі виникнення сумнівів щодо безпеки харчових продуктів компетентний орган у сфері безпечності харчових продуктів має право розширювати спектр відбору проб і проводити лабораторні дослідження в рамках дослідження відповідності виробничого процесу або аналізу ризиків з метою визначення мікроорганізмів, не перелічених у Додатку 1 цих Правил, їх токсинів і метаболітів. Для цього враховуються показники, зазначені в Додатку 3 цього Регламенту.

3.6. Суб'єкти харчування, які беруть участь у виробництві харчових продуктів, повинні забезпечити дотримання гігієнічних показників виробництва, зазначених у Додатку 2 цього Регламенту.

4. Тести за показниками

4.1 . Харчові суб'єкти, які беруть участь у виробництві харчових продуктів, повинні гарантувати, що зразки беруться по відношенню до мікробіологічних показників, зазначених у Додатках 1 і 2 цих Правил.

4 . 2. З метою перевірки або підтвердження того, що виробничі процеси здійснюються відповідно до передових гігієнічних практик та принципів НАССР, компетентний орган у сфері безпеки харчових продуктів забезпечує проведення експертиз (аналітичного референтного методу) харчових суб'єктів відповідно до мікробіологічних показників, зазначених у Додатках 1 і 2 цих Правил.

~~4.3~~. \_ З метою визначення мікробіологічних показників (n) кількість зразків, зазначених у Додатку 1 цих Правил, повинна бути взята з харчових продуктів. Тільки вибірка закладів продажу та громадського харчування береться та оцінюється відповідно до вартості "М".

5. Методи відбору проб і обстеження

5.1. Зразки, зазначені у Додатках 1 та 2 цього Регламенту, досліджуються відповідно до стандартів, зазначених у розділах аналітичного еталонного методу цих Додатків.

5.2. Для того, щоб визначити відповідність показників, зразки слід брати з виробничих майданчиків і обладнання, що використовується у виробничому процесі.

5.3. Метод відбору проб повинен відповідати міжнародному стандарту ISO 18593:2018.

5.4. За даними *Listeria monocytogenes* від харчових суб'єктів, що виробляють готові до вживання продукти харчування, виробничі площі та обладнання, що використовуються у виробництві, які можуть становити *ризик лістерії моноцитогенів* для здоров'я людини, забезпечує вибірка проб.

5.5. Суб'єкти харчування, які виробляють сухі дитячі продукти харчування та дієтичні продукти, призначені для дітей віком до шести місяців, повинні забезпечити вибірку виробничих площ та обладнання, що використовуються у виробництві, для *Enterobacteriaceae* в рамках плану відбору проб ризику *Entero bacter sakazakii.*

5.6. Нові методи експертизи використовується після дотримання довідкових методів, зазначених у додатках 1 і 2 цих Правил, перевірених компетентним органом у сфері безпеки харчових продуктів і якщо метод сертифікований і зареєстрований відповідно до стандарту EN/ISO 16140 або інших аналогічних протоколів, прийнятих на міжнародному рівні.

6. Непослідовні результати

6.1. Якщо результати перевірки не відповідають показникам, зазначеним у додатках 1 та 2 цього Регламенту, необхідно вжити заходів, зазначених у пунктах 6.2, 6.3 та 6.4 цього Регламенту.

6.2. Для того, щоб запобігти повторенню мікробіологічного забруднення та визначити причину невідповідності результатів, суб'єкти харчування повинні дотримуватися належної гігієнічної практики.

6.3. Якщо результати інспекції не відповідають показникам безпеки харчових продуктів, зазначеним у Додатку 1 цього Регламенту, ця партія продуктів повинна бути зібрана або відкликана з торговельних мереж суб'єктами харчових продуктів, повинна бути забезпечена утилізація або знищення цих продуктів.

6.4. Харчові продукти, які не представлені для роздрібного продажу і не відповідають нормам показників безпеки харчових продуктів в оптових торгових мережах, беруть участь у відповідному процесі переробки з метою усунення небезпеки.

6.5. Партія продукту, непридатна за прямим призначенням за мікробіологічними показниками, але не становить ризику для здоров'я людини і тварин, може бути використана в інших цілях, використовуючи процедури, засновані на принципах НАССР і передових гігієнічних нормах, а також шляхом зміни його призначення за рішенням компетентного органу в галузі безпеки харчових продуктів.

6.6. Представник уповноваженого органу у сфері безпеки харчових продуктів повинен серйозно проаналізувати недостатні результати експертизи. При виявленні невідповідностей в ході результатів випробувань необхідно вжити заходів відповідно до законодавства для запобігання мікробіологічних ризиків і усунення небезпечної ситуації.

7. Вимоги до маркування

При маркуванні сирих м'ясних продуктів (м'ясного фаршу, м'ясних виробів, напівфабрикатів, виготовлених з м'яса), які відповідають всім вимогам, зазначених у додатках 1 і 2 цих Правил і вимагають термічної переробки перед споживанням, необхідно розмістити інформацію про здійснення термічної переробки перед споживанням.

8. Положення про перехідний період

Після набрання чинності цими Правилами, суб'єкти харчування повинні забезпечити відповідність харчових продуктів показникам, зазначеним у додатках 1 і 2 цих Правил протягом 3 (трьох) місяців.

9. Зміни в змінах

Цей Регламент регулярно переглядається з урахуванням інформації про патогенні мікроорганізми в харчових продуктах, їх розподіл і зміни рівня забруднення харчових продуктів, а також результати оцінки ризику, з огляду на розвиток науки, техніки і методології.

Додаток No. 1

1. Показники безпеки харчових продуктів

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми / токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) |
| Н. Е. | C | М. М. | М. М. |
| 1.1. М'ясо та м'ясні продукти | | | | | | |
| 1.1.1.      Не м'ясорубки | Аеробна колонія графа | 5 | 2 | 5×10 5 | 5×10 6 | СТАНДАРТ ISO 4833 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 25 г не допускається | | ISO 16654 |
| 1.1.2.      Сире червоне м'ясо і готові суміші червоного м'яса | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 25 г не допускається | | ISO 16654 |
| 1.1.3.      Сире м'ясо птиці (7) і готові суміші для птиці | Сальмонела сальмонела  *Typhimurium* (8)*,*  Сальмонела Enteritidis | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.1.4.      Механізоване червоне м'ясо та механічно відокремлене м'ясо птиці (МАП) | Аеробна колонія графа | 5 | 2 | 5×10 5 | 5×10 6 | СТАНДАРТ ISO 4833 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 25г не допускається | | ISO 16654 |
| 1.1.5.      Мариновані і сушені (закопування і т.д.) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 4 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сульфіт-зменшуючі анаеробні бактерії | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7937 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.1.6.      Ферментовані м'ясні продукти (ковбаса і т.д.) | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 25г не допускається | | ISO 16654 |
| 1.1.7.      Термічно оброблені м'ясні продукти (ковбаси, ковбаси, смаження, пончики, фрикадельки, котлети і т.д.) | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.2.   Інші продукти тваринного походження | | | | | | |
| 1.2.1.      Желатин і колаген | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.2.2.      Яєчні продукти (пастеризовані і заморожені яйця, яєчний порошок і т.д.) | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | ISO 21528-2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.   Молоко, молочні продукти та продукти на молочній основі | | | | | | |
| 1.3.1.      Молоко пастеризоване | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 1 | | ISO 21528-1 |
| 1.3.2.      Кисломолочні продукти (кефір, йогурт, фруктові та інші йогурти, кефір, ряжанка, сир, сметана та ін.) | *E.coli* (4) | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | |  |
| 1.3.3.      Кремдля пастеризації | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.4.      Крем для крему | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.5.      Масло і їстівні молочні продукти | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.6.      Сухі молочні продукти (молоко, вершки, сироватковий порошок та порошкові суміші для морозива, сухих молочних продуктів, масляного порошку, казеїну, казеїнату) | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 1 | | ISO 21528-2 |
| Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.7.      Сир (всі види сиру, крім м'яких розплавлених сирів) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888 -1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 2 5 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.8.      Плавлені сири та плавлені сирні продукти | Стафілококові ентеротоксини | 5 | 0 | Його не слід виявляти при 25 г | |  |
| *E.coli* (4) | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.9.      Згущене молоко та молочні продукти | *E.coli* (4) | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.10.  Морозиво та заморожені молочні десерти | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | ISO 21528-2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.4.   Продукти зморя | | | | | | |
| 1.4.1.      Живі морепродукти (бівальви, головоногих, гастроподи, ракоподібні) | *E.coli* (4) (в інтеркалярній рідині та м'ясі) | 1 (5) | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.4.2.     Свіжоохолоджена риба | Гістамін (6) | 9 | 2 | 100 мг/кг | 200 мг/кг | HPLC HPLC |
| 1.4.3.     Заморожена риба | Гістамін (6) | 9 | 2 | 100 мг/кг | 200 мг/кг | HPLC HPLC |
| 1.4.4.     Оброблені морепродукти | Гістамін (6) | 9 | 2 | 200 мг/кг | 400 мг/кг | HPLC HPLC |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.4.5.     Рибні консерви | Гістамін (6) | 9 | 2 | 200 мг/кг | 400 мг/кг | HPLC HPLC |
| 1.4.6.     Риб'яча ікра-подібна продукція | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
|  | | | | | | |
| 1.4.7. Відвар таблетки, порошки, сухі супи, харчові ароматизатори, збиті вершки, соусоподібний порошок та інші харчові суміші у формі таблеток | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25 г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.5. Борошно і борошняні вироби | | | | | | |
| 1.5.1. Борошно зернових, соєве борошно та інші борошно (включаючи картопляне борошно) | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| Грибки цвілі | 5 | 2 | 10 4 | 10 5 | ISO 7698 |
| 1.5.2. Хлібобулочні вироби | *Bacillus mesentericus* (4) | 5 | 2 | 4.5x10 3 | 1.1x10 4 |  |
| Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7698 |
| 1.5.3. Сплячий сон | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| Грибки цвілі | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | ISO 7698 |
| 1.5.4. Зернові продукти (семоліна, цільнозернові, кукурудзяні пластівці, попкорн, рис, чіпси тощо), висівки для споживання людиною | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| Грибки цвілі | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | ISO 7698 |
| 1.5.5. Макаронні вироби, локшина та макаронні вироби | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7698 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.6. Макарони та тістечка у формі пельменів, наповнені м'ясом, овочами та іншими продуктами (сирі, заморожені) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сульфіт-зменшуючі анаеробні бактерії | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | ISO 7937 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.7. Макарони і тістечка у формі тазів, наповнені м'ясом, овочами та іншими продуктами (запечені в духовці) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сульфіт-зменшуючі анаеробні бактерії (тільки в м'ясних продуктах) | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7937 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.8. Піца, кондитерські вироби та кондитерські вироби (заморожені, готові до приготування) | Грибки цвілі | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | ISO 7698 |
| Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.5.9. Звичайний торт, звичайний бісквіт, прості крекери і т.д., глазуровані, наповнені і / або пряні печиво, торти, крекери і вафлі (простий, крем, наповнені, глазуровані і т.д.) | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.10. Пироги і вологі торти (вершкові, шоколадні, наповнені, фрукти і т.д.) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888 -1 або 2 |
| *E.coli* (4) | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.5.11. Крохмаль крохмалю | *E.coli* (4) | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| 1.6. Продукти переробки фруктів і овочів | | | | | | |
| 1.6.1. Вимиті, подрібнені і фасовані, окремі або змішані сирі овочі, заморожені або сушені овочі | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 11290-1 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 25г не допускається | | ISO 16654 |
| 1.6.2. Сушені або заморожені фрукти | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 4 | 10 5 | ISO 7954 |
| 1.6.3. Варення, варення і пюре | Грибки цвілі | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7954 |
| 1.7. Прянощі зі спеціями | | | | | | |
| 1.7.1. Спеції, трави та/або їх суміші (порошок, паста, суміш і т.д.) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Б. цереус | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 7932 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 25г не допускається | | EN/ISO 6579 |
| 1.8. Фруктові соки, безалкогольні напої тощо | | | | | | |
| 1.8.1. Безпосередньо пресовані, непастеризовані, холодостійкі, готові до використання фруктово-овочеві соки | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 |
| *E.coli* O157 | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | ISO 16654 |
| 1.9. Кава і чай | | | | | | |
| 1.9.1. Чай (зелений, чорний), трав'яні та фруктові чаї та їх суміші (упаковка включає 3 місяці) | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 4 | 10 5 | ISO 7954 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.9.2. Готова до вживання кава, що містить смажені кавові зерна, смажену і мелену каву, кавовий екстракт і ароматну кавову суміш | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| 1.10. Какао і шоколадні вироби | | | | | | |
| 1.10.1. Какао і какао продукти, шоколад і шоколадні вироби | Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.11. Продукти з цукру | | | | | | |
| 1.11.1. Халва, дошаб, локум, локум з печивом або халвою, баклава та інші солодощі з сиропом, азмою, фундуком і фіскатом, цукерками та ін. | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7954 |
| E.coli | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| 1.11.2. Готові до вживання солодкі соуси | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | ISO 7954 |
| 1.12. Готові страви | | | | | | |
| 1.12.1. Готові до вживання (варені) всі види м'ясних і овочевих страв і т.д. | Стафілококові ентеротоксини | 5 | 0 | Його не слід виявляти при 25 г | |  |
| Б. цереус | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 7932 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.12.2. Всі види готових до вживання салатів, м'ясних і молочних продуктів (ковбаса, сир і т.д.) і холодних закусок і т.д. | E.coli | 5 | 2 | <10 1 | 10 1 | ISO 16649-1 або 2 |
| Стафілококові ентеротоксини | 5 | 0 | Його не слід виявляти при 25 г | |  |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.12.3. Всі види готової (вареної) випічки | E.coli | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| Стафілококові ентеротоксини | 5 | 0 | Його не слід виявляти при 25 г | |  |
| Б. цереус | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 7932 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.12.4. Готові до вживання (варені) солодощі всіх видів | Стафілококові ентеротоксини | 5 | 0 | Його не слід виявляти при 25 г | |  |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.13. Харчові формули та допоміжні продукти | | | | | | |
| 1.13.1. Формула для їжі | Б. цереус | 5 | 2 | 5x10 1 | 5x10 2 | EN/ISO 7932 |
| Enterobacter sakazakii | 10 | 0 | 0/25 г-мл | | ISO/ DTS 22964 |
| Сальмонела сальмонела | 10 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 10 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.13.2. Додаткові продукти харчування | Б. цереус | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 7932 |
| Створення Enterobacteriaceae | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 21528-2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| L. моноцитогени | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.14. Інші продукти харчування | | | | | | |
| 1.14.1. Сіль сіль | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| 1.14.2. Соєве молоко та їх продукти | E.coli | 5 | 2 | <10 1 | 10 1 | ISO 16649-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.14.3. Соєве молоко (у вигляді порошку) | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| 1.14.4. Майонез і майонез салатні заправки | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | EN/ISO 6888-1 або 2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.14.5. Салатні та кулінарні соуси, томатні соуси (включаючи кетчуп, соєвий соус, гірчицю, кетчуп та ін.) | Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 7954 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.14.6. Інші тваринні жири, крім масла | Аеробна колонія графа | 5 | 2 | 10 4 | 10 5 | СТАНДАРТ ISO 4833 |
| 1.14.7. Немолочні їстівні льоди (фруктові льоди, сорбети та ін.) | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | ISO 21528-2 |
| Сальмонела сальмонела | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 |
| 1.14.8. Сухе молоко додається до кави | E.coli | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| 1.14.9. Біологічно активні харчові добавки (БАФ) | E.coli | 5 | 0 | <10 1 | | ISO 16649-1 або 2 |
| 1.14.10. Дріжджі хлібні (мокрий і сухий) | *Bacillus mesentericus* (4) | 5 | 2 | 95 | 210 |  |
| 1.14.11. Мастила, маргарин і тверді жири | Бактерії кишкової палички | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | СТАНДАРТ ISO 4832 |
| Дріжджі і цвіль грибки | 5 | 2 | 10 1 | 10 2 | СТАНДАРТ ISO 7988 |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  - Якщо задане значення ≤m є MATCH,  - Якщо значення не більше c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M.  (2) Якщо не вказано жодного іншого випадку, ліміт оцінюється як кгв/г-мл. KGV - колоноутворююча одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, що містяться в цьому нормативі.  (4) Найімовірніший метод числа  (5) Аналізовий зразок повинен бути підготовлений принаймні з 10 різних зразків.  (6) У видів, що належать до *порядку Engraulidae, Scombridae, Clupeidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scrombressosidae*  (7) Цей критерій стосується сирого м'яса, отриманого з зграї курей-селекціонерів ( *Gallus gallus ), курей-несучок, бройлерів, племінних і м'ясних зграй індички.*  (8) Приписується тільки монофазному сальмонельозному *тифимірію .* | | | | | | |

Додаток No. 2

2. Показники гігієни виробництва

2.1. М'ясо та м'ясні продукти

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми, токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) | Етап, на якому будуть застосовуватися критерії | Дії, які повинні бути вжиті в разі непослідовних результатів |
| н. е. | C | М. М. | М. М. |
| 2.1.1. Корова, вівці, коза і туша коня | Аеробна колонія графа |  |  | 3.2x10 3 кг/см 2 (4) | 1,0x10 5 кг/ см2 (4) | СТАНДАРТ ISO 4833 | (9) | (12) |
| Створення Enterobacteriaceae |  |  | 3.2x10 1 кг/см 2 (4) | 3.2x10 2 кг/ см2 (4) | ISO 21528-2 | (9) | (12) |
| 2.1.2. Тушка зі свинини | Аеробна колонія графа |  |  | 1,0x10 4 кг/ см2 (4) | 1,0x10 5 кг/ см2 (4) | СТАНДАРТ ISO 4833 | (9) | (12) |
| Створення Enterobacteriaceae |  |  | 1,0x10 2 кг/ см2 (4) | 1,0x10 3 кг/ см2 (4) | ISO 21528-2 | (9) | (12) |
| 2.1.3. Корова, вівці, коза і туша коня | Сальмонела сальмонела | 50 (5) | 2 (6) | Його не слід виявляти на оглядовій поверхні кожної туші. | | ISO 6579 | (9) | (13) |
| 2.1.4. Тушка зі свинини | Сальмонела сальмонела | 50 (5) | 5 (6) | Його не слід виявляти на оглядовій поверхні кожної туші. | | ISO 6579 | (9) | (14) |
| 2.1.5. Бройлер і туша індички | Сальмонела сальмонела | 50 (5) | 5 (6) | Він не повинен бути виявлений в 25 г зразка, взятий шляхом змішування, в тому числі шкіри шиї. | | ISO 6579 | (10) | (14) |
| 2.1.6. Не м'ясорубки | Аеробний номер колони (7) | 5 | 2 | 5x10 5 кг /г | 5x10 6 кг/г | СТАНДАРТ ISO 4833 | (11) | (15) |
| *E.coli* (8) | 5 | 2 | 5x10 1 кг /г | 5x10 2 кгв/г | ISO 16649-1 або 2 | (11) | (15) |
| 2.1.7. М'ясо механічно відокремлене (9) | Аеробна колонія (7) | 5 | 2 | 5x10 5 кг /г | 5x10 6 кг/г | СТАНДАРТ ISO 4833 | (11) | (15) |
| *E.coli* (8) | 5 | 2 | 5x10 1 кг /г | 5x10 2 кгв/г | ISO 16649-1 або 2 | (11) | (15) |
| 2.1.8. Готові м'ясні суміші | *E.coli* (8) | 5 | 2 | 5x10 2 кг /г | 5x10 3 кгв/г | ISO 16649-1 або 2 | (11) | (15) |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  (2) 2.1.3., 2.1.4. і 2.1.5. m=M для продуктів харчування в пунктах, богв - колоноутворююча одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Межі m і M застосовуються тільки до зразків, взятих методом масового пошкодження. Ця межа є середньодобовим значенням, отриманим шляхом розрахунку середніх значень результатів аналізу.  (5) 50 зразків отримано з 10 послідовного моніторингу відповідно до правил відбору проб та частоти, наведеної в цьому Регламенті.  (6) Кількість зразків, що показують наявність *сальмонели -* число c повинно бути переглянуто з урахуванням вжитих заходів для запобігання поширенню *сальмонели .* Суб'єкт харчування може використовувати меншу кількість c до цієї оцінки, щоб зменшити присутність *сальмонели.*  (7) Цей критерій не використовується для фаршу, який готується на вимогу споживача і продається без зберігання.  (8*)* E.coli використовується тут як індикатор фекального забруднення.  (9) Туші відразу після забою, але перед охолодженням  (10) післяохолоджуючі туші  (11) після закінчення виробничого процесу  (12) гігієна забійів повинна бути покращена, а перевірки виробництва повинні бути переглянуті.  (13) слід покращувати гігієну забійів, перевіряти виробництво та походження тварин.  (14) слід покращувати гігієну забійів, слід переглянути виробничі інспекції, походження тварин та заходи з біобезпеки на фермі.  (15) гігієна виробництва, вибір та/або походження сировини повинні бути адаптовані до вимог технічних нормативних документів. | | | | | | | | |
| Оцінка результатів експертизи  Ці обмеження застосовуються до кожного аналізованого зразка, за винятком змішаних зразків і тушок, для яких встановлено обмеження.  Результати аналізу показують мікробіологічну якість аналізованого етапу виробництва.  Enterobacteriaceae і аеробна колонія відноситься до корови, овець, козлів, коней і свиней туші:  - Якщо денне середнє значення ≤m є ОК,  Якщо середньодобове значення становить від m до M і ACCEPTABLE,  - Не ЗАСТОСУВАННЯ, якщо денне середнє значення > М.  *Сальмонела* в тушах :  - Якщо наявність *сальмонели* визначається не більше ніж в кількості зразків, застосовуваних,  - Не вдається, якщо наявність *сальмонели визначається в більш ніж c число зразків*  Після кожного моніторингу, результати останнього 10 моніторингу оцінюються для визначення кількості зразків (n).  E.coli і аеробна колонія нараховують для фаршу, приготованих м'ясних сумішей і механічно розділеного м'яса:  - Якщо задане значення ≤m є істинним,  Якщо значення не більше c кількості зразків знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M. | | | | | | | | |

2.2. Молоко та молочні продукти

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми / токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітична довідка мені тод (3) | Етап, на якому будуть застосовуватися критерії | Дії, які повинні бути вжиті в разі непослідовних результатів |
| н. е. | C | М. М. | М. М. |
| 2.2.1. Пастеризоване молоко та інші пастеризовані рідкі молочні продукти | Enterobacteriaceae (4) | 5 | 0 | 10 1 кг/мл | | ISO 21528-1 | (11) | (13) |
| 2.2.2. Сири, виготовлені з термічно обробленого молока або сирної сироватки | *E.coli* (5) | 5 | 2 | 10 2 кг/г | 10 3 кегв/г | ISO 16649-1 або 2 | (6) | (14) |
| 2.2.3. Сири з сирого молока | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 4 кг/г | 10 5 кг/г | UK/ISO 68 88-2 | (12) | (15) |
| 2.2.4. Сири, виготовлені з молока, термічного очищення при більш низьких температурах, ніж пастеризація, пастеризація і культивовані сири, виготовлені з молока або сироватки, термічної обробки при більш високих температурах (7) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 кг/г | 10 4 кг/г | EN/ISO 6888-1 або 2 | (12) | (15) |
| 2.2.5. Витримані м'які сири (свіжі сири), виготовлені з пастеризованого або термообробленого молока або сирної сироватки при більш високих температурах (7) | Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 1 кг/г | 10 2 кг/г | EN/ISO 6888-1 або 2 | (11) | (15) |
| 2.2.6. Масло і вершки, виготовлені з молока, термічно переробленого при більш низьких температурах, ніж сире молоко і пастеризація | *E.coli* (5) | 5 | 2 | 10 1 кг/г | 10 2 кг/г | ISO 16649-1 або 2 | (11) | (14) |
| 2.2.7. Сухе молоко та суха сироватка | Enterobacteriaceae (4) | 5 | 0 | 10 1 кг/г | | ISO 21528-2 | (11) | (16) |
| Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 1 кг/г | 10 2 кг/г | EN/ISO 6888-1 або 2 | (11) | (15) |
| 2.2.8. Морозиво (8) і заморожені молочні солодощі | Enterobacteriaceae (4) | 5 | 2 | 10 1 кг/г | 10 2 кг/г | ISO 21528-2 | (11) | (14) |
| 2.2.9. Сушені продукти харчування формула номер 1 (включаючи дієтичні продукти для дітей до шести місяців) | Створення Enterobacteriaceae | 10 | 0 | Не повинно бути в 10 г | | ISO 21528-1 | (11) | (19) |
| Bacillus cereus | 5 | 1 | 5x10 1 кг /г | 5x10 2 кгв/г | UK/ISO 79 32 (10) | (11) | (17) |
| 2.2.10. Сушена харчова формула номер 2 | Створення Enterobacteriaceae | 5 | 0 | Він не повинен бути в 10г | | ISO 21528-1 | (11) | (9) |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  (2) 2.2.1., 2.2.7., 2.2.9. і m=M для продуктів харчування в пункті 2.2.10, богв - колоноутворююча одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Цей критерій не поширюється на продукти, що беруть участь у подальшій переробці в харчовій промисловості.  (5) E.coli використовується тут як гігієнічний індикатор.  (6) Зразок повинен бути взятий зі стадії під час виробничого процесу*, де* кількість E.coli оцінюється як найвища. Кількість E.coli *вище* на початку періоду дозрівання в сирах, які не підтримують його розвиток і зростання. У сирах, які підтримують розвиток і зростання *E.coli*, стадія, де його кількість є найвищою, є закінчення періоду дозрівання.  (7) Не застосовується до сирів, які не несуть ризику стафілококових ентеротоксинів, за умови, що вони показані суб'єктами харчування представнику компетентного органу у сфері безпеки харчових продуктів.  (8) Тільки морозиво, що містять сполуки молока  (9) гігієна виробництва повинна бути покращена, щоб мінімізувати забруднення. Якщо кореляція між Enterobacteriaceae *і Е. sakazakii* не розвинулася окремо на рівні підприємства, аналізи цих мікроорганізмів виконуються паралельно. Якщо Enterobacteriaceae виявляються в будь-якому аналізі зразка*, E. sakazakii* також аналізується в цій партії продуктів.  (10) 1 мл аналізового зразка висаджують в чашу Петрі 140 мм або 90 мм в 3 страви Петрі.  (11) Кінець виробничого процесу  (12) стадія виробництва, за оцінками, має найбільшу кількість стафілококів протягом усього виробничого процесу.  (13) Окрім якості сировини, слід перевірити ефективність процесу термічної обробки та запобігти повторному забрудненню.  (14) Потрібно вдосконалювати гігієну виробництва та вибір сировини.  (15) Потрібно вдосконалювати гігієну виробництва та вибір сировини. Якщо ця межа перевищує 10 5 кгв /г, аналіз стафілококових ентеротоксинів повинен проводитися в цій партії продуктів.  (16) Ефективність процесу термічної обробки повинна бути перевірена і слід уникати повторного забруднення.  (17) Потрібно вдосконалювати гігієну виробництва та вибір сировини. Необхідно запобігти повторному знешкодженню. | | | | | | | | |
| Оцінка результатів експертизи  Ці обмеження застосовуються до кожного проаналізованого зразка.  Результати аналізу показують мікробіологічну якість аналізованого етапу виробництва.  Кількість Enterobacteriaceae у формулі сухого корму No. 1 (включаючи дієтичні продукти, призначені для немовлят до шести місяців) та формулу сухих кормів No. 2:  - Якщо всі спостережувані результати свідчать про відсутність бактерій, - ВІДПОВІДАТИ,  Якщо бактерії виявлені в будь-якому з зразків - НЕ ЗАСТОСУВАННЯ.  *E.coli*, Enterobacteriaceae (в інших групах харчування) і коагулазно-позитивні стафілококи:  Якщо всі спостережувані значення ≤m є FIT,  Якщо значення не більше c кількості зразків знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M.  *B. цереус* у формулі сухого корму N 1 (включаючи дієтичні продукти, призначені для немовлят до шести місяців) :  - Якщо встановити значення ≤m і MATCH,  Якщо значення не більше ніж c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M. | | | | | | | | |

2.3. Продукти для яєць

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми / токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) | Етап, на якому будуть застосовуватися критерії | Дії, які повинні бути вжиті в разі непослідовних результатів |
| н. е. | C | М. М. | М. М. |
| 2.3.1. Продукти для яєць | Enterobacteriaceae (4) | 5 | 2 | 10 1 кг/г-мл | 10 2 кг/г-мл | ISO 21528-2 | (4) | (5) |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  2) колоноутворювальна одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Наприкінці виробничого процесу  (5) Ефективність процесу термічної обробки повинна бути перевірена і слід уникати повторного забруднення. | | | | | | | | |
| Оцінка результатів аналізу  Ці обмеження застосовуються до кожного проаналізованого зразка.  Результати аналізу показують мікробіологічну якість аналізованого етапу виробництва.  Кількість Enterobacteriaceae в яєчних продуктах:  Якщо всі спостережувані значення ≤m є FIT,  Якщо значення не більше ніж c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M. | | | | | | | | |

2.4. Продукти з моря

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми / токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) | Етап, на якому будуть застосовуватися критерії | Дії, які повинні бути вжиті в разі непослідовних результатів |
| н. е. | C | М. М. | М. М. |
| 2.4.1. Варені ракоподібні і молюски з шкаралупою або без | E.coli | 5 | 2 | 1/q | 10 1 /q | ISO TS 16649-3 | (4) | (5) |
| Коагулаза позитивних стафілококів | 5 | 2 | 10 2 кг/г | 10 3 кегв/г | EN/ISO 6888-1 або 2 | (4) | (5) |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  2) колоноутворювальна одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Наприкінці виробничого процесу  (5) Виробнича гігієна повинна бути поліпшена. | | | | | | | | |
| Оцінка результатів аналізу  Ці обмеження застосовуються до кожного проаналізованого зразка.  Результати аналізу показують мікробіологічну якість аналізованого етапу виробництва.  *E.coli граф* в варених ракоподібних і молюсків з або без шкаралупи :  Якщо всі спостережувані значення ≤m є FIT,  Якщо значення не більше c кількості зразків знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M.  Кількість коагулаз-позитивних стафілококів у варених ракоподібних і молюсків з оболонкою або без:  Якщо всі спостережувані значення ≤m є FIT,  Якщо значення не більше ніж c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M. | | | | | | | | |

2.5. Фруктово-овочева продукція

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорії продуктів харчування | Мікроорганізми / токсини, метаболіти | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) | Етап, на якому будуть застосовуватися критерії | Дії, які повинні бути вжиті в разі непослідовних результатів |
| н. е. | C | М. М. | М. М. |
| 2.5.1. Готові до вживання подрібнені фрукти та овочі | E.coli | 5 | 2 | 10 2 кг/г | 10 3 кегв/г | ISO 16649-1 або 2 | (4) | (5) |
| 2.5.2. Готові до використання непастеризовані фруктові та овочеві соки | E.coli | 5 | 2 | 10 2 кг/г | 10 3 кегв/г | ISO 16649-1 або 2 | (4) | (5) |
| (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  2) колоноутворювальна одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Виробничий процес  (5) гігієна виробництва та вибір сировини повинні бути поліпшені. | | | | | | | | |
| Оцінка результатів експертизи  Ці обмеження застосовуються до кожного проаналізованого зразка.  Результати аналізу показують мікробіологічну якість аналізованого етапу виробництва.  Подрібнені фрукти і овочі готові до вживання і непастеризовані фруктово-овочеві соки готові до вживання *E.coli* налічується:  Якщо всі спостережувані значення ≤m є FIT,  Якщо значення не більше ніж c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  - Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M. | | | | | | | | |

Номер 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Межі патогенних мікроорганізмів     |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Мікроорганізми | Продукти харчування | Типовий план (1) | | Ліміти (2) | | Аналітичний референтний метод (3) | | Н. Е. | C | М. М. | М. М. | | Сальмонела сальмонела | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 6579 | | L. \_ моноцитогени | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | EN/ISO 11290-1 | | Термотолерантний *Campylobacter spp .* | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | |  | | *E. \_ кишкова паличка* O 157 | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | | ISO 16654 | | V. \_ холера (4) | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | |  | | V. \_ parahaemolyticus (4) | Готовий до споживання | 5 | 0 | 0/25 г-мл | |  | | Коагулаза - позитивні стафілококи \_ | Не готовий до споживання | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 6888-1 або 2 | | Готовий до споживання | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | | Б. \_ Цереус | Не готовий до споживання | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | EN/ISO 7932 | | Готовий до споживання | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | | Сульфід-зменшуючі анаеробні бактерії | Не готовий до споживання | 5 | 2 | 10 3 | 10 4 | ISO 7937 | | Готовий до споживання | 5 | 2 | 10 2 | 10 3 | | (1) n: номер зразка; C: кількість зразків дозволялося мати значення від m до межі M  - Якщо задане значення ≤m є MATCH,  - Якщо значення не більше c вибірки знаходиться між m і M, а інші значення ≤m є ACCEPTABLE,  Не MATCH, якщо значення в одному або декількох зразках >M або якщо значення більшої кількості зразків, ніж вибірка c знаходиться між m і M.  2) колоноутворювальна одиниця  (3) Використовуються останні опубліковані версії Стандартів, наведених у цьому нормативі.  (4) Випробовується тільки на солоній воді, вирощеній/виловленої рибою | | | | | | | |