

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ

**Межведомственный приказ от 2 числа месяца Мохаррам
1438 года (соответствует 4 октября 2016 года),
устанавливающий микробиологические критерии
для пищевых продуктов.**

Министр торговли,
Министр промышленности и полезных ископаемых,
Министр сельского хозяйства, развития сельских районов и
рыболовства,
Министр водных ресурсов и окружающей среды,
Министр здравоохранения, населения и больницы
реформы,

Принимая во внимание Указ Президента № 15-125 от 25
числа месяца Раджаб 1436 года (соответствует 14 мая 2015
года), с поправками, о назначении членов Правительства;

Принимая во внимание Указ Президента № 04-189 от 19
числа месяца Джумада уль-Ула 1425 года (соответствует 07
июля 2004 года), устанавливающий санитарно-
противоэпидемические меры, применяемые к продуктам
рыболовного промысла и к продуктам аквакультуры;

Принимая во внимание Указ Президента 15-172 от 8 числа
месяца Рамадана 1436 года (соответствует 25 июня 2015 года),
устанавливающий условия и порядок, применяемые в
отношении спецификаций по микробиологической чистоте
пищевых продуктов, в частности статьей 8;

Принимая во внимание Указ Президента от 14 числа месяца
Сафара 1415 года (соответствует 23 июля 1994 года), с
поправками и дополнениями, о спецификациях по
микробиологической чистоте некоторых пищевых продуктов;

Принимая во внимание Межведомственный Приказ от 22
числа месяца Зуль-Хиджа 1426 года (соответствует 22 января
2006 года), с поправками и дополнениями, устанавливающий
пропорции веществ, содержащихся в природной минеральной
воде и в воде из источников, а также условия их переработки и
разрешенные добавки;

Приказывают следующее:

Статья 1. В применение положений вышеуказанной статьи 8
Указа Президента № 15-172 от 8 числа месяца Рамадана 1436
года (соответствует 25 июня 2015 года), настоящий Приказ
имеет целью установить микробиологические критерии для
пищевых продуктов.

Статья 2. В контексте положений настоящего Приказа,
оговаривается:

— **в отношении соблюдения микробиологических
критериев:** получение удовлетворительных и приемлемых
результатов в соответствии с приложениями к настоящему
Приказу при микробиологических анализах, основанных на
фиксированных значениях для данных критериев, с учетом
действующих норм, относящихся к отбору проб и проведению
анализов;

— **план отбора проб:** запланированная процедура, дающая
возможность выбрать или отобрать отдельные пробы партии, с
целью получения требуемых данных, таких как решение о
соответствии партии. План отбора проб определяет число
образцов в пробе и правило принятия решения для оценки
соответствия или несоответствия партии спецификации;

— **интерпретация результатов микробиологических
анализов: заключение:**

о качестве пищевых продуктов в отношении их приемлемости
для здоровья потребителей в соответствии с критериями,
определенными в приложениях к настоящему Приказу;

— **пророщенное зерно:** продукт, полученный за счет
прорастания и развития зерна в воде или в другой среде и
собираемый до появления первых листков, который съедается
полностью, вместе с зерном.

Статья 3. — Положения настоящего Приказа применяются к следующим категориям пищевых продуктов:

- молоко и молочные продукты;
- красное и белое мясо и производные от него продукты;
- продукты рыболовного промысла и аквакультуры;
- животные и растительные жиры;
- консервы и пресервы;
- питание для младенцев и детей младшего возраста;
- злаки и производные от них продукты;
- готовые блюда;
- вода, фруктовые и овощные соки, безалкогольные напитки;
- фрукты, овощи и продукты растительного происхождения;
- яйца, яичные продукты, выпечка и кондитерский крем;
- сладости;
- прочие пищевые продукты, предусмотренные пунктом 15 Приложения I к настоящему Приказу.

Статья 4. — Пищевые продукты, перечисленные выше в статье 3, не должны содержать микроорганизмов, токсинов или метаболитов в количестве, которое представляет недопустимый риск для здоровья потребителя.

Статья 5. — Участники, ответственные за выпуск пищевых продуктов в свободное потребление, должны следить за соблюдением микробиологических критериев, установленных в Приложениях I и II к настоящему Приказу.

Статья 6. — Микробиологические критерии для пищевых продуктов, перечисленных выше в статье 3, установлены в Приложении I к настоящему Приказу.

Статья 7. — Техники отбора проб и интерпретации результатов микробиологических анализов для пищевых продуктов установлены в Приложении II к настоящему Приказу.

Статья 8. — Параметры *n*, *c*, *m* и *M*, используемые в Приложениях к настоящему Приказу, представляют:

- *n*: число образцов в пробе;
- *m*: количество микроорганизмов в одном грамме или миллилитре проверяемого продукта, которое соответствует значению, ниже которого качество продукта считается удовлетворительным;
- *M*: количество микроорганизмов в одном грамме или миллилитре проверяемого продукта, которое соответствует значению, выше которого качество продукта считается недопустимым;

— *c*: максимальное количество образцов в пробе проверяемого продукта, которое может превысить значение «*m*», оставаясь при этом ниже значения «*M*», без необходимости отклонения данной партии.

Статья 9. — Пищевые консервы, независимо от типа используемой упаковки, должны пройти до выпуска в свободное потребление испытания на микробиологическую стабильность, предусмотренные действующими нормами.

Статья 10. — К испытаниям на микробиологическую стабильность не допускаются пищевые консервы в металлической, стеклянной, пластиковой, металлопластиковой и картонно-металлопластиковой упаковке с такими значительными дефектами как: раздувание, вспученность, подтекание.

Статья 11. — По окончании различных испытаний, производимых над консервами:

- не должны быть выявлены никакие видимые дефекты, в том числе раздувание или подтекание;
- разница в pH образцов проб, подвергнувшихся термической обработке, и контрольной пробы при комнатной температуре за заданные временные промежутки не должна превышать 0,5 единицы.

Статья 12. — Упраздняются любые положения, противоречащие настоящему Приказу, в частности положения Приказа от 14 числа месяца Сафара 1415 года (соответствует 23 июля 1994 года), с поправками и дополнениями, о спецификациях по микробиологической чистоте некоторых пищевых продуктов.

Статья 13. — Положения настоящего Приказа вступают в силу через один год после даты публикации в *Официальном бюллетене*.

Статья 14. — Настоящий Приказ будет опубликован в Официальном бюллетене Алжирской Народной Демократической Республики.

г. Алжир, 2 число месяца Мухарран 1438 года (соответствует 4 октября 2016 года).

Министр
торговли
Бехти БЕЛЕБ

Министр промышленности
и полезных ископаемых
Абдесселем БУШУАРЕБ

Министр сельского хозяйства, развития сельских районов и
рыболовства
Абдесселем ШЕЛГУМ

Министр развития водных ресурсов и окружающей среды
Абделкадер УАЛИ

Министр здравоохранения, населения
и больницы реформы
Абдельмалеk БУДИАФ

ПРИЛОЖЕНИЕ I
Микробиологические критерии для пищевых продуктов

1- Молоко и молочные продукты

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ (1)/г или КОЕ/мл)	
		n	c	m	M
Непастеризованное молоко	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	3,10 ⁵	3,10 ⁶
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 мл	
	Антибиотики	1	—	Отсутствие в 1 мл	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Пастеризованное молоко и прочие пастеризованные жидкие молочные продукты	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Энтеробактерии	5	0	10	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 мл	
Ультрапастеризованное и стерилизованное молоко	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	0	10/0,1 мл	
Сухое молоко и сухая молочная сыворотка	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сыр из непастеризованного молока	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сыры на основе молока, прошедшие более слабую термообработку, чем пастеризация, и зрелые сыры на основе пастеризованного молока или молочной сыворотки или прошедшие более сильную термообработку, чем пастеризация	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Мягкие незрелые сыры (молодой незрелый сыр) на основе пастеризованного молока или молочной сыворотки или прошедшие более сильную термообработку, чем пастеризация	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сливки из непастеризованного молока	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

1- Молоко и молочные продукты (продолжение)

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ (1)/г или КОЕ/мл)	
		n	c	m	M
Пастеризованные сливки	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сливочное мороженое и замороженные молочные десерты	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Энтеробактерии ⁽²⁾	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сливочное масло из непастеризованных сливок	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сливочное масло из пастеризованных сливок	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Концентрированное сливочное масло	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Кисломолочные продукты (молочная сыросток, простокваша и т.д.)	Общие колиформные бактерии	5	2	3,10 ⁴	3,10 ⁵
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	30	3,10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	3,10 ²	3,10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Йогурты и молочные десерты	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Казеины, казеинаты	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	3,10 ⁴	3,10 ⁵
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие в 0,1 г	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) КОЕ – колониеобразующая единица

(2) Данный критерий применяется на этапе деления на порции в розничной торговле при разделении или действиях с целью прямой продажи конечному потребителю.

2- Красное и белое мясо и его производные

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Туши, половины туш, части туш или куски туш крупного рогатого скота, баранов, коз или коней ⁽¹⁾	Псевдомонады	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Энтеробактерии	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Одинарная порция красного охлажденного или замороженного мяса ⁽²⁾	Псевдомонады ⁽³⁾	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Рубленое мясо	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5,10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Субпродукты красного мяса целиком	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	Псевдомонады ⁽³⁾	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Субпродукты красного мяса кусками	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	Псевдомонады ⁽³⁾	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Мясо, разделанное механическим путем (МРМП) ⁽⁴⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	
Мясные продукты	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) Отбор пробы производится после прижигания поверхности.

(2) Отбор пробы включает как взятие пробы из глубины, так и с поверхности, без прижигания.

(3) Данный анализ не проводится в том случае, если мясо упаковано герметично.

(4) Данные критерии применяются к продуктам, в которых используется мясо, снятое с кости, покрытое пленкой после снятия с кости, механическими способами, которые приводят к разрушению и изменению мышечной ткани.

3- Мясо птицы, кролика и его производные

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Птица, кролик тушкой ⁽¹⁾ и части тушек птицы с кожей	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5,10 ³	5,10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	
Части тушек птицы без кожи и части тушек кролика	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	
Продукты из птицы, предназначенные для употребления в пищу после термообработки	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Термотолерантные кампилобактерии	5	0	10 ²	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сырые субпродукты птицы	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	
Рубленое мясо птицы	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁶	5,10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Термотолерантные кампилобактерии	5	0	10 ²	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Мясо, разделанное механическим путем (МРМП) ⁽²⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	

(1) Отбор образца для пробы с целых туш у домашней птицы производится с обеих сторон грудины (грудные мышцы и кожа). У кроликов отбор образца для пробы производится с бедра.

(2) Данные критерии применяются к продуктам, в которых используется мясо, снятое с кости, покрытое пленкой после снятия с кости, механическими способами, которые приводят к разрушению и изменению мышечной ткани.

4- Мясные колбасные изделия на основе мяса

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Сырые колбасные изделия, требующие термообработки ⁽¹⁾	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	30	3,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Термообработанные колбасные изделия, не содержащие крахмалов ⁽¹⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Термообработанные колбасные изделия, содержащие крахмалы ⁽¹⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

(1) Оболочки при взятии проб на анализ учитываются только в том случае, если они употребляются в пищу.

5- Продукты рыболовного промысла и аквакультуры

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Продукты рыболовного промысла и продукты аквакультуры, произведенные из видов рыбы, которая содержит большое количество гистидина ^{(1) (2)}	Гистамин	9	2	100 мг/кг	200 мг/кг
Продукты рыболовного промысла и аквакультуры, прошедшие процесс созревания в рассоле с помощью энзимов, произведенные из видов рыбы, которые причислены к содержащим большое количество гистидина, за исключением рыбного соуса ⁽¹⁾	Гистамин	9	2	200 мг/кг	400 мг/кг
Рыбный соус, полученный путем ферментации продуктов рыболовного промысла и аквакультуры	Гистамин	1	—	400 мг/кг	
Свежая рыба, головоногие и моллюски (кроме живых двустворчатых моллюсков) ⁽³⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Живые двустворчатые моллюски и иглокожие, живые морские оболочники и брюхоногие ^{(4) (5)}	<i>Escherichia coli</i>	5	1	230 НВК*/100 г	700 НВК/100 г
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Свежие очищенные моллюски	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Целые свежие ракообразные и свежие иглокожие	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Целые термообработанные ракообразные и термообработанные иглокожие	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Очищенные от скорлупы термообработанные ракообразные и моллюски	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

*НВК: наиболее вероятное количество.

5- Продукты рыболовного промысла и аквакультуры (продолжение)

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г или КОЕ/мл)	
		n	c	m	M
Копченая, соленая, маринованная рыба, другие продукты рыболовного промысла и аквакультуры	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Свежие продукты из рыбы и прочие продукты рыболовного промысла и аквакультуры, требующие термообработки	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	5,10 ³	5,10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Свежие продукты из рыбы и прочие продукты рыболовного промысла и аквакультуры, которые могут употребляться в пищу в сыром виде	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10 ³	10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	50	5,10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽⁶⁾	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Вареные колбасные изделия из продуктов рыболовного промысла и аквакультуры, употребляемые в пищу в данном виде	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽⁶⁾	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сухие креветки, рыба и иглокожие	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Замороженные и быстрозамороженные очищенные улитки	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	0	10 ³	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) В частности, гистиidiном богаты виды рыб семейства *скупбриевых* (тунец, сарды, макрель), *сельдевых* (сельдь, сардины), *анчоусовых* (анчоусы), *корифеновых* (махи-махи), *луфаревых*, *макрелешуковых*.

(2) Проба берется из внутренних тканей.

(3) Для рыбы проба берется с поверхности и из глубины после удаления кожи.

(4) Проба берется из внутренних тканей и межстворочной жидкости.

(5) Объединенная проба по меньшей мере десяти разных животных.

(6) Данный анализ проводится в том случае, если продукт содержит крахмал.

6- Животные и растительные жиры

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Неперетопленные животные жиры	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Перетопленные животные жиры	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	Отсутствие	
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Безводный молочный жир (БМЖ)	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Растительный жир марки S'men	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ²	5,10 ³
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Маргарин и прочие растительные жиры	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ²	10 ³
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

7- Консервы и пресервы

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Пастеризованные пресервы животного происхождения ⁽¹⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	0	Отсутствие	
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Непастеризованные пресервы животного происхождения (соленые анчоусы или анчоусы в масле и т.д.) ⁽¹⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	1	10 ⁵	10 ⁶
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы ⁽²⁾	5	0	Отсутствие	
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Пресервы растительного происхождения	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Консервы	Испытания на микробиологическую стабильность	Производится в соответствии с действующими нормами			

(1) Реактивирование исходной суспензии в течение 2-х (двух) часов при температуре в лаборатории для пастеризованных пресервов и в течение 30-45 минут для непастеризованных пресервов.

(2) Отдельный случай для соленых анчоусов: сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы: m = M = менее 10 КОЕ/г.

8- Питание для младенцев и детей младшего возраста

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г или КОЕ/мл)	
		n	c	m	M
Смеси для младенцев	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	1	50	5,10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Энтеробактерии	10	0	Отсутствие в 10 г	
	<i>Кронобактерии</i>	5	0	Отсутствие в 10 г	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Последующие смеси, предназначенные для питания младенцев и детей младшего возраста	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Энтеробактерии	5	0	Отсутствие в 10 г	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Питание для младенцев старше шести месяцев и детей младшего возраста	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	1	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Энтеробактерии	5	0	10	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Продукты, требующие приготовления перед употреблением в пищу ⁽²⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Общие колиформные бактерии	5	2	10 ²	10 ³
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) Данный критерий требуется только для переработанных продуктов питания на основе злаков.

(2) Под словом «термообработка» понимается нагрев продукта до температуры не менее 100°C в течение по меньшей мере 3-х минут.

9- Злаки и их производные

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Мука и манная крупа	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Плесневые грибы	5	2	10 ³	10 ⁴
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	10 ³
Злаки в виде зерна, предназначенные для употребления в пищу в данном виде, а не для переработки	Плесневые грибы	5	2	10 ³	10 ⁴
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	10 ³
Кускус и макаронные изделия	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	10 ³
Сушеное тесто, прошедшее предварительную теплообработку (диул, ктайеф, решта и т.д.)	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Свежее тесто (простое или фаршированное)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Плесневые грибы	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Печенье	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i> ⁽¹⁾	5	0	Отсутствие в 25 г	

9- Злаки и производные от них продукты (продолжение)

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Прочие продукты из злаков, прошедшие термообработку (марокканские блины, блины багрир, любые виды лепешек и т.д.)	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i> ⁽¹⁾	5	0	Отсутствие в 25 г	

⁽¹⁾ Поиск *сальмонеллы* осуществляется только в производных из злаков, содержащих яйца.

10- Готовые блюда

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Готовые блюда, в которых все ингредиенты термообработаны	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	3,10 ⁵	3,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Готовые блюда, в которых по меньшей мере один ингредиент не термообработан	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽¹⁾	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сэндвичи	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	50	5,10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) Данный анализ проводится в том случае, если продукт содержит крахмал.

11- Вода, фруктовые и овощные соки

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Природная минеральная вода и вода из источников	<i>Escherichia coli</i>	5	0	Отсутствие в 250 мл	
	Энтерококки	5	0	Отсутствие в 250 мл	
	Анаэробные споровые сульфитредуцирующие микроорганизмы	5	0	Отсутствие в 50 мл	
	Общие колиформные бактерии	5	0	Отсутствие в 250 мл	
	<i>Синегнойная палочка</i>	5	0	Отсутствие в 250 мл	
Газированные напитки	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	3	10	10 ²
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²
Негазированные термообработанные напитки	Общие колиформные бактерии	5	0	10	
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	0	Отсутствие	
	Энтерококки	5	0	Отсутствие	
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	0	Отсутствие в 20 мл	
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²
Напитки на основе фруктового сока и молока	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	1	10
	Энтеробактерии	5	2	1	10
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 мл	
Непастеризованные фруктовые и овощные соки	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 мл	
Пастеризованные фруктовые, овощные соки, нектары и фруктовые напитки	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²

12- Фрукты, овощи и продукты растительного происхождения

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Свежие фрукты и овощи	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Готовые к употреблению фрукты и овощи ⁽¹⁾	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁶	5,10 ⁷
	Молочнокислая флора	5	2	5,10 ⁵	5,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Сухие специи, смеси специй и ароматические травы	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ³	10 ⁴
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i> ⁽²⁾	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сушеные травы (чай, ромашка и т.д.)	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁴
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10	10 ²
	Плесневые грибы	5	2	10 ³	10 ⁴
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Свежие ароматические травы	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5,10 ⁶	5,10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

12- Фрукты, овощи и продукты растительного происхождения (продолжение)

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Проросшие зерна, готовые к употреблению	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Зерна ⁽³⁾	<i>Escherichia coli</i> , выделяющая шигатоксин (STEC) 0157, 026, 0111, 0103, 0145 и 0104: Н4	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сухофрукты (инжир, финики, чернослив, изюм и т.д.)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Масличные зерновые культуры (грецкие орехи, миндаль, арахис и т.д.)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	2	20
	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Кофе и производные от него продукты	Общие колиформные бактерии	5	1	10	10 ²
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
Продукты из смеси свежих фруктов (фруктовый салат и т.д.)	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) Мытые, очищенные, сушеные, нарезанные, натерты на терке, упакованные в модифицированной или немодифицированной среде фрукты и овощи.

(2) Поиск *bacillus cereus* проводится только для специй и смесей специй.

(3) За исключением зерна, которое прошло эффективную термообработку для уничтожения *сальмонелл*, выделяющих шигатоксин.

13- Выпечка и яичные продукты

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г или КОЕ/мл)	
		n	c	m	M
Яйца в скорлупе	<i>Сальмонелла</i> ⁽¹⁾	5	0	Отсутствие в 25 г	
Жидкие пастеризованные яйца, яичный и альбуминовый порошок, прочие переработанные яйца	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	5.10 ⁴	5,10 ⁵
	Общие колиформные бактерии	5	0	10 ²	
	Дрожжевые и плесневые грибы ⁽²⁾	5	0	10 ²	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Смеси для тортов, содержащие яйца	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Выпечка с кремом, кремы, фруктовый мусс, тирамису и т.д.	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>Eschehchia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Любой другой яичный продукт, прошедший термообработку	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

(1) *Сальмонелла* не должна быть обнаружена ни внутри, ни снаружи вареного яйца.

(2) Применимо только к яичному порошку.

14- Сладости

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Натуральное какао, какао с добавлением растительного жира и их производные	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Энтеробактерии	5	2	10 ²	10 ³
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Какао-порошок	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Энтеробактерии	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	Дрожжевые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	Плесневые грибы	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Прочие кондитерские изделия (карамель, конфеты, нуга, рахат-лукум и т.д.)	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Общие колиформные бактерии	5	2	2	10 ²
	Плесневые грибы	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

15- Прочие виды пищевых продуктов

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Ароматизаторы и пищевые добавки в виде порошков	Аэробные микроорганизмы при 30°C	1	—	10 ⁴	
	Общие колиформные бактерии	1	—	10 ²	
	<i>Escherichia coli</i>	1	—	10	
	Дрожжевые и плесневые грибы	1	—	10 ³	
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Мороженое с ароматизаторами и сорбет	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Общие колиформные бактерии	5	0	3	
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	0	10 ²	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сухие супы	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	3,10 ⁵	3,10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	30	3,10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Дрожжи (сухие и свежие)	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Общие колиформные бактерии	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Сахара, предназначенные для употребления в пищу человеком и для использования в производстве	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	20	2,10 ²
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	1	10
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	1	10
	Окисляющие бактерии	5	2	5	50
Желатин	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Термотолерантные колиформные бактерии	5	2	10 ²	10 ³
	Сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	0	Отсутствие	
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	

15- Прочие виды пищевых продуктов (продолжение)

Виды пищевых продуктов	Микроорганизмы/ метаболиты	План отбора проб		Предельные микробиологические значения (КОЕ/г)	
		n	c	m	M
Майонез без стабилизаторов	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Майонез, содержащий стабилизаторы, и прочие пряные соусы	Дрожжевые и плесневые грибы	5	2	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Коагулазоположительные стафилококки +	5	2	10	10 ²
	<i>Сальмонелла</i>	5	0	Отсутствие в 25 г	
Мед	Дрожжевые и плесневые грибы	5	1	10 ²	10 ³
Уксус	Аэробные микроорганизмы при 30°C	5	1	30	10 ²

Приложение II

**Методика отбора пробы и интерпретации
результатов микробиологического анализа:****I. Техника отбора пробы:**

- Для пищевого продукта одного вида проба должна включать не менее 5 (пяти) образцов одной и той же партии.
- В лаборатории должно иметься около 500 г продукта, т.е. 5 раз по 100 г. Данные 100 г могут быть получены из одного или нескольких участков туш. При данных отборах проб должны соблюдаться правила асептики и правила показательности.
- Для консервов проба должна включать не менее 6 (шести) образцов одной и той же партии.
- Отбор пробы, предназначенной для приготовления исходной суспензии и десятичных разведений, производится:
 - с поверхностных и глубинных частей, в частности для продуктов, нарезанных на куски, рубленых и для предварительно приготовленных блюд;
 - с глубинной части после прижигания поверхности продукта, в частности для мяса (участки туши), птицы (участки туши), мясных продуктов (участки туши) и рыбы целиком;
 - из гомогенизированного продукта или с поверхностных и глубинных частей, в зависимости от вида жидкого или полужидкого продукта, в частности молочных продуктов.

• В случае микробиологических исследований, производимых после пищевых токсических инфекций, необходимо провести поиск патогенных микроорганизмов, токсинов и/или их токсинов как на поверхности, так и в глубине.

II. Интерпретация результатов микробиологических анализов:**1. Интерпретация в соответствии с планом по трем классам:**

Интерпретация результатов осуществляется в соответствии с планом по трем классам в случае, если значение «с» отлично от нуля (0).

Результаты выражаются следующим образом:

- если результат анализа меньше или равен «m», результат микробиологического критерия является удовлетворительным;
- если результат анализа не превышает «M» и если количество образцов в пробе, дающих результат выше «m», расположен между «1» и «с», результат микробиологического критерия является приемлемым;
- если результат анализа превышает «M» или если количество образцов в пробе, дающих результат, расположенный между «m» и «M» – выше «с», результат микробиологического критерия является неудовлетворительным.

❖ Отдельный случай в отношении гистамина в продуктах рыболовного промысла и аквакультуры из видов рыбы, содержащих большое количество гистидина, за исключением рыбного соуса, получаемого путем ферментации продуктов рыболовного промысла и аквакультуры.

Результаты выражаются следующим образом:

• Результат микробиологического критерия является удовлетворительным, если соблюдены следующие критерии:

1. среднее наблюдаемое значение ниже или равно «m»;
2. максимальные наблюдаемые значения с/п расположены между «m» и «M»;
3. ни одно наблюдаемое значение не превышает предельное значение «M».

• Результат микробиологического критерия является неудовлетворительным, когда среднее наблюдаемое значение превышает «m», когда больше значений с/п расположены между «m» и «M» или когда один или несколько наблюдаемых значений выше «M»;

2. Интерпретация в соответствии с планом по двум классам:

Интерпретация результатов осуществляется в соответствии с планом по двум классам в случае, если значение «с» равно нулю (0).

Результаты выражаются следующим образом:

• В отношении выражения «отсутствие в»:

— результат микробиологического критерия является удовлетворительным, если имеется отсутствие микроорганизмов во всех образцах пробы;

— результат микробиологического критерия является неудовлетворительным, если имеется присутствие микроорганизмов хотя бы в одном образце пробы. В случае следующих микроорганизмов: *Listeria monocytogenes*, *сальмонелла*, *кампилобактерии* (термотолерантные), результат указывает на то, что проверяемая партия не годна для употребления.

• Для предельного значения «m=M»:

если результат анализа меньше или равен «m», результат микробиологического критерия является удовлетворительным;

если результат анализа превышает «m», результат микробиологического критерия является неудовлетворительным. В случае *Listeria monocytogenes*, результат указывает на то, что проверяемая партия не годна для употребления.

3. Отдельный случай:

Проба считается токсичной, если ее предельное значение больше или равно 10^5 для следующих бактерий: сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы, коагулазоположительные стафилококки и *Bacillus cereus*.

III. Оценка микробиологического качества контролируемой партии:

Результаты микробиологических анализов пробы указывают на микробиологическое качество партии:

• качество удовлетворительное, если результаты всех микробиологических критериев являются удовлетворительными;

• качество неудовлетворительное, если по меньшей мере один результат микробиологических критериев является неудовлетворительным;

• качество приемлемое, если по меньшей мере один результат критериев является приемлемым и при этом ни один результат не является неудовлетворительным;

• партия считается токсичной, если ее предельное значение больше или равно 10^5 для следующих бактерий: сульфитредуцирующие анаэробные микроорганизмы, коагулазоположительные стафилококки и *Bacillus cereus*.