

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**Готовый к употреблению пищевой продукт** означает любой продукт питания, который доступен для продажи для непосредственного потребления человеком без необходимости приготовления или какой-либо другой формы обработки для удаления или снижения содержания, в соответствии с требованиями микробиологического стандарта, указанного в Приложении 11, любых патогенных или других микроорганизмов, вызывающих обеспокоенность, в пищевом продукте; включает лапшу быстрого приготовления, ликер, напиток или сироп на основе фруктового сока, порошкообразные напитки и другие концентрированные пищевые продукты, которые предназначены для восстановления или разбавления жидкостями перед употреблением (Положение 35 (2), Положения о пищевых продуктах).

Микробиологические стандарты для готовых пищевых продуктов:

### (I) Enterobacteriaceae и *Escherichia coli* (Часть 1 Приложения 11)

- 1) Количество энтеробактерий (включая кишечную палочку любого штамма), обнаруженное в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, кроме готовой к употреблению пищи, указанной в параграфе 2, должно быть менее 10 000 колониобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).
- 2) Параграф 1 не применяется к готовым к употреблению пищевым продуктам —
  - a) свежим фруктам, свежим овощам и зрелому сыру; или
  - b) содержащим один или несколько ингредиентов из готовых к употреблению пищевых продуктов, указанных в подпункте (a).
- 3) Количество *Escherichia coli* любого штамма, обнаруженное в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть менее 100 колониобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).

### (II) Патогены (Часть 2 Приложения 11)

- 1) Количество патогена типа, указанного в первом столбце следующей таблицы, обнаруженного в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть меньше количества колониобразующих единиц, указанных для этого патогена во втором столбце таблицы:

| Патогенный микроорганизм                                    | Колониобразующие единицы на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи) |
|---|--|
| Восковая бацилла ( <i>Bacillus cereus</i> )                 | 200  |
| Палочка газовой гангрены ( <i>Clostridium perfringens</i> ) | 100  |
| Положительная коагулаза <i>Staphylococcus aureus</i>        | 100  |

- 2) Если любые готовые к употреблению пищевые продукты представляют собой тип готовых к употреблению сырых морепродуктов, количество *Vibrio*

*parahaemolyticus*, обнаруженное в готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть менее 100 колониобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).

- 3) Любой патоген, не указанный в параграфах 1 или 2 (распространенный или каким-либо образом занесенный в готовые к употреблению пищевые продукты), не должен обнаруживаться в готовых к употреблению пищевых продуктах.