

Максимальные уровни (МДУ) микроорганизмов, их токсинов или метаболитов в пищевых продуктах

1. Молоко и молочные продукты

Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	План отбора образцов		Пределы	
		n	c	m	M
1.1 Молоко, молоко с вкусовыми наполнителями и молочный напиток 1.2 Сухое молоко, сухое молоко с вкусовыми наполнителями и сухая молочная сыворотка, в качестве сырья для переработки пищевых продуктов 1.3 Ферментированное молоко 1.4 Сгущенное молоко, за исключением консервированного молока, указанного в п. 1.6	Энтеробактерии	5	0	10 КОЕ/мл (г)	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Не обнаружено	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Не обнаружено	
	Стафилококковые энтеротоксины	5	0	Не обнаружено	
1.5 Сыр, масло и сливки	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 НВЧ/г (мл)	100 НВЧ/г (мл)
	<i>Salmonella</i>	5	0	Не обнаружено	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Не обнаружено	
	Стафилококковые энтеротоксины	5	0	Не обнаружено	
1.6 Консервированные пищевые продукты ¹ : Стерилизованное молоко, стерилизованное молоко с вкусовыми наполнителями, стерилизованный молочный напиток и сгущенное молоко	Проходят проверку путем термостатной пробы (37°C в течение 10 дней): Не должны демонстрировать признаки набухания, измененное или отклоняющееся от нормы значение pH, вызванное ростом микроорганизмов.				

2. Продукты детского питания²

Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	План отбора образцов		Пределы		
		n	c	m	M	
2.1 Детская питательная смесь	Энтеробактерии	10	0	10 КОЕ/г (мл)		
	<i>Salmonella</i>	10	0	Не обнаружено		
	2.2 Последующая детская питательная смесь	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Не обнаружено	
	2.3 Детская питательная смесь для специальных медицинских целей	<i>Cronobacter</i> spp. ; <i>Enterobacter sakazakii</i> ³	10	0	Не обнаружено	
2.4 Другие продукты детского питания ⁴ , за исключением перечисленных в пункте 2.5	Coliform	5	2	Не обнаружено	10 НВЧ/г	
					(мл)	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Не обнаружено		
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Не обнаружено		
2.5 Консервированные пищевые продукты ¹ : Другие готовые к употреблению консервированные продукты детского питания. Например, готовая к употреблению жидкая детская питательная смесь, мясное пюре, фруктовое пюре, овощное пюре.	Проходят проверку путем термостатной пробы (37°С в течение 10 дней): Не должны демонстрировать признаки набухания, измененное или отклоняющееся от нормы значение рН, вызванное ростом микроорганизмов.					

3. Готовые к употреблению пищевые продукты в сыром виде⁵ и готовые к употреблению пищевые продукты, содержащие одновременно сырые и прошедшие обработку пищевые ингредиенты⁶

Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	Пределы
3.1 Продукты водного происхождения в сыром виде, готовые к употреблению	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	100 НВЧ/г
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не обнаружено
3.2 Пищевые продукты, готовые к употреблению, содержащие одновременно сырые продукты водного происхождения и прошедшие обработку пищевые ингредиенты		
3.3 Фрукты и овощи, готовые к употреблению, свежие/в сыром виде	<i>Escherichia coli</i>	10 НВЧ/г
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 ⁷	Не обнаружено
3.4 Пищевые продукты, готовые к употреблению, содержащие одновременно свежие/сырые фрукты или овощи и прошедшие обработку пищевые ингредиенты	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не обнаружено
3.5 Готовые к употреблению, не полностью приготовленные яйца и готовые к употреблению пищевые продукты, содержащие не	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено

полностью приготовленные яйца		
4. Питьевая вода и напитки в упаковке/контейнерах		
Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	Пределы
4.1 Питьевая вода в упаковке и питьевая вода в контейнере	Бактерии группы кишечной палочки	Не обнаружено
	Фекальные стрептококки	Не обнаружено
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Не обнаружено
4.2 Газированные напитки, например, безалкогольные напитки, кола и другие сладкие газированные напитки	Энтеробактерии	Не обнаружено
4.3 Восстановленные фруктовые и овощные сокосодержащие напитки, пюре ⁸ и другие аналогичные продукты за исключением перечисленных в п. 4.7, 4.8	Энтеробактерии	Не обнаружено
4.4 Напитки, содержащие кофе, какао, чай или зерновые, бобовые и другие пищевые материалы, за исключением перечисленных в п. 4.7, 4.8		

4.5 Непастеризованные свежие фруктовые и овощные соки. Непастеризованные свежие фруктовые и овощные соки, содержащие молоко (менее 50%)	<i>Escherichia coli</i>	10 MPN/мл
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 ⁷	Не обнаружено
	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
4.6 Ферментированный фруктовый и овощной сок, ароматизированные кислые напитки, содержащие молочную кислоту или ферментативный бульон (содержит активные пробиотики), за исключением перечисленных в п. 4.7	Энтеробактерии	Не обнаружено
4.7 Напитки, которые приготовлены на месте, непастеризованные и имеющие срок годности менее 24 часов, за исключением перечисленных в п. 4.5	Энтеробактерии	10 КОЕ/мл
	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
4.8 Консервированные пищевые продукты: консервированные напитки	Проходят проверку путем проведения термостатной пробы (37°C в течение 10 дней): Не должны демонстрировать признаки набухания, измененное или отклоняющееся от нормы значение pH, вызванное ростом микроорганизмов.	

5. Замороженные пищевые продукты и ледосодержащие продукты		
Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	Пределы
5.1 Кубики льда, совместимые с пищевыми продуктами 5.2 Замороженные пищевые продукты, готовые к употреблению ⁵ , включая: - Ледосодержащие продукты, включая мороженое, джелато, фруктовый лед, ледяную стружку, мороженое с наполнителем, сорбет, смузи и т.п. - Замороженные фрукты	Энтеробактерии	10 КОЕ/г (мл)
5.3 Замороженные, подвергающиеся тепловой обработке ⁹ пищевые продукты могут представлять собой продукты готовые к употреблению после размораживания или подогрева, за исключением перечисленных в п. 5.6, включая: -Замороженные вареные овощи	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
5.4 Замороженные пищевые продукты, не готовые к употреблению -Замороженные пищевые продукты, которые необходимо подвергать	<i>Escherichia coli</i>	50 НВЧ/г

тепловой обработке ⁹ перед подачей. -Замороженные продукты водного происхождения в сыром виде, которые не являются готовыми к употреблению.		
5.5 Замороженные продукты водного происхождения, которые готовы к употреблению.	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	100 НВЧ/г
5.6 Замороженные, подвергаемые тепловой обработке ⁹ продукты водного происхождения, которые могут быть готовы к употреблению после размораживания или подогрева.	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Не обнаружено
6. Другие продукты, готовые к употреблению		
Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	Пределы

6.1 Пищевые продукты, которые можно употреблять в пищу после регидратации за искл. категорий пищевых продуктов 1-5.	<i>Золотистый стафилококк</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	100 КОЕ/г (мл)
6.2 Пищевые продукты, готовые к употреблению, хранящиеся при высокой температуре выдержки или комнатной	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
температуре, за искл. категорий пищевых продуктов 1 - 5. 6.3 Пищевые продукты, готовые к употреблению, хранящиеся при температуре охлаждения или при температуре ниже комнатной, за искл. категорий пищевых продуктов 1-5, включают: - Пищевые продукты, готовые к употреблению, хранящиеся при температуре охлаждения или при температуре ниже комнатной, могут быть разогреты перед употреблением. Например, гастрономические продукты, при 18°C. - десерты, соусы и т.д.	<i>Listeria monocytogenes</i>¹⁰	100 КОЕ/г (мл)
6.4 Список консервированных пищевых продуктов², за искл. категорий	Проходят проверку путем термостатной пробы (37°C в течение 10 дней): Не должны демонстрировать признаки набухания, измененное или отклоняющееся от нормы	

пищевых продуктов 1 - 5.	значение pH, вызванное ростом микроорганизмов.
-----------------------------	--

7. Яичный меланж¹¹

Категория пищевых продуктов	Микроорганизмы, их токсины или метаболиты	Пределы
7.1 Пастеризованный яичный меланж (охлажденный или замороженный)	<i>Salmonella</i>	Не обнаружено
7.2 Непастеризованный яичный меланж (охлажденный или замороженный)	Общее количество бактерий	10 ⁶ КОЕ/г

Примечание.

- Значение символов в графе «План отбора образцов» и «Пределы»:
 - «n» - количество единиц, составляющих образец.
 - «с» - количество единиц выборки со значениями между m и M.
 - «m» - микробиологический предел приемлемого качества.
 - «M» - микробиологический предел выше которого результаты выборки являются неприемлемыми.
- Обнаруженные допустимые результаты между m и M от $\leq$ объема выборки с.
 Неприемлемо $>$ M для любого образца.
 Если «m=M», неприемлемо $>$ m или M для любого образца.

¹ «Консервированные пищевые продукты» здесь относится к тем консервированным пищевым продуктам, которые соответствуют требованиям промышленной стерильности, указанным в Положениях о Надлежащей гигиенической практике для пищевых продуктов.

² «Продукты детского питания», упоминаемые в настоящей таблице, означает пищевые продукты, которые продаются исключительно для детей младше 12 месяцев.

³ Исследуемый параметр *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) здесь применяется только по отношению к пищевым продуктам, предназначенным исключительно для детей младше 6 месяцев.

⁴ «Другие детские пищевые продукты» означает другие пищевые продукты, которые продаются исключительно для детей младше 12 месяцев, включая пищевые продукты на злаковой основе, напитки на основе молока и

аналогичные продукты.

⁵ Означает пищевые продукты, предназначенные изготовителем или производителем для прямого потребления человеком, которые не требуют приготовления или другой обработки, эффективной для устранения или снижения до допустимого уровня опасных микроорганизмов.

⁶ «Готовые к употреблению пищевые продукты» включают продукты водного происхождения в сыром виде, свежие/сырые фрукты и овощи, яйца, не доведенные до полной готовности, и должны объединять все соответствующие виды проверок.

⁷ Если результаты исследований на *Escherichia coli* отрицательные, нет необходимости в исследовании на *Escherichia coli* O157:H7.

⁸ Плодово-ягодный сироп (содержащий более 50% восстановленных фруктовых соков или натуральных фруктовых соков, с сахаром и общим количеством сухих растворимых веществ более 50° Брикс, которые должны быть растворены в напитке) не используется.

⁹ «Подвергнутый тепловой обработке» означает, что условия для нагрева продукта должны быть достаточными и могут гарантировать то, что продукт пригоден для потребления.

¹⁰ «Пищевые продукты, готовые к употреблению, не способствующие росту *Listeria monocytogenes*» - исследование на *L. Monocytogenes* не требуется, включая следующие условия:

- (1) pH ниже 4.4;
- (2) водная активность (A_w) менее 0.92;
- (3) совокупность факторов (pH, A_w), например, комбинация pH ниже 5.0 и A_w менее 0.94.
- (4) Добавление ингибиторов, которые препятствуют росту *Listeria monocytogenes*, и могут быть предоставлены соответствующие научные доказательства.

Исследование на *L.monocytogenes* сахара, меда, кондитерских изделий (включая какао-продукты и шоколадные продукты), пищевой соли, соответствующих вышеуказанным условиям, не требуется.

¹¹ Сырьевые материалы для яичного меланжа должны соответствовать «Закону, регламентирующему пищевую безопасность и санитарную обработку» и выполнять следующие условия:

- (1) Яичная скорлупа не повреждена и не имеет трещин;
- (2) Нарушена целостность яичной скорлупы, но подскорлупная оболочка не повреждена, поверхность оболочки не контаминирована и не вытекает содержимое.