

Резолюция исполнительного совета № 12 от 02 января 2001

Исполнительный совет Национального Агентства Наблюдения за Здоровьем Бразилии (ANVISA), используя полномочия, возложенные на него в соответствии со статьей 11, пунктом 4 Правил ANVISA утвержденным положением 3029 от 16 апреля 1999, на совещании, состоявшемся 20 декабря 2000:

Учитывая важность постоянного совершенствования санитарных мер регулирования в области продуктов питания, направленных на защиту здоровья населения и регулирования микробиологических стандартов продуктов питания;

Принимая во внимание необходимость определения критериев и микробиологических стандартов для производства продуктов питания, что является основой для оценки качества производства пищевых продуктов и предоставления услуг, анализ рисков и определение критических контрольных точек (НАССР / ХАССП) и микробиологического качества пищевых продуктов, в том числе выявлению болезней пищевого происхождения¹;

Учитывая необходимость взаимного соответствия национального законодательства и нормативных актов МЕРКОСУЛ, связанных с критериями и микробиологическими стандартами для продуктов питания - Решения МЕРКОСУЛ GMC № 59/93, 69/93, 70/93, 71/93, 82/93, 15/94, 16/94, 43/94, 63/94, 78/94, 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 42/96, 78/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 137/96, 138/96, 145/96, 01/97 и 47/97;

принял следующую Резолюцию и я, как председатель, предписываю опубликовать её:

Ст. №1 Утвердить ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ О МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ОБРАЗЦАХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, в приложении.

Ст. №2 Невыполнение условий настоящего постановления, представляет собой нарушение санитарно-гигиенических норм, и подлежит санкционированию в соответствии с Законом № 111 и других применимых положений.

Ст. №3 Настоящая Резолюция вступает в силу в день её издания.

Ст. №4 Отменяется постановление Канцелярии наблюдения за здоровьем Министерства здравоохранения Бразилии (SVS/MS)² от 18 сентября 1997 г., опубликованная в Официальном вестнике (DOU) 2 июня 1998 г.

Гонзалу Весина Нету

¹Doença Transmitida por Alimentos (DTA)

²A Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS) do Ministério da Saúde (MS)

ПРИЛОЖЕНИЕ – ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ О МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ОБРАЗЦАХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. ЗНАЧЕНИЕ

1.1. ЦЕЛЬ

Установить САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, указанных в приложении №1, а также определить критерии для составления заключения и описания результатов микробиологических исследований продуктов питания, указанных в приложении №2.

1.2. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Данный Регламент применим к продуктам человеческого потребления. Из Регламента исключаются токсины и продукты питания микробного происхождения, например, микотоксины, для которых существуют образцы, предусмотренные специальным законодательством. Также исключаются продовольственное сырье и полуфабрикаты, предназначенные для промышленной переработки, которые можно определить, как "непригодные для потребления человеком в том виде, в котором они существуют".

2. КРИТЕРИИ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Критерии для установления микробиологических образцов могут устанавливаться независимо или в соответствии со следующими пунктами:

2.1. Описание микроорганизмов и токсинов, рассматриваемых в интересах санитарных норм.

2.2. Классификация продуктов питания с учетом эпидемиологических рисков;

2.3. Методы анализа, позволяющие определить тип и вид микроорганизмов;

2.4. План отбора проб для определения количества и размера единиц образцов;

2.5. Правила, стандарты и руководства международных организаций, таких как Кодекс Алиментариус³;

Другие критерии, если они научно оправданы и обоснованы.

³Кодекс Алиментариус ([лат. Codex Alimentarius](#) — Пищевой Кодекс)

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Из данного регламента были приняты следующие определения:

3.1. ДТА (Doença Transmitida por Alimentos) Заболевания, передающиеся с пищей, вызванные употреблением зараженных каким-либо возбудителем продуктов питания, или токсинов, используемых при производстве.

3.2. Индикативная выборка: выборка, включающая количество образцов меньшее, чем постоянные величины, установленные планом выборки, в соответствии с соответствующими законами.

3.3. Репрезентативная выборка: выборка, которая включает определенное количество образцов, установленное в соответствии с планом отбора проб.

3.4. Продовольственное сырье: любое вещество растительного или животного происхождения, в необработанном виде, которое, для изготовления из него продуктов питания, должно пройти процедуру обработки (физической, химической или биологической).

3.5. Полуфабрикат: изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

3.6. Коммерчески стерильные продукты: обработанные пищевые продукты в герметично запечатанной таре, устойчивые к комнатной температуре.

3.7. Образец выборки: часть целого продукта или отдельная упаковка, на которых может быть выполнено необходимое исследование и который был отобран для формирования пробы случайным образом.

4. ПРИМЕЧАНИЯ

4.1. БРАЗИЛИЯ. Декрет №986 от 12.10.69. Устанавливает основные нормы в отношении продуктов питания.

4.2. БРАЗИЛИЯ. Закон №6437 от 24.08.1997. Определяет нарушения федерального законодательства в области здравоохранения, устанавливает соответствующие санкции. ...

4.3. БРАЗИЛИЯ. Декрет №1428 от 26.11.1993. Утверждает технический регламент контроля за пищевой продукцией, директивы по контролю качества производства пищевых продуктов и предоставления услуг, а так же, технический регламент определения стандартов идентичности и качества продукции и услуг сфере производства продуктов питания. Официальный вестник (DOU), Бразилия, 02.12.1993. Параграф №1, пункт №1.

4.4. БРАЗИЛИЯ. Постановление Канцелярии наблюдения за здоровьем Министерства здравоохранения Бразилии (SVS/MS) №326 от 30.07.1997. Технический регламент санитарно-гигиенических условий и

качества производства продуктов питания для производственных/индустриальных объектов. Официальный вестник (DOU), Бразилия, 01.08.1997. Параграф №1, пункт №1.

4.5. Комиссия Кодекс Алиментариус – Порядок определения и принятия микробиологических критериев продуктов питания (CAC/GL 21-1997)

5. ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

5.1 Методологии для забора проб, сбора, определения, транспортировки и для микробиологического анализа проб продуктов питания должны подчиняться предписаниям Кодекса Алиментариус; «Международная комиссия по микробиологическим характеристикам пищевых продуктов» (I.C.M.S.F.); «Методологическое руководство по микробиологическому исследованию продуктов питания» и «Стандарт методов проведения экспертизы молочных продуктов» Американской Ассоциации Здравоохранения (АРНА); «Руководство по Бактериологическому Анализу» Управления по Санитарному Надзору за Качеством Пищевых Продуктов и Медикаментов, изданные Ассоциацией Официального Химического Анализа (FDA/AOAC), в последнем издании, а также другие международные методологии.

5.1.1. Если используются иные лабораторные методы или их модификации, которые не были затронуты в пункте 5.1., они также должны быть утверждены путем сопоставительного внутрилабораторного изучения, которые подтверждают, что полученные результаты будут эквивалентны вышеуказанным методам. Регистрация процессов оценки методологии всегда должна быть доступна при необходимости и выполнять требования, изложенные в пункте 5.1.

5.2. Забор проб продуктов питания должен проводиться без нарушения оригинальной упаковки, исследуя минимальное количество - 200 г или 200мл единицы образца. При заборе образцов сыпучих продуктов или без оригинальной упаковки, должны соблюдаться Нормы Проведения Забора, указанные в пункте 5.1, с соблюдением минимально необходимого объема. Допускаются исключения в случаях, связанных с обнаружением Заболеваний, передающихся через Продукты Питания (ДТА), и выявления патогенных микроорганизмов. При выявлении ДТА следует производить забор из оставшихся использованных образцов продукции.

5.2.1. В случае коммерческой чистоты продукта, для завершения аналитики образец каждой единицы должен состоять минимум из 3 (трех) единиц одной партии. Таким же образом для выполнения плана по статистике, должен производиться забор минимум 3 (трех) комплектов единиц.

5.3. Исключением является отбор проб, в случае замены продукта и/или повреждения. Под измененным продуктом подразумевается продукт, имеющий физические, химические или органолептические повреждения и/или изменения, полученные в следствие воздействия микроорганизмов и/или химических и/или физических реакций.

5.3.1. В таких случаях, допускаемые юридические меры и штрафы, не зависят от аналитических и лабораторных отчетов. Исключением являются случаи, в которых в образце были найдены ДТА и выявлены патогенные микроорганизмы или токсины.

5.4. Пробы, взятые для контрольного анализа и инспекции, должны соответствовать установленным административным требованиям в специальных законах.

5.5. Образец должен быть отправлен в лабораторию, при этом должны быть правильно определены соответствующие условия для анализа, с указанием следующей информации: дата, время сбора пробы, температура (там, где это применимо) во время сбора и транспортировки, причина забора пробы, цель, тип и условия проведения анализа в пункте сбора и других данных, которые могут содействовать аналитическим мероприятиям.

5.5.1. В выпуске аналитического отчета, заключения и пояснения (перевода) результатов микробиологических анализов должны быть согласованы с положениями Приложения II.

5.6. В лаборатории образец подвергается микробиологическому анализу. Анализ не следует проводить, в связи с состоянием образца, в следующих случаях:

- a) когда данные показывают, что продукт хранился в неподходящих условиях;
- b) когда можно выявить какие-либо нарушения в упакованном образце;
- c) когда неупакованный образец содержался, упаковывался или транспортировался в несоответствующих условиях;
- d) если образец имеет видимые изменения или недостатки;
- e) когда идентификация образца не соответствует положениям пункта

5.6.1. Исключением являются случаи, когда образец проходит дифференциальный термический анализ (ДТА) для обнаружения патогенных микроорганизмов или токсинов. К образцу должен прикрепляться дополнительный отчет, содержащий соответствующие данные.

5.7 Для аналитических целей, микробиологические стандарты, изложенные в Приложении I настоящих Правил, относятся к результатам, полученным от частоты дискретизации анализа, в соответствии с ссылками, перечисленных в пункте 5.1 настоящих Правил.

5.8 План отбора проб

5.8.1 В целях осуществления плана отбора проб применяются следующее:

а) “m” – предельная величина, план с тремя параметрами, отделяет приемлемую партию продукта или партию приемлемого качества промежуточного продукта.

б) “M” – значение, применяемое в плане контроля с двумя параметрами, которое определяет продукт «хорошего качества» и «неприемлемый». В плане контроля с тремя параметрами “M” разделяет лот с «предельно приемлемым качеством» от лота с «неприемлемым качеством».

с) “n” обозначает количество единиц в пробе, выбранных произвольным образом из одной партии, которые исследуются отдельно друг от друга. Количество элементов в 25 г. в пробе

д) “c” максимальное допустимое количество единиц в пробе, для которых концентрация микроорганизмов располагается между “m” и “M” (план с тремя параметрами) В тех случаях, когда значение “c” = 0, используется план контроля с двумя параметрами

5.8.2 Типы плана выборочного контроля

а) План контроля с двумя параметрами применяется, когда образец может быть классифицирован как «хорошего качества» или «неприемлемый», и не превышает допусков, установленных показателем “M”.

б) Планы контроля с тремя параметрами применяются в ситуациях, когда качество продукта может быть разделено на три группы (неприемлемое качество, хорошее качество, предельное приемлемое качество) в зависимости от значений “m” и “M”.

5.8.3 Случаи применения планов выборочного контроля

5.8.3.1 Для продукции указанной в Приложении №1 настоящего регламента в случае оценки партии, добавляются планы статистического минимума (планы с тремя параметрами), содержащиеся в соответствующем Приложении.

5.8.3.2 В тех случаях, когда вышеупомянутый статистический план не обеспечивает требуемых результатов, можно усложнить процесс анализа пробы в соответствии с положениями пункта 5.1 данного Регламента.

5.8.3.3 В случае, если на точке продажи или в любом другом месте распространения продукции, партия продуктов питания будет разделена на части или представлена в количестве менее чем 100 единиц, а так же если продукт представлен в сыпучем виде, может применяться метод статистической выборки, и забор индикативной выборки осуществляется согласно плану с двумя параметрами.

5.8.3.4 Когда применяется план с двумя параметрами и значение "с" = 0, положительные результаты индикативной выборки применяются для оценки всей партии продукта. Тот же принцип применяется в случае выявления токсинов в количестве, способном вызвать какие-либо заболевания у потребителя.

5.9. Рассмотрение групп исследуемых микроорганизмов.

5.9.1. Определение «колиформные» (бактерии группы кишечной палочки/БГКП) до 45°C" эквивалентно обозначению "БГКП фекального происхождения" и "термостойкие БГКП". Если установлено присутствие кишечной палочки, это должны быть включено в аналитический отчет.

5.9.2. Определение сульфит редуцирующие кластридии до 46°C используется для обозначения кластридий перфрингенс. Выявление кластридий перфрингенс, должно быть включено в аналитический отчет. Этот критерий указан, как " сульфит редуцирующие кластридии до 46 ° C" в приложении I к настоящему Документу.

Примечание: Что касается методологии выявления сульфит редуцирующих кластридий до 46°C, для изоляции кластридий перфрингенс применяются культуральные среды, указанные в пункте 3.1. Они характеризуются бактериями группы сульфит редуцирующие кластридии, представляющих собой колонии сульфит редуцирующих до 46°C в течение 24 часов; анаэробные; грамположительные.

5.9.3. Список коагулазо-положительных стафилококков предназначен для замещения определения золотистого стафилококка. Определение способности их производства и когда необходимо, токсин стафилококковых штаммов может производиться с целью получения данных, представляющих интерес для министерства здравоохранения.

Этот критерий указан как "Estaf.coag.positiva" в Приложении I к данному Регламенту.

5.9.4. Определение синегнойная палочка описывается в постоянных специфичных стандартах в Приложении I.

5.9.5. Определение парагемолитического вибриона описывается в постоянных специфичных стандартах в Приложении I.

5.9.6. Когда результаты были получены путем подсчета на пластине, они должны быть выражены в UFC/г или мл (в единицах измерения колоний на грамм или миллилитр). Точно так же, следует указать NMP/г или мили (наиболее вероятное число на грамм или миллилитр), когда будут получены с помощью данного метода.

5.9.7. В постоянных стандартах в Приложении I, аббревиатура "aus" означает «отсутствие». "pres" аббревиатура означает «наличие». Символ "<" означает "меньше чем".

5.9.8. Результат обнаружения сальмонелл и листерий моноцитогенной должны быть выражены как «наличие» или «отсутствие» в анализе. В Приложении I, эти микроорганизмы указаны, как сальмонелла и листерия.

5.9.9. Если выявлены ДТА, в результатах должно быть отражено количество жизнеспособных клеток микроорганизма агента болезни в соответствии с информацией и методологией, содержащимися пункте 5.1. данного Регламента. Объемы микробиологических постоянных для каждой группы продуктов питания, перечисленных в Приложении I не применяются для диагностики в случае ДТА.

5.9.10. В случаях эпидемиологического риска, которые оправдывают САНИТАРНУЮ ТРЕВОГУ, могут быть применены меры, не включенные в установленные стандарты, в зависимости от проблемы могут применяться более строгие типы отбора проб, согласно I.C.M.S.F.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 – САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Максимальные допуски и минимальные нормы для различных групп продуктов питания, перечисленных в настоящем приложении, применяются для учета и контроля продуктов питания. Эти показатели могут быть дополнены при выявлении патогенных микроорганизмов, не соответствующих санитарным нормам пищевой продукции (см. раздел «Основные принципы и мероприятия» и Приложение № 2).

2. В том случае если анализы показателей каких-либо продуктов питания не представлены в специальной таблице настоящего дополнения, допускается применение критериев из таблицы для продуктов схожей природы. Данная таблица является базой для сравнения схожих продуктов, закрепленных в Приложении № 1 настоящего Регламента.

Группа продуктов питания	Микроорганизмы	Допустимые уровни индикативной выборки	Допустимые уровни репрезентативной выборки			
			n	c	m	M
1- ФРУКТЫ, ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ						
а) свежая клубника в натуральном виде, целая, отобранная или нет, и другая подобная продукция.	Колиформы при 45°С/г	2x10 ³	5	2	2x10 ²	2x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
б) Свежие фрукты в натуральном виде, прошедшие переработку (очищенные, отобранные, нарезанные) прошедшие дезинфекцию, охлажденные или мороженые для непосредственного употребления в пищу	Колиформы при 45°С/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
с) Бланшированные или вареные, целиком или нарезанные, стабильные при комнатной температуре, охлажденные или мороженые, для непосредственно потребления; изюм, с добавлением сахара или меда, или без добавок; дегидрированные, сушеные фрукты и ягоды (за исключением изюма), подверженные сублимационной сушке, с добавлением или без	Колиформы при 45°С/г	10 ²	5	2	10	10 ²

добавления сахара или меда (включая засахаренные сухофрукты и прочую подобную продукцию); концентрированное или обычное фруктовое пюре, прошедшее или не прошедшее термическую обработку, охлажденное или замороженное.						
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
d) Грецкие орехи, миндаль, арахис и т.п., сырые, целые или очищенные	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
e) Пюре и сладкая паста или масса и т.п., в том числе желе, коммерчески не стерильные; в сиропе, не являются икоммерчески стерильными (на развес)	Дрожжей и грибов/г	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴
2- ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ГРИБЫ (СЪЕДОБНЫЕ)						
a) Свежие, в натуральном виде, целые, отобранные или нет, за исключением грибов.	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
b) Свежие, в натуральном виде, прошедшие предварительную подготовку (очищенные, отобранные и т.д.), прошедшие дезинфекцию, охлажденные или мороженые, для непосредственного употребления в пищу, за исключением грибов.	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
c) Грибы (съедобные грибы), в натуральном виде	Колиформы при 45°C/г	2x10 ³	5	2	5x10 ²	2x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
d) Бланшированные или вареные, целиком или рубленые, устойчивые к комнатной температуре, охлажденные или замороженные, для непосредственного употребления, в том числе грибы; мякоть и пюре, охлажденные или замороженные	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³

	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	отсутств.	-
е) Бланшированные или вареные, целые или нарезанные, для ежедневного употребления, в том числе грибы	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) Высушенные, обезвоженные или лиофилизированные, включая грибы	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	отсутств.	5	0	Отсутств.	-
3- КОРНЕПЛОДЫ, КЛУБНИ И ДРУГАЯ ПОХОЖАЯ ПРОДУКЦИЯ						
а) Свежий, в натуральном виде, обработанные (очищенные, отобранные и т.д.) продезинфицированные, охлажденные или мороженые, для непосредственного употребления в пищу	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Бланшированные или вареные, целые или нарезанные, устойчивые к комнатной температуре, охлажденные или мороженые, для непосредственного употребления в пищу	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Высушенные, обезвоженные или сублимированный	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Bacillus cereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) Мякоть или пюре, охлажденные или мороженые	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
4- ДРУГИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ						
а) Полуконсервированные овощи в герметичных упаковках, хранящиеся в	Колиформы при 45°C	10 ²	5	2	10	10 ²

холодильнике (оливки, съедобные грибы)						
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Овощи в рассоле, приправленные или нет, пряные или нет, коммерчески стерильные (люпин, фаршированные оливки, артишоки и т.п.), стабильны при комнатной температуре в таре или мягкой упаковке (пластиковые пакеты)	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) арахисовое масло, орехи, и т.п., с добавками (специи, сахар и т.д.), или нет; другие овощи, законсервированные в масле, рассоле или других жидкостях, не являются коммерчески стерильным, стабильны при комнатной температуре	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
5- МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ						
а) охлажденное или замороженное мясо в натуральном виде говядины, свинины и других млекопитающих (туши, частями, четвертями или кусами); рубленое мясо; поросят, телят и других млекопитающих;	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Охлажденное или мороженое мясо птицы (тушки, частями или кусками) в натуральном виде	Колиформы при 45°C/г	10 ⁴	5	3	5x10 ³	10 ⁴
с) Потроха	Колиформы при 45°C/г	10 ⁵	5	3	10 ⁴	10 ⁵
д) Обработанное сырое мясо птицы, охлажденные или мороженые, приправленное	Колиформы при 45°C/г	10 ⁴	5	3	10 ³	10 ⁴
е) Обработанное сырое мясо говядины, свинины и других млекопитающих, охлажденное или мороженое, приправленное	Колиформы при 45°C/г	10 ⁴	5	2	5x10 ³	10 ⁴
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) Сырые мясные продукты, охлажденные или мороженые	Колиформы при 45°C/г	5x10 ³	5	3	5x10 ²	5x10 ³

(котлеты, фрикадельки, кебаб и т.п.); продукты на основе крови и продуктов крови в натуральном виде; свежие свиные колбасы (вареные и т.п.)						
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^3	5	2	10^3	5×10^3
	Клостридии сульфитредуцирующие при $46^\circ\text{C}/\text{г}$	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
г) мясо в вакуумной упаковке, отлежавшееся	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	5×10^3	5	3	5×10^2	5×10^3
	Коаг. положит. стафилококки/г	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) мясо в вакуумной упаковке, не отлежавшееся	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^4	5	2	10^3	10^4
	Коаг. положит. стафилококки/г	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
i) готовые мясные продукты, колбасные и другие изделия (болонья, колбаса, ветчина, кровяная колбаса); другие продукты на основе крови, обработанные	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^3	5	2	10^2	10^3
	Коаг. положит. стафилококки/г	3×10^3	5	1	10^2	3×10^3
	Клостридии сульфитредуцирующие до 46°C	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ж) готовые и неприготовленные мясные продукты, кусками или нарезанные, хранившиеся в холодильнике	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^5	5	2	10^2	10^3
	Клостридии сульфитредуцирующие до 46°C	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^3	5	1	10^3	5×10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
л) Мясные продукты (сырые ветчина, сердце, салями, сухие колбасы, вяленая говядина, и т.п.)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^3	5	2	10^2	10^3
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^3	5	1	10^3	5×10^3

	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
м) Полуконсерванты в герметичных упаковках, хранящиеся в холодильнике (паштеты, и т.п.)	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Клостридиисульфитредуцирующие до 46°C	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
п) Соленые мясопродукты (спина, ноги, хвост, уши и проч., вяленая говядина и т.п.)	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	1	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
о) Животный жир и продукты на основе животного жира (сало, шкуры, и т.п.)	Коаг. положит. стафилококки/г	3x10 ³	5	1	5x10 ²	3x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
р) гидрированные и частично гидрированные жиры животного происхождения, за исключением масла	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
6- ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ НА ИХ ОСНОВЕ						
а) Сырое цельное яйцо	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Яичный желток, чистый или смешанный, пастеризованный, охлажденный или мороженый, с добавлением сахара, соли и других добавок или без них	Колиформы при 45°C/мл	1	5	2	<1	1
	Коаг. положит. стафилококки/мл	5x10	5	1	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Яичный желток, чистый или смешанный, в виде порошка (обезвоженный, лиофилизированный) с добавлением сахара, соли и других добавок или без них	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	1	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) Полуфабрикаты в герметичных упаковках, хранящиеся в холодильнике (вареные яйца хранятся в	Колиформы при 45°C/г	10	5	1	1	10

рассоле или другой специальной жидкости)						
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
7- РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ						
а) Рыба, рыбная икра, ракообразные, головоногие моллюски в натуральном виде, охлажденные или замороженные, не употребляемые в пищу в сыром виде; двустворчатые моллюски в натуральном виде, охлажденные или замороженные, не употребляемые в пищу в сыром виде; мясо лягушки в натуральном виде, охлажденное или мороженое	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) двустворчатые моллюски, крабовое мясо и другая подобная продукция в приготовленном виде, обычные или приправленные, переработанные, охлажденные или замороженные	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	5×10	5	2	10	5×10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Рыба, моллюски и ракообразные, сушеные или соленые; полуконсервированная рыба и моллюски, хранящиеся в холодильнике (маринованные, приправленные, анчоусы)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^2	5	3	10	10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) копченая рыба и моллюски, охлажденные или мороженые; продукты из рыбы (сурими и т.п., охлажденные или мороженые)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^2	5	2	10	10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
е) охлажденные или замороженные продукты из	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^3	5	3	10^2	10^3

рыбы (гамбургеры и тому подобное)						
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) переработанная рыба икра, охлажденная или мороженная	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	3	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
г) предварительно приготовленная рыба, прошедшая панировку или нет, охлажденная или мороженная	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
8- САТТЛЕ МОЛОКО И ДРУГИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ И ПРОИЗВОДНЫЕ						
8.A- ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ОСНОВУ СТЕРИЛИЗОВАННОГО МОЛОКА (УВТ)						
а) Пастеризованное молоко	Колиформы при 45°C/мл	4	5	1	2	4
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Молоко после УВТ-обработки (УНТ) и продукты на его основе (сметана, кисломолочные питьевые продукты и другая подобная продукция в герметичных упаковках	После 7 дней инкубации при 35-37°C в закрытой упаковке	не должно появляться патогенных микроорганизмов, вызывающих изменений физического, химического и органолептического характера продукта, при нормальных условиях хранения				
8.B- СЫРЫ						
а) Сухие: <36% (Пармиджано-Реджано «Пармезан», сбринц, и другие подобные продукты, за исключением тертого сыра и порошка)	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Средней влажности: 36% - 46% (Данбо, Тандил (tandil), Тильзит, Тубо (tybo), Моцарелла, Курдау (curado) и другая подобная продукция), включая тертый сыр и порошок	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-

	L.monocytogenes/ 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Квартироло, крем-сыр, Кристо, Моцарелла и другие подобные продукты: 46% - 55%, за исключением сыра МинашФрешкал (pt.: minasfrescal), и включая Кейжудикоальбу (pt.: queijosoalho) соответствующего уровня влажности	Колиформы при 45°C/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	L.monocytogenes/ 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
d) Высокой влажности: 46% - 55%, за исключением Квартироло, крем-сыра, Кристо и Кейжудикоальбу (pt.: queijosoalho); очень высокой влажности: > 55% с большим содержанием молочнокислых бактерий, включая МинашФрешкал (pt.: minasfrescal)	Колиформы при 45°C/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	L.monocytogenes/ 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
f) Очень высокой влажности: > 55%, включая Кейжудикоальбу (pt.: queijosoalho) соответствующей влажности, МинашФрешкал (pt.: minasfrescal), Моцарелла и другие, произведенные путем ферментативной коагуляции, без молочнокислых бактерий	Колиформы при 45°C	5x10 ²	5	2	5x10	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	L.monocytogenes/ 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) Тертые	Колиформы при 45°C/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-

i) Порошковые	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	1	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
j) Плавленые, пастеризованные или после УВТ-обработки (включая творожный сыр, обычный или ароматизированный, пряный или обычный сыр, с добавлением трав или других ингредиентов; плавленый, тертый, нарезанный ломтиками, для намазывания	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
m) Сухие или средней влажности, приправленные, пряные, с добавлением трав или других ингредиентов	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
n) Очень высокой влажности, приправленные, пряные, с добавлением трав или других ингредиентов	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
8.C- СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, СЛИВКИ И ДРУГАЯ ПОДОБНАЯ ПРОДУКЦИЯ						
а) сливочное масло; молочный жир (безводный молочный жир или масляный крем из пастеризованного молока	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	1	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
8.D- СУХОЕ МОЛОКО						
а) Сухое молоко, растворимое и нерастворимое, за исключением того, которое предназначено для детского питания и фармацевтических препаратов	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	1	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-

8.Е- СГУЩЕННОЕ МОЛОКО						
а) Сгущенное молоко, с добавками или без них, кроме упакованного в герметичную упаковку или в виде гранул	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
8.Г- КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ						
а) Кисломолочные продукты, с добавками или без них, охлажденные, с лактобактериями в минимальных количествах	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
б) Кисломолочные напитки, охлажденные, с добавками или без них	Колиформы при 45°C/мл	10	5	2	<3	10
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	2	Отсутств.	-
8.Г- ДРУГИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ						
а) Паста или соус на основе пастеризованного молока, охлажденные, с различными добавками или без них, с приправами или без (за исключением сыров)	Vacilluscereus/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) охлажденные пастеризованные молочные десерты, с добавками или без них	Vacilluscereus/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 45°C/г	5	5	2	3	5
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	us	5	0	Отсутств.	-
в) Смесь (порошок) для приготовления молочных напитков, которые употребляются в обычном виде или после нагревания	Vacilluscereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	<3	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	1	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-

d) Густое молоко, пастеризованное, с добавками или без них	Колиформы при 45°C/г	5	5	2	1	5
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
9- ОБРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ В ПЛОТНО ЗАКРЫТОЙ УПАКОВКЕ, УСОЙЧИВЕК КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, за исключением молока						
a) Продукты с низкой кислотностью (рН выше 4,5) пищевые продукты с высокой кислотностью (рН меньше или равно 4,5); продукты питания с промежуточной активностью воды (£ 0,80 - £ 0,86)	Смотреть пункт 5.2.1.	-	-	-	-	
	После 10 дней инкубации при 35-37°C в закрытой упаковке	без изменений	5	0	Без изменений (не должно быть никаких признаков изменения упаковки или каких-либо физических, химических и органолептических изменений характеристик продукта, в сторону его ухудшение и не показывают уровень рН более 0,2. При необходимости проверяется коммерческая стерильность продукта с использованием специальных методов)	
	После 5 дней инкубации при 55°C в закрытой упаковке	без изменений	5	0	-	
10- МУКА, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ИЗГОТОВЛЕННЫЕ И УПАКОВАННЫЕ) И ДРУГАЯ ПОХОЖАЯ ПРОДУКЦИЯ						
a) Крахмал, мука и кукурузная мука, в виде порошка или хлопьев	Bacillus cereus/г	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³
	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
b) Сухие макаронные изделия (включая яичные), с добавками или без; свежие макаронные изделия, необработанные (включая яичные), с добавками или без, наполнением или без, в упаковке и без нее, и другая похожая продукция (включая замороженную)	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³

	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	3	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) полуфабрикаты, изготовленные с использованием заполнителей или без них, в упаковке или без нее (пирожки с сыром, картофелем и т.д., пицца, охлажденные пирожные и другая похожая продукция)	Bacillus cereus/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) Пирожки без заполнителей и без упаковки, и хлебобулочные изделия (сухари, панировочные сухари, поджаренный хлеб, с ароматизаторами или без них) и т.д.	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	3	5x10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
е) Панеттоне, куличи, торты, готовое тесто для пирогов и проч., готовые изделия для потребления (комнатной температуры)	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	5	10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) Печенье без начинки, в упаковке или без нее, в том числе пряники и другая подобная продукция	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	5	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
г) Печенье с начинкой, в упаковке или без нее, в том числе пряники, альфахор (Alfajore) и другая подобная продукция	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
г) порошковая смесь (обычная и на яичной основе) для	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³

тортов, пирожных, пирогов, пиццы и т.д.						
	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
i) Хлопья для завтрака, (включая экструдированные)	Колиформы при 45°C/г	1	5	2	<1	1
j) Продукты на основе крахмалов, пшеничной и кукурузной муки, полуфабрикаты, стабильны при комнатной температуре	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
l) Отруби и злаки, с добавлением муки или без нее, другие зерновые продукты, с добавлением или без добавления других ингредиентов, другая подобная продукция	Vacilluscereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
m) Прессованные хлопья различной формы, обычные или с добавками	Vacilluscereus/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
n) Гранола и зерновые смеси, с добавками или без них, и другая похожая продукция	Vacilluscereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
11- САХАР, ПОДСЛАСТИТЕЛИ И Т.П.						
a) Рафинированный сахар, твердый (пудра, в гранулах и т.п.) или жидкий	Колиформы при 45°C/г (мл)	5	5	2	<1	5
b) Нерафинированный кристаллический сахар, коричневый сахар и демерара, патока, меласса и рападура и т.п.	Колиформы при 45°C/г (мл)	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
c) Подсластители, настольные подсластители и т.п., в виде	Колиформы при 35°C/г (мл)	2	5	1	<1	2

порошка, жидкости или таблеток						
12 - ПРОДУКТЫ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИДКОСТИ И НАГРЕВАНИЯ (мин. t=75 °с в течение 20 сек.) за исключением продуктов на основе молока и шоколада (какао и т.п.)						
а) кофе жареный зерновой, молотый и растворимый, с кофеином и без кофеина, с добавлением других ингредиентов и без них (ароматизированный, кофе со взбитыми сливками, в виде порошка и т.п.)	Колиформы при 45°С/г	10	5	2	5	10
б) Чай и другая подобная продукция, полученные без термической обработки (сухие, дегидрированные или нет), употребляемые после термической обработки (настой и отвар) с добавлением сахара и других ингредиентов или без них	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Чай и другая подобная продукция, полученные путем тепловой обработки (обжарки и т.п.), потребляемые после термической обработки (настой и отвар) с добавлением сахара и других ингредиентов или без них	Колиформы при 45°С/г	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) смеси или порошки для приготовления супов, бульонов, пюре, ризотто, пасты, а так же для панировки, приправы и проч.	Bacillus cereus/г	3x10 ³	5	2	10 ³	3x10 ³
	Колиформы при 45°С/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
е) Смеси или порошки для приготовления десертов, за исключением желатины	Bacillus cereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Колиформы при 45°С/г	5x10	5	2	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) Порошок, хлопья, листья, порошковые смеси для приготовления десертов, приготовленных из желатина и других подобных продуктов	Колиформы при 45°С/г	1	5	2	<1	1
13- ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИДКОСТИ, БЕЗ НАГРЕВАНИЯ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРОДУКТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ)						
а) Смесь (порошок) для приготовления напитков, за	Колиформы при 45°С/г	5x10	5	2	5	5x10

исключением порошка для приготовления безалкогольных напитков						
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Смесь (порошок) для приготовления других продуктов быстрого приготовления	Vacilluscereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	5	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
14 - ТВЕРДЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ (ЗАКУСКИ И Т.П.)						
а) Сырые съедобные семена, соленые, обычные или пряные	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Съедобные семена жареные, соленые, сладкие, пряные, в упаковке и без нее	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	5	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Соленая и сладкая продукция, обычная или экструдированная, жареная, печеная или прессованная, в том числе шкварки и т.п.	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	1	5	5x10
		Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
15- СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ, СОУСЫ И Т.П.						
а) цельные и наземные специи (зерна, листья, корни и другие части растения по отдельности или в комбинации, специи и аналогичные	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Специи и приправы прессованные, рассыпные или в порошке, с добавлением других ингредиентов	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Жидкие приправы (соусы), с добавлением специй (чеснока или соуса из лука, приправы для салатов, и др.) или без них	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) Приправы и продукты для приготовления соусов прессованные, в гранулах или в порошке (смесь для бобовой приправы и т.п.)	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	< 10	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	10	10 ²

	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
е) Готовые соусы и приправы, жидкие или кремовые, которые не являются коммерчески стерильными (приправы для салатов и других продуктов, за исключением кетчупа, горчицы и майонеза)	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
ф) Кетчуп и столовая горчица, коммерчески нестерильные, готовые к использованию, отдельно или в смеси, с другими ингредиентами или без них	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	< 1	10
г) Майонез и т.п., в том числе соусы и пасты на основе майонеза, с добавлением других ингредиентов	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	< 1	10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) Другие продукты для приправ (глутамат натрия и подобные продукты, готовые к употреблению)	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	5	10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
16- МАРГАРИН, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ, СЛИВКИ И Т.П.						
а) Маргарин, растительные сливки и другая подобная продукция, включая смешанные с маслом или другими животными жирами	Колиформы при 45°C/г	1	5	3	<1	1
В) Полностью или частично гидрогенизированные растительные жиры, в том числе продукты для смазывания и т.п.	Колиформы при 45°C/г	5	5	2	1	5
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
с) Пальмовое масло и другая подобная продукция	Колиформы при 45°C/г	5	5	2	1	5
17 - СОКИ, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ И ДРУГИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, за исключением напитков на молочной основе и шоколада (какао и т.п.)						
а) Безалкогольные и другие напитки, готовые к употреблению; прохладительные напитки, соки и нектары, содержащие консерванты, или без них, замороженные или нет.	Колиформы при 35°C/50мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-

b) Концентрированные соки с добавлением консервантов или без них, замороженные или нет. Прим.: объемы, установлены для восстановленного продукта	Колиформы при 35°C/50мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
e) Обезвоженные соки, включая сок сахарного тростника, асаи и т.п.	Колиформы при 35°C/г	10	5	2	1	10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
f) Сиропы и жидкости для приготовления прохладительных напитков	Колиформы при 35°C/г	10	5	2	1	10
g) Порошок для приготовления прохладительных напитков	Колиформы при 35°C/г	1	5	2	<1	1
h) Соки и безалкогольные напитки в натуральном виде, включая кокосовую воду, сок сахарного тростника, асаи и т.п., отдельно или в смешанном виде	Колиформы при 45°C/мл	10 ²	5	3	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
i) Соки и безалкогольные напитки, включая кокосовую воду, сок сахарного тростника, асаи и т.п., отдельно или в смешанном виде	Колиформы при 45°C/мл	10	5	3	5	10
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
18- ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СНЭКИ, СЛАДКИЕ И СОЛЕННЫЕ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ						
a) Торты, пирожные и т.п., сладкий или соленые, с наполнением и покрытием или без, устойчивые при комнатной температуре; выпечка, пирожки, горячие бутерброды и другие закуски	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Bacillus cereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Клостридии сульфитредуцирующие при 46°C/г (продуктов на мясной основе)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
b) Торты, пирожные и т.п., сладкие или соленые, с наполнением и покрытием или	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²

без, охлажденные или мороженые						
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Bacillus cereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Клостридии сульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов на мясной основе)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Холодные бутерброды и т.п.	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Клостридии сульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов на мясной основе)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
d) Сладкий и соленых хлеб, с наполнением и/или с покрытием, другая аналогичная продукция	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Bacillus cereus/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Клостридии сульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов на мясной основе)	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
19- ШОКОЛАД, КОНФЕТЫ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ЖЕВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗИНКИ И Т.П.						
a) Карамель, леденцы, драже, конфеты, кондитерские изделия и проч.	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	1	10
	Сальмонеллы, в 25 г (только для драже)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Жевательные резинки и т.п.	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	1	10
с) Шоколад и аналогичная продукция, в виде плиток или конфет, с добавлением других сухих ингредиентов или без них	Колиформы при 45°C/г	10	5	2	1	10

	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
d) Шоколад и аналогичная продукция, в виде плиток, конфет и т.п., с или без наполнения и покрытия, за исключением тех изделий, которые содержат сухие ингредиенты	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10	5	2	5	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
e) Шоколадные конфеты и аналогичные изделия, порошок, гранулы или хлопья, другие какао-продукты и т.п.	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	5×10^3	5	3	10^3	5×10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
f) Калда (горячий шоколад) , сиропы, кремы, начинки и т.п., за исключением упакованных в герметичные контейнеры	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	1	5	2	1	10
g) Шоколадный порошок, шоколадная крошка, шоколад гранулированный или в виде хлопьев, готовые к употреблению.	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^2	5	2	10	10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) Кремы, наполнители и т.п., охлажденные или замороженные	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^2	5	2	10	10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
20- РАСФАСОВАННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ДЕСЕРТОВ						
a) Частично готовые пищевые продукты (сырые макароны с начинкой или без, сырые блюда на основе мяса, овощей, рыбы, круп и т.п.)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Vacillus cereus/г (для продуктов)	5×10^3	5	2	2×10^2	5×10^3

	питания на зерновой и крахмальной основах)					
	Клостридиисульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов питания на мясной основе)	3x10 ²	5	2	2x10 ²	3x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
b) Различные типы хлеба (в том числе сырный хлеб), пицца и другие макаронные изделия частично приготовленные, пряные или нет, другая подобная продукция	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Vacilluscereus/г	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Готовые пищевые продукты, которые требуют размораживания и разогрева, но не кипячения (варки), в соответствии с инструкциями на этикетках	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Vacilluscereus/г (для продуктов питания на зерновой и крахмальной основах)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Клостридиисульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов питания на мясной основе)	5x10 ²	5	2	2x10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
21- МОРОЖЕНОЕ, ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО						
а) Мороженое и специальные продукты на основе молока и молочных продуктов (фруктовое мороженое в упаковке или без нее, стаканчики и мороженые шарики) и т.п.; Вещества и	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10

концентраты для приготовления мороженого						
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Мороженое и специальные продукты, на немолочной основе (вода, фруктовые соки) и т.п.	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	5×10	5	2	10	5×10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Основа в виде порошка или жидкости, для приготовления мороженого	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$ (мл)	10	5	2	5	10
	Сальмонеллы, в 25 г (мл) (для продуктов питания на яичной основе)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
22- БЛЮДА ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ (ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ КУХНИ, РЕСТОРАНОВ И Т.Д.)						
а) На основе мяса, рыбы, яйца и т.п. (готовых)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	2×10	5	2	10	2×10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Vacillus cereus/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Клостридии сульфитредуцирующие при $46^\circ\text{C}/\text{г}$ (для продуктов питания на мясной основе)	10^3	5	2	2×10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) На основе мяса, рыбы и проч. сырых продуктов (сырой кебаб, карпаччо, суши, сашими и т.д.)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10^2	5	2	10	10^2
	Коаг. положит. стафилококки/г	5×10^3	5	3	10^2	5×10^3
	Вибрионы (для продуктов питания на рыбной основе)	10^3	5	2	10^2	10^3
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Супы, бульоны и соусы, (готовые)	Колиформы при $45^\circ\text{C}/\text{г}$	10	5	2	1	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Vacillus cereus/г	10^3	5	2	5×10^2	10^3
	Клостридии сульфитредуцирующ	10^3	5	2	10^2	10^3

	ие при 46°C/г (для продуктов питания на мясной основе)					
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
d) На основе крупы, муки, зерна и т.п.; салаты приправленные или нет, с соусом или без, за исключением майонеза и других подобных соусов	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Vacilluscereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
d) На основе сырых овощей, приправленных или нет, в соусе или нет	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
e) На основе овощей, корнеплодов, клубней (готовых), приправленных или нет	Колиформы при 45°C/г	5x10	5	2	10	5x10
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Vacilluscereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
f) Салаты, заправленные майонезом и другими подобными соусами	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) Сладости и десерты домашнего приготовления, а не изготовленные на предприятии	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Vacilluscereus/г (для продуктов питания на зерновой и крахмальной основах)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
i) Пасты для канапе и бутербродов	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²

	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Vacilluscereus/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Клостридиисульфитредуцирующие при 46°C/г (для продуктов питания на мясной основе)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
23- КОКОСОВОЕ МОЛОКО И СТРУЖКА						
а) Кокосовое молоко обычное или сухое, обезжиренное или не обезжиренное	Колиформы при 45°C/г (мл)	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Кокосовая стружка в натуральном виде	Колиформы при 45°C/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
в) Кокосовая стружка сухая, в виде хлопьев, сладкая или нет, обычная или жареная обезжиренная или нет, и т.п.	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
24- ПРОДУТЫ НА ОСНОВЕ СОИ						
а) Напитки на основе экстракта сои, ароматизированные или нет, обезжиренные или нет, охлажденные и т.п.; обезвоженный экстракт сои и текстурированный соевый белок, обезжиренный или нет и т.п.	Колиформы при 45°C/мл	10	5	2	5	10
	Vacilluscereus/мл	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Тофу и другая похожая продукция (обезжиренная или нет)	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³

	Vacilluscereus/г	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
с) Ферментированная соевая паста (мисо) и другая подобная продукция, обезжиренная или не обезжиренная	Колиформы при 45°C/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Коаг. положит. стафилококки/г	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
25- ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ						
а) Готовые продукты питания или требующие добавления жидкости, для детей старше 1 года, в том числе продукты питания переходного периода, за исключением коммерчески стерильных продуктов	Колиформы при 35°C/г (мл)	20	5	2	3	20
	Колиформы при 45°C/г (мл)	1	5	1	<1	1
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	5x10	5	2	10	5x10
	Vacilluscereus/г(мл)	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-
б) Готовые для употребления или растворимые продукты питания, для детей до 1 года, для недоношенных детей, в том числе детские молочные смеси, за исключением тех, которые прошли термическую обработку в герметичных упаковках	Колиформы при 35°C/г (мл)	10	5	2	<3	10
	Колиформы при 45°C/г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Vacilluscereus/г(мл)	10 ²	5	1	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-
с) Детские смеси для недоношенных детей, за исключением тех, которые проходят тепловую обработку в герметичных контейнерах	Колиформы при 35°C/г (мл)	10	5	1	<3	10

	Колиформы при 45°C/г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Bacillus cereus/г(мл)	5x10	5	1	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-
D) грудное молоко из молочных банок	Aer. meso. viables/мл	10 ²	5	1	10	10 ²
	Колиформы при 35°C/мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Estaf. coag. positiva/мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
E) вода в бутылках, для наполнения детских бутылочек и т.п.	Aer. meso. viables/100мл	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 35°C/100мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Синегнойная палочка/100мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
26- ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ, в том числе энтеральное питание (за исключением детского питания)						
a) Продукты питания для беременных и кормящих женщин, за исключением тех, которые употребляются после добавления жидкости, и требуют разогрева	Колиформы при 45°C	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10	5	2	10	5x10
	Bacillus cereus/г	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-
b) Продукты питания для групп населения с иммуносупрессией и иммунодефицитом, за исключением тех, которые употребляются после добавления жидкостей, и требуют разогрева	Колиформы при 45°C	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Коаг. положит. стафилококки/г	10	5	1	<10	10
	Bacillus cereus/г	5x10 ²	5	1	5x10	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	10	0	Отсутств.	-
	Дрожжей и грибов/г	5x10	5	1	10	5x10
c) Энтеральное питание в виде порошка для	Aer. meso. viables/г	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³

составления энтеральной диеты						
	Колиформы при 35°C/г	3	5	1	<3	3
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10	5	1	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
D) Жидкие энтеральное питание, в герметичных упаковках, прошедших термическую обработку	Смотреть пункт 5.2.1.	-	-	-	-	-
	Через 10 дней инкубации при 30°C в закрытой упаковке	без изменений	5	0	Без изменений (не должно быть никаких признаков изменения упаковки или каких-либо физических, химических и органолептических изменений характеристик продукта, в сторону его ухудшение и не показывают уровень pH более 0,2. При необходимости проверяется коммерческая стерильность продукта с использованием специальных методов)	
	Через 5 дней инкубации при 55°C в закрытой упаковке	без изменений	5	0	Без изменений (не должно быть никаких признаков изменения упаковки или каких-либо физических, химических и органолептических изменений характеристик продукта, в сторону его ухудшение и не показывают уровень pH более 0,2. При необходимости проверяется коммерческая стерильность продукта с использованием специальных методов)	
е) Бутилированная вода для приготовления пищи для группы населения с иммуносупрессией и иммунодефицитом, а так же для и энтерального питания	Aer. meso. viáveis/мл	5x10 ²	5	1	10 ²	5x10 ²
	Колиформы при 35°C/мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
	Синегнойная палочка /мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-

27- ВИТАМИННЫЕ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ И Т.П., в виде порошка, капсул, драже, и т.д.						
а) Биологически активные добавки (витамины, минералы, экстракт дрожжей и т.п., отдельно или в смеси), в виде порошка, капсул, драже и т.д.	Колиформы при 45°С/г	10	5	2	5	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Vacillus cereus/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Масло в капсулах или в другой форме, включая препараты с маточным молочком, отдельно или в смесях и аналогичных	Колиформы при 45°С/г	5	5	2	<1	5
с) Другие продукты в виде порошка, в капсулах, драже и т.п., например: желатин, гуарана, катуаба (порт.: satuba), марапуама (порт.: marapuama), лецитин и др., отдельно или в смесях	Колиформы при 45°С/г	10	5	2	5	10
	Коаг. положит. стафилококки/г	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
28- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ, РАЗЛИЧНЫЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И Т.П.						
а) Красители на основе крови и продуктов крови	Колиформы при 45°С/г (мл)	10	5	2	5	10
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	10 ²	5	2	10	10 ²
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
б) Другие биологические добавки (кошениль и т.п.), кроме дрожжей, биологических ферментов, творожков и т.п.	Колиформы при 45°С/г (мл)	10	5	2	5	10
	Сальмонеллы, в 25 г (мл)	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
д) Биологические ферменты для выпечки	Колиформы при 45°С/г	5x10	5	2	10	5x10
	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
е) Другие биологические ферменты для выпечки; биологические ферменты для молочных продуктов, мяса и другой подобной продукции	Колиформы при 45°С/г	10 ²	5	2	5x10	10 ²

	Сальмонеллы, в 25 г	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
f) Химические ферменты; сычужный порошок	Aer. meso. viáveis/г	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
g) Сычужный фермент	Колиформы при 45°C/мл	5	5	1	1	5
	Сальмонеллы, в 25 мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
h) Другие продукты на основе ферментов, не указанных в пунктах d) e) и g)	Колиформы при 45°C/г (мл)	5×10	5	2	<10	5×10
	Коаг. положит. стафилококки/г (мл)	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Сальмонеллы, в 25 г или мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
i) Другие добавки и другие вспомогательные вещества, за исключением красителей	Сальмонеллы, в 25 г или мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
j) Другие красители	Сальмонеллы, в 25 г или мл	Отсутств.	5	0	Отсутств.	-
l) Добавки и различные вспомогательные вещества в пищевой промышленности, диспергированные в растворителях и т.д.	Должны соответствовать стандартам, установленным для конкретных вспомогательных веществ	-	-	-	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2 – ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ПОЯСНЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ АНАЛИЗОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ

1. Пояснения результатов:

Для пояснения результатов сопоставляются показатели анализов и показатели, указанные в Приложении № 1. На основании сопоставления имеем следующее:

1.1 Классификации пищевой продукции согласно санитарным нормам.

Результаты анализа, которые меньше или равны индикативной или репрезентативной выборкам, указанным в Приложении №1 данного регламента.

1.2.1 Результаты анализа, которые превышают нормы индикативной или репрезентативной выборок, указанных в Приложении №1 данного регламента.

1.2.2 Результаты анализа, которые выявляют наличие других патогенных микроорганизмов и токсинов, представляющих риск для потребителя.

2. Заключение

2.1 «Продукт или партия (применяются индикативная или репрезентативная выборки соответственно) соответствует действующим правовым нормам», в случаях, указанных в пункте 1.1 Приложения № 2 настоящего Регламента.

2.2 «Продукт или партия (применяются индикативная или репрезентативная выборки соответственно) непригодные для потребления человеком...» (цит. аналитический (-кие) результат(-ы) и параметр (-ы) не указанный (-ые) в Приложении № 1) В случаях предусмотренных пунктом 1.2.1 Приложения № 2 данного Регламента.

2.3 «Продукт или партия (применяются индикативная или репрезентативная выборки соответственно) непригодные для потребления человеком...» (патогенные микроорганизмы или токсины, которые представляют серьезную угрозу для жизни потребителя).