

**ГСС (СОВЕТ СОТРУДНИЧЕСТВА АРАБСКИХ ГОСУДАРСТВ ПЕРСИДСКОГО ЗАЛИВА)
ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ (GSO)**

GSO 1016/2015 (E)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ICS 67.040

Утверждено Советом Директоров GSO: 23/01/1437h (05.11.2015)

Статус документа при выпуске: технический регламент

ВВЕДЕНИЕ

Организация по стандартизации (GSO) при Совете сотрудничества арабских государств Персидского залива (GCC) является региональной организацией, состоящей из национальных органов по стандартам стран-участниц GCC. Одной из основных функций GSO является издание стандартов\регламентов стран Персидского залива через технические комитеты (ТС).

В рамках технической программы комитета ТС № (5) «Технический комитет по стандартам для пищевых и сельскохозяйственных продуктов» GSO обновила Технический регламент № 1016\1998 «МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

Проект Технического регламента был подготовлен в Катаре.

Данный технический регламент был утвержден Советом директоров GSO на совещании, которое состоялось 23/01/1437h (05.11.2015). Утвержденный стандарт должен заменить и отменить стандарт № GSO 1016\1998.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|--|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| СОДЕРЖАНИЕ..... | Ошибка! Закладка не определена. |
| ВСТУПЛЕНИЕ | 5 |
| 1.СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ | 6 |
| 2.ВЗАИМОДОПОЛНЯЮЩИЕ СПРАВОЧНЫЕ ДОКУМЕНТЫ | 6 |
| 3.ОПРЕДЕЛЕНИЯ | 6 |
| Микробиологические критерии..... | 6 |
| Партия продукта..... | 6 |
| План по отбору образцов | 6 |
| 3.3.1. План выборочного контроля по двум признакам | 7 |
| 3.3.2. План выборочного контроля по трем признакам..... | 7 |
| 3.4. Образец с нарушениями | 7 |
| 3.5. Предельно допустимый | 7 |
| 4. ТРЕБОВАНИЯ | 7 |
| 5. КРИТЕРИИ ТЕХНИЧЕСКОГО СООТВЕТСТВИЯ..... | 7 |
| Микробиологические критерии по пищевым продуктам и пищевым ингредиентам..... | 9 |
| 1. Молочные продукты | 9 |
| 2. Смеси для младенцев, детское питание, некоторые продукты диетического питания..... | 11 |
| 3. Мясо, домашняя птица и продукты их переработки | 13 |
| 4. Рыба и моллюски и продукты из них | 15 |
| 5. Яйца и яйцепродукты..... | 16 |
| 6. Жиры и масла | 16 |
| 7. Концентраты томатов, соусы, уксус, специи и травы..... | 18 |
| 8. Консервированная продукция и ингредиенты для консервирования..... | 19 |
| 9. Злаки; бобовые и продукция из них | 21 |
| 10. Фрукты и овощи | 23 |
| 11. Желе, джем и мармелад..... | 24 |
| 12. Шоколад, конфеты и их ингредиенты | 25 |
| 13. Ингредиенты для пищевой промышленности..... | 26 |
| 14. Питьевая вода..... | 27 |
| 15. Напитки | 28 |
| 16. Готовые к употреблению продукты питания | 29 |
| 17. Различные продукты питания..... | 31 |

ВСТУПЛЕНИЕ

Технический регламент GSO касается микробиологических критериев для пищевых продуктов и некоторых пищевых ингредиентов, используемых в качестве сырья при переработке пищевых продуктов. Указанные в нем предельные уровни основаны на стандартах, предложенных Международной комиссией по микробиологическим спецификациям продуктов питания (ICMSF) и международных стандартах в области пищевой безопасности и качества.

Микробиологические критерии для конкретных пищевых продуктов выбраны, исходя из следующих факторов:

- 1) Степень серьезности указанного фактора риска для здоровья в случае употребления в пищу контаминированного продукта.
- 2) Имеющаяся информация об обработках, которым подвергали пищевой продукт, условия проведения переработки и предполагаемые условия хранения.
- 3) Варианты изменений или порчи продукта.
- 4) Условия внешней среды, в которых продукт произвели или выпустили в продажу.

Показатели предельных уровней оформили в виде системы, известной как обработка образцов, включающей допустимые уровни и количество образцов, подлежащих анализу. Данные критерии распределены строго по типам продуктов и целям, с которыми их используют; например, для пищевых продуктов, предназначенных для потребителей с повышенной восприимчивостью (дети, младенцы, пожилые люди) или диетические продукты и облегченные продукты (с низким содержанием сахара и жира). В этих случаях применяемые планы по отбору образцов на микробиологические исследования соблюдаются еще строже.

Применяются меры предосторожности, чтобы в ходе рабочего процесса в производственных условиях не были превышены указанные предельные уровни. Соблюдение мер предосторожности возможно в рамках выполнения предписаний надлежащей производственной практики (GMP). Данный стандарт обеспечения микробиологического качества должен соблюдаться для всех пищевых продуктов, независимо от специфических параметров, указанных в других стандартах по специфическим пищевым продуктам, т.е. любой специфический стандарт для любого продукта должен соответствовать допустимым уровням микробиологического качества, установленным в этом стандарте.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**1. Сфера применения**

Технический регламент GSO касается предельно допустимых микробиологических уровней для некоторых пищевых продуктов, предназначенных для потребления человеком, для некоторых пищевых ингредиентов, используемых в пищевой промышленности.

2. Взаимодополняющие справочные документы

GSO 261 Микробиологические методы осмотра пищевых продуктов – Часть 1: Пробоподготовка

GSO 1373 Микробиологические методы тестирования пищевых продуктов – Часть 2: Прямой подсчёт количества микроорганизмов.

GSO 590 Микробиологические методы осмотра пищевых продуктов – Часть 3: Тест на коммерческую стерильность для консервированных продуктов.

GSO 810 Микробиология – Общее руководство по микробиологическим исследованиям.

GSO SAC\GL 63 Принципы и руководства по осуществлению управления микробиологическими рисками (MRM).

GSO ISO 19458 Качество воды – Отбор проб для микробиологического анализа.

См. стандарты GSO для методов тестирования пищевых продуктов по микробиологическим критериям.

3. Определения**Микробиологические критерии**

Критерий, определяющий приемлемостью продукта, партии продуктов или процесса, характеризуемого наличием, отсутствием или количеством микроорганизмов и/или долей токсинов\метаболитов на единицу массы, объема, участка территории или партии.

Партия продукта

Определённое количество товара, обязательно произведённое в одинаковых условиях.

План по отбору образцов

Предписание, в котором четко прописаны микробиологические критерии допуска продукта или отказа в его допуске в зависимости от результатов исследования достаточного количества единиц образца с использованием конкретных аналитических методов. Включает следующие показатели:

n = количество единиц образца, подлежащее тестированию.

c = максимальное количество единиц образца, микробиологический показатель которых может превышать значение « m », но не может превышать значение « M ».

m = допустимый микробиологический уровень в единице образца; который разграничивает показатели допустимого качества и предельно допустимого качества. Продукт должен считаться допустимым, если значение равно или менее « m », если показатель выше « m », то продукт считается продуктом предельно допустимого качества (предельно допустимый) или бракованным.

M = максимальное значение по критерию, которое не должно быть превышено ни в одной единице образцов (n), подлежащих тестированию.

Единица образца = образец пищевого продукта, проверяемый как одна единица из всего количества n . Либо единый образец, либо часть от упаковки или смесь продукта.

3.3.1 План выборочного контроля по двум признакам

План представляет собой довольно простой способ исследования, когда для отбора образцов необходимо два показателя « n » и « c ». « n »-количество единиц образца, подлежащее тестированию для выполнения требований плана. « c » - максимальное количество единиц образца с нарушениями. « m » - показатель микробиологических критериев для определения несоответствий. Например, исследование на наличие сальмонеллы в 25 г свежих овощей; не должно быть обнаружений в 10 единицах образца (« n »=10, « c »=0, « m »=0).

3.3.2 План выборочного контроля по трем признакам

Контрольные значения плана определяются показателями « n », « c », « m » и « M ». « m » - минимально допустимое значение микроорганизмов в тестируемых единицах. « M » устанавливает различия между минимально допустимыми образцами единиц с нарушениями. Например, количество колониеобразующих единиц (КОЕ) любых из пяти проверенных единиц образца не должно превышать 10^6 и быть больше 3×10^4 от трех или более из пяти проверенных проб ($n = 5$, $c = 2$, $m = 3 \times 10^4$, $M = 10^6$).

3.4 Образец с нарушениями

Единица образца, микробиологические показатели которой выше показателя « M ».

3.5. Предельно допустимый

Единицы образца, микробиологическое число которых выше « m », но не больше « M ».

4. ТРЕБОВАНИЯ

4.1. Микробиологические критерии для пищевых продуктов и пищевых ингредиентов должны быть указаны в таблице напротив каждой позиции.

5. КРИТЕРИИ ТЕХНИЧЕСКОГО СООТВЕТСТВИЯ

5.1. Образцы считаются недопустимыми в следующих случаях:

5.1.1 Когда показатель микробиологического критерия превышает « M » в одной или нескольких единицах образца « n ».

5.1.2 Если количество предельно допустимых образцов выше показателя «с», установленного в плане по отбору образцов.

Микробиологические критерии по пищевым продуктам и пищевым ингредиентам

1. Молочные продукты

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на мл или грамм | | | |
|--|---|--|---|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Пастеризованное молоко (со вкусоароматическими добавками или без них) | - общая обсемененность | 5 | 1 | 3x10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - энтеробактерии | 5 | 2 | 3 | 5 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| Ультрапастеризованное молоко (со вкусоароматическими добавками или без них) | - инкубация при 37°C/15 дней или 55°C/7 дней | | | | |
| | - общая обсемененность | 5 | 0 | 10 | - |
| | - энтеробактерии | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> * | 10 | 0 | 0 | - |
| Кисломолочные продукты (со вкусоароматическими добавками или без них) | - дрожжи и плесень | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 5 | 10 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Сгущенное и сладкое сгущенное молоко | - общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 5 | 10 |
| Сгущенное концентрированное молоко | Применяются требования к консервированным продуктам (пункт 8). | | | | |
| Пастеризованные сливки (со вкусоароматическими добавками или без них) | - общая обсемененность | 5 | 1 | 5x10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - дрожжи и плесень | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 20 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| Взбитые сливки | - общая обсемененность | 5 | 2 | 5x10 ⁴ | 5x10 ⁵ |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 20 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Ферментированные сливки | - дрожжи и плесень | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 20 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Стерилизованные сливки | Применяются требования к консервированным продуктам (пункт 8). | | | | |
| *только в случае наличия вкусоароматической добавки | | | | | |

| | | | | | |
|---|---------------------------------|----|---|-----------------|-----------------|
| Сухое молоко (цельное, обезжиренное, полуобезжиренное), молочная сыворожка (сухая или концентрированный порошок) | - общая обсемененность | 5 | 2 | 5×10^4 | 3×10^5 |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| Сухие взбитые сливки (с добавлением вкусоароматической добавки или без нее) | - общая обсемененность | 5 | 2 | 10^4 | 10^5 |
| | - дрожжи и плесень | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Мягкий сыр (из пастеризованного молока) | - энтеробактерии | 5 | 2 | 10^2 | 10^3 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |
| Твердый и полутвердый сыр | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10^2 | 10^3 |
| Переработанный сыр, упакованный в неметаллические контейнеры | - общая обсемененность | 5 | 2 | 10^3 | 10^4 |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Казеинат | - общая обсемененность | 5 | 2 | 3×10^4 | 2×10^5 |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| Пищевой лед (мороженое (с орехами) – молочное мороженое – щербет) | - число аэробных бактерий | 5 | 2 | 5×10^4 | 10^5 |
| | - виды плесени* | 5 | 2 | 10^2 | 10^4 |
| | - энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| Дегидратированные смеси для мороженого | - число аэробных бактерий | 5 | 2 | 5×10^4 | 2×10^5 |
| | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10^2 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - БГКП | 5 | 2 | 1 | 10 |
| Молочные коктейли | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10^2 |

* если мороженое содержит орехи

2. Смеси для младенцев, детское питание, некоторые продукты диетического питания

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на мл или грамм | | | |
|--|---|---------------------------------------|----|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Печенье (без наполнителей, сухое) | - энтеробактерии | 5 | 1 | 0 | 10 ² |
| | - дрожжи и плесень | 5 | 1 | 50 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Сухое печенье с продолжительным сроком хранения (покрытое шоколадом или с шоколадным наполнителем или с другими наполнителями) | - энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 30 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Сушеные и сублимированные продукты, требующие восстановления | - Общая обсемененность | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Энтеробактерии | 10* | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 60 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O157***</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Cronobacter sakazakii</i> (питание для младенцев 6 месяцев и младше) | 30 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus***</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| - <i>Clostridium perfringens****</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² | |
| Питание для младенцев на основе зерновых | - Общая обсемененность** | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Сухие смеси для младенцев, включая те, что содержат культуры, вырабатывающие молочную кислоту | - Энтеробактерии | 10 | 2 | 0 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Cronobacter sakazakii</i> (питание для младенцев 6 месяцев и младше) | 30 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 1 | 10 |
| Сушеные продукты, которые | - Общая обсемененность | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |

Стандарт GSO

GSO 1016/2015

| | | | | | |
|--|--|----|-----------------|-----------------|-------------------|
| перед употреблением в пищу следует подвергнуть тепловой обработке/проварке | -Энтеробактерии | 10 | 2 | 0 | 10 ² |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 15 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Cronobacter sakazakii</i> (питание для младенцев 6 месяцев и младше) | 30 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> *** | 10 | 1 | 0 | - |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 10 | 1 | 10 | 0 |
| Термически обработанные продукты в герметичной упаковке | Должны соответствовать микробиологическим требованиям для консервированных пищевых продуктов, указанных в этом стандарте (8) | | | | |
| Диетические пищевые продукты, предназначенные для потребителей высокой категории риска (по типу продукта) | -Общая обсемененность | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 60 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli</i> O 157**** | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobacter jejuni</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 10 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 10 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| - <i>Clostridium perfringens</i> | 10 | 1 | 10 ² | 10 ³ | |
| Питание для бодибилдеров | -Общая обсемененность | 5 | 0 | 0 | 10 ⁴ |
| | -дрожжи и плесень | 5 | 0 | 0 | 3x10 ² |
| | -БГКП | 5 | 0 | 0 | 10 |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |

*10 проб для младенцев меньше 6 месяцев, 5 проб для младенцев старше 6 месяцев

**Факультативно

*** Если продукт содержит молоко и/или рис

**** Если продукты содержат мясо

3. Мясо, домашняя птица и продукты их переработки

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на мл или грамм | | | |
|--|--|---------------------------------------|---|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Сырое мясо (охлажденное/замороженное); цельные туши или полутуши; куски с костями или без | -Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O 157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Свежая домашняя птица (охлажденная/замороженная) | -Общая обсемененность | 5 | 3 | 5x10 ⁵ | 5x10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> ** | 5 | 1 | 0 | - |
| | - <i>Campylobactetr jejuni</i> *** | 5 | 0 | 0 | - |
| Сырой фарш (мясной из домашней птицы); охлажденный/замороженный | -Общая обсемененность**** | 5 | 2 | 5x10 ⁵ | 5x10 ⁶ |
| | -Энтеробактерии***** | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O 157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> *** | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> ***** | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Сырой фарш/мясные куски (охлажденные/замороженные) с соей или маринованные (например, куббе; тефтели; свежие колбасы, мясо для бургеров) | Общая обсемененность | 5 | 3 | 10 ⁶ | 10 ⁷ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O 157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 5x10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Сырые съедобные субпродукты (охлажденные/замороженные), например, печень, почки, мышечный желудок | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Засоленное и/или копченое мясо; мортаделла; мясной рулет, бастурма | Общая обсемененность | 5 | 3 | 5x10 ⁵ | 5x10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli O 157</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Засоленное и/или копченое мясо домашней птицы; мортаделла; сосиска франкфуртер; индейка, копченая грудка индейки | Общая обсемененность | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobactetr jejuni</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 10 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |

*Предельный показатель на см² только для красного мяса

**Пробу отбраковывают, если единица пробы по результатам тестов положительна на *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis*

*** Для охлажденного фарша и охлажденного мяса домашней птицы.

**** Этот критерий не следует применять к фаршу, произведенному в условиях розничной торговли, когда срок годности продукта составляет менее 24 часов.

*****Необязательно.

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на мл или грамм | | | |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Колбаса, прошедшая кулинарную обработку | -Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Мясо домашней птицы, прошедшее кулинарную обработку, замороженное, подлежит повторному нагреванию перед употреблением в пищу (например, замороженные полуфабрикаты; куриные бургеры; роллы из курицы/индейки, куриные наггетсы, другие продукты из мяса домашней птицы в панировке) | Общая обсемененность | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobacter jejuni</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>E.coli</i> O 157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> * | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> * | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Суп из мяса и домашней птицы (концентрат, порошок) | -Общая обсемененность | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> ** | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Сухое мясо/мясо домашней птицы и их компоненты; протеиновые концентраты | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 3 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Мясные продукты и продукты из мяса домашней птицы, упакованные в вакуум (частично консервированные, скоропортящиеся) | -Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁶ | 10 ⁷ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobacter jejuni</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

*Факультативно

**Для продуктов, содержащих рисовую или кукурузную муку в качестве ингредиентов.

4. Рыба и моллюски и продукты из них

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на грамм или см ² | | | |
|--|------------------------------------|--|-----------------|---------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Сырая рыба и продукты из нее (охлажденные/замороженные), например, рыбные блоки, рыбный фарш, ломтики) | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 3 | 10 | 5x10 ² |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 5 | 0 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium botulinum</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Aeromonas spp</i> | 5 | 0 | 10 ² | 10 ³ |
| Сырые (охлажденные/замороженные) ракообразные (например, креветки, крупные креветки, лобстеры и крабы) | Общая обсемененность | 5 | 2 | 5x10 ⁵ | 10 ⁷ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 3 | 10 | 5x10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Живые моллюски: двустворчатые (устрицы, клемы, мидии и пр.); головоногие (кальмары, каракатицы, осьминоги и пр.); брюхоногие (улитки, и пр.) | - <i>E.coli</i> | 5 | 1 | 2,3x10 ² | 7x10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> * | 10 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Замороженные/охлажденные продукты в панировке из рыбы, ракообразных и моллюсков (например, рыбные палочки (пальчики), рыбный белок и рыбные пироги) | Общая обсемененность | 5 | 2 | 5x10 ⁵ | 10 ⁷ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 10 | 5x10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Копченая рыба, включая селедку прошедшую предварительную кулинарную обработку перед употреблением в пищу или употребляемую в пищу без предварительной кулинарной обработки | Общая обсемененность | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 3 | 10 | 5x10 ² |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 5 | 0 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Сушеные морепродукты, высушенная рыба и рыбный белок | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | Дрожжи и плесень | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Соленая и/или ферментированная рыба | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 1 | 10 | 4x10 ² |
| | - <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|-----------------|-------------------|
| Ракообразные, моллюски, прошедшие кулинарную обработку (охлажденные/замороженные) | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 1 | 10 | 5x10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 10 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |

*факультативно

5. Яйца и яичепродукты

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на грамм или см ² | | | |
|--|----------------------------------|--|---|-------------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Свежие цельные яйца | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobactetr jejuni</i> | 5 | 2 | 0 | - |
| Пастеризованный яичный меланж (цельное яйцо, желток или белок), охлажденный или замороженный | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Campylobactetr jejuni</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Любой яичный продукт, предназначенный для специального диетического питания (питание для младенцев, пожилых, лечебное питание и пр.) | Общая обсемененность | 5 | 1 | 5x10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 30 | 0 | 0 | - |
| Яичный пудинг (порошковый) | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ³ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Сухая яичная смесь | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 10 | - |
| Сухие смеси для выпечки с высоким содержанием яиц | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | 1- |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 0 | 10 ² | - |

6. Жиры и масла

| Продукт | Микроорганизмы | Предельный показатель на грамм или см ² | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Масло сливочное (соленое и несоленое) | -Жирорасщепляющие бактерии | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | -Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 20 |
| | -Дрожжи и плесень | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Топленое масло гхи (жиры из молока) | -Энтеробактерии | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | -Дрожжи и плесень | 5 | 0 | 10 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 0 | 10 |
| Маргарин | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | -Дрожжи и плесень | 5 | 1 | 50 | 10 ² |
| | - <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Все виды орехового масла | Общая обсемененность | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Плесень | 5 | 2 | 5x10 ¹ | 5x10 ² |
| | -Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |

7. Концентраты томатов, соусы, уксус, специи и травы

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|---|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Все виды консервированных продуктов из томатов | Применяются требования для консервированных продуктов (Пункт 8) | | | | |
| Все виды продуктов из томатов | - Плесени | 5 | 2 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| Майонез, горчица, салатный соус и прочие соусы | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 20 | 10 ² |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 2 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Уксус | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 30 | 10 ² |
| Сухие травы и специи, готовые к употреблению травы и специи | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - Фекальные кишечные палочки | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Сухие травы (розель, ромашка, прочие) | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Число анаэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 0 | 10 ² |
| | - БГКП | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| Все виды чая | - БГКП | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Кофе и его производные | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - БГКП | 5 | 1 | 10 | 10 ² |

*Факультативно

8. Консервированная продукция и ингредиенты для консервирования

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|----------------|---|------------------------|----|---|---|
| | | n | c | m | M |
| Первый этап | Количество для тестирования – 24 консервные банки без дефектов; запаянные; уплотнение или разбухание во время инкубации являются показателем эффективности промышленной стерилизации и безопасность серийного производства | 24 | - | 0 | - |
| Второй этап | - При наличии 1-2 банок с дефектами или взбухших банок следует отобрать от партии большее количество банок. - В случае наличия более 1% банок с дефектами партию отбраковывают, но при наличии 1% и менее, проводят третий этап | - | 1% | 0 | - |
| Третий этап | - 24 банки исследуют в ходе инкубирования в течение не менее 10 дней в инкубаторе при температуре 30-37°C для консервированных продуктов в некислотной среде, и при температуре 25°C для консервов к кислотной среде. - Продукт является несоответствующим в случае увеличения дефекта консервной банки или уплотнения или разбухания после инкубирования. | 24 | 0 | 0 | |
| Четвертый этап | - Проводится при отсутствии уплотнения или дефектов спайки и набухания после третьего этапа. - Открывают и разрезают спайку и исследуют 10 консервных банок. - Партию допускают при отсутствии нарушения спайки или герметичности. | 10 | 0 | 0 | - |

Мука – молоко – сахара – пектин – кислоты – зерновые – крахмал – крупы

| Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|----------|---|
| | n | c | m | M |
| Термофильные бактерии | Исследуют 5 единиц; 10 г каждая | | | |
| 1- Аэробные | 5 | 125/10 г | 150/10 г | |
| 2- Бактерии, вызывающие плоскокислую порчу | 5 | 50/10 г | 75/10 г | |
| 3- Анаэробы, не продуцирующие H ₂ S | 5 | 3 образца отрицательные | | |
| 4- Анаэробы, продуцирующие H ₂ S | 5 | 4 образца отрицательные (почернение) | | |

9. Злаки; бобовые и продукция из них

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|--|--|------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Продовольственное зерно | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Злаки, мука из злаков и побочные продукты, например, отруби | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 0 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 0 | 10 ² | - |
| Соевая мука, концентраты и соевые культуры | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 0 | 10 ² | - |
| Крахмал и крахмалосодержащие продукты (например, заварной крем-концентрат) | - Число аэробных бактерий * | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁵ |
| - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 0 | 10 ² | - | |
| Паста/ макароны и лапша (невареная, влажная и сухая) с наполнителем и без | - БГКП* | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - Сульфит-редуцирующие <i>Clostridia</i> | 5 | 2 | 20 | 10 ² |
| Пицца, пироги с мясом, замороженное тесто с начинкой и без | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| Хлеб | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 2×10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 50 | 10 ² |
| Специальный хлеб (сладкий) с яйцом или молоком | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10 ³ | 2×10 ³ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 50 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Торты и кондитерские продукты (готовые к употреблению) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 20 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 0 | 10 | - |
| Воздушные, плющенные зерновые продукты | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Плесени | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 0 | 0 | - |

* Факультативно

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|--------------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Горячие закуски (суп), содержащие в качестве основного ингредиента рисовую или кукурузную муку (замороженную или сухую) | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10^3 | 10^4 |
| Торты, десерты и кондитерские продукты (замороженные или дегидратированные) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10^4 | 10^6 |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| Солод, производные солода | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 5×10^4 | 10^5 |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10^3 | 5×10^3 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|--|--|--|---|-------------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Свежие фрукты и овощи (нарезанные и в салате) для потребления в свежем виде | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Сушеные овощи | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Сушеные фрукты; финики (включая финиковую пасту), инжир, абрикос, виноград (изюм) | - Дрожжи | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Замороженные овощи и фрукты, уровень pH равен или выше 4,5 | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Замороженные овощи и замороженные фрукты, уровень pH ниже 4,5 | Уровень pH измеряют во время пробоотбора | Уровень pH должен быть ниже 4,5 во всех исследованных образцах | | | |
| Овощной суп (порошок) | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Маринованные/ соленые овощи/ фрукты (например, соленая капуста, маринованные овощи, пищевые оливки и т.д.) | - Дрожжи | 5 | 0 | 0 | 2 |
| | - Плесени | 5 | 0 | 0 | - |
| Жареная картошка (например, чипсы, палочки и т.д.) | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 5×10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Концентрированный тамаинд | - Плесени | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |

11. Желе, джем и мармелад

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|--|---|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Желе, джем и мармелад | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Сухое желе | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Фрукты цельные/ кусковые в сахарном сиропе (консервированные) | Применяются требования к консервированным продуктам (пункт 8) | | | | |

12. Шоколад, конфеты и их ингредиенты

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|--|------------------------|---|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Шоколад (горький или сладкий – с молоком, или с наполнителем, или покрытый орехами), ирис, нуга, жевательные конфеты и т.д. | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | |
| Дегидратированные десерты (леденцы, карамель и другие аналогичные продукты) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ³ |
| Твердые и мягкие конфеты | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 0 | 5×10 ³ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 0 | 10 ² |
| | - Энтеробактерии | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Какао | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| Кокос (тертый/ сушеный) | - Плесени | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| Орехи | - Плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| Жевательная резинка | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 5×10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Мед | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - Сульфит-редуцирующие анаэробные бактерии | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium botulinum</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| Восточные сладости | - БГКП | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> * | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Патока, финиковый сироп, твердый коричневый сахар | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 5×10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Концентрированный тростниковый сироп | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | - | 10 |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |

* Факультативно

13. Ингредиенты для пищевой промышленности

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Ферменты | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| Красители (пищевые красители) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| Камедь | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ³ |
| Яйцепродукты | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Дрожжи | - Споры палочковидных бактерий | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 20 | 0 | 0 | - |
| Желатин | - Число аэробных бактерий | 5 | 3 | 5×10 ³ | 10 ⁵ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|---|--|---|-----------------|------------|
| | | n | c | m | M |
| Бутилированная питьевая вода а) Без газа (включая ароматизированную) | БГКП | 5 | 0 | 0 | - |
| | <i>E.coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| б) Газированная вода | pH | 5 | 0 | 3,5 | - |
| | | Если в каком-либо образце показатель выше 3,5, выполняют вышеуказанные планы пробоотбора для негазированной воды | | | |
| Вода для потребления человеком; у источника, во время розлива по бутылкам | БГКП | 0 | 1 | 0 | 10/ 100 мл |
| | Фекальные стрептококки Сульфит-редуцирующие кластридии | } Отсутствуют в образце объемом 100 мл | | | |
| Природная минеральная вода | Первое исследование | Решение | | | |
| | <i>E.coli</i> или Термостойкие БГКП 1×250 мл | Не должны выявляться ни в одном образце | | | |
| | Общие БГКП 1×250 мл <i>Enterococcus fecalies</i> 1×250 мл | Если ≥ 1 или ≤ 2 , проводят второе исследование | | | |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 1×250 мл Сульфит-редуцирующие анаэробные бактерии 1×250 мл | Если > 2 , отбраковывают | | | |
| | Второе исследование | | | | |
| | Общие БГКП | 4 | 1 | 0 | 2 |
| | Фекальные стрептококки | 4 | 1 | 0 | 2 |
| | Сульфит-редуцирующие анаэробы | 4 | 1 | 0 | 2 |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 4 | 1 | 0 | 2 |
| Упакованный пищевой лед | Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 5×10^2 | 10^3 |
| | БГКП (100 мл) | 5 | 0 | 0 | - |
| | <i>E.coli</i> (100 мл) | 5 | 0 | 0 | - |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (250 мл) | 5 | 0 | 0 | - |

Если показатель > 2 , проводят повторный пробоотбор в той же точке для второго исследования.

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|--|--------------------------------|------------------------|---|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M |
| Газированные напитки (безалкогольные) | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ² | 3x10 ² |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 2 | 10 |
| | - БГКП | 5 | 1 | 0 | 10 |
| Непастеризованные соки (фреши) | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Пастеризованные фруктовые соки и напитки (включая) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 5x10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - БГКП | 5 | 3 | 5 | 10 ² |
| Ароматизированные напитки и их концентраты | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 0 | 0 | - |
| Порошковые напитки (сухие) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | - БГКП | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ² | - |
| Экстракты лакрицы; концентраты или напитки | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 0 | 10 ⁴ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 2 | 0 | 10 ² |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - | |
| Пастеризованные соевые напитки | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - БГКП | 5 | 1 | 5 | 10 |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| Стерилизованные соевые напитки | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | - БГКП | 5 | 0 | 0 | - |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Напитки низкой калорийности | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Дрожжи и плесени | 5 | 1 | 0 | 2 |
| | - БГКП (100 мл) | 5 | 1 | 0 | 1 |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |

16. Готовые к употреблению продукты питания

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Сэндвичи и фаршированные рулеты с салатом | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ¹ |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> * | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Сэндвичи и фаршированные рулеты без салата | - Число аэробных бактерий** | 5 | 1 | 10 ⁶ | 10 ⁷ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - ¹ <i>Salmonella</i> | 5 | | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Капустный салат (капуста) | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - <i>Escherichia coli</i> O157 | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| Сэндвичи и фаршированные рулеты с сыром – Готовые к употреблению блюда (паста/пицца и т.д.) | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - ¹ <i>Salmonella</i> | 5 | | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| Рис | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - ² <i>Salmonella</i> | 5 | | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| (1) Бхаджи, фалафель | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| (2) Суп (все виды), Самса, Картофельное пюре, Десерты (пироги, кастард и сладкие пироги) | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| (3) Фаршированные блинчики-трайфл | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| (4) Хумус, цацики и прочие соусы. | - Число аэробных бактерий | 5 | 1 | 10 ⁶ | 10 ⁷ |

¹ *Salmonella* определяется, если в образце выявлены любые уровни энтеробактерий

² В том случае, если рис содержит мясо или мясо домашней птицы.

*Данный предел применяется в отношении продуктов питания длительного хранения (хранение при комнатной температуре или в глубокой заморозке). В случае холодильного хранения или продуктов для детей, предел – «не выявляется в 25 г».

**Факультативно.

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|------------------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | N | c | m | M |
| Приведенные ниже параметры относятся ко всем вышеуказанным продуктам (1-4): | | | | | |
| | - Энтеробактерии | 5 | 1 | 10 ₂ | 10 ⁴ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ⁴ |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> * | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| Желе | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ₂ | 10 ³ |
| | - Энтеробактерии | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 20 | 10 ² |
| | - Сульфит-редуцирующие анаэробы | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | - <i>Clostridium perfringens</i> * | 5 | 0 | 0 | - |

* Факультативно

17. Различные продукты питания

| Продукт | Микроорганизмы | Предел на мл или грамм | | | |
|---|---------------------------------|------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | | n | c | m | M |
| Тофу (не ВТО) | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Продукты с семенами кунжута (тахини, халва) | - Плесени | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Культивированные семена и зерновые (побеги бобовых, люцерна и т.д.) | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Эфирная вода (розовая и цветочная вода, прочее) | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | - Дрожжи | 5 | 2 | 0 | 20 |
| | - <i>Candida</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - БГКП | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| Питательные порошки | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| | - БГКП | 5 | 1 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 15 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 10 ² | - |
| Порошок крем-карамели | - Число аэробных бактерий | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| | - <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 0 | 10 |
| | - <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0 | - |
| | - <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 10 | 10 ³ |

1. Brockmann, S., Piechotowski, I., Kimmig, P. (2004). Salmonella in sesame seed products (Сальмонелла в продуктах с семенами кунжута). *J FoodProt* 67 (1), p: 178-180.
2. Bull, A., Crerar, S., and Beers, M. (2002). Australia's Imported Food Program - a valuable source of information on microorganisms in foods (Программа импортируемых продуктов Австралии – ценный источник информации о микроорганизмах в продуктах питания). *CDI* 26(1), 28-32. (11, 30).
3. CAC/GL 50-2004 General guidelines on sampling (Общие руководства по пробоотбору).
4. Codex standard 292-2008. Standard for live and raw bivalve mollusks (Стандарт Кодекса 292-2008. Стандарт по живым и сырьевым двустворчатым моллюскам).
5. Commission regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs (Регламент Комиссии № 1441/2007 от 5 декабря 2007 г., вносящий поправки в Регламент (ЕС) № 2073/2005 о микробиологических критериях для пищевых продуктах). *Official J Eur. Union.* (1, 25). (1, 36). (1, 19). (1, 21).
6. Food Administration Manual, S.11: Microbiological Reference Criteria for Food, Version 2 (1995) (Руководство Управления по продуктам питания. Микробиологические референтные критерии для продуктов питания. Редакция 2), стр: 25, 16, 15, 14, 17, 21, 23, 18, 19, и 20.
7. Gilbert, RJ Louvois, J de Donovan, T & others (2000). Guidelines for the microbiological quality of some ready-to-eat foods sampled at the point of sale (Руководства по микробиологической чистоте некоторых готовых к употреблению продуктов питания, отобранных в пункте розничной продажи). *Commun Dis Public Health*, 3 (3): 163-7.
8. GSO 1017/98 Edible essential water rose water - flower water (Пищевая эфирная розовая вода – цветочная вода).
9. GSO 1320/2002 Soft candy (Жевательные конфеты).
10. GSO 1821/2007 General standard for fruit juices and nectars (Общие стандарты фруктовых соков и нектаров).
11. GSO 1822/2007 Cream caramel powder (Порошок крем-карамели).
12. GSO 1968/2009 Concentrated cane syrup (Концентрированный тростниковый сироп).
13. GSO 1969/2009 Licorice root (Лакрица).
14. GSO 222/2005 Table olives (Пищевые оливки).
15. GSO 263/1994 Hard candy (Леденцы).
16. Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market (Руководства по оценке микробиологической безопасности готовых к употреблению продуктов питания на рынке). London: Health protection agency, November 2009.

17. Hasell, S., Salter, M. (2003). Review of the microbiological standards for foods (Обзор микробиологических стандартов продуктов питания). *Food Control* 14, p: 391-398. Ref12, 395.
18. Health Products and Food Branch (HPFB) Standards and Guidelines for Microbiological Safety of Food- An Interpretive Summary – 2008 (Стандарты и руководства по микробиологической безопасности продуктов питания – Описательный обзор – 2008). Canadian Food Inspection Agency (CFIC).
19. International Commission on Microbiological Specification for Foods (ICMSF). Microorganisms in foods-2. Sampling for microbiological analysis: principles & specific applications (Международная комиссия по микробиологическим характеристикам пищевых продуктов (ICMSF). Микроорганизмы в продуктах питания-2. Пробоотбор для микробиологического анализа: принципы и специальные области применения) (1986) 2nd ed.
20. Isolation and Enumeration of *Cronobacter sakazakii* from dehydrated powdered infant formula (Выделение и определение количества *Cronobacter sakazakii* в сухих молочных смесях для детей), FDA US, 2002.
21. Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Food. Volume 2 of the Food Standards Code, the Australia New Zealand Food Standards Code (ANZFA) (Стандарт 1.6.1 – Микробиологические пределы для продуктов питания. Том 2 Кодекса стандартов продуктов питания, Австралийско-новозеландский Кодекс стандартов продуктов питания), 2001.
22. Tomato products - specification, part-3: Sauce and ketchup (Томатные продукты – спецификации, часть 3: Соус и кетчуп), 2005. Kenya Bureau of Standards (KEBS).
23. Varga, L. (2007). Microbiological quality of commercial dairy products (Микробиологическое качество коммерческих молочных продуктов). *Communicating Current Research and Educational Topics and Trends in Applied Microbiology* A. Mendez-Vilas (Ed.), p: 487-494.
24. www.ams.usda.gov/standards/peanutbu.pdf.
25. دين أو.كلايفر، ترجمة أ.د. مسفر الدقل، د. اسماعيل الشايب (2010). الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء.