

**"ГІГІЄЧНІ КРИТЕРІЇ  
технологічного процесу  
МОЗ НАКАЗ  
19.07.2012 № 548**

**I. М'ясо та м'ясні продукти**

Індекс	Категорія харчових продуктів	Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти	План відбору зразків(1)		Допустимі межі (2)		Аналітичний референс метод (3)	Стадія, де застосовується показник	Дії у випадку незадовільних результатів
			n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.1.	Туші великої рогатої худоби, овець, кіз та коней (4)	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів			Логарифм 3,5 КУО/см-2. Денний середній логарифм	Логарифм 5,0 КУО/см-2. Денний середній логарифм	ISO 4833	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу
		<i>Enterobacteriaceae</i>			Логарифм 1,5 КУО/см-2. Денний середній логарифм	Логарифм 2,5 КУО/см-2. Денний середній логарифм	ISO 21528-2	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.2.	Туші свиней(4)	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів			Логарифм 4,0 КУО/см-2. Денний середній логарифм	Логарифм 5,0 КУО/см-2. Денний середній логарифм	ISO 4833	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу
		Enterobacteriaceae			Логарифм 2,0 КУО/см-2. Денний середній логарифм	Логарифм 3,0 КУО/см-2. Денний середній логарифм	ISO 21528-2	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу
1.3.	Туші великої рогатої худоби, овець, кіз та коней	Salmonella	505	26	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу та походження тварин
1.4.	Туші свиней	Salmonella	505	56	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою та перегляд заходів з контролю технологічного процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.5.	Тушки пtiці: бройлерів та індичок	Salmonella spp(10)	505	76 с=5 для бройлерів; в;з 01.01.20 13 с=5 для	Відсутність у 25 г об'єднаної вибірки шийної шкіри		EN/ISO 6579 (для виявлення)	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням. Туші після заморожування	Удосконалення гігієни забою та перегляд заходів з контролю процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження
1.6.	М'ясний фарш	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів(7)	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> КУО/г		ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини
		E. Coli(8)	5	2	50 КУО/г		ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини
1.7.	М'ясо механічного обвалювання(9)	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> КУО/г		ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини
		E. Coli(8)	5	2	50 КУО/г		ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.8.	М'ясні напівфабрикати	E. Coli(8)	5	2	500 КУО/г або см2		ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини

1 n - кількість зразків, що відбираються з партії продукції; c -кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між m та M.

2 Для пунктів 1.3-1.5 m = M.

3 Використовується стандарт з останніми змінами.

#####

5 50 зразків походять з 10 послідовних процедур відбору зразків згідно з вимогами до відбору зразків та частотою, зазначеними в цих Критеріях

6 Кількість зразків, у яких була виявлена присутність сальмонел. Значення «с» має переглядатися для того, щоб врахувати прогрес, зроблений у зменшенні поширеності сальмонел

7 Цей критерій не застосовується до м'ясного фаршу, виробленого на рівні роздрібної торгівлі, якщо термін зберігання продукту менше 24 годин.

8 E. coli тут використовується як індикатор фекального забруднення.

9 Ці критерії застосовуються до м'яса механічного обвалювання, виробленого за допомогою методів, зазначених у пункті 8.4 розділу VIII цих Критеріїв.

10 При виявленні Salmonella spp. ізоляти потрібно далі серотипувати на Salmonella typhimurium та Salmonella enteritidis для того, щоб перевірити відповідність із мікробіологічними критеріями позиції 28 додатка 1 до цих Критеріїв.