

ГІГІЄЧНІ КРИТЕРІЇ
технологічного процесу
МОЗ НАКАЗ

19.07.2012 № 548

V. Овочі, фрукти та продукти із них

Індекс	Категорія харчових продуктів	Мікроорганізми	План відбору зразків-1		Допустимі межі		Аналітичний референс метод-2	Стадія, де застосовується показник	Дії у випадку незадовільних результатів
			n	c	m	M			
5.1.	Нарізані фрукти та овочі (готові до споживання)	E. coli	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	ISO 16649-1 або ISO 16649-2	Виробничий процес	Удосконалення гігієни процесу, відбору сировини
5.2.	Непастеризовані фруктові та овочеві соки (готові до споживання)	E. coli	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	ISO 16649-1 або ISO 16649-2	Виробничий процес	Удосконалення гігієни процесу, відбору сировини

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

2 Використовується стандарт з останніми змінами.

Пояснення до результатів досліджень

1. Наведені граничні межі стосуються кожного елемента вибірки, що досліджується.

2. Результати дослідження підтверджують мікробіологічну якість процесу, що досліджується.

3. E. coli у нарізаних фруктах та овочах (готових до споживання) та у непастеризованих фруктових та овочевих соках (готових до споживання):

задовільна, якщо отримані значення $\leq m$;

прийнятна, якщо максимальна частина значень c/n знаходиться між m та M, а решта отриманих значень $\leq m$;

незадовільна, якщо одне або більше з отриманих значень $> M$ або більше, ніж значення c/n, знаходяться між m та M.