

Критерії безпеки
4.А. Забруднювачі біологічної природи
Мікробіологічні показники

Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Мікробіологічні показники і допустимі рівні згідно МБТ 5061 89	Примітки	Додаток до Наказу МОЗ 06.08. 2013 №695 "Перелік пунктів МБТ що не застосовується на тер. України" (Набр.чин 06.09.2016) (стосовно м'яса птиці)	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.	М'ясо та птиця свіжі, охолоджені					
1.1.1.	М'ясо парне свіже	В мазках - відбитках мікрофлори немає або видно поодинокі коки і палички	по ГОСТ 7269- 79 ГОСТ 77021- 74	∅ Стосовно м'яса птиці	Відсутність у 10 г	м'ясо механічного обвалювання
1.1.2.	М'ясо підозрілої свіжості	Сліди розпаду м'язової тканини; в відбитках - до 30 клітин коків або паличок	ГОСТ 20235.1.-74	∅ Стосовно м'яса птиці	Відсутність у 10 г	м'ясо механічного обвалювання
1.1.3.	Несвіже м'ясо	Значний розпад м'язової тканини; в відбитках - понад 30 клітин коків і паличок		∅ Стосовно м'яса птиці		

Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.- анаеробних мікроорганізм. м. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	БГКП (Коліформи) згідно МБТ 5061 89	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella) згідно МБТ 5061 89		Додаток до Наказу МОЗ 06.08. 2013 №695 "Перелік пунктів МБТ що не застосовує ся на тер. України" (Набр.чин 06.09.2016) Стосовно м'яса птиці та виробів з м'яса птиці	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)	
				8	9		8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.1.4.2.	Телятина і свинина, заморожені шматком	5×10^6	В 1 г не більше 10^3	У 25 г не допускаються	(ТрихіNELи не допускаються в свинині)			
1.1.4.3.	Птиця с.морожена (контроль з м'язів тушки)	-	-	У 25 г не допускаються;	при виявленні сальмонел аналіз повторюють 5 x 25 г; допускається в 1 з 5 проб	∅		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.1.4.4.	Фарш яловичий, заморожений	1×10^6 - 1×10^7	В 0,001 г не допускаються	В 25 г не допускаються				

10	11	12

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	М'ясний фарш та м'ясні напівфабрикати, призначені для споживання в сирому вигляді						Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності у 5 зразках			
	М'ясний фарш та м'ясні напівфабрикати, виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки						Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності у 5 зразках			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	М'ясний фарш і м'ясні напівфабрикати, виготовлені з видів інших, ніж птиця, призначені для споживання після термічної обробки						Відсутність у 10 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності			
	М'ясо механічного обвалювання						Відсутність у 10 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності			
	М'ясні продукти, призначені для споживання в сирому вигляді, за винятком продуктів, де процес виробництва						Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	М'ясні продукти, виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки						Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності				
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.- анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються згідно МБТ 5061 89			Додаток до Наказу МОЗ 06.08.2013 №695 "Перелік пунктів МБТ що не застосовується на тер. України" (Набр.чин 06.09.2016) Стосовно мяса птиці та виробів з мяса птиці	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)					
			БГКП (Коліформи)	Сульфід редуцируючі клостридії	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella)		Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Salmonella	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1.2.1.	Ковбасні вироби					∅						
1.2.1.1.	ковбаса сирокоччена		1	0.01	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г			
1.2.1.2.	ковбаси напівкоччені		1	0.01	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.2.1.3.	ковбаси варено-копчені		1	0.01	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.1.4.	Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні	1 x 10 ³ (для варених ковбас 2 сорту до 2,5 x 10 ³)	1	0.01	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.1.4.1.	Ковбаси та ковбаски варені для шкільного харчування з м'яса і м'яса птиці	1 x 10 ³	1	0.1	25 Коагулазопозитивні стафілокок не допускається в 1 г продукту	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.1.5.	Ковбаси ліверні										
	-яєчна вищого сорту	1 x 10 ³	1	0.01	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
	- ліверна звичайна I сорту	1,5x10 ³ - 2x10 ³	1	0.01	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
	- Ліверна рослинна III сорту	2x10 ³ - 5x10 ³	0.1	0.01	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.1.6.	ковбаси кров'яні	1x10 ³ - 2x10 ³	1	0.01	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.2.1.7.	Зельць:										
	російський вищий. с.	1 x 10 ³	1	0.1	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
	білий I гатунку та сірий III	2 x 10 ³	0.5	0.1	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.2.	Мясные вареные и запеченые продукты						100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.2.1.	Окості (Тамбовський, Московський, Воронежський і т. п.); яловичина пресована, рулет з яловичини в упаковці і без упаковки	5 x 10 ²	5	-			100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.2.2.	Бажання (в целофані і без упаковки), шинка в оболонці, рулет (Ленінградський, Ростовський, Київський, Радянський і т. п.)	1x10 ² - 2 x10 ²	10	-	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.2.2.3.	Баранина в формі	1 x 10 ³	1	-	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г			
1.2.2.4.	Бекон прес-й	1 x 10 ³	0.5	-	25		100 КУО/г	Відсутність у 25г			
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються згідно МБТ 5061 89			Додаток до Наказу МОЗ 06.08.2013 №695 "Перелік пунктів МБТ що не застосовується на тер. України" (Набр.чин 06.09.2016) Стосовно мяса птиці та виробів з мяса птиці	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)				
			БГКП (Коліформи)	Сульфід редуруючі клостридії	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella)		Listeria monocytogenes Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Listeria monocytogenes Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив	Salmonella Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1.2.3.	Готові м'ясні рубані виробі, холодці, паштети, соуси і т. п.										
1.2.3.1.	Готові м'ясні рубані	5x10 ² -1x10 ³	0.5	1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.2.	Холодці:					∅					
1.2.3.2.1.	вищого сорту	1x10 ³ -2 x 10 ³	0.1	0.1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.2.2.	другого сорту	5 x 10 ³	0.1	0.1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.2.3.3.	Паштет з печінки вищого сорту	1×10^3	1	0.1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.4.	Паштет ваговий в целофановій упаковці	2×10^3	0.1	0.1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.5.	Готові м'ясні страви заморожені	2×10^4	0.1	0.1	25	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.6.	Швидкозаморожені м'ясні страви:					∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		
1.2.3.6.1.	з порційних шматків м'яса без соусів (смажені, відварні, яловичина, свинина, баранина, птиця, субпродукти)	1×10^4	0.01	-	25 Ентерокок, КУО в 1 г не більше 10^3	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.2.3.6.2.	з рубленого м'яса з соусами, млинчики з начинкою з м'яса і т. п.	2 x 10 ⁴	0.01	-	25 Ентерокок КУО в 1 г не більше 5 x 10 ³	∅	100 КУО/г	Відсутність у 25г	Відсутність у 25г			
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89				Додаток до Наказу МОЗ 06.08. 2013 №695 "Перелік пунктів МБТ що не застосовується на тер. України" (Набр.чин 06.09.2016) Стосовно мяса птиці та виробів з мяса птиці					
			Staph.aureus	мезофіт. сульфит редуцір.клас трідії	Bact.cereus	Патогенні, в т. ч. сальмонелли (Salmonella)						
1	2	3	4	5	6	7	8					
1.3.	Консерви м'ясні та м'ясо-рослинні											
1.3.1.1.	М'ясні стерилізовані консерви						∅					
1.3.1.1.1.	М'ясо птиці пастеризоване	2 x 10 ²	1	0.1	1	25 У продукті після виготовлення і при дотриманні	∅					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.3.1.1.2.	Яловичина пастеризована	2 x 10 ²	1	0.1	1	25						
1.3.1.1.3.	Шинка рубана	2 x 10 ²	1	0.1	1	25 від 0 до + 5 ° С						
1.3.1.1.4.	Шинка любительська	2 x 10 ²	1	0.1	1	25						
1.3.1.2.	Консерви м'ясні та м'ясо-	Повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів						∅				
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	К-сть мезофільних аеробних и фак. анаер. мікроорганізмів КОЕ в 1 г, не більше	Маса продукту (г), у якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89					МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548				
			БГКП коліформи	мезоф. сульфит редуцир.кло стридії	Staph. Aureus	патогенні мікроорган., в т. ч. сальмонели	Примітка	Salmonella				
1	2	3	4	5	6	7	8	9				
1.4.2.	Продукти переробки м'ясної харчової сировини											
1.4.2.1.	Кров харчова.											
	Продукти з харчової крові.											
	вищий сорт	5 x 10 ⁵	0.1	1	1	25	Вас. Cereus в 0,1 г не допуск.					
	I сорт	1 x 10 ⁶	0.1	1	1	25						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.4.2.2.	Альбумін харчовий світлий:										
	- вищий сорт	2,5 x 10 ⁴	0.1	1	1	25					
	- I сорт	3,0 x 10 ⁵	0.1	не більше 10 КОЕ в 1г	1	25					
1.4.2.3.	Білковий збагачувач	1 x 10 ⁴	1	-	-	25					
1.4.2.4.	Бульйони харчові										
	Сухий білковий концентрат		1	не більше 50 КОЕ/г	-	25					
	Сухий бульйон з прянощами		1	Не більше 50 КОЕ/г	-	25					
	"Белкон" (продукт з кістки або кісткового залишку від хутро. Обвалки, призначений для виробництва сухих бульйонних концентратів)	5 x 10 ⁴	0.1	0.1	-	25					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.4.2.5.	Желатин харчовий						Кількість желатин-розріджуючих бактерій в 1 г	Відсутність у 25 г (Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності)			
	высший сорт	1 x 10 ⁴	1	-	-	25	КОЕ не більше 10	Відсутність у 25 г (Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності)			
	I, II, III сорта	1 x 10 ⁵	0.01	-	-	25	КОЕ не більше 200	Відсутність у 25 г (Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності)			
1.4.2.6.	Сухий концентрат плазми (сироватки) крові	5 x 10 ⁴	0.1	0.1	-	25	Сульфід-редукує. клостридії в 0,1 г недопуск.				
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно	Маса продукту (г), у якій не допускаються:			МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		МБТ 5061 89	БГКП (Коліформи)	Патогенні, в т. ч. сальмонели (<i>Salmonella</i>) згідно МБТ 5061 89	Примітка	<i>Salmonella</i>	Примітка				
1	2	3	4	5	6	7	8				
1.5.1.1.	Яйце куряче дієтичне	5×10^2 - 5×10^3	0.1	5 x 25							
1.5.1.2.	Яйце куряче столове	5×10^4 - 5×10^5	0,1 - 0,01	25							
1.5.1.3.	Меланж яєчний заморожен ий; жовтки і білки яєчні морожені *	5×10^5	0.1	25	Не допускається <i>Staph. aureus</i> і протей в 1 г	Відсутніст ь у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності				
1.5.1.4.	Продукти яєчні морожені:										
	меланж яєчний заморожени й	5×10^5	0.1	25	Додатково до ОСТ 4911 197-83, і протей і <i>Staph. Aureus</i>	Відсутніст ь у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності				
	меланж яєчний заморожени й з сіллю і цукром	5×10^5	0.1	25	в 1 г не допускається	Відсутніст ь у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.5.2.	Яечний порошок	-	0.1	25	Proteus в 0,1г не допуск.	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх				
1.5.2.1.	Яечний порошок для продуктів ентеральною харчування	1 x 10 ⁵	0.1	25	Proteus в 0,1 г не допускається Staph. aureus в 1 г не допускається	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності				
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються		МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)						
			БГКП (Коліформи) згідно МБТ 5061 89	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella) згідно МБТ 5061 89	Salmonella	Listeria monocytogenes	Примітка	Listeria monocytogenes	Примітка		
						Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності		Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
2.1.	Молоко і кисломолочні вироби										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.1.1.	Молоко пастеризоване (для дитячого харчування)	5×10^4	1.0	50	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г	продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються				
2.1.2.	Молоко пастеризоване									Цей критерій застосовується до продукту до того, як він виходить за межі безпосереднього контролю виробника харчових продуктів, якщо виробник не може підтвердити, що продукт не перевищить граничну межу 100 КУО/г протягом	
	група А	5×10^4	1.0	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються	Відсутність у 25 г			
	група В	1×10^5	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
	у флягах і цистернах	2×10^5	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.3.	Кисломолочні продукти:										
2.1.3.1.	Кефір	-	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються	Відсутність у 25 г			
2.1.3.2.	Кисле молоко	-	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.3.3.	Йогурт	-	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.1.3.4.	Молоко ацидофільне дріжджове	У препаратах-мазках повинні переважати ацидофільні палички і від 4 до 6 клітин дріжджів в одному полі зору	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються	Відсутність у 25 г	Цей критерій застосовується до продукту до того, як він виходить за межі безпосереднього контролю виробника харчових продуктів, якщо виробник не може підтвердити, що продукт не перевищить граничну межу 100 КУО/г протягом усього терміну придатності		
2.1.3.5.	Напій "Південний"	-	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.3.6.	Напій з сколотин "Новинка"	-	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.3.7.	Сметана всіх видів	-	0.001	25 з 1992 р.	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.3.8.	сметана "Міська" з 20% і 25% жирності (без наповнювачів)	-	0.01	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.1.3.9.	Паста ацидофильная столична	У препараті повинні виявлятися у великій кількості молочнокислі палички. Допускаються поодинокі клітини молочнокислих стрептококів	0.001	25 з 1992 р.	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
2.1.4.	Закваски рідкі	Відсутні сторонні мікроорганізми при посіві на щільне живильне середовище	10	100	Відсутність у 25 г	100 КУО/г		Відсутність у 25 г			
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються:		МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)						
			БГКП (Коліформи)	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella) згідно МБТ 5061 89	Salmonella	Listeria monocytogenes	Примітка				
1	2	3	4	5	6	7	8				
2.2.	Консерви молочні										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
2.2.1.	Молоко згущене стерилізоване в банках	має задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів										
2.2.2.	Молоко незбиране згущене з цукром:											
	розфасоване в споживчу тару	2,5 x 10 ⁴	1	25 в свіжевикерованому продукті								
	розфасоване у транспортну тару	-	0.3	25								
2.2.3.	Молоко знежирене згущене з цукром:											
	розфасоване у споживчу тару	2,5 x 10 ⁴	1	25 в свіжевикерованому продукті								
	розфасоване у транспортну тару	-	0.3	25 в свіжевикерованому продукті								
2.2.4.	Какао зі згущеним молоком і цукром	3,5 x 10 ⁴	1	25 в свіжевикерованому продукті								
2.2.5.	Вершки згущені з цукром	3,5 x 10 ⁴	1	25 в свіжевикерованому продукті								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.2.6.	Кава натуральна зі згущеним молоком і цукром	3,5 x 10 ⁴	1	25 в свіжевикеровленому продукті							
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються:		МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)						
			БГКП (Коліформи)	Патогенні, в т. ч. сальмонели Salmonella згідно МБТ 5061 89	Salmonella	Примітка	Staphylococcal enterotoxins (ентеротоксини стафілокока)	Примітка			
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
2.3.	Молоко і молочні вироби сухі										
2.3.1.	Молоко коров'яче сухе незбиране:										
	вищий сорт	5 x 10 ⁴	0.1	25	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу,	Не виявлено у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	перший сорт	7×10^4	0.1	25	Відсутність у 25 г	протягом терміну їх придатності; За винятком тих продуктів, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw) продукту ризик сальмонел відсутній	Не виявлено у 25 г	придатності. Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини			
2.3.2.	Молоко коров'яче сухе знежирене:										
	для безпосереднього вживання	5×10^4	0.1	25	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності;	Не виявлено у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності. Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини			
	для промислової переробки	1×10^5	0.1	25	Відсутність у 25 г	За винятком тих продуктів, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw) продукту ризик сальмонел відсутній	Не виявлено у 25 г				
2.3.3.	"Продукт молочний сухий"	1×10^5	0.1	25	Відсутність у 25 г	Продукти, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw) продукту ризик сальмонел відсутній	Не виявлено у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
2.3.4.	Вершки сухі і вершки сухі з цукром:											
	вищий сорт	5 x 10 ⁴	0.1	25	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності; За винятком тих продуктів, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw)	Не виявлено у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності. Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини				
	перший сорт	1 x 10 ⁵	0.1	25	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г					
2.3.5.	Закваски сухі сублімації сушіння	-	1	50	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г					
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються:			МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)							
		БГКП (Коліформи)	Staph. aureus, КУО в 1 г, не більше	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella) згідно МБТ 5061 89	Salmonella	Примітка	Staphylococcal enterotoxins (ентеротоксини стафілокока). Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності.	Listeria monocytogenes Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності не здатні підтримувати ріст	Listeria monocytogenes Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.4.	Сири і сирні вироби										
2.4.1.	Сири										
2.4.1.1.	Сири сичужні тверді	0.001	5×10^2	25 з 01.01.92р. ввєст и показник БГКП - в 0,01 г не допускаються	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності; За винятком тих продуктів, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw) продукту ризик сальмонел відсутній.	Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	100 КУО/г	Відсутність у 25г		
2.4.1.2.	Сири м'які (Адигейський, Дніпропетровський, Міський та т. п.)	0.001	5×10^2	25	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	100 КУО/г	Відсутність у 25г		
2.4.1.3.	Сир "Російський"	0.001	5×10^2	25	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на	100 КУО/г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.4.2.	Сир м'який дієтичний	0.001	в 0,01 г не доп.	25 Натомість показника "відсутність в 0,0001 г по ТУ 4025-71"	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	100 КУО/г	Відсутність у 25г		
2.5.	Морозиво				Тільки морозиво, що містить молочні інгредієнти						
2.5.1.	Морозиво	1 x 10 ⁵	0.1	25 Staph. aureus в 1 г не допускається	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності		100 КУО/г	Відсутність у 25г		
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061	К-сть мезофільних аеробних и фак. анаер.	Маса продукту (г), у якій не допускаються:			МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	МІБГ 5001 89	Форми мікроорганізмів КОЕ в 1 г, не більше	БГКП колиформи	Staph. Aureus	Патогенні мікроорган., в т. ч. сальмонели	Salmonella	Примітка	Гістамін Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Listeria monocytogenes Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності не здатні підтримувати ріст	Listeria monocytogenes Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
3.1.	Риба свіжа, охолоджена і морожена										
3.1.1.	Риба охолоджена і заморожена	5 x 10 ⁴	0.001	0.01	25			100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.2.1.	Риба консервована в скляній, алюмінієвій	Повинні задовольняти вимогам промислової стерильності і не містити патогенних організмів або їх токсинів						100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	й та жестяній тарі							200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.2.2.	Риба гарячого копчення	1 x 10 ³	10	1	25 Vibrio parahaemolyticus - КУО в 1 г не більше 10. Додатково показник при епіднеблагопол.			100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.2.3.	Риба холодного копчення	5 x 10 ³	1	1	25 Vibrio parahaemolyticus - КУО в 1 г не більше 10. Додатково показник при епіднеблагополучі			100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.	Кулінарні вироби										
3.3.1.	Риба смажена, печена (після упаковки)	1 x 10 ⁴ 1 x 10 ³	1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.2.	Рибні палички обсмажені, упаковані, заморожені	1 x 10 ³	1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
									200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.3.3.	Фаршеві вироби з риби (ковбаса, котлети і т. П.)	1 x 10 ³	1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.4.	Риба заливна	1 x 10 ⁴	0.1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.5.	Холодець	5 x 10 ⁴	0.1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.3.6.	Пастоподібні вироби з риби (паштети, оселедець рубана)	2 x 10 ⁵	0.01	0.1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.7.	Паста "Океан"	5 x 10 ⁴	1	1	25	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г	
3.3.8.	Вареноморожене м'ясо антарктичної креветки (криля)	5 x 10 ⁴	1	1	25	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г	
3.3.9.	Багатокомпонентні вироби:										
	салати з морської капусти	1 x 10 ⁴	1	1	25	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	плови	5 x 10 ⁴	0.1	1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риби, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
	а також швидкозаморожені страви	2×10^4	0.1	0.1	25	Відсутність у 25 г		100 - 200 мг/кг Рибні продукти з видів риби, пов'язаних з високим вмістом гістидину	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
								200 - 400 мг/кг Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риби, пов'язаних з високим вмістом гістидину			
3.3.10.	Кулінарна продукція з мідій										
	м'ясо вареноморожене	1×10^4	1	1	25 <i>Vibrio parahaemolyticus</i> в 25 г не допускається	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	сухий мідійний бульйон	5×10^4	1	1	25	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
3.3.11.	Білок ізольований і білок ізольований модифікований	5 x 10 ⁴	1	-	25	Відсутність у 25 г			100 КУО/г	Відсутність у 25г		
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г), у якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89				МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548					
			БГКП (Коліформи)	Staph. Aureus	сульфіт. редуц. мезофит. кластр.	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella)	Salmonella	Гістамін Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
3.4.	Ікра, молюски, ракоподібні та інші продукти моря											
3.4.1.	Ікра											
3.4.1.1.	Ікра осетрових риб						Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г		
	зерниста баночна, паюсна	1 x 10 ⁴	1	1	1	25 Цвілі - не більше 50 КУО / г, дріжджі - не більше 30 КУО / г	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг				
	ястична, слабосоленна, в'ялена	5 x 10 ⁴	1	1	1	25 Цвілі - не більше 50 КУО / г, дріжджі - не більше 30 КУО / г	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25г		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	зерниста пастеризована	1×10^3	1	1	1	25 Цвілі - не більше 50 КУО / г, дріжджі - не більше 30 КУО / г	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25г	
3.4.1.2.	Ікра лососевих риб					Цвілі - не більше 50 КУО / г					
	зерниста (баночна, бочкова)	1×10^4	1	1	1	25 Дріжджі - не більше 30 КУО / г	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
3.4.1.3.	Ікра інших видів риб					Цвілі - КУО / г не більше 50					
	пробойна солоня	1×10^4	1	1	1	25 Дріжджі - КУО / г не більше 50	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	ікра мойви	5×10^4	0.1	1	1	25 Дріжджі - КУО / г не більше 50	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	солоня "делікатеса"	1×10^4	0.1	1	1	25	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	пастеризована ястичная	5×10^3	1	1	1	25	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	слабосоленя, солоня	5×10^4	1	1	1	25 Дріжджі - КУО / г не більше 50	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	
	копчена	5×10^3	1	1	-	25 Цвілі - не більше ніж 50 КУО / г	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутність у 25г	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	в'ялена	5×10^3	1	1	-	25 Дріжджі - не більше 50 КУО/г	Відсутність у 25 г	100 - 200 мг/кг	100 КУО/г	Відсутніс ть у 25г	
3.4.1.4.	Ікра білкова (чорна, червона)	1×10^4	0.1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутніс ть у 25г	
3.4.1.5.	Мідії										
	а) сировину для консервного виробництва	1×10^5	0.1	0.1	-	25	Відсутність у 25 г	E. coli 230 кліток (метод НВЧ) у 100 г м'яса або мантийної рідини	100 КУО/г	Відсутніс ть у 25г	
	б) сировину для кулінарного виробництва	5×10^4	0.1	0.1	-	25 Ентерококи в 0,1 г не допускаютьс я	Відсутність у 25 г	E. coli 230 кліток (метод НВЧ) у 100 г м'яса або мантийної рідини	100 КУО/г	Відсутніс ть у 25г	
	Живі двостулкові молоски та живі голкошкірі, живі оболонкові та живі червоногі						Відсутність у 25 г	E. coli 230 кліток (метод НВЧ) у 100 г м'яса або мантийної рідини	100 КУО/г	Відсутніс ть у 25г	
Індекс	Група продуктів згідно МБТ 5061	Кількість мезофільних аеробних і фак.-	Маса продукту (г / куб. см), в якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89		Дріжджі, КУО в 1 г, не більше згідно	Цвіль, КОЕ в 1 г, не більше	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (визначити)				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
згідно МБТ 5061 89	МБТ 5061 89	анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	БГКП (коліформи)	Патогенні мікроорган., в т. ч. сальмонели	МБТ 5061 89	згідно МБТ 5061 89	Salmonella	-	-	-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.2.	Кондитерські цукрові вироби										
5.2.1.	Горіхи (мигдаль, волоський горіх, земляний горіх, фісташки, горіх сірий каліфорнійський, горіх пекан)		0.1	-	-	10 ³	-				
5.2.3.	Цукерки та подібні вироби										
5.2.3.1.	Пастила, зефір:										
	пастила	1 x 10 ³	0.1	25	-	25	Відсутність у 25 г				
	зефір ванільний, зефір з вафельної крихтою	1 x 10 ³	0.1	25	-	100	Відсутність у 25 г				
	пастила з шоколадною глазур'ю	5 x 10 ³	0.1	25	-	100	Відсутність у 25 г				
	зефір з шоколадною глазур'ю	5 x 10 ³	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.2.3.2.	Мармелад:										
	фруктово-ягідний желейний	1×10^3	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				
	різьблений	1×10^3	0.1	25	-	100	Відсутність у 25 г				
	всі види глазураного шоколадно ю глазур'ю мармеладу	5×10^3	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				
5.2.3.3.	Журавлина в цукровій пудрі	5×10^2	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				
5.2.3.4.	Цукерки:										
	неглазурані, помадні, молочні	5×10^2	0.1	25	-		Відсутність у 25 г				
	на основі праліне	1×10^3	0.01	25	50	100	Відсутність у 25 г				
	глазурані шоколадною глазур'ю з корпусом:										
	фруктовим	5×10^3	0.01	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	помадним	1×10^4	0.01	25	50	50	Відсутність у 25 г				
	кремовим	1×10^3	0.1	25	-	100	Відсутність у 25 г				
	молочним і збивним	5×10^4	0.01	25	-	50	Відсутність у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	грильязни м	5×10^2	0.1	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	на основі праліне	5×10^4	0.01	25	50	100	Відсутність у 25 г				
	глазуровані жирової глазур'ю з корпусом фруктово помадним і молочно- помадним	5×10^3	0.01	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	глазуровані шоколадною глазур'ю з начинками між вафель	5×10^4	0.01	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	шоколадні типу "асорті" з начинками вершковою, помадно- вершкової, кремовою, шоколадною	1×10^4	0.01	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	ірис (всіх найменуван ь)	1×10^3	0.1	25	50	50	Відсутність у 25 г				
	монпансьє: з начинкою помадною, лікерної, фруктово- ягідної	5×10^2	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	з начинкою горіхово-молочної	5×10^3	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				
5.2.4.	Какао, какао порошок, шоколад										
5.2.4.1.	Какао порошок:										
	товарний	1×10^5	0.01	25	-	100	Відсутність у 25 г				
	для промпереробки	5×10^4	0.01	25	-	100	Відсутність у 25 г				
5.2.4.2.	Шоколад:										
	звичайний і десертний без добавок	1×10^4	0.1	25	-	-	Відсутність у 25 г				
	з добавками	5×10^4	0.1	25	-	50	Відсутність у 25 г				
	з начинками (фруктовою, помадною, вершковою та ін.)	5×10^4	0.1	25	50	50	Відсутність у 25 г				
5.2.4.3.	Шоколадні батончики з начинками:										
	шоколадної	1×10^4	0.01	25	100	100	Відсутність у 25 г				
	помадно-вершкової	5×10^3	0.01	25	50	50	Відсутність у 25 г				
	шоколадні фігури	5×10^3	0.1	25	50	100	Відсутність у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89 в 1 г, не більше	Маса продукту (г / куб. см), в якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Цвіль, КОЕ в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)			
			БГКП (коліформи)	Staph. Aureus	Патогенні мікрооргані., в т. ч. сальмонели			Staphylococcal enterotoxins (ентеротоксини стафілокока)	Listeria monocytogenes Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності не здатні підтримувати ріст. (Продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються)	Listeria monocytogenes Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив	Salmonella Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.3.	Кондитерські вироби з борошна										
5.3.1.	Рулет (без крему і сиру):										
	з начинкою фруктової, на кондитерському жирі, з маком і т. п.	5×10^2	0,1 -0,01	0.1	25	-	-				Відсутність у 25 г
5.3.2.	Рулет бісквітний	5×10^4	0.01	0.1	25	-	-				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5.3.3.	Рулети бісквітні з начинкою:										
	творожно-вершковий	5×10^4	0.01	0.1	25	-	-	Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г
	вершковий	5×10^4	0.01	0.01	25	-	-	-	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г
	фруктовий	5×10^2	0.01	0.1	25	-	-	-			Відсутність у 25 г
5.3.4.	Торти та тістечка (без крему і сиру):							-			
	бісквітні з обробкою фруктової, пісочний з обробкою помадною, мигдальні і т. п.	5×10^4	0.01	1	25	-	-	-			Відсутність у 25 г
	вафельні з обробкою праліне	5×10^4	0.01	-	25	50	100				Відсутність у 25 г
5.3.5.	Торти бісквітні і тістечка з оздобленням:										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	творожно-вершковий	5×10^4	0.01	0.1	25	-	-	Не виявлено у 25 г Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г
	вершковий	5×10^2	0.01	0.01	25	-	-		100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г
5.3.6.	Кекси:										
	посипані пудрою	5×10^2	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
	глазуровані праліне	5×10^3	0.01	-	25	50	100				Відсутність у 25 г
	шоколадом	5×10^3	0.01	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
	оброблені мигдалем, цукатами	5×10^2	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
5.3.7.	Вафлі:										
	без начинки, с начинкою, фруктової, помадкою, жирової	5×10^3	0.1	-	25	-	-		100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Відсутність у 25 г
	з начинкою орехово-праліною	5×10^3	0.01	-	25	50	100				Відсутність у 25 г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	глазуровані шоколадною глазур'ю	5×10^3	0.01	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
5.3.8.	Пряники:										
	без начинки	5×10^2	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
	з начинкою	5×10^3	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
5.3.9.	Галети і печиво:										
	галети, печиво сухе (крекер), затяжне і т. п.	5×10^2	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
	цукрове глазуроване	5×10^3	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г
	цукрове з шоколадною глазур'ю, здобне всіх видів	1×10^4	0.1	-	25	-	-				Відсутність у 25 г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

* У тортах і тістечок з вершковим кремом, виготовленим з кисло-вершкового масла, мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми не визначаються.

Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89 в 1 г, не більше	Маса продукту (г/куб. см), в якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89		Примітка	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)			
			БГКП (коліформи)	Патогенні мікроорган., в т. ч. сальмонели		Salmonella	Примітка	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes
						Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності не здатні підтримувати ріст. (Продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються)	Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.2.1.	Овочі сухі	5×10^5	0.01	25	Кількість <i>Vac. cereus</i> в 1 г не більше 10^3 КУО			-	-
6.2.2.	Фрукти сухі		0.1	25	К-ть цвілі в 1 г не більше 100 - 1000 КУО			-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						Відсутність у 25 г	Проростки насіння (готові до споживання)				
						Відсутність у 25 г	Заздалегідь нарізані фрукти і овочі (готові до споживання)				
						К-ть цвілі в 1 г не більше 100 1000 КУО	Непастеризовані фруктові і овочеві соки (готові до споживання)				
6.2.4.	спеції та прянощі	5×10^5 - 1×10^6	0.01	50	Сульфітрeredуючих клостридії в 0,01 г не допускаються; к-ть цвілі в 1 г не більше 10^3 КУО						
6.3.	Консервовані фрукти, ягоди, овочі і гриби										
	Мікробіологічні показники встановлюють відповідно до чинної "Інструкції про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах оптових баз, роздрібною торгівлі і на підприємствах громадського харчування "										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7.2.	Продукти переробки рослинних масел										
7.2.1.	Майонез	0.01	0.01	25	Дріжджі - в 1 куб см не більше 1×10^3 КУО цвілі - не більше 10 КУО	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.2.2.	Маргарин		0.001	25	Дріжджі в 1 г не більше 1×10^3 Цвілі - не більше 100* Для маргарину, що вживається без терм. обр., рекомендується відсутність БГКП в 0,01 г	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.	Масла тваринні										
7.3.1.	Масло вологодське	1×10^4	0.1	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.2.	Масло несолене і солоне										
	солодко-вершкове.	1×10^5	0.01	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
	кисло-сливочн.	-	0.01	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.3.	Масло аматорське										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	сладко-сливочн.	1×10^5	0.001	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
	кисло-сливочн.	-	0.001	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.4.	Масло селянське										
	солодко-вершкове.	1×10^5	0.001	25	Згідно ГОСТ 37-87 з 01.01.1991	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
	кисло-сливочн.	-	0.001	25	БГКП в 0,01 г продукту не допускається	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.5.	Масло вершкове з наповнюв.	-	-	25		Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
7.3.6.	Масло бутербродне	5×10^5	0.001	25	з 01.01.91 БГКП в 0,01 г не допускається	Відсутність у 25 г		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
Індекс згідно МБТ 5061	Група продуктів згідно	Кількість мезофільних аеробних і	Маса продукту (г / куб. см), в якій не допускаються:								
			згідно МБТ 5061 89								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
89	МБТ 5061 89	фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	БГКП (Коліформи)	сульфіт. редуц. мезофіт. кластр.	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella)						
1	2	3	4	5	6						
8.1.	Мінеральні води										
8.1.1.	Питні мінеральні води	100	не більше 3 КУО в 1 куб. дм	-	100 Pseudomonas aeruginosa не більше 10 КУО в 1 куб. дм						
8.2.	Напої на настоях і есенціях										
8.2.1.	Хлібний квас:										
	на чистих культурах	-	10	-	25						
	на хлібопекарських дріжджах	-	1	-	25						
8.2.2.	Газовані напої на хлібній сировині	-	не більше 3 КУО в 1 куб. дм	-	25						
8.2.3.	Напої без консервант у і з консервантом	-	не більше 3 КУО в 1 куб. дм	-	25						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8.2.4.	Безалкогольні порошкоподібні шипучі напої				Усі нормативи на суху вагу порошку						
	"Вента"	1 x 10 ⁴ в 1 г		-	у всій масі порошку						
	"Колосок"	5 x 10 ⁴ в 1 г		-	в 25 г						
8.3.	Пиво, вино, горілка та інші спиртні напої										
8.3.1.	Пиво										
8.3.1.1.	Пиво в пляшках										
	спеціальні сорти (сухі речовини 12% і більше)		10	-	25						
	масові сорти (сухі в суслі 10-11%)		3	-	25						
8.3.1.2.	Пиво розливне		1	-	25						
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061 89	Кількість мезофільних аеробних і фак.-анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	Маса продукту (г/куб. см), в якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89		Цвілі КУО в 1г, не більше згідно МБТ 5061 89	МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпечності харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548 (чинний)					
			БГКП (Коліформи)	Патогенні, в т. ч. сальмонели (<i>Salmonella</i>)							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
9.3.	Концентрати молочні										
9.3.1.	Концентрат молочний стабілізований	5 x 10 ⁴	0.1	25	6	Відсутність у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності; За винятком тих продуктів, у яких у зв'язку з періодом дозрівання та водною активністю (aw) продукту ризик сальмонел відсутній.	Не виявлено у 25 г	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності. Якщо виявлені значення > 10-5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини		
9.3.2.	Казеїн харчовий кислотний	-	0.1	25	100 орієнтовні показники: дод. показник - дріжджі, 100 КУО / г	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г			
9.3.3.	Концентрат сироватковий білковий (отриманий методом ультрафільтрації та електродіалізу)	5 x 10 ⁴	1	25	100	Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г			
9.3.4.	Казеїн харчовий комбінований	7,5 x 10 ⁴	0.1	25	Сульфитредукуючих клостридій КУО в 1 г не більше 200	50		Відсутність у 25 г		Не виявлено у 25 г	
Індекс згідно МБТ 5061 89	Група продуктів згідно МБТ 5061	Кількість мезофільних аеробних і фак.-	Маса продукту (г), у якій не допускаються: згідно МБТ 5061 89				МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ для встановлення показників безпеки харчових продуктів НАКАЗ МОЗ 19.07.2012 № 548				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	МБТ 5061 89	анаеробних мікроорганізм. КУО в 1 г, не більше згідно МБТ 5061 89	БГКП (Коліформи)	Staph. Aureus	Proteus	Патогенні, в т. ч. сальмонели (Salmonella)	Salmonella Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Listeria monocytogenes Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності не здатні підтримувати ріст L.	Listeria monocytogenes Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив	Примітка		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
9.9.	Кулінарні вироби, готові страви і напівфабрикати											
9.9.1.	Охолоджені страви і кулінарні вироби, фасовані в пакети з полімерних матеріалів, миски з нержавіючої сталі											
9.9.1.1.	Салати, вінегрети, риба смажена, ікра морквяна і т. д.	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Продукти з терміном придатності до 5 діб не досліджуються		
9.9.1.2.	Борщі, щі, супи	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г			
9.9.1.3.	Охолоджені другі страви (гуляш, рагу м'ясне, котлети, риба, пюре, макаронні вироби)	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.9.1.4.	Солодкі страви (компоти, киселі, желе, муси і ін.)	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г			
9.9.2.	Готові кулінарні вироби							100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.1.	Тефтелі, фрикадельки рибні	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.2.	Риба відварна сімейства осетрових	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.3.	Яловичина відварна	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.4.	М'ясо смажене	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.5.	М'ясо шпиговане тушковане	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.6.	Птиця відварна	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.7.	Голубці	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.8.	Запіканки круп'яні	500	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.2.9.	Запіканка з сиру, пудинг з сиру	10 ³	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.3.	Напівфабрикати										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.9.3.1.	Бульйони:										
	кістковий концентрований	2×10^2	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Продукт и з терміном придатності до 5 діб не досліджуються	
	з желатином	5×10^2	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
	кістковий курячий	5×10^2	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.3.2.	Голубці	10^3	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.3.3.	Овочі пасеровані (цибуля, морква)	10^3	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.3.4.	Капуста тушкована	10^3	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.4.	Гостовані кулінарні вироби, виготовлені на підприємствах громадського харчування										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.9.4.1.	Готові вироби з порційних шматків м'яса без соусів (смажені, відварні, яловичина, свинина, баранина, птиця, вироби з субпродуктів ...)	1×10^4	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г	100 КУО/г	Відсутність у 25 г	Продукт и з терміном придатності до 5 діб не досліджуються	
9.9.4.2.	Готові вироби з рубані м'яса, вироби з соусом і млинчики з начинкою з м'яса і овочів	2×10^4	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9.9.4.3.	Салати і вінегрети з варених овочів в незаправленому вигляді і без додавання солених огірків	10^3	1	1	0.1	25	Відсутність у 25 г		Відсутність у 25 г		
9.9.4.4.	Салати з сирих овочів і з додаванням фруктів	10^4	0.1	1	-	25 E coli в 1,0 г не доп.	Відсутність у 25 г		Відсутність у 25 г		
9.9.4.5.	Компоти	5×10^2	1	-	-	50			Відсутність у 25 г		
9.9.4.6.	Киселі	5×10^2 -1×10^3	1	-	-	50		100 КУО/г	Відсутність у 25 г		
9.9.4.7.	Напої, виготовлені на підприємствах громадського харчування	5×10^2	1	-	-	50		100 КУО/г	Відсутність у 25 г	К-ть цвілі в 1 г не більше 100 - 1000 КУО Непастеризовані фруктові і овочеві соки (готові до споживання)	