

**ГІГІЄЧНІ КРИТЕРІЇ
технологічного процесу**

МОЗ НАКАЗ

19.07.2012 № 548

IV. Рибні продукти

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			
4.1.	Продукція з ракоподібних та молюсків, що пройшли термічну обробку, без раковин, панцира та із знятими стулками	E. coli	5	2	1/г	10/г	ISO TS 16649-3	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва
		Коагулазопозитивні стафілококи	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	EN/ISO 6888-1 або EN/ISO 6888-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва

#####