

**ГІГІЄЧНІ КРИТЕРІЇ
технологічного процесу**

МОЗ НАКАЗ

19.07.2012 № 548

III. Ячні продукти

Індекс	Категорія харчових продуктів	Мікроорганізми	План відбору зразків(1)		Допустимі межі (2)		Аналітичний референс метод	Стадія, де застосовується показник	Дії у випадку незадовільних результатів
			n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.1.	Ячні продукти	Enterobacteriaceae	5	2	10 КУО/г або мл	100 КУО/г або мл	ISO 21528-2	Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності термічної обробки та запобігання повторному забрудненню

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 величини стосуються кожного елемента вибірки, який досліджується.

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

3. Enterobacteriaceae у ячних продуктах:

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