

**Uwaga: Różnice między UE a UA zaznaczono kolorem CZERWONYM na ZIELONYM tle.**

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548							Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych								
Załącznik 1 - KRYTERIA bezpieczeństwa żywności							ZAŁĄCZNIK I - Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych Rozdział 1. Kryteria bezpieczeństwa żywności								
Категорія харчових продуктів/  Kategoria żywności	Мікроорганізм и/їхні токсини, метаболіти/  Mikroorganizm y/ich toksyny, metabolity	План відбору зразків-1/  Plan pobierania próbek <sup>1</sup>		Допустимі межі-2/  Limity <sup>2</sup>		Аналітичний референс метод-3/  Analityczna metoda odniesienia <sup>3</sup>	Стадія, де застосовується показник/  Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Kategoria żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek <sup>(1)</sup>		Limity <sup>(2)</sup>		Analityczna metoda odniesienia <sup>(3)</sup>	Етап, до якого застосовується дане критеріум
		n	c	m	M					n	c	m	M		
1. Готові до споживання харчові продукти, призначені для дітей грудного віку, та готові для споживання харчові продукти для спеціальних медичних потреб-4	Listeria monocytogenes	10	0	Відсутність у 25 г	EN/ISO 11290-1	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності		1.1 Gotowa do spożycia żywność przeznaczona dla niemowląt oraz gotowa do spożycia żywność specjalnego przeznaczenia medycznego <sup>(4)</sup>	Listeria monocytogenes	10	0	Nie wykryto w 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

2. Готові до споживання харчові продукти, здатні підтримувати ріст <i>L. monocytogenes</i> , крім тих, які призначені для дітей грудного віку та для спеціальних медичних потреб	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 КУО/г-5	EN/ISO 11290-2-6	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.2 Gotowa do spożycia żywność, która może wspomagać wzrost <i>L. monocytogenes</i> inna niż przeznaczona dla niemowląt i do specjalnych celów medycznych	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)	EN/ISO 11290-2 (6)	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
		5	0	Відсутність у 25 г-7	EN/ISO 11290-1	Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив			5	0	Nie wykryto w 25 g (7)	EN/ISO 11290-1	Zanim żywność opuściła bezpośrednią kontrolę podmiotu działającego na rynku spożywczym, który ją wyprodukował
3. Готові до споживання харчові продукти, не здатні підтримувати ріст <i>L. monocytogenes</i> , окрім тих, які призначені для дітей грудного віку та для спеціальних медичних потреб-4, 8	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 КУО/г	EN/ISO 11290-2-6	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.3 Gotowa do spożycia żywność, w której nie występuje wzrost <i>L. monocytogenes</i> inna niż przeznaczona dla niemowląt i do specjalnych celów medycznych (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 (6)	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
4. М'ясний фарш та м'ясні напівфабрикати, призначені для споживання в сирому вигляді	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.4 Mięso mielone i wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
5. М'ясний фарш та м'ясні напівфабрикати,	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г-/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу,	1.5 Mięso mielone i wyroby mięsne	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu

виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки						протягом терміну їх придатності	wytworzone z mięsa drobiowego, przeznaczone do spożycia po ugotowaniu						w okresie ich przydatności do spożycia
6. М'ясний фарш і м'ясні напівфабрикати, виготовлені з видів інших, ніж птиця, призначені для споживання після термічної обробки	Salmonella	5	0	Відсутність у 10 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	Mięso mielone i wyroby mięsne otrzymane z gatunków innych niż drób, przeznaczone do spożycia po ugotowaniu	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 10 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
7. М'ясо механічного обвалювання <sup>9</sup>	Salmonella	5	0	Відсутність у 10 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.7 Mięso oddzielone mechanicznie (MSM) <sup>(9)</sup>	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 10 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
8. М'ясні продукти, призначені для споживання в сирому вигляді, за винятком продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключають ризик сальмонел	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/ Brak w 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.8 Produkty mięsne przeznaczone do spożycia w stanie surowym, z wyłączeniem produktów, w przypadku których proces produkcyjny lub skład produktu wyeliminuje ryzyko salmonelli.	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	M9 EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
9. М'ясні продукти, виготовлені з м'яса птиці,	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/ Brak w 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу,	1.9 Produkty mięsne wytworzone z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu

призначені для споживання після термічної обробки						протягом терміну їх придатності	po ugotowani u						w okresie ich przydatności do spożycia
10. Желатин та колаген	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/ Brak w 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.10 Żelatyna i kolagen	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
11. Сири, масло та вершки, виготовлені з сирого молока або молока, яке піддавалося термообробці при температурі нижчій, ніж це передбачено для пастеризації-10	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/ Brak w 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.11 Sery, masło i śmietana wyprodukowane z surowego mleka lub mleka, które zostało poddane obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja ( _ 10)	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
12. Сухе молоко та суха сироватка-10	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.12 Mleko w proszku i serwatka w proszku	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
13. Морозиво-11, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключають ризик сальмонел	Salmonella	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.13 Lody (11),, z wyłączeniem produktów, w których proces produkcji lub skład danego produktu eliminuje ryzyko Salmonelli	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

14. Яєчні продукти, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключає ризик сальмонел	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.14 Produkty jajeczne, z wyłączeniem produktów, w przypadku których proces produkcyjny lub skład produktu wyeliminuje ryzyko salmonelli.	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
15. Готові до споживання харчові продукти, що містять сирі яйця, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключає ризик сальмонел	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.15 Gotowa do spożycia żywność zawierająca surowe jaja, z wyłączeniem produktów, w przypadku których proces produkcyjny lub skład produktu wyeliminuje ryzyko salmonelli.	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g lub ml	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
16. Ракоподібні та молюски, що пройшли термічну обробку	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.16 Gotowane skorupiaki i mięczaki	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
17. Живі двостулкові молоски та живі голкошкірі, живі оболонкові та живі черевоногі	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.17 Żywe małże i żywe szkarłupnie, osłonice i ślimaki	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

18. Проростки насіння (готові до споживання)- 12	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.18 Nasiona kiełkujące (gotowe do spożycia) (23)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
19. Заздалегідь нарізані фрукти і овочі (готові до споживання)	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.19 Wstępnie pocięte owoce i warzywa (gotowe do spożycia)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
20. Непастеризовані фруктові і овочеві соки (готові до споживання)	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.20 Niepasteryzowane (24) soki owocowe i warzywne (gotowe do spożycia)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
21. Сири, сухе молоко та суха сироватка, як зазначено в критеріях на коагулазопозитивні стафілококи в позиціях <a href="#">2.3-2.5</a> , <a href="#">2.7 розділу II додатка 2</a> до цих Критеріїв	enterotoksyny gronkowcowe (ентеротоксини стафілокока)	5	0	Не виявлено у 25 г	<b>Європейський метод скринінгу CRL для коагулазо позитивних стафілококів-13/</b> <i>Europejska metoda przesiewowa CRL dla gronkowców w koagulazododatnich-13</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.21 Sery, mleko w proszku i serwatka w proszku, o których mowa w kryteriach dla gronkowców koagulazododatnich w rozdziale 2.2 niniejszego załącznika	enterotoksyny gronkowcowe	5	0	Nie wykryto w 25 g	<b>EN ISO 19020</b>	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
22. Суха суміш для дітей грудного віку та сухі суміші для	<i>Salmonella</i>	30	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.22 Suszone preparaty dla niemowląt i suszona żywność dietetyczna	<i>Salmonella</i>	30	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

спеціальних медичних потреб, призначені для дітей (молодше шести місяців)							do specjalnych celów medycznych przeznaczonych dla niemowląt w wieku poniżej sześciu miesięcy						
23. Сухі суміші, призначені для задоволення особливих потреб у харчуванні для дітей грудного віку (від шести місяців до одного року)	<i>Salmonella</i>	30	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.23 Suszone preparaty do dalszego żywienia niemowląt	<i>Salmonella</i>	30	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
24. Суха суміш для дітей грудного віку та сухі дієтичні суміші для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей грудного віку (молодше шести місяців)-14	<i>Cronobacter spp.</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Відсутність у 10 г/	ISO/TS 22964	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.24 Suszone preparaty do początkowego żywienia niemowląt i dietetyczna żywność w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy (14)	<i>Cronobacter</i> sp p. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Nie wykryto w 10 g	EN ISO 22964	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

## Załącznik 2 w sprawie kryteriów

8

25. Живі двостулкові молюски та живі голкошкірі, живі оболонкові та живі червоногі	<i>E. coli</i> -15	<b>1-16</b>	<b>0</b>	230 кліток (метод НВЧ) у 100 г м'яса або мантийної рідини	ISO TS 16649-3	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.25 Żywe małże i żywe szkarłupnie, osłonce i ślimaki morskie	<i>E. coli</i> (15)	<b>5</b> (16)	<b>1</b>	230 MPN/100 g mięszu i płynu wewnątrzstawkowego	<b>700 MPN/100 g mięszu i płynu wewnątrzstawkowego</b>	EN/ISO 16649-3	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
--	--------------------	-------------	----------	---	----------------	---	---	---------------------	---------------	----------	---	--	----------------	---



26. Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину-17	Гістамін	9-18	2	100 мг/кг	200 мг/кг	<b>Високоефективна рідинна хроматографія/</b> <i>Wysokosprawnachromatografia cieczowa</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.26 Produkty rybółóstwa pochodzące od gatunków ryb, z którymi związana jest wysoka zawartość histydyny (17)	Histamina	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	<b>EN ISO 19343</b>	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
27. Рибні продукти, які були піддані ферментативному дозріванню в розчині, виготовлені з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину-17	Гістамін	9	2	200 мг/кг	400 мг/кг	<b>Високоефективна рідинна хроматографія/</b> <i>Wysokosprawnachromatografia cieczowa</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.27 Produkty rybółóstwa, <b>z wyjątkiem tych należących do kategorii żywności 1.27</b> , które zostały poddane procesowi dojrzewania enzymatycznego w solance, wytworzone z gatunków ryb, z którymi związana jest wysoka zawartość histydyny (17)	Histamina	9 (18)	2	200 mg/kg	400 mg/kg	<b>EN ISO 19343</b>	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
<b>Brak</b>								<b>1.27a Sos rybny wytwarzany w drodze fermentacji produktów rybółóstwa</b>	<b>Histamina</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>400 mg/kg</b>		<b>► M9 EN ISO 19343 ◀</b>	<b>Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia</b>

28. Сире м'ясо птиці-19	Salmonella typhimurium- 20 та Salmonella enteritidis	5	0	Відсутність у 25 г	EN/ISO 6579 (для виявлення) , схема Кауфмана- Уайта (для	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.28 Świeże mięso drobiowe (20)	Salmonella Ty phimurium (21) Salmonella Ent eritidis	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1 (w celu wykrywani a) White- Kauffmann -Le Minor	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
----------------------------	---	---	---	-----------------------	---	--	---	---	---	---	--------------------------	---	--

					встановлен ня серотипу)							proces (w celu określenia serotypów)	
Brak							1.29 Kielki (23)	<i>E. coli</i> produkująca toksynę Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 i O104:H4	5	0	► M9 Nie wykryto ◄ w 25 gramach	CEN/ISO TS 13136 (22)	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia
Brak							1.30 Mięso z gadów	Salmonella	5	0	Nie wykryto w 25 g	EN ISO 6579-1	Produkty wprowadzone do obrotu w okresie ich przydatności do spożycia

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548									Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych								
Załącznik 2  KRYTERIA W ZAKRESIE HIGIENY procesu technologicznego <u>I. Mięso i produkty mięsne</u>									ZAŁĄCZNIK I  Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych Rozdział 2.  Kryteria dotyczące higieny procesu  <u>2.1 Mięso i produkty mięsne</u>								
Категорія харчових продуктів /  <i>Kategoria żywności</i>	Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти/  <i>Mikroorganizmy</i>	План відбору зразків-1/  <i>Plan pobierania próbek<sup>1</sup></i>		Допустимі межі-2/  <i>Limity<sup>2</sup></i>		Аналітичний референс метод-3/  <i>Analityczna metoda odniesienia<sup>3</sup></i>	Стадія, де застосовується показник/  <i>Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/  <i>Działanie w przypadku niewłaściwych wyników</i>	Kategoria żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Analityczna metoda odniesienia (3)	Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Działanie w przypadku niewłaściwych wyników
		n	c	m	M						n	c	m	M			
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	2.1.1 Tusze bydła, owiec, kóz i koni (4)	Liczba kolonii bakterii tlenowych			3,5 log cfu/cm2 średnia dzienna log	5,0 log cfu/cm2 średnia dzienna log	EN ISO 4833-1	Tusze po obróbce, ale przez schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd u kontroli procesu
	<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	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю		Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm2 średnia dzienna log	2,5 log cfu/cm2 średnia dzienna log	EN ISO 21528-2	Tusze po obróbce, ale przez schłodzeniem	Poprawa higieny uboju i przegląd u kontroli procesu

							охолоджен ням	технологічн ого процесу									
1.2. Туші свиней-4	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів			Логариф м 4,0 КУО/см- 2. Денний середній логариф м	Логарифм 5,0 КУО/см- 2. Денний середній логарифм	ISO 4833	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолоджен ням	Удосконален ня гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічн ого процесу	2.1.2 Tusze świń	Liczba kolonii bakterii tlenowyc h			4,0 log cfu/cm2 średni a dzienn a log	5,0 log cfu/cm2 średni a dzienn a log	EN ISO 4833-1	Tusze po obróbce, ale przez schłodze niem	Poprawa higieny uboju i przegląd u kontroli procesu
	Enterobacteria ceae			Логариф м 2,0 КУО/см- 2. Денни й середній логариф м	Логарифм 3,0 КУО/см- 2. Денний середній логарифм	ISO 21528- 2	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолоджен ням	Удосконален ня гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічн ого процесу		Enterobac teriaceae			2,0 log cfu/cm2 średni a dzienn a log	3,0 log cfu/cm2 średni a dzienn a log	EN ISO 2 1528-2	Tusze po obróbce, ale przez schłodze niem	Poprawa higieny uboju i przegląd u kontroli procesu
1.3. Туші великої рогатої худоби, овець, кіз та коней	Salmonella	50-5	2-6	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу/		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолоджен ням	Удосконален ня гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічн ого процесу та походження тварин	2.1.3 Tusze bydła, owiec, kóz i koni	Salmonella	50 (s)	2 (6)	Nie wykryto w obszarze testowania w przeliczeniu na tuszę		EN ISO 6579-1	Tusze po obróbce, ale przez schłodze niem	Poprawa higieny uboju, przegląd u kontroli procesu oraz pochodze nia zwierząt
1.4. Туші свиней	Salmonella	50-5	5-6	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу/		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх	Удосконален ня гігієни забою та перегляд заходів з	2.1.4 Tusze świń	Salmonella	50 (s)	3 (6)	Nie wykryto w obszarze testowania w przeliczeniu na tuszę		EN ISO 6579-1	Tusze po obróbce, ale	Poprawa higieny uboju i

						органів, але перед охолодженням	контролю технологічного процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження							przed schładzaniem	przeglądu procesu kontroli, pochodzenie zwierząt oraz bezpieczeństwa biologicznego środków w gospodarstwach pochodzenia
1,5. Тушки птиці: бройлерів та індичок	<i>Salmonella spp.</i> <sup>10</sup>	50-5	7-6 c=5 для бройлерів; з 01.01.2013 c=5 для індиків	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/ <b>Tusze po obróbce ale przed schłodzeniem.</b> <b>Tusze po zamrożeniu.</b>	Удосконалення гігієни забою та перегляд заходів з контролю процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження	2.1.5 Tuszki drobiowe broilerów i indyków	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) Z 1.1.201 2 c = 5 dla broilerów Z 1.1.201 3 c = 5 dla indyków	Nie wykryto w 25 g zbiorczej próbki skóry szyi	EN ISO 6579-1	<b>Tusze po schłodzeniu</b>	Poprawa higieny uboju i przeglądu kontroli procesu, pochodzenia zwierząt oraz środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwach pochodzenia

1.6. М'ясний фарш	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів-7	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> КУО/г	5 x 10 <sup>6</sup> КУО/г	ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або	2.1.6 Mięso mielone	Liczba kolonii bakterii tlenowych (7)	5	2	5 × 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 × 10 <sup>6</sup> cfu/g	EN ISO 4833-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz ulepszenie wyboru i/lub
-------------------	--	---	---	---------------------------	---------------------------	----------	--------------------------------	---	---------------------	---------------------------------------	---	---	---------------------------	---------------------------	---------------	--------------------------	--

								походження сировини									pochodzenia surowców
	<i>E. coli</i> -8	5	2	50 КУО/г	500 КУО/г	ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини		<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz ulepszenie wyboru i/lub pochodzenia surowców
1.7. М'ясо механічного обвалювання-9	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> КУО/г	5 x 10 <sup>6</sup> КУО/г	ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини	2.1.7 Mięso oddzielone mechanicznie (MSM) <sup>(9)</sup>	Liczba kolonii bakterii tlenowych	5	2	5 × 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 × 10 <sup>6</sup> cfu/g	EN ISO 4833-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz ulepszenie wyboru i/lub pochodzenia surowców
	<i>E. coli</i> -8	5	2	50 КУО/г	500 КУО/г	ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини		<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz ulepszenie wyboru i/lub pochodzenia



																	surowc w
1.8. М'ясні напівфабрик ати	<i>E. coli</i> -s	5	2	500 КУО/г або см-2	5000 КУО/г або см-2	ISO 16649- 1 або 2	Наприкінці виробничо г о процесу	Удосконален ня гігієни виробництва та вдосконален ня відбору та/або походження сировини	2.1.8 Przetwory mięsne	<i>E. coli</i> (s)	5	2	500 cfu/g lub cm <sup>2</sup>	5 000 cfu/g lub cm <sup>2</sup>	ISO 16649- 1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz ulepszeni e wyboru i/lub pochodze nia surowc w
Brak									2.1.9 Tuszki broilerów	<i>Campylo bacterspp .</i>	50 (s)	c = 20 Z 1.1.202 0 c = 15; Z 1.1.202 5 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Tusze po schłodze niu	Poprawa higieny ubiju, przegląd u kontroli procesu, pochodze nia zwierząt oraz środków bezpiecze ństwa biologicz nego w gospodar stwach pochodze nia	

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548							Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych										
Załącznik 2 KRYTERIA HIGIENY procesu technologicznego <u>II. Mleko i produkty nabiałowe</u>							ZALĄCZNIK I Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych Rozdział 2. Kryteria higieny procesu <u>2.2 Mleko i produkty nabiałowe</u>										
Категорія харчових продуктів/ <i>Kategoria żywności</i>	Мікроорганізми/ <i>Mikroorganizmy</i>	План відбору зразків-1/ <i>Plan pobierania próbek<sup>-1</sup></i>		Допустимі межі-2/ <i>Limity<sup>2</sup></i>		Аналітичний референс метод-3/ <i>Analityczna metoda odniesienia<sup>-3</sup></i>	Стадія, де застосовується показник/ <i>Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Działanie w przypadku niewłaściwych wyników</i>	Kategoria żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity (2)		Analityczna metoda odniesienia (3)	Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Działanie w przypadku niewłaściwych wyników
		n	c	m	M						n	c	m	M			
2.1. Пастеризоване молоко та інші пастеризовані рідкі молочні продукти-4	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	< 10 КУО/г		ISO 21528-1	Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності і термічної обробки та запобігання повторному забрудненню, а також перевірка якості сировини	2.2.1 Mleko pasteryzowane i inne płynne pasteryzowane produkty nabiałowe (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		EN ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Sprawdzenie wydajności obróbki termicznej oraz zapobiegania ponownemu zanieczyszczeniu, jak również jakości surowców

2.2. Сири, вироблені з молока або сироватки, які піддавалися	<i>E. coli</i> -5	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	ISO 16649-1 або ISO 16649-2	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що	Удосконален ня гігієни виробництва та відбору сировини	2.2.2  Sery wytwarzane z mleka lub serwatki, które zostały poddane	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	W momencie podczas procesu produkcji, gdy liczba bakterii E.coli jest	Poprawa higieny procesu i wyboru surowców
--	-------------------	---	---	-----------	------------	-----------------------------	---	--	--	--------------------	---	---	-----------	-------------	-------------------	---	---

термічній обробці							кількість <i>E. coli</i> буде найвищою		obróbce termiczn ej							uznawana za najwyższą (6)	
2,3. Сири, вироблені з сирого молока	Коагулазо позитивні стафілоко ки	5	2	10. 4 КУО/ г	10. 5 КУО/ г	EN/ISO 6888-2	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість стафілококів буде найвищою	Удосконален ня гігієни виробництва та відбору сировини. Якщо виявлені значення > 10.5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококо ві ентеротокси ни	2.2.3  Sery wytwarzan e z surowego mleka	Gronkowce koagulazod odatnie	5	2	10 4 c fu/g	10 5 c fu/g	EN/ISO 6888-2	W momencie podczas procesu produkcji, gdy liczba bakterii <i>E.coli</i> jest uznawana za niajwyższą	Poprawa higieny procesu i wyboru surowców. Jeśli wykryto wartości > 10s cfu/g, dana partia serów musi zostać poddana testom w kierunku enterotoksyn gronkowcow ych.
2.4. Сири, вироблені з молока, яке піддавалося термічній обробці при температурі, нижчій за температуру пастеризації-7, та дозрілі сири, вироблені з молока або сироватки, які пройшли пастеризацію або термічну обробку з вищою	Коагулазо позитивні стафілоко ки	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	EN/ISO 6888-1 або EN/ISO 6888-2	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість стафілококів буде найвищою	Удосконален ня гігієни виробництва та відбору сировини. Якщо виявлені значення > 10.5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококо ві ентеротокси ни	2.2 Sery wyprodukow ane z mleka lub które zostało poddane obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja (7) oraz sery dojrzewające wytwarzane z mleka lub serwatki, które zostały poddane pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze(7)	Gronkowce koagulazod odatnie	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 lub 2		

температурою-7																	
2.5. Недозрілі м'які сири (свіжі сири), зроблені з молока або сироватки, які пройшли пастеризацію або термічну обробку при вищій температурі-7	Коагулазо позитивні стафілококи	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	EN/ISO 6888-1 або EN/ISO 6888-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва. Якщо виявлені значення > 10.5 КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококи ентеротоксини	2.2.5 Miękkie sery niedojrzewające wytwarzane z mleka lub serwatki, które zostały poddane pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze(7)	Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu. Jeśli wykryto wartości > 10.5 cfu/g, dana partia serów musi zostać poddana testom w kierunku enterotoksyn gronkowcowych.
2.6. Масло та вершки, вироблені із сирого молока або молока, яке пройшло термічну обробку при температурі, нижчій за температуру пастеризації	<i>E. coli</i> -5	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини	2.2.6 Masło i śmietana wyprodukowane z surowego mleka lub mleka, które zostało poddane obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu i wyboru surowców
2.7. Сухе молоко та суха сироватка-4	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 КУО/г		ISO 21528-2	Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності і термічної обробки та запобігання повторному забрудненню	2.2.7 Mleko w proszku i serwatka w proszku (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		EN ISO 21528-2	Koniec procesu produkcji	Kontrola wydajności procesu obróbki termicznej i zapobieganie ponownemu zanieczyszczeniu

	Коагулазо позитивні стафілоко ки	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	EN/ISO 6888-1 або EN/ISO 6888-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконален ня гігієни виробництва . Якщо виявлені значення > 10.5 КУО/г, партія повинна бути досліджена на стафілококо ві ентеротокси ни		Gronkowce koagulazod odatknie	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu. Jeśli wykryto wartości > 10.5 cfu/g, dana partia musi zostać poddana testom w kierunku enterotoksyn gronkowcow ych.
2.8. Морозиво- 8 та заморожені молочні десерти	<i>Enterobact eriacae</i>	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	ISO 21528-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконален ня гігієни виробництва	2.2.8  Lody (8) i mrożone desery nabiałowe	Enterobacte riaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 215 28-2	Koniec procesu produkcji	Poprawa Higieny procesu
2.9. Сухі суміші для дітей грудного віку та сухий дістичний харчовий продукт для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей грудного віку (молодше шести місяців)	<i>Enterobact eriacae</i>	10	0	Відсутність в 10 г/		ISO 21528-1	Наприкінці виробничого процесу	Удосконален ня гігієни виробництва для мінімізації забруднення. 9	2.2. 9 Suszone preparaty do początkoweg o żywienia niemowląt i dietetyczna żywność w proszku specjalnego przeznaczeni a medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku poniżej sześciu miesięcy	Enterobacte riaceae	10	0	Nie wykryto w 10 g		EN ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu, w celu zminimalizo wania zanieczyszcz enia (9)

2.10. Сухі суміші для дітей молодшого віку	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Відсутність в 10 г/		ISO 21528-1	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва для мінімізації забруднення	2.2.10 Suszone preparaty do dalszego żywienia niemowląt	Enterobacteriaceae	5	0	Nie wykryto w 10 g		EN ISO 21528-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu, w celu zminimalizowania zanieczyszczenia
2.11. Сухі суміші для дітей грудного віку та сухий дієтичний харчовий продукт для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей грудного віку (молодше шести місяців)	Предбачений <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 КУО/г	500 КУО/г	EN/ISO 7932-10	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва . Запобігання повторному забрудненню. Відбір сировини	2.2.11 Suszone preparaty do początkowego żywienia niemowląt i dietetyczna żywność w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku poniżej sześciu miesięcy	Przypuszczalny <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny procesu. Zapobieganie zanieczyszczeniu. Wybór surowców/

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548									Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych								
Załącznik 2  KRYTERIA HIGIENY procesu technologicznego  III. Produkty jajeczne									ZAŁĄCZNIK I  Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych Rozdział 2.  Kryteria higieny procesu  2.3 Produkty jajeczne								
Категорія харчових продуктів/  Kategoria żywności	Мікроорганізми/  Mikroorganizmy	План відбору зразків-1/  Plan pobierania próbek <sup>1</sup>		Допустимі межі-2/  Limity <sup>(-2)</sup>		Аналітичний референс метод/Analityczna metoda odniesienia	Стадія, де застосовується план/зник/  Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Дії у випадку незадовільних результатів/  Działanie w przypadku niewłaściwych wyników	Kategoria żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Analityczna metoda odniesienia (2)	Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Działanie w przypadku niewłaściwych wyników
3,1. Яєчні 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	2.3.1 Produkty jajeczne	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g lub ml	100 cfu/g lub ml	EN ISO 21528-2 ◀	Koniec procesu produkcji	Kontrola wydajności procesu obróbki termicznej i zapobieganie ponownemu zanieczyszczeniu



KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548									Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych								
Załącznik 2  KRYTERIA HIGIENY procesu technologicznego  <u>IV. Produkty rybołówstwa</u>									ZALĄCZNIK I  Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych Rozdział 2.  Kryteria higieny procesu <u>2.4</u>  <u>Produkty rybołówstwa</u>								
Категорія харчових продуктів/  <i>Kategoria żywności</i>	Мікроорганізми /  <i>Mikroorganizmy</i>	План відбору зразків-1/  <i>Plan pobierania próbek<sup>1</sup></i>		Допустимі межі-2/  Limity <sup>(-2)</sup>		Аналітичний референс метод /  <i>Analityczna metoda odniesienia</i>	Стадія, де застосовується показник/  <i>Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/  <i>Działanie w przypadku niewłaściwych wyników</i>	Kategoria żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Analityczna metoda odniesienia (2)	Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Działanie w przypadku niewłaściwych wyników
		n	c	m	M						n	c	m	M			
4.1. Продукція з ракоподібних та молюсків, що пройшли термічну обробку, без раковин, панцира та із знятими стулками	<i>E. coli</i>	5	2	1/г	10/г	ISO TS 16649-3	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва	2.4.1. Produkty z gotowanych skorupiaków i mięczaków pozbawionych skorup i obranych	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji
	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		Gronkowce koagulazododatnie	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE służące do ustalania wskaźników bezpieczeństwa żywności ZATWIERDZONE Zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia Ukrainy z dnia 19.07.2012 № 548									Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych								
Załącznik 2 KRYTERIA HIGIENY procesu technologicznego  <i>V. Warzywa, owoce i produkty z nich wytworzone</i>									ZAŁĄCZNIK I Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych  Rozdział 2. Kryteria dotyczące higieny procesu <u>2.5, Warzywa, owoce i produkty z nich wytworzone</u>								
Категорія харчових продуктів/ <i>Kategoria żywności</i>	Мікроорганізми/ <i>Mikroorganizmy</i>	План відбору зразків-1/ <i>Plan pobierania próbek 1</i>		Допустимі межі-2/ Limity <sup>(-2)</sup>		Аналітичний референс метод/Analityczna metoda odniesienia	Стадія, де застосовується показник/ <i>Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Działanie w przypadku niewłaściwych wyników</i>	Kategoria żywności	Mikroorganizmy	Plan pobierania próbek (1)		Limity		Analityczna metoda odniesienia (2)	Etap, do którego zastosowanie ma dane kryterium	Działanie w przypadku niewłaściwych wyników
		n	c	m	M						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	2.5.1 Wstępnie pocięte owoce i warzywa (gotowe do spożycia)	E. coli	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcji	Poprawa higieny procesu i wyboru surowców
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	2.5.2 Niepasteryzowane (3) soki owocowe i warzywne (gotowe do spożycia)	E. coli	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 lub 2	Proces produkcji	Poprawa higieny procesu i wyboru surowców

[illegible]