

NB Differences between EU and UA are highlighted in RED text on GREEN background

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs								
Annex 1 - CRITERIA of food safety							ANNEX I - Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 1. Food safety criteria								
Категорія харчових продуктів/ <i>Food category</i>	Мікроорганізм и/їхні токсини, метаболіти/ <i>Micro-organisms/their toxins, metabolites</i>	План відбору зразків ^{-1/} <i>Sampling plan⁻¹</i>		Допустимі межі ^{-2/} <i>Limits⁻²</i>		Аналітичний референс метод ^{-3/} <i>Analytical reference method⁻³</i>	Стадія, де застосовується показник/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan ⁽¹⁾		Limits ⁽²⁾		Analytical reference method ⁽³⁾	Stage where the criterion applies
		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	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Відсутність у 25 г	EN/ISO 11290-1	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.1 Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Not detected in 25 g		EN/ISO 11290-1	Products placed on the market during their shelf-life	

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

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 Ready-to-eat foods able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Products placed on the market during their shelf-life
		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	Not detected in 25 g ⁽⁷⁾	EN/ISO 11290-1	Before the food has left the immediate control of the food business operator, who has produced it
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 Ready-to-eat foods unable to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Products placed on the market during their shelf-life
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 Minced meat and meat preparations intended to be eaten raw	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
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 Minced meat and meat preparations	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the

виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки						протягом терміну їх придатності	made from poultry meat intended to be eaten cooked						market during their shelf-life
6. М'ясний фарш і м'ясні напівфабрикати, виготовлені з видів інших, ніж птиця, призначені для споживання після термічної обробки	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 10 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.6 Minced meat and meat preparations made from other species than poultry intended to be eaten cooked	<i>Salmonella</i>	5	0	_Not detected in 10 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
7. М'ясо механічного обвалювання ⁹	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 10 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.7 Mechanically separated meat (MSM) (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 10 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
8. М'ясні продукти, призначені для споживання в сирому вигляді, за винятком продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключають ризик сальмонел	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/ Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.8 Meat products intended to be eaten raw, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	M9_EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
9. М'ясні продукти, виготовлені з м'яса птиці,	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/ Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу,	1.9 Meat products made from poultry meat intended	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

призначені для споживання після термічної обробки						протягом терміну їх придатності	to be eaten cooked						market during their shelf-life
10. Желатин та колаген	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/ <i>Absence in 25 g</i>	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.10 Gelatine and collagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
11. Сири, масло та вершки, виготовлені з сирого молока або молока, яке піддавалося термообробці при температурі нижчій, ніж це передбачено для пастеризації ¹⁰	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/ <i>Absence in 25 g</i>	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.11 Cheeses, butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation (¹⁰)	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
12. Сухе молоко та суха сироватка ¹⁰	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.12 Milk powder and whey powder	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
13. Морозиво ¹¹ , крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключають ризик сальмонел	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.13 Ice cream (¹¹), excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life

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 Egg products, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
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 Ready-to-eat foods containing raw egg, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g or ml	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
16. Ракоподібні та молоски, 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 Cooked crustaceans and molluscan shellfish	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
17. Живі двостулкові молоски та живі голкошкірі, живі оболонкові та живі червоногі	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г/	EN/ISO 6579	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.17 Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and gastropods	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

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 Sprouted seeds (ready-to-eat) ⁽²³⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
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 Precut fruit and vegetables (ready-to-eat)	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
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 Unpasteurised ⁽²⁴⁾ fruit and vegetable juices (ready-to-eat)	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life
21. Сири, сухе молоко та суха сироватка, як зазначено в критеріях на коагулазопозитивні стафілококи в позиціях 2.3-2.5, 2.7 розділу II додатка 2 до цих Критеріїв	Staphylococcal enterotoxins (ентеротоксини стафілокока)	5	0	Не виявлено у 25 г	Європейський метод скринінгу CRL для коагулазопозитивних стафілококів^{-13/} <i>European CRL screening method for coagulase-positive staphylococci⁻¹³</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.21 Cheeses, milk powder and whey powder, as referred to in the coagulase-positive staphylococci criteria in Chapter 2.2 of this Annex	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 19020	Products placed on the market during their shelf-life
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 Dried infant formulae and dried dietary foods	<i>Salmonella</i>	30	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

спеціальних медичних потреб, призначені для дітей (моладше шести місяців)							for special medical purposes intended for infants below six months of age							
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 Dried follow-on formulae	<i>Salmonella</i>	30	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life	
24. Суха суміш для дітей грудного віку та сухі дієтичні суміші для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей грудного віку (моладше 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 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below 6 months of age ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter sp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Not detected in 10 g	EN ISO 22964	Products placed on the market during their shelf-life	
25. Живі двостулкові молюски та живі голкошкірі, живі оболонкові та живі червоногі	<i>E. coli</i> ¹⁵	1 ¹⁶	0	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 Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1	230 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid	700 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid	EN/ISO 16649-3	Products placed on the market during their shelf-life

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

26. Рибні продукти з видів риб, пов'язаних з високим вмістом гістидину ¹⁷	Гістамін	9-18	2	100 мг/кг	200 мг/кг	Високоефективна рідинна хроматографія/ <i>High performance liquid chromatography</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.26 Fishery products from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN ISO 19343	Products placed on the market during their shelf-life
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	Високоефективна рідинна хроматографія/ <i>High performance liquid chromatography</i>	Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності	1.27 Fishery products, except those in food category 1.27a , which have undergone enzyme maturation treatment in brine, manufactured from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN ISO 19343	Products placed on the market during their shelf-life
Absent								1.27a Fish sauce produced by fermentation of fishery products	Histamine	1	0	400 mg/kg		►M9 EN ISO 19343 ◀	Products placed on the market during their shelf-life
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 Fresh poultry meat (20)	Salmonella Typhimurium (21) Salmonella Enteritidis	5		0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1 (for detection) White-Kauffmann-Le Minor	Products placed on the market during their shelf-life

Annex 2 on Microbiological criteria for foodstuffs

					встановлен ня серотипу)							scheme (for serotyping)	
Absent						1.29 Sprouts⁽²³⁾	Shiga toxin producing <i>E. coli</i>(STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4	5	0	►M9 Not detected ◀ in 25 grams	CEN/ISO TS 13136⁽²²⁾	Products placed on the market during their shelf-life	
Absent						1.30 Reptile meat	Salmonella	5	0	Not detected in 25 g	EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life	

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs										
Annex 2 HYGIENIC CRITERIA of technological process <u>I. Meat and meat products</u>							ANNEX I Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 2. Process hygiene criteria <u>2.1 Meat and products thereof</u>										
Категорія харчових продуктів / <i>Food category</i>	Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти/ <i>Micro-organisms</i>	План відбору зразків ^{-1/} <i>Sampling plan</i>		Допустимі межі ^{-2/} <i>Limits</i> ⁻²		Аналітичний референс метод ^{-3/} <i>Analytical reference method</i> ⁻³	Стадія, де застосовується показник/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Action in case of unsatisfactory results</i>	Food category	Micro-organisms	Sampling plan ⁽¹⁾		Limits ⁽²⁾		Analytical reference method ⁽³⁾	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		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 Carcasses of cattle, sheep, goats and horses ⁽⁴⁾	Aerobic colony count			3,5 log cfu/cm ² daily mean log	5,0 log cfu/cm ² daily mean log	EN ISO 4833-1	Carcasses after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
	<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/cm ² daily mean log	2,5 log cfu/cm ² daily mean log	EN ISO 21528-2	Carcasses after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls

						охолоджен ням	технологічн ого процесу										
1.2. Туші свиней ⁴	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів			Логарифм 4,0 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	2.1.2 Carcases of pigs	Aerobic colony count			4,0 log cfu/cm ² daily mean log	5,0 log cfu/cm ² daily mean log	EN ISO 4833-1	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
	<i>Enterobacteriaceae</i>			Логарифм 2,0 КУО/см ² . Денний середній логарифм	Логарифм 3,0 КУО/см ² . Денний середній логарифм	ISO 21528-2	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу		Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm ² daily mean log	3,0 log cfu/cm ² daily mean log	EN ISO 21528-2	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
1.3. Туші великої рогатої худоби, овець, кіз та коней	<i>Salmonella</i>	50 ⁻⁵	2 ⁻⁶	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу/		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, але перед охолодженням	Удосконалення гігієни забою худоби та перегляд заходів з контролю технологічного процесу та походження тварин	2.1.3 Carcasses of cattle, sheep, goats and horses	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)	Not detected in the area tested per carcass	EN ISO 6579-1	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene, review of process controls and of origin of animals	
1.4. Туші свиней	<i>Salmonella</i>	50 ⁻⁵	5 ⁻⁶	Відсутність у зоні, що досліджується, на тушу/		EN/ISO 6579	Туші після зняття шкіри, видалення внутрішніх	Удосконалення гігієни забою та перегляд заходів з	2.1.4 Carcasses of pigs	<i>Salmonella</i>	50 (5)	3 (6)	Not detected in the area tested per carcass	EN ISO 6579-1	Carcases after dressing but	Improvements in slaughter hygiene and	

						органів, але перед охолодженням	контролю технологічного процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження								before chilling	review of process controls, origin of animals and of the biosecurity measures in the farms of origin	
1.5. Тушки птиці: бройлерів та індичок	<i>Salmonella spp</i> ¹⁰	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/ Carcases after dressing but before chilling. Carcases after freezing.	Удосконалення гігієни забою та перегляд заходів з контролю процесу, походження тварин, заходи біологічної безпеки на фермах походження	2.1.5 Poultry carcasses of broilers and turkeys	<i>Salmonella spp.</i> (10)	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ From 1.1.201 2 c = 5 for broilers From 1.1.2013 c = 5 for turkeys	Not detected in 25 g of a pooled sample of neck skin		EN ISO 6579-1	Carcases after chilling	Improvement in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and biosecurity measures in the farms of origin
1.6. М'ясний фарш	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів ⁷	5	2	5 x 10 ⁵ КУО/г	5 x 10 ⁶ КУО/г	ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або	2.1.6 Minced meat	Aerobic colony count (7)	5	2	5 x 10 ⁵ cfu/g	5 x 10 ⁶ cfu/g	EN ISO 4833-1	End of the manufacturing process	Improvements in production and improvements in selection and/or

								походження сировини								origin of raw materials	
	<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 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of raw materials
1.7. М'ясо механічного обвалювання ⁹	Кількість колоній аеробних мікроорганізмів	5	2	5 x 10 ⁵ КУО/г	5 x 10 ⁶ КУО/г	ISO 4833	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини	2.1.7 Mechanically separated meat (MSM) ⁽⁹⁾	Aerobic colony count	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	EN ISO 4833-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of raw materials
	<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 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of

																	raw materials
1.8. М'ясні напівфабрикати	<i>E. coli</i> ⁸	5	2	500 КУО/г або см ²	5000 КУО/г або см ²	ISO 16649-1 або 2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва та вдосконалення відбору та/або походження сировини	2.1.8 Meat preparations	<i>E. coli</i> (8)	5	2	500 cfu/g or cm ²	5 000 cfu/g or cm ²	ISO 16649-1 or 2	End of the manufacturing process	Improve ments in productio n hygiene and improve ments in selection and/or origin of raw materials
Absent									2.1.9 Carc ases of broilers	<i>Campylo bacterspp</i> .	50 (5)	c = 20 From 1.1.202 0 c = 15; From 1.1.202 5 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Carcases after chilling	Improve ments in slaughter hygiene, review of process controls, of animals' origin and of the biosecuri ty measures in the farms of origin	

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs										
Annex 2 HYGIENIC CRITERIA of technological process <u>II. Milk and dairy products</u>							ANNEX I Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 2. Process hygiene criteria <u>2.2 Milk and dairy products</u>										
Категорія харчових продуктів/ <i>Food category</i>	Мікроорганізми/ <i>Micro-organisms</i>	План відбору зразків ^{1/} <i>Sampling plan¹</i>		Допустимі межі ^{2/} <i>Limits²</i>		Аналітичний референс метод ^{3/} <i>Analytical reference method³</i>	Стадія, де застосовується показник/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Action in case of unsatisfactory results</i>	Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		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 термічної обробки та запобігання повторному забрудненню, а також перевірка якості сировини	2.2.1 Pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		EN ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Check on the efficiency of heat-treatment and prevention of recontamination as well as the quality of raw materials
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	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини	2.2.2 Cheeses made from milk or whey that has undergone	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	At the time during the manufacturing process when the <i>E. coli</i> count is	Improvements in production hygiene and selection of raw materials

термічний обробці							кількість <i>E. coli</i> буде найвищою		heat treatment							expected to be highest ⁽⁶⁾	
2.3. Сири, вироблені з сирого молока	Коагулазо позитивні стафілококи	5	2	10 ⁴ КУО/г	10 ⁵ КУО/г	EN/ISO 6888-2	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість стафілококів буде найвищою	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини. Якщо виявлені значення > 10 ⁵ КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	2.2.3 Cheeses made from raw milk	Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN/ISO 6888-2	At the time during the manufacturing process when the number of staphylococci is expected to be highest	Improvements in production hygiene and selection of raw materials. If values > 10 ⁵ cfu/g are detected, the cheese batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.
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 стафілококи	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	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини. Якщо виявлені значення > 10 ⁵ КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини	2.2.4 Cheeses made from milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation ⁽⁷⁾ and ripened cheeses made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment ⁽⁷⁾	Coagulase-positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 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 стафілококові ентеротоксини	2.2.5 Unripened soft cheeses (fresh cheeses) made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment ⁽⁷⁾	Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. If values > 10 ⁵ cfu/g are detected, the cheese batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.
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 Butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and selection of raw materials
2.7. Сухе молоко та суха сироватка ⁴	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 КУО/г		ISO 21528-2	Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності термічної обробки та запобігання повторному забрудненню	2.2.7 Milk powder and whey powder ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		EN ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Check on the efficiency of heat treatment and prevention of recontamination

	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 повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини		Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. If values $> 10^5$ cfu/g are detected, the batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.
2.8. Морозиво ⁸ та заморожені молочні десерти	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	ISO 21528-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва	2.2.8 Ice cream ⁽⁸⁾ and frozen dairy desserts	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene
2.9. Сухі суміші для дітей грудного віку та сухий дієтичний харчовий продукт для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей грудного віку (молодше шести місяців)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Відсутність в 10 г/		ISO 21528-1	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва для мінімізації забруднення ⁹	2.2.9 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Enterobacteriaceae	10	0	Not detected in 10 g		EN ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination ⁽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 Dried follow-on formulae	Enterobacteriaceae	5	0	Not detected in 10 g		EN ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination
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)	Передбачений <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 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. Prevention of recontamination. Selection of raw material.

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs										
Annex 2 HYGIENIC CRITERIA of technological process III. Egg products							ANNEX I Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 2. Process hygiene criteria 2.3 Egg products										
Категорія харчових продуктів/ <i>Food category</i>	Мікроорганізми/ <i>Micro-organisms</i>	План відбору зразків ^{-1/} <i>Sampling plan⁻¹</i>		Допустимі межі ^{-2/} <i>Limits⁻²</i>		Аналітичний референсний метод/ <i>Analytical reference method</i>	Стадія, де застосовується пункт/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Action in case of unsatisfactory results</i>	Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits		Analytical reference method (2)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M						n	c	m	M			
3.1. Яєчні продукти	<i>Enterobacteriaceae</i>	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 Egg products	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g or ml	100 cfu/g or ml	EN ISO 21528-2 ◀	End of the manufacturing process	Checks on the efficiency of the heat treatment and prevention of recontamination

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs										
Annex 2 HYGIENIC CRITERIA of technological process IV. Fishery products							ANNEX I Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 2. Process hygiene criteria 2.4 Fishery products										
Категорія харчових продуктів/ <i>Food category</i>	Мікроорганізми / <i>Micro-organisms</i>	План відбору зразків ^{1/} <i>Sampling plan¹</i>		Допустимі межі ^{2/} <i>Limits²</i>		Аналітичний референс метод / <i>Analytical reference method</i>	Стадія, де застосовується показник/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Action in case of unsatisfactory results</i>	Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits		Analytical reference method (2)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M						n	c	m	M			
4.1. Продукція з ракоподібних та молосків, 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. Shelled and shucked products of cooked crustaceans and molluscan shellfish	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	End of the manufacturing process	Improve ments in productio n hygiene
	Коагулазопозити в-ні стафілококи	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	EN/ISO 6888-1 або EN/ISO 6888-2	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва		Coagulas e-positive staphyloc occi	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufact uring process	Improve ments in productio n hygiene

MICROBIOLOGICAL CRITERIA for establishment of food safety indicators APPROVED by Order of the Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548							Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs										
Annex 2 HYGIENIC CRITERIA of technological process <i>V. Vegetables, fruits and products thereof</i>							ANNEX I Microbiological criteria for foodstuffs Chapter 2. Process hygiene criteria <i>2.5 Vegetables, fruits and products thereof</i>										
Категорія харчових продуктів/ <i>Food category</i>	Мікроорганізми/ <i>Micro-organisms</i>	План відбору зразків ^{1/} <i>Sampling plan¹</i>		Допустимі межі ^{2/} <i>Limits²</i>		Аналітичний референс метод/ <i>Analytical reference method</i>	Стадія, де застосовується показник/ <i>Stage where the criterion applies</i>	Дії у випадку незадовільних результатів/ <i>Action in case of unsatisfactory results</i>	Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits		Analytical reference method (2)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M						n	c	m	M			
5.1. Нарізані фрукти та овочі (готові до споживання)	<i>E. coli</i>	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 Pre cut fruit and vegetables (ready-to-eat)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Manufacturing process	Improvements in production hygiene, selection of raw materials
5.2. Непастеризовані фруктові та овочеві соки (готові до споживання)	<i>E. coli</i>	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 Unpasteurised (3) fruit and vegetable juices (ready-to-eat)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Manufacturing process	Improvements in production hygiene, selection of raw materials

