

МЕТОДИЧНО УКАЗАНИЕ

**за национални микробиологични критерии за
хранителни продукти,
които не са обект на Регламент ЕС 2073/2005 и
Регламент ЕС 1441/2007**

ИЗГОТВИЛ : доц. д-р Росица Еникова, дм

**Н Ц О О З
София**

МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО
ДИРЕКЦИЯ «ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ»

МЕТОДИЧНО УКАЗАНИЕ

**за националните микробиологични критерии за храни, които не са обект на
Регламент ЕС 2073/2005, изменен с Регламент ЕС 1441/2007**

Регламент ЕС 2073/2005, изменен с Регламент 1441/2007 за микробиологичните критерии за храни са основни законодателни актове, които регламентират производството на безопасни за здравето на населението храни, които не съдържат биологични замърсители. Те дават не само микробиологичните критерии и норми за епидемична безопасност и оценка на хигиената на производство, но и определят основните понятия, термините, определенията и общата философия и методология на микробиологичния контрол на този етап на развитието на международното микробиологично нормиране.

Двата Регламента съдържат микробиологични критерии за групи храни, предимно с животински произход. Други групи храни не са обект на двата документа. Това ограничава възможностите за ефективни превантивни действия в практиката на официалния контрол върху храните и налага необходимостта от въвеждане на микробиологични критерии и норми за групите храни, които не са обект на двата Регламента.

Настоящото Методично Указание съдържа национални микробиологични критерии за храни, които могат да бъдат ползвани от бизнес-операторите при производството и търговията с храни, да бъдат включвани в технологичната документация за производството на храни, да служат при договорните отношения при търговия с храни, да бъдат прилагани при верифицирането на процедурите по Добрата производствена практика (ДПП), Добрата хигиенна практика (ДХП) и изпълнението на принципите на НАССР.

1. Хранителните продукти не трябва да съдържат микроорганизми или техни токсини и метаболити в количества, които представляват риск за човешкото здраве.

2. С това Методично Указание се определят:

а) Критериите за микробиологични опасности в хранителните продукти, носещи риск от инфекциозни хранителни заболявания, предавани на човека чрез храни и суровини (**критерии за безопасност**), и/или подходящи като хигиенни показатели за ДПП, ДХП и изпълнението на принципите на НАССР при производството, обработката, съхранението и търговията с храни (**критерии за хигиена на процесите**).

б) Допустимите микробиологични норми по тези критерии

3. Настоящото Методично Указание не се отнася за правилата за вземане на проби, които са предмет на други специфични нормативни документи.

4. Микробиологичните критерии за безопасност се използват за оценка на биологичната безопасност от момента на готовата продукция до крайния срок на годност на храните.

5. Микробиологичните критерии за хигиена на процесите се използват при :

- оценката на качествата на суровините,
- оценката на ефективността на производствените технологии,
- оценката на нивото на хигиената на производство,
- за потвърждаване и проверка (верификация) на процедурите, основаващи се на принципите на HACCP и други хигиенни и контролни мерки

6. Микробиологичните критерии съдържат следните компоненти:

- **Категория храна** (вид на хранителния продукт)
- **Микробиологичен показател (критерий)** (вид на изследвания микроорганизъм);
- **План за вземане на проби** (**n** - броят на единиците проби, необходим за характеризиране на продукта; **c** - допустимият брой проби, който е в границите между **m** и **M**);
- **Границите**, в които микроорганизмът се допуска (където **m** е фактическата стойност на нормата, а **M** е допустимото отклонение от нормата);
- **Референтния метод за анализ** ;
- **Етапът (мястото) в хранителната верига**, където се прилага критерият ;
- **Действията**, които се предприемат, когато продуктът не отговаря на изискванията по съответния критерий.

7. Съдържанието на микробиологични замърсители в храни се определя по стандартните референтни методи, обозначени в Приложение 1, или по алтернативни методи за лабораторен анализ с граници на откриване, които отговарят на изискванията на Методичното Указание.

8. Използването на алтернативни аналитични методи е допустимо, когато методите са валидирани спрямо референтния метод от Приложение 1, или ако се използва собствен метод, сертифициран от трета страна в съответствие с процедурата, посочена в стандарт EN/ISO 16140.

9. Основната отговорност за микробиологичната безопасност на храните носят бизнес-операторите с храни.

а) Производителите и търговците на храни гарантират, че техните храни отговарят на съответните микробиологични критерии, а именно:

- Доставка, обработката и преработката на суровини и хранителни продукти се извършват под техен контрол, по начин, по който процесите съответстват на критериите за хигиена и безопасност.

- Микробиологичните критерии за безопасност на храните са приложими по време на срока на годност, като се спазват предвидените условия на съхранение, транспорт, търговия и употреба. Критериите за безопасност се включват в Технологичната документация за производството на храни в раздел 4 „Здравно-хигиенни показатели и изисквания” съгласно чл.73, ал.(2) на Наредба № 5 на МЗ/2002 г.

- Микробиологичните критерии за хигиена на процесите се прилагат по цялата хранителна верига – от постъпването на суровините до получаването на готова продукция, където са приложими при оценката на технологиите и хигиената на процесите. Те се включват в Технологичната документация в раздел 9 „Описание и ред за осъществяване на производствения контрол” съгласно чл.73, ал.(2) на Наредба № 5

на МЗ/2002 г. При отклонение от тези критерии се пристъпва към изпълнението на корективни действия.

- Изпълнението на корективни действия се осъществява в съответствие със Закона за храните и изискванията на компетентните органи на официалния контрол.

б) Производителите и търговците с храни трябва да определят конкретните действия по микробиологичния контрол и тяхната периодичност в отделните етапи от хранителната верига на производство, преработка, транспорт, съхранение и търговия с продукта, където се прилагат микробиологичните критерии, както и действията, които трябва да предприемат, когато храните не отговарят на критерия.

10. Производителите и търговците на храни осигуряват и организират провеждането на изпитвания, съобразени с микробиологичните критерии, когато потвърждават или ревизират правилното функциониране на техните процедури, основани на принципите на HACCP.

11. Честотата на вземане на проби за микробиологични изпитвания се определя от бизнес-операторите с храни.

а) Производителите и търговците на храни определят честотата на вземане на проби в съответствие с установените процедури, основани на принципите на HACCP, както и с указанията за употреба на храните, освен в случаите, когато се предвижда задължителен график на вземането на проби, по предписание на контролните органи.

б) Честотата на вземане на проби и микробиологичното изпитване на продуктите се определят конкретно за всяка храна.

в) Честотата на вземане на проби храни следва да бъде съобразена с вида и обема на производство, както и с естеството на микробиологичните опасности.

12. Когато при микробиологичните изпитвания се установи съдържание на микроорганизми над установените граници, се предприемат следните действия:

а) При откриване на патогенни микроорганизми, критерии за безопасност, храната не се допуска до пазара или се изтегля от пазара в съответствие с Член. 19 на Регламент (ЕО) № 178/ 2002.

б) За храни, които са предложени на пазара, без да са в мрежата за търговия на дребно, и в които се откриват патогенни микроорганизми, се допуска подлагането им на обработка, която елиминира съответната опасност, от бизнес-оператори, различни от тези на равнище търговия на дребно.

в) Производителите и търговците с храни могат да насочат партидата за други цели, различни от първоначално предвидените, при условие, че тази употреба не представлява риск за общественото здраве или за здравето на животни.

г) При установяване на микроорганизми - критерии за хигиена на процесите, над допустимите граници, се предприемат корективни действия за установяване на причините за несъответствията и тяхното отстраняване със съдействието на официалните контролни органи.

13. Микробиологичните критерии за различните групи храни са представени в **Приложение № 1** към настоящето Методично Указание.

14. Микробиологичните критерии за хигиена на процесите могат да бъдат използвани при установяването на фирмените микробиологични изисквания за полуфабрикатите, междинните продукти и готовата продукция, при верифицирането

на процедурите по НАССР и при договорно-правните взаимоотношения при търговия с храни на вътрешния и външен пазар.

15. При специални случаи и показания - при съмнения в качеството и безопасността на храните, при специфични регионални и други условия, при потенциален епидемичен риск и реални епидемични ситуации, могат да се използват и други, алтернативни микробиологични критерии, извън тези, посочени в Приложение 1. Списъкът на микробиологичните критерии, прилагани за оценка на безопасността на храните и на хигиената на тяхното производство, както и на референтните методи за тяхното откриване и изброяване в храните, е представен в **Приложение № 2**.

16. В случаите на използване на алтернативни микробиологични критерии при условията по т.15, както и методите за тяхното доказване, се определят за всеки отделен случай в зависимост от конкретните специални показания, от препоръките на официалните контролни органи, от литературни данни и информация от други източници, които доказват тяхната пригодност и ефективност за целите на здравния и технологичен контрол.

17. По смисъла на това Методично Указание се използват следните термини и определения:

„Микроорганизми” :	Бактерии, дрожди, плесени, техните токсини и метаболити;
„Микробиологичен критерий” :	Критерий за определяне допустимостта за консумация на продукт, партида хранителни продукти или хигиената на производствения процес, въз основата на отсъствие, присъствие или брой микроорганизми за единица маса, обем, площ или партида;
„Микробиологичен критерий за безопасност” :	Критерий, определящ допустимостта за консумация на продукт или партида храна, приложим към продукти, предлагани на пазара;
„Микробиологичен критерий за хигиена на процесите” :	Критерий, показващ приемливо функциониране на производствения процес. Такъв критерий не е приложим по отношение на продукти, предлагани на пазара. Той определя индикаторната стойност на замърсяването, при чието превишаване се изисква прилагане на корективни мерки, за да се запази хигиената на процеса в съответствие с изискванията на Закона за храните;
„Партида” :	Група или комплект определени продукти, получени при определен процес при практически идентични обстоятелства и произведени на определено място в рамките на определен производствен период;
„Срок на трайност” :	Периодът преди обозначената дата, до която продуктът трябва да се използва, или минималният срок на годност, определен съответно в Член 9 и 10 от Директива 2000/13/ЕС;
„Проба” :	Съвкупност от една или няколко единици или част от вещество, подбрани чрез различни средства, от популация или от основното количество вещество, които са

	предназначени да предоставят информация за определена характеристика на изучаваните популация или вещество и да предоставят основа за решение за съответната популация или вещество, или за процеса, чрез който са произведени;
„Представителна проба” :	Проба, в която присъстват характеристиките на партидата, от която е взета пробата. По-специално, това е случаят на обикновена случайна проба, при което за всяка извадка или добавка към партидата има еднаква вероятност да бъдат аналогични на пробата;
„Съответствие с микробиологичните критерии” :	Получаване на задоволителни или приемливи резултати от изпитването за стойностите, определени за критерия, чрез вземане на проби и извършване на анализи в съответствие с посочените план за вземане на проби и границите, определени в настоящето Методично указание
Задоволителни резултати :	Когато всички изпитвани проби от партидата отговарят на нормата, установена за дадения микробиологичен критерий (<u>m</u>).
Приемливи резултати :	Когато броят на пробите с отклонения от нормата (<u>m</u>) са в границите на $\leq \underline{c}$, а отклоненията са $\leq M$.
Неприемливи резултати :	Когато броят на пробите с отклонения е $> \underline{c}$ и/или отклоненията са $> M$.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КЪМ МЕТОДИЧНО УКАЗАНИЕ

**за националните микробиологични критерии за хранителни продукти,
които не са обект на Регламент ЕС 2073/2005 и Регламент ЕС 1441/2007**

01. ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
01.01. <i>ХЛЯБ</i>	**Патогенни микроорганизми	-	-	-	Не се допускат		В зависимост от вида на патогенните микроорганизми	В края на производствения процес и на пазара до крайния срок на годност. Изследват се само по епидемични и други специални показания	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Признаци на картофена болест	-	5	-	Не се допускат		Органолептично	В края на производствения процес и на пазара до крайния срок на годност.	* Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Видими плесени	-	5	-	Не се допускат		Органолептично	В края на производствения процес и на пазара до крайния срок на годност.	* Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
01.02. БРАШНА И ГРИС	**Патогенни микроорганизми	-	-	-	Не се допускат		В зависимост от вида на патогенните микроорганизми	В края на производствения процес и на пазара до крайния срок на годност. Изследват се само по епидемични и други специални показания	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*<i>Bacillus subtilis, ssp. mesentericus</i>	Отсъствие вg	5	2	0,01	0,001	БДС 15090-80	В края на производствения процес и на пазара до крайния срок на годност.	* Прилагат се специални технологии за добро втасване, изпичане и съхранение на хляба.
	*<i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g; MPN/g	5	-	< 100	< 1000	ISO 21528-1,2	В края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			ц	с	м	М			
01.03. КОМБИНИРАНИ ХРАНИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА (“Мюсли”, зърнени ядки, корн-флейкс, екструдирани зърнени закуски, други)	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528 -1,2	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
01.04. СУХИ ПОЛУФАБРИКАТИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ БЕЗ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА (смеси за тюрета, каши, кремове, пудинги, десерти)	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	<100	<1000	ISO 7932	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	1,0.10 ³	1,0.10 ⁴	ISO 7954	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
01.05. ЗАКУСКИ ХЛЕБНИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ (баници, бюреци, милинки, солени и сладки кифли и кроасани, масленки, бухти, мекици, понички, други, без и с пълнеж)	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528 -1,2	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 16649-1-3	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	<100	<1000	ISO 7932	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

02. МАСЛЕНИ И ЕМУЛСИОННИ ПРОДУКТИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
02.01. МАРГАРИНИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ (нискомаслени, високомаслени, халварини, с добавки и без добавки)	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 10	< 100	ISO 21528 -1,2	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство .
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	Отсъствие в .. g	5	2	0,1	0,01	ISO 6888-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
02.02. СМЕТАНИ И СМЕТАНОВИ КРЕМОВЕ НА МАСЛА НА РАСТИТЕЛНА ОСНОВА-ЕМУЛСИОННИ И ПРАХООБРАЗНИ (за чай, кафе, сосове и сладкарски кремове)	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1 000	< 10 000	ISO 4833	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 10	< 100	SO 21528 -1,2	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 0,3	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	3	< 100	< 1000	ISO 7932	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 15213	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
02.03. ЕМУЛСИОННИ ПРОДУКТИ (майонези, майонезни сосове, дресинги и други)	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	3	< 10	< 100	ISO 21528 -1,2	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 0,3	< 10	ISO 16649-1-3 ISO 7251	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	< 50	< 500	ISO 7932	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 7954	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 200	< 500	ISO 7954	По време на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

03. ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ НА ТЯХНАТА ПРЕРАБОТКА

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
03.01. ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ СУРОВИ, ИЗМИТИ, ПОЧИСТЕНИ, ЦЕЛИ ИЛИ НАРЯЗАНИ, ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ, ОХЛАДЕНИ, ЗАМРАЗЕНИ И СУШЕНИ	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1000	< 10 000	ISO 21528 -1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Сулфитредуциращи клостридии</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в ...g	5	0	0/25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Listeria monocytogenes</i>	CfU/g	5	0	< 100	-	ISO 11290-2	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Едноклетъчни паразити</i>	Присъствие/ отсъствие	5	0	отсъствие	-	Методи на МЗ	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Геохелминти</i>	Присъствие/ отсъствие	5	0	отсъствие	-	Методи на МЗ	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
03.02. ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ГЪБИ СУШЕНИ, ОХЛАДЕНИ И ЗАМРАЗЕНИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ТЕРМИЧНА ПРЕРАБОТКА (еднокомпонентни, многокомпонентни)	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 1000	< 10 000	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	в 25,0 g	5	0	0/25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
03.03. <i>ПЛОДОВИ И ЗЕНЧУКОВИ КОНЦЕНТРАТИ И ПУЛПОВЕ ЗА ПРОМИШЛЕНА ПРЕРАБОТКА, ПОЛУЧЕНИ ПО ФИЗИЧНИ МЕТОДИ (еднокомпонентни, многокомпонентни)</i>	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1000	< 10 000	ISO 4833	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 21528 -1,2	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	ш	М			
03.04. <i>ДОМАТЕНИ КОНЦЕНТРАТИ, АСЕПТИЧНО ОПАКОВАНИ</i>	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	3	1	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	3	1	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи кластридии	CfU/g	3	1	< 1	< 10	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Плесени по Ховард	% положителн и полета	3	0	< 50	-	Методи на МЗ	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	ш	М			
03.05. <i>СТЕРИЛИЗИРАНИ ПЛОДОВИ И ЗЕЛЕНЧУКОВИ КОНСЕРВИ, СТЕРИЛИЗИРАНИ СОКОВЕ И НЕКТАРИ</i>	*Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми								
	**Неспорообразувачи микроорганизми	Отсъствие в g	3	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес – до края на срока на годност, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Вегетативни форми на спорообразувачи бактерии	Отсъствие в g	3	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес – до края на срока на годност, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на сапрофитни спорообразувачи бактерии	CfU/g ; MPN/g	3	1	10	20	БДС 6916-87	След края на производствения процес – до края на срока на годност, (изброяват се само в нетермостатирани консерви)	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Мезофилни анаеробни микроорганизми								
	**Вегетативни форми	Отсъствие в g	3	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес – до края на срока на годност, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Спорови форми	Отсъствие в g	3	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес – до края на срока на годност, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Микроскопични гъбички								
*Плесени и дрожди	CfU/ g	3	0	< 10	-	ISO 7954	След края на производствения процес – до края на срока на годност (изброяват се само в нетермостатирани консерви)	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
03.06. ЯДКОВИ ПЛОДОВЕ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528 -1,2	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъств ие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	<100	<1000	ISO 7932	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	1000	10000	ISO 7954	По време и в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
03.07. КОНФИТЮРИ, ДЖЕМОВЕ И МАРМЕЛАДИ ПАСТЪРИЗИРАНИ В АСЕПТИЧНИ ОПАКОВКИ, СЛАДКА	*Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	3	1	100	500	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини, на технологиите и хигиената на производство
	**Мезофилни анаеробни микроорганизми	Отсъствие в ... g	3	0	1,0 g	-	БДС 1035-89	В края на производствения процес до края на срока на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Плесени и дрожди	CfU/ g	3	0	< 10	-	ISO 7954	В края на производствения процес до края на срока на годност	*Подобрение на подбора на суровини, на технологиите и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	н	М			
03.08. ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И КОРЕНОПЛОДНИ, СУШЕНИ ПУЛВЕРИЗАЦИОННО, БАРАБАННО, ЧРЕЗ ЕКСТРУЗИЯ ИЛИ ЛИОФИЛИЗАЦИЯ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ И КУЛИНАРНИ ЦЕЛИ (картофено торе на прах, пелети, чипс, други)	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 21528 - 1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1- 3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	<100	<1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	<i>*Сулфитредуциращи клостридии</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	<i>*Спори на микроскопични плесенни гъбички</i>	CfU/g	5	2	500	5 000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
03.09. <i>СОЛЕНИ И СОЛЕНО-МАРИНОВАНИ ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ГЪБИ (ТУРШИИ);</i> <i>МАСЛИНИ В САЛАМУРА</i> <i>СОЛЕНИ И СОЛЕНО-МАРИНОВАНИ В НЕСТЕРИЛНИ ОПАКОВКИ</i>	<i>*Coliform</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 1000	<10000	ISO 4831 ; ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Сулфитредуциращи клостридии</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Salmonella species</i>	Отсъствие в g	5	0	0/25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Видими плесени</i>	-	5	0	Не се допускат		Органолептично	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

**04. СУХИ СУПИ, БУЛЬОНИ И СОСОВЕ (месни, рибни, зеленчукови, смесени),
прахообразни, гранулирани, брикетиранни**

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
04.01 <i>СУХИ СУПИ, БУЛЬОНИ И СОСОВЕ (месни, рибни, зеленчукови, смесени), прахообразни, гранулирани, брикетиранни</i>	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CFU/g	5	2	50 000	100 000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Enterobacteriaceae	CFU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528 - 1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* Escherichia coli	CFU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в g	5	0	25	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CFU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CFU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CFU/g	5	2	500	10 000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CFU/g	5	2	500	10 000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

05. ЗАХАРИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
05.01. ЗАХАР БЯЛА РАФИНИРАНА, КАФЯВА, ОЦВЕТЕНА, КРИСТАЛНА, ПУДРА, НА БУЧКИ; ДРУГИ ЗАХАРИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ – МЛЕЧНА ЗАХАР (ЛАКТОЗА), ФРУКТОЗА, ДРУГИ ЗАХАРНИ ПОДСЛАДИТЕЛИ	<i>*Escherichia coli</i>	CfU, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Leuconostoc mesenteroides</i>	CfU, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	Методи на МЗ	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	100	500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
05.02. БОНБОНИ НЕШОКОЛАДОВИ (КАРАМЕЛАЖНИ, НЕБЕТ-ШЕКЕР, МЕКИ, ДЪВЧАЩИ, ДРАЖЕ, ДРУГИ), ДЪВКИ, ДЕСЕРТНИ БЛОКЧЕТА, ДРУГИ; ХАЛВИ, ЛОКУМ ; ГЛАЗУРИ И КУВЕРТЮРИ НЕШОКОЛАДОВИ; БИСКВИТИ ЗАХАРНИ	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/ MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528 -1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/ MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649- 1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/ MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888- 1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	100	500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	100	500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

06. СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
06.01. СУХИ СЛАДКАРСКИ ПОЛУФАБРИКАТИ И ОСНОВИ, ВАФЛИ, СЛАДКАРСКИ БИСКВИТИ, СЛАДКАРСКИ КЕКСОВЕ, РУЛА, КРОАСАНИ, КОЗУНАЧЕНИ ИЗДЕЛИЯ, СУХИ СЛАДКАРСКИ ДЕСЕРТИ, СИРОПИРАНИ ОРИЕНТАЛСКИ СЛАДКИШИ	*Coliforms	CfU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g, MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в ... g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Bacillus cereus	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			ц	с	м	М			
06.02. НЕТРАЙНИ СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ (МАСЛЕНИ, ВАРЕНИ, БЕЛТЪЧНИ, СМЕТАНОВИ, ЖЕЛИРАНИ, ПЛОДОВИ, КОМБИНИРАНИ, ДРУГИ) НЕТРАЙНИ КОМБИНИРАНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ (ПАСТИ, ТОРТИ, ДРУГИ), ОХЛАДЕНИ И ЗАМРАЗЕНИ	<i>*Coliforms</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	* Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	*По време и/или в края на производствения процес; **след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство ** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Видими плесени	-	5	0	Да не се установяват		Органолептично	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

07. КАКАО, КАКАОВИ ПРОДУКТИ, ШОКОЛАД, ШОКОЛАДОВИ ПРОДУКТИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
07.01. КАКАО НА ПРАХ КАКАОВА МАСА ЗА ПЕРЕБОТКА	*Coliforms	CfU/ MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/ MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/ MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитиче н референте н метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
07.02. ШОКОЛАД (НАТУРАЛЕН, МЛЕЧЕН, ШОКОЛАДОВ КУВЕРТЮР, ШОКОЛАД НА ПРАХ, КАКАОВИ ПРОДУКТИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ, ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ БЕЗ ПЪЛНЕЖ И С ПЪЛНЕЖ	<i>*Coliforms</i>	CfU/, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831, ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/, MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 15213	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6579	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

08. МЕД ПЧЕЛЕН И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен Референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
08.01. <i>МЕД ПЧЕЛЕН И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ</i>	**Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	0	< 1	-	ISO 15213	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация от кърмачета и деца в ранна детска възраст

09. ГОТОВИ ЯСТИА

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
09.01. ЯСТИА ПОЛУГОТОВИ - ПОЛУФАБРИКАТИ ЗА ТЕРМИЧНА КУЛИНАРНА ПРЕРАБОТКА, ОХЛАДЕНИ И ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУКОВИ, МЕСНИ, РИБНИ, СМЕСЕНИ: (супи натурални и концентрирани; ястия еднокомпонентни и многокомпонентни; полуготови тестени изделия с пълнеж - пици, пелмени, равиоли, лазаня, тортелини)	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ⁶	< 5,0.10 ⁶	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Coliforms	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1000	< 10000	ISO 4831, ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Bacillus cereus	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в g	5	0	0/25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5 5	2 2	< 100	< 500	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Pseudomonas species	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Listeria monocytogenes	Отсъствие в g	5	0	0/25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
*Видими плесени	-	-	-	Не се допускат	-	Органолеп-тично	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство и съхранение	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	m	M			
09.02. ЯСТΙΑ ГОТОВИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ ЗЕЛЕНЧУКОВИ, МЕСНИ, РИБНИ, ОТ ПТИЧЕ И ДРУГО МЕСО, СМЕСЕНИ: СУПИ НАТУРАЛНИ И КОНЦЕНТРИРАНИ ЯСТΙΑ ЕДНОКОМПОНЕНТНИ И МНОГОКОМПОНЕНТНИ ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ С ПЪЛНЕЖ (ПИЦИ, ПЕЛМЕНИ, РАВИОЛИ, ЛАЗАНЯ, ТОРТЕЛИНИ)	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ⁵	< 5,0.10 ⁵	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Coliform</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клоостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	100	500	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в g	5	0	0/25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Pseudomonas species</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в g	5	0	0/25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесени гъбички	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство и съхранение
*Дрожди	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство и съхранение	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
09.03. ДЕСЕРТИ КУЛИНАРНИ	<i>*Coliforms</i>	CfU/ MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/ MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Коагулазоположителни стафилококи	CfU/ MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство ** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Видими плесени	-	5	0	Не се допускат	-	Органолеп-тично	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство и съхранение

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
09.04. КОМБИНИРАНИ ОРДЪВРИ И САЛАТИ, ОХЛАДЕНИ, ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ (САЛАТИ МАЙОНЕЗНИ, МЛЕЧНИ, ДРУГИ КОМБИНИРАНИ САЛАТИ, ОРДЪВРИ); САНДВИЧИ КОМБИНИРАНИ ОХЛАДЕНИ ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ	* <i>Coliforms</i>	CfU/, MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831, ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/, MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	100	1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
*Видими плесени	-	5	0	Не се допускат	-	Органолептично	По време и/или в края на производствения процес; след съхранение в търговските обекти	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство и съхранение	

10. КАФЕ, ЧАЙ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
10.01. КАФЕ ПЕЧЕНО НА ЗЪРНА И МЛЯНО <i>КАФЕ ЕКСТРАКТ РАЗТВОРИМО</i> <i>ЧАЙ ЕКСТРАКТ РАЗТВОРИМ</i>	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	-	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Спори на микроскопични плесени гъбички и дрожди</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>п</u>	<u>с</u>	<u>п</u>	<u>М</u>			
10.02 <i>ЧАЙ (ЧЕРЕН, ЧЕРВЕН, ЖЪЛТ, ЗЕЛЕН)</i>	*Патогенни микроорганизми – не се допускат (изследват се само по епидемични и други специални показания)						-	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ⁴	< 1,0.10 ⁵	ISO 7954		

11. РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ , БИЛКИ, БИЛКОВИ ЧАЕВЕ И ДРОГИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			n	c	m	M			
11.01. ЧЕРВЕН ПИПЕР	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми (вегетативни форми)	CfU/g	5	2	$< 1,0 \cdot 10^7$	$< 5,0 \cdot 10^7$	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1000	< 10000	ISO 21528-1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	в 25,0 g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	$1,0 \cdot 10^5$	$5,0 \cdot 10^5$	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	$1,0 \cdot 10^5$	$5,0 \cdot 10^5$	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРК А	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
11.02. СУШЕНИ ЛИСТНИ ПОДПРАВКИ (сушени чубрица, целина, магданоз, копър, други) ДРУГИ РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ (черен и бял пипер, бахар, индийско орехче, канела, кимион, каранфил, канела, кардамон, джинджифил, кърри, сминдух, анасон, сусамово семе, други) КОМБИНИРАНИ ПОДПРАВЪЧНИ СМЕСИ С УЧАСТИЕ НА РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ ДРОГИ РАСТИТЕЛНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БИЛКОВИ ЧАЕВЕ] ЧАЕВЕ БИЛКОВИ ЕДНОКОМПОНЕНТНИ И МНОГОКОМПОНЕНТНИ	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми (вегетативни форми)	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ⁶	< 1,0.10 ⁷	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Enterobacteriaceae	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 21528-1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	в 25,0 g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	1,0.10 ⁴	5,0.10 ⁴	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	1,0.10 ⁴	1,0.10 ⁵	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

12. НАПИТКИ БЕЗАЛКОХОЛНИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
12.01. <i>КОНЦЕНТРАТИ ЗА БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ (КОКА-КОЛА, ПЕПСИ-КОЛА, ПЛОДОВИ, ДРУГИ)</i>	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 500	< 5000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Enterobacteriaceae	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в...g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	* *Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
12.02. СУХИ КОНЦЕНТРАТИ ЗА БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 500	< 5000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в...g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
12.03. <i>НАПИТКИ БЕЗАЛКОХОЛНИ ГАЗИРАНИ И НЕГАЗИРАНИ</i>	Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/cm ³	5	2	< 50	< 100	ISO 4833	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	* <i>Coliforms</i>	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	2	< 0,3	< 1	ISO 4831	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	2	< 0,3	< 1	ISO 7251 ISO 16649-1-3	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	*Ентерококи	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	0	< 0,3	< 1	-	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Отсъствие в cm ³	5	0	250	-	ISO 13720	В края на производствения процес Показателят се използва в случаите, когато напитката се произвежда с минерална вода	*Подобрение на хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/cm ³	5	2	< 5	< 10	ISO 7954	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/cm ³	5	2	< 5	< 10	ISO 7954	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
12.04. <i>НАПИТКИ СЛАБОАЛКОХОЛНИ (ОТ 0,5 ДО 5,0 W/V% ЕТИЛОВ АЛКОХОЛ)</i>	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/cm ³	5	2	< 500	< 5000	ISO 4833	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/cm ³ , MPN/cm ³	5	2	< 1	< 10	ISO 21528-1,2	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в cm ³	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Млечнокисели микроорганизми	CfU/cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 15214	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	*Оцетнокисели микроорганизми	CfU/cm ³	5	2	< 10	< 100	БДС 15143-80	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени гъбички	CfU/cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	В края на производствения процес	*Подобрение на хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			ц	с	м	М			
12.05. БОЗА	<i>*Enterobacteriaceae</i>	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	2	< 100	< 1000	ISO21528-1,2	В края на производствения процес	Подобрение на технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	В края на производствения процес	Подобрение на технологията и хигиената на производство
	<i>*Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	В края на производствения процес	Подобрение на технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в... cm ³	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годост	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/cm ³ ; MPN/ cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	В края на производствения процес	Подобрение на технологията и хигиената на производство
	<i>**Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в... g	5	0	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годост	* *Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Спори на микроскопични плесенни гъбички</i>	CfU/cm ³	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	В края на производствения процес	Подобрение на технологията и хигиената на производство
Забележка : Други патогенни микроорганизми : не се допускат (изследват се само по епидемични и други специални показания)									

13. ХРАНИ - ДОБАВКИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
13.01. ХРАНИ-ДОБАВКИ, НЕ СЪДЪРЖАЩИ ПРОБИОТИЦИ	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ³	< 1,0.10 ⁴	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Coliform</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в g	5	2	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в g	5	2	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени гъбички	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
13.02. ХРАНИ-ДОБАВКИ, СЪДЪРЖАЩИ ПРОБИОТИЦИ	<i>*Coliforms</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в .. g	5	2	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	* Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в .. g	5	2	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	* Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Pseudomonas aeruginosa</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 13720	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Спори на микроскопични плесени</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Дрожди</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>*Специфични пробиотични микроорганизми, обявени в състава на продукта</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	> 10 ⁶	> 10 ⁵	ISO 15214 ISO 7889 ISO 9232	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

14. ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ, КОМБИНИРАНИ ПОДОБРИТЕЛИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
14.01. ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ С МИКРОБЕН ПРОИЗХОД (БАКТЕРИАЛНИ, ОТ МИКРОСКОПИЧНИ ГЪБИЧКИ, ОТ ДРУГИ МИКРООРГАНИЗМИ) ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ С ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД (СИРИЩНА МАЯ, ЛИЗОЦИМ И ДР.)	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 5,0.10 ⁴	< 1,0.10 ⁵	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Coliforms</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в ... g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в . g	5	2	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 10	< 50	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 50	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
*Остатъчни жизнеспособни клетки на щама-продуцент	CfU/g	5	2	< 10	< 100	Специфичен за щама-продуцент	В края на производствения процес. Показателят се определя само за ензимни препарати с микробен произход	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
14.02. <i>КОМБИНИРАНИ ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ВЛАГАНЕ В МЕСНИ И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ</i>	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ⁴	< 1,0.10 ⁵	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Coliforms</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus cereus</i>	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в . g	5	0	25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
*Дрожди	CfU/g	5	2	< 100	< 500	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
14.03. КОМБИНИРАНИ ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ХЛЕБОПЕКАРНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ	* <i>Enterobacteriaceae</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	В края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Bacillus subtilis, ssp. mesentericus</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 100	< 1000	БДС 15090-80	В края на производствения процес; Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ³	< 5,0.10 ³	ISO 7954	В края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 1,0.10 ³	< 5,0.10 ³	ISO 7954	В края на производствения процес. Показателят не се определя в комбинирани подобрители за хляб, които съдържат стартерна култура от хлебни дрожди	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

15. ПИВО

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>			
15.01									
ПИВО	<i>*Coliforms</i>	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 4831 ISO 4832	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Salmonella species</i>	Отсъствие в g	5	0	25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Спори на микроскопични плесенни гъбички</i>	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

N 16. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
16.01. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ (ЗАКВАСКИ) ЗА МЛЕЧНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ	*Общ брой на мезофилните немлечнокисели микроорганизми	CfU/g	5	2	< 500	< 1000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Enterobacteriaceae	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Listeria monocytogenes	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 11290	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	* *Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	Подобрение на подбора на суровини и на хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Специфични микроорганизми на закваската [Lactobacillus, Streptococcus, Bifidobacteria, други млечнокисели бактерии, плесени или дрожди]	CfU/g ; MPN/g	5	2	> 1,0.10 ⁷	> 5,0.10 ⁶	Методи, специфични за стартерната култура	Обявяват се от производителя точните наименования на микроорганизмите на закваската, както и съдържащите се в нея количества специфични микроорганизми	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			n	c	m	M			
16.02. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ ЗА МЕСНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ	*Общ брой на мезофилните неспецифични микроорганизми	CfU/g	5	2	< 500	< 1000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Coliforms	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 11290	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Listeria monocytogenes	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 11290-1,2	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес Критерият не се определя в стартерни култури за повърхностна обработка на трайни сурово-сушени колбаси	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
*Специфични микроорганизми на закваската (Lactobacillus, Streptococcus, Pediococcus, Staphylococcus, други млечнокисели бактерии, плесени гъбички или дрожди)	CfU/g ; MPN/g	5	2	> 1,0.10 ⁶	> 5,0.10 ⁵	Методи, специфични за стартерната култура	По време и/или в края на производствения процес Обявяват се от производителя точните наименования на микроорганизмите на стартерната култура, както и съдържащите се в нея количества специфични микроорганизми	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
16.03. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВИНО И ОЦЕТ	*Общ брой на мезофилните неспецифични микроорганизми	CfU/g	5	2	< 500	< 1000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Coliforms	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Специфични микроорганизми на закваската	CfU/g ; MPN/g	5	2	> 1,0.10 ⁶	> 5,0.10 ⁵	Методи, специфични за стартерната култура	По време и/или в края на производствения процес; Обявяват се от производителя точните наименования на микроорганизмите на стартерната култура, както и съдържащите се в нея количества специфични микроорганизми	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
16. 04. <i>ДРОЖДИ ХЛЕБОПЕКАРНИ ПРЕСОВАНИ</i>	*Общ брой на жизнеспособните клетки на щама захаромицети (Производителят обявява точното наименование на щамата захаромицети, както и техния брой, но не по-малко от посочения в таблицата)	CfU/g	5	2	$> 1,0 \cdot 10^7$	$> 5,0 \cdot 10^6$	Специфичен за стартерната култура	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Coliforms	CfU/g ; MPN	5	2	< 1000	< 10000	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Escherichia coli	CfU/g ; MPN	5	2	< 100	< 1000	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Salmonella species	в 25,0 g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Съдържание на диви дрожди	CfU/g	5	2	< $1,0 \cdot 10^4$	< $5,0 \cdot 10^4$	БДС 483-80	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Съдържание на мъртви дрожди	%	5	2	< 2,0	< 3,0	БДС 483-80	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
16.05. <i>ДРОЖДИ ХЛЕБОПЕКАРНИ СУХИ</i>	*Общ брой на жизнеспособните клетки на щама захаромицети (Производителят обявява точното наименование на щама захаромицети, както и техния брой, но не по-малко от посочения в таблицата)	CfU/g	5	2	$> 1,0 \cdot 10^7$	$> 5,0 \cdot 10^6$	Специфичен за стартерната култура	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Coliforms</i>	CfU/g ; MPN	5	2	< 100	< 1000	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN	5	2	< 10	< 100	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	в 25,0 g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN	5	2	< 1	< 10	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени гъбички	CfU/g	5	2	< 100	< 1000	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Съдържание на диви дрожди	CfU/g	5	2	$< 1,0 \cdot 10^3$	$< 5,0 \cdot 10^3$	БДС 483-80	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	Съдържание на мъртви дрожди	%	5	2	< 2,0	< 3,0	БДС 483-80	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
16.06. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ТУРШИИ	* <i>Coliforms</i>	CfU/g ; MPN	5	2	< 10	< 100	ISO 4831	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	* <i>Escherichia coli</i>	CfU/g ; MPN	5	2	< 1	< 10	ISO 7251 ISO 16649-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	** <i>Salmonella species</i>	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	** <i>Listeria monocytogenes</i>	Отсъствие в ...g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 11290-1,2	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 10	< 100	ISO 6888-1-3	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Спори на микроскопични плесени	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 10	< 100	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
*Специфични микроорганизми на закваската (Производителят обявява точното наименование на шамовете и техния брой)	CfU/g ; MPN/g	5	2	> 1,0.10 ⁶	> 5,0.10 ⁵	Метод, специфичен за стартерната култура	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство	

17. ХРАНИ ЗА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА В РАННА ВЪЗРАСТ

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
17.01. КОМБИНИРАНИ ДЕТСКИ ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ ЗА КЪРМАЧЕТА ДО 6 МЕСЕЦА (НАД 4 МЕСЕЦА)	<i>*Enterobacteriaceae</i>	Отсъствие вg	10	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO 21528 -1	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 16649-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Salmonella species</i>	CfU/g, MPN/g	30	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Enterobacter sakazakii</i>	Отсъствие в .. g	30	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO/TS 22964	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Listeria monocitogenes</i>	Отсъствие в .. g	10	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Bacillus cereus</i>	CfU/g, MPN/g	5	1	<50 cfu/g	<500 cfu/g	ISO 7932	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10 cfu/g	<100 cfu/g	ISO 6888-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	<100 cfu/g	<200 cfu/g	ISO 7954	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
17.02 КОМБИНИРАНИ ДЕТСКИ ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА ЗА ДИРЕКТНА КОНСУМАЦИЯ ЗА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА НАД 6 МЕСЕЦА	<i>*Enterobacteriaceae</i>	Отсъствие вg	10	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO 21528 -1	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 16649-1,2,3	В края на производствения процес.	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Salmonella species</i>	CfU/g, MPN/g	30	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Listeria monocitogenes</i>	Отсъствие в .. g	10	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Bacillus cereus</i>	CfU/g, MPN/g	5	1	<50 cfu/g	<500 cfu/g	ISO 7932	В края на производствения процес.	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазар
	<i>**Коагулазоположителни стафилококи</i>	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10 cfu/g	< 100cfu/g	ISO 6888-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>*Спори на микроскопични плесени гъбички</i>	CfU/g	5	2	<100 cfu/g	<200 cfu/g	ISO 7954	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
17.03. <i>КОНСЕРВИ МЕСНИ, МЕСО-РАСТИТЕЛНИ, РИБНИ И ДРУГИ, ПРИГОТВЕНИ С ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, СТЕРИЛИЗИРАНИ И ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ХРАНЕНО НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА В РАННАТА ВЪЗРАСТ</i> <i>КОНСЕРВИ ПЛОДОВИ И ЗЕЛЕНЧУКОВИ СТЕРИЛИЗИРАНИ ЗА ХРАНЕНО НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА В РАННАТА ВЪЗРАСТ</i>	*Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми								
	**Неспорообразуващи микроорганизми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Вегетативни форми на спорообразуващи бактерии	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на сапрофитни спорообразуващи бактерии	CfU/g	5	2	10	20	БДС 6916-87	След края на производствения процес, (изброяват се само в нетермостатирани консерви)	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	**Мезофилни анаеробни микроорганизми								
	**Вегетативни форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Спорови форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	** Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми								
	**Вегетативни форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Спорови форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара

**Термофилни анаеробни микроорганизми									
**Вегетативни форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара	
**Спорови форми	Отсъствие в g	5	0	1,0 g	-	БДС 6916-87	След края на производствения процес, след термостатиране	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара	
**Микроскопични гъбички									
* *Плесени и дрожди	CfU/ g	5	0	< 10	-	ISO 7954	След края на производствения процес (изброяват се само в нетермостатирани консерви)	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара	

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критериите	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	м	М			
17.04. СУХИ СМЕСИ-ПОЛУФАБРИКАТИ ЗА КЪРМАЧЕТА НАД 6 МЕСЕЦА И ДЕЦА НА ПЛОДОВА, ЗЕЛЕНЧУКОВА, ЗЪРНЕНО-ПЛОДОВА ИЛИ КОРЕНОПЛОДНА ОСНОВА (ЗА ПЮРЕТА, КАШИ, ПУДИНГИ, ДЕСЕРТИ И ДР.)	*Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	CfU/g	5	2	<10 000	<25 000	ISO 4833	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.
	*Enterobacteriaceae	CfU/g ; MPN/g	5	2	< 0,3	< 10	ISO 21528 -1,2	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.
	**Escherichia coli	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 0,3	-	ISO 7251 ISO 16649-1-3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Bacillus cereus	CfU/g	5	< 10	<100	-	ISO 7932	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.
	*Сулфитредуциращи клостридии	CfU/g	5	0	< 10	-	ISO 15213	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.
	**Salmonella species	в 25,0 g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g ; MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 6888-1-3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Listeria monocytogenes	в 25,0 g	5	0	0 / 25,0	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесени	CfU/g	5	2	< 100	< 200	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.
	*Дрожди	CfU/g	5	2	< 100	< 200	ISO 7954	По време и/или в края на производствения процес	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство.

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	ц	м	М			
17.05. МЛЕКА СУХИ ЗА КЪРМАЧЕТА И СУХИ ДИЕТИЧНИ ХРАНИ ЗА СПЕЦИАЛНИ МЕДИЦИНСКИ ЦЕЛИ ЗА КЪРМАЧЕТА ПОД 6 МЕСЕЦА	<i>*Enterobacteriaceae</i>	Отсъствие вg	10	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO 21528 -1	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 16649-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Salmonella species</i>	CfU/g, MPN/g	30	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Enterobacter sakazakii</i>	Отсъствие в .. g	30	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO/TS 22964	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Listeria monocitogenes</i>	Отсъствие в .. g	10	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Bacillus cereus</i>	CfU/g, MPN/g	5	1	<50 cfu/g	<500 cfu/g	ISO 7932	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	**Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10 cfu/g	<100 cfu/g	ISO 6888-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	<100 cfu/g	<200 cfu/g	ISO 7954	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

Категория храна	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	МЯРКА	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	п	М			
17.06. МЛЕКА СУХИ ЗА КЪРМАЧЕТА И СУХИ ДИЕТИЧНИ ХРАНИ ЗА СПЕЦИАЛНИ МЕДИЦИНСКИ ЦЕЛИ ЗА КЪРМАЧЕТА НАД 6 МЕСЕЦА	<i>*Enterobacteriaceae</i>	Отсъствие в ...g	10	0	Отсъствие в 10,0 g	-	ISO 21528-1	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство
	<i>**Escherichia coli</i>	CfU/g, MPN/g	5	0	< 1	-	ISO 16649-1,2,3	В края на производствения процес.	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Salmonella species</i>	CfU/g, MPN/g	30	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 6579	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Listeria monocitogenes</i>	Отсъствие в .. g	10	0	Отсъствие в 25,0 g	-	ISO 11290-1	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	<i>**Bacillus cereus</i>	CfU/g, MPN/g	5	1	<50 cfu/g	<500 cfu/g	ISO 7932	В края на производствения процес.	**Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазар
	**Коагулазоположителни стафилококи	CfU/g, MPN/g	5	2	< 10 cfu/g	<100 cfu/g	ISO 6888-1,2,3	Продукти, предлагани на пазара до крайния срок на годност	** Не се допускат за директна консумация и се изтеглят от пазара
	*Спори на микроскопични плесенни гъбички	CfU/g	5	2	<100 cfu/g	<200 cfu/g	ISO 7954	По време и в края на производствения процес.	*Подобрение на подбора на суровини и/или технологията и хигиената на производство

ЛЕГЕНДА

към Приложение 1

В таблиците с микробиологичните критерии са използвани следните обозначения:

ТЕРМИНИ, АБРЕВИАТУРИ, ОБОЗНАЧЕНИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
CfU/g	<p>Colony forming Unites : Колонии-образуващи единици в 1 g продукт – КОЕ/g</p> <p><i>Тази мярка на броя на микроорганизмите се прилага когато използваният метод е на принципа на директно изброяване на колонии след посевка и култивиране в агарови среди</i></p> <p>Подходяща е употребата на латинската абревиатура на понятието за уеднаквяването му с това на страните на ЕС и САЩ.</p>
MPN	<p>Most Probable Number : Най-вероятен брой (НВБ)</p> <p>Тази мярка за броя на микроорганизмите се прилага, когато използваните методи са на принципа на посеви на продукта и негови серийни десетократни разреждания в течни обогатителни среди и изчисление на резултатите по таблиците за MPN съгласно БДС ISO 7218.</p> <p>Подходяща е употребата на латинската абревиатура на понятието за уеднаквяването му с това на страните на ЕС и САЩ.</p>
Отсъствие вg	<p>Този начин на отразяване на резултата се прилага, когато нормата е формулирана като отсъствие / присъствие на даден вид микроорганизми в пробата съгласно БДС ISO 7218 (или т.н. “алтернативна” норма).</p>
“Патогенни микроорганизми – да не се установяват”	<p>Този запис се използва за обозначаване на необходимостта от изследване на патогенни микроорганизми при епидемични ситуации, потенциален епидемичен риск или съмнения в качеството и безопасността на продукцията. Показателите и методите за микробиологичен анализ се определят от специалистите конкретно за всеки случай.</p>
<u>n</u>	Задължителният брой проби, подлагани на анализ за окачествяване на партида
<u>c</u>	Допустимият брой на пробите от партидата, в които се допускат отклонения от нормата <u>m</u>
<u>m</u>	Нормата, установена за определяния микробиологичен критерий.
<u>M</u>	Допустимото отклонение от нормата M .
(*)	С този знак са обозначени критериите за хигиена на процесите.
(**)	С този знак са обозначени критериите за безопасност на храните

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

СПИСЪК

на микробиологичните критерии, прилагани за оценка на безопасността на храните и на хигиената на тяхното производство и на стандартните методи за тяхното откриване и изброяване в храните

№ по ред	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	СТАНДАРТНИ МЕТОДИ ЗА ДИАГНОСТИКА	
		№ на стандартизационния документ	НАИМЕНОВАНИЕ НА СТАНДАРТНИЯ МЕТОД
1	Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Хоризонтален метод за определяне на броя на микроорганизмите – Метод за изброяване на колонии при 30°C
2	<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae -Част 1 :Откриване и изброяване чрез НВБ-техника с предобогатяване.
		ISO 21528-2	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae -Част 2 : Метод за изброяване на колонии
3	<i>Coliforms</i>	БДС ISO 4831	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за откриване и изброяване на колиформи – Техника на най-вероятния брой
		БДС ISO 4832	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за откриване и изброяване на колиформи – Техника на изброяване на колонии.
4	<i>Escherichia coli</i> (презумптивни)	БДС ISO 7251	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за откриване и изброяване на презумптивни (предполагаеми) <i>Escherichia coli</i> - Техника на най-вероятния брой
5	<i>Escherichia coli</i> (β -глюкуронидазо-положителни)	ISO 16649-1	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Хоризонтален метод за изброяване на β -глюкуронидаза-позитивни <i>Escherichia coli</i> - Част 1 : Техника за изброяване на колонии при 44°C с използване на мембрани и 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β -d-глюкуронид.

№ по ред	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	СТАНДАРТНИ МЕТОДИ ЗА ДИАГНОСТИКА	
		№ на стандартизационния документ	НАИМЕНОВАНИЕ НА СТАНДАРТНИЯ МЕТОД
	<i>Escherichia coli</i> (β -глюкуронидазо-положителни)	ISO 16649-2	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за изброяване на β -глюкуронидаза-позитивни <i>Escherichia coli</i> - Част 2 :Техника за изброяване на колониите при 44°C с използване на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β -d-глюкуронид
	<i>Escherichia coli</i> (β -глюкуронидазо-положителни)	ISO TS 16649-31	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за изброяване на β -глюкуронидаза-позитивни <i>Escherichia coli</i> - Част 3 :Техника на най-вероятния брой с използване на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β -d-глюкуронид
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	БДС ISO 13720	МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ - Изброяване на <i>Pseudomonas spp.</i>
7	<i>Salmonella spp.</i>	БДС EN ISO 6579	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Горизонтален метод за изолиране на <i>Salmonella spp.</i>
8	<i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за откриване и изброяване на <i>Listeria monocytogenes</i> – Част 1 :Метод за откриване
	<i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-2	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за откриване и изброяване на <i>Listeria monocytogenes</i> – Част 2 :Метод за изброяване
9	<i>Enterobacter sakazakii</i>	ISO/TS 22964	МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ - откриване на <i>Enterobacter sakazakii</i>
10	Коагулазоположителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i>)	БДС EN ISO 6888-1	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Горизонтален метод за определянето на броя на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове) - Част 1. Техника с използване на средата Baird-Parker - агар.
	Коагулазоположителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i>)	БДС EN ISO 6888-2	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Горизонтален метод за определянето на броя на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове) - Част 2. Техника с използване на агарова среда с фибриноген и заешка плазма.
	Коагулазоположителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i>)	БДС EN ISO 6888-3	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Горизонтален метод за определянето на броя на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове) - Част 3: Откриване и техника на определянето на най-вероятния брой MPN при малки количества.

№ по ред	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	СТАНДАРТНИ МЕТОДИ ЗА ДИАГНОСТИКА	
		№ на стандартизационния документ	НАИМЕНОВАНИЕ НА СТАНДАРТНИЯ МЕТОД
11	<i>Bacillus cereus</i>	БДС ISO 7932	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за изброяване на презумптивни (предполагаеми) <i>Bacillus cereus</i> - Техника на изброяване на колониите при 30°C
12	<i>Bacillus subtilis, var. mesentericus</i>	БДС 15090	БРАШНА И ГРИС. Метод за определяне на <i>Bacillus mesentericus</i> .
13	<i>Clostridium perfringens</i>	БДС ISO 7937	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за изброяване на <i>Clostridium perfringens</i> - Техника на изброяване на колониите
14	Сулфитредуциращи клостридии	БДС ISO 15213	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ - Горизонтален метод за изброяване на сулфитредуциращи клостридии, развиващи се при анаеробни условия
15	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035-89	Консерви месни, месо-растителни, рибни и други, приготвени с продукти от животински произход.Правила за вземане на проби и методи за изпитване;
	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916-87	Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване.
16	Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035-89	Консерви месни, месо-растителни, рибни и други, приготвени с продукти от животински произход.Правила за вземане на проби и методи за изпитване;
	Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916-87	Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване.
17	Термофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035-89	Консерви месни, месо-растителни, рибни и други, приготвени с продукти от животински произход.Правила за вземане на проби и методи за изпитване;
	Термофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916-87	Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване.
18	Плесени	БДС ISO 7954	МИКРОБИОЛОГИЯ – Общо ръководство за изброяване на дрожди и плесени - Техника на изброяване на колониите при 25 ⁰ С
19	Дрожди	БДС ISO 7954	МИКРОБИОЛОГИЯ – Общо ръководство за изброяване на дрожди и плесени - Техника на изброяване на колониите при 25 ⁰ С

№ по ред	МИКРОБИОЛОГИЧНИ КРИТЕРИИ	СТАНДАРТНИ МЕТОДИ ЗА ДИАГНОСТИКА	
		№ на стандартизационния документ	НАИМЕНОВАНИЕ НА СТАНДАРТНИЯ МЕТОД
20	Млечнокисели микроорганизми	БДС ISO 15214	МИКРОБИОЛОГИЯ НА ХРАНИ И ФУРАЖИ – Горизонтален метод за изброяване на мезофилни млечнокисели бактерии – Техника за изброяване на колонии при 30 °С
21	Специфични микроорганизми на йогурта	БДС ISO 7889	КИСЕЛО МЛЯКО (ЙОГУРТ)–Определяне на количеството на характерните микроорганизми -Метод за изброяване на колонии при 37 ⁰ С
22	Идентификация на специфичните микроорганизми на йогурта	БДС ISO 9232	КИСЕЛО МЛЯКО (Йогурт) – идентификация на характерни микроорганизми (<i>Lactobacillus delbrueckii, subsp. bulgaricus</i> и <i>Streptococcus thermophilus</i>)