

STANDARD 1.6.1

MIKROBIOLOGICZNE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Cel

Standard określa maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości mikroorganizmów pochodzenia pokarmowego, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi, jeśli znajdują się w produktach lub typach produktów spożywczych. Standard określa planowanie obowiązkowego pobierania próbek z partii, lub z serii produktów, lub typów produktów spożywczych. Standard zawiera także kryteria ustalania, czy dana partia lub seria produktów stanowi zagrożenie dla zdrowia ludzi i tym samym nie powinna być oferowana do sprzedaży ani wykorzystywana do dalszego przygotowywania żywności. Mikrobiologiczne standardy, zawarte w załączniku do niniejszego Standardu, mają zastosowanie do produktów spożywczych wymienionych w załączniku.

Spis treści

1. Interpretacje
2. Zastosowanie
3. Pobieranie próbek do celów analizy mikrobiologicznej
4. Przepisane metody analityczne
5. Mikrobiologiczne wymagania dla produktów spożywczych

Załącznik: Mikrobiologiczne wymagania dla konkretnych typów produktów spożywczych

Postanowienia

1. Interpretacje

Dla potrzeb niniejszego Standardu:

n oznacza minimalną liczbę próbek z serii produktów, która musi zostać poddana analizie – określona w Kolumnie 3 załącznika do niniejszego Standardu.

c oznacza maksymalną dopuszczalną liczbę wadliwych próbek – określona w Kolumnie 4 załącznika.

m oznacza dopuszczalne poziomy mikrobiologiczne w próbce – określony w Kolumnie 5 załącznika.

M oznacza określony w Kolumnie 6 załącznika poziom, którego przekroczenie w jednej lub więcej próbek powinno skutkować odrzuceniem całej partii.

wadliwa próbka, to pobrana z partii żywności próbka, w której stwierdzono obecność mikroorganizmów przekraczającą poziom **m**.

mikroorganizmy to czynniki mikrobiologiczne wyszczególnione w Kolumnie 2 załącznika.

SPC oznacza test na standardowej płytce w temperaturze 30°C po 72 godzinnej inkubacji.

2. Zastosowanie

- 1) Produkty spożywcze, wymienione w kolumnie 1 załącznika do niniejszego Standardu, muszą, w zgodzie z podpunktem (2) i (3), spełniać określone w załączniku wymagania mikrobiologiczne dla tego typu żywności.
- 2) Mleko w proszku dla niemowląt, zawierające kultury bakterii produkujące kwas mlekowy, musi spełniać wymagania określone w załączniku, mierzone przed dodaniem tych kultur do produktu.
- 3) Niepasteryzowane mleko, które nie jest przeznaczone do sprzedaży detalicznej, nie musi spełniać wymogów określonych w załączniku do niniejszego Standardu.

3. Pobieranie próbek do celów analizy mikrobiologicznej

- 1) O ile nie ustalono inaczej, podczas próbkowania należy pobrać n próbek z partii żywności zgodnie z określeniami zawartymi w Kolumnie 3 załącznika do niniejszego Standardu.
- 2) Upoważniony urzędnik, który pobiera lub otrzymuje w inny sposób próbkę żywności w celu wykonania analizy mikrobiologicznej:
 - a) nie może dzielić próbki na części, oraz
 - b) w przypadku, gdy próbka składa się z jednej lub więcej zaplombowanych opakowań przeznaczonych do sprzedaży detalicznej, musi zagwarantować, że próbka w takim opakowaniu lub opakowaniach nie była otwierana i jest w stanie nienaruszonym.
- 3) W przypadku, gdy upoważniony urzędnik, pobiera lub otrzymuje w inny sposób próbkę żywności, o której podejrzewa się, że mogła spowodować zatrucie pokarmowe u konsumenta, wyniki przeprowadzonej analizy nie mogą zostać uznane za nieważne tylko dlatego, że pobrano mniej próbek niż wymagano lub, że pobrane próbki były mniejsze, niż określono.

4. Przepisane metody analityczne

- 1) W zgodzie z podpunktem (2) oraz (3), od daty wejścia w życie niniejszego Standardu, do określania, czy w danym produkcie spożywczym przekroczone zostały, określone w załączniku, maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości mikroorganizmów pochodzących z żywności, należy stosować metody opisane w Australijsko-Nowozelandzkim Standardzie metod dotyczących mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności AS/NZS 1766.¹
- 2) Od momentu wejścia w życie niniejszego Standardu, dopuszcza się także stosowanie określonych w AS/NZS 4659 metod równoważnych, do metod określonych w podpunkcie (1).
- 3) Australijsko-Nowozelandzkim Standardzie metod dotyczących mikrobiologicznego bezpieczeństwa wody AS 4276 musi być stosowane w odniesieniu do pakowanej wody, pakowanego lodu oraz wody mineralnej.

5. Mikrobiologiczne wymagania dla produktów spożywczych

Partia żywności nie spełnia wymagań niniejszego Standardu, jeśli:

- a) liczba wadliwych próbek jest większa niż c, lub

¹ Australian/New Zealand Standard methods for Food Microbiology AS/NZS 1766;

- b) zawartość mikroorganizmów w żywności w którejkolwiek z próbek przekracza M.

ZAŁĄCZNIK

Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5	Kolumna 6
Produkty spożywcze	Mikroorganizmy	n	c	m	M
Masło z niepasteryzowanego mleka i/lub niepasteryzowane przetwory mleczne	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	1	10	10 ²
	Bakterie grupy Coli/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	0	5x10 ⁵	
Wszystkie sery	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
Miękki i półmiękkie sery (zawartość wilgoci >39%); pH>5,0	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Wszystkie sery z surowego mleka (sery z mleka niepasteryzowanego i nietermizowanego)	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Sery świeże lub niedojrzewające z surowego mleka (zawartość wilgoci >50%, pH >5,0)	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
Mleko w proszku	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Mleko niepasteryzowane	<i>Campylobacter</i> /25 ml	5	0	0	
	Bakterie grupy Coli/ml	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /ml	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 ml	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 ml	5	0	0	
	SPC/ml	5	1	2,5x10 ⁴	2,5x10 ⁵
Pakowane gotowane peklowane/solone mięso	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Pakowane poddane obróbce cieplnej pasty mięsne oraz pakowane poddane obróbce cieplnej pasztety	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Wszystkie rozdrobnione fermentowane mięsa, które nie zostały ugotowane w trakcie procesu produkcyjnego	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Listeria monocytogenes</i> g	5	1	3,6	9,2
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	

ZAŁĄCZNIK cd.

Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5	Kolumna 6
Produkty spożywcze	Mikroorganizmy	n	c	m	M
Gotowane skorupiaki	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Surowe skorupiaki	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Gotowe do spożycia ryby płetwowe, inne niż filetowane	<i>Listeria monocytogenes</i> /g	5	1	0	10 ²
Małże inne niż przegrzebki	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2,3	7
Małże przetworzone inne niż poddane oczyszczaniu	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Zbożowe produkty dla niemowląt	Bakterie grupy Coli/g	5	2	<3	20
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	0	
Sproszkowane produkty dla niemowląt	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	1	0	10
	Bakterie grupy Coli/g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Sproszkowane produkty dla niemowląt zawierające kultury bakterii produkujące kwas mlekowych	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	Koagulazododatnie gronkowce/g	5	1	0	10
	Bakterie grupy Coli/g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Pieprz, papryka, cynamon	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Suszony, rozdrobniony kokos i wiórki kokosowe	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	0	
Sproszkowane kakao	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Hodowlane ziarna i nasiona (kiełki fasoli, lucerny)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Pasteryzowane produkty jajeczne	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Woda mineralna	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Woda pakowana	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Pakowany lód	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	

