Μικροβιολογικά κριτήρια για διάφορα είδη τροφίμων

Στους πίνακες που ακολουθούν παρατίθενται τα μικροβιολογικά όρια, σε cfu/g (αριθμός αποικιών ανά γραμμάριο), εκτός και αν δηλώνεται διαφορετικά, των σημαντικότερων αλλοιωγόνων και παθογόνων μικροοργανισμών, των διαφόρων κατηγοριών κρεάτων, πουλερικών και προϊόντων αυτών.

Όπου:

m = ανώτατη αποδεκτή συγκέντρωση μικροοργανισμού, κάτω από συνθήκες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP)

M = συγκέντρωση μικροοργανισμού πάνω από την οποία το προϊόν είναι μη αποδεκτό

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΚΤΟΣ ΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΓΑΛΑ** | | | |
| **Γάλα νωπό αγελαδινό, προς επεξεργασία** | | | **Υγειονομική διάταξη 392220/10058/16.10.71 & 92/46/EEC** |
| Ο.Μ.Χ | 105 | |  |
| *Staphylococcus aureus* | 5x102 | 2x103 |
| **Γάλα νωπό πρόβειο, κατσικίσιο, βουβαλίσιο προς επεξεργασία** | | | **Υγειονομική διάταξη 392220/10058/16.10.71 & 92/46/EEC** |
| Ο.Μ.Χ | 5x105 | 106 |  |
| *Staphylococcus aureus* | 5x102 | 2x103 |
| **Γάλα νωπό αγελάδας (προς άμεση κατανάλωση)** | | | **Υγειονομική διάταξη 392220/10058/16.10.71 & 92/46/EEC & 2073/2005/ΕC** |
| Ο.Μ.Χ | 5x104 | |  |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25ml | |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 5x102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| **Γάλα νωπό παστεριωμένο (για ανθρώπινη κατανάλωση)** | | | **Υγειονομική διάταξη 392220/10058/16.10.71 & 2073/2005/ΕC & 92/46/EEC** |
| Ο.Μ.Χ | 5x104 | 5x105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | < 1 | 5 | Στάδιο εφαρμογής: τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25ml | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25ml | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Γάλα αφυδατωμένο και αφυδατωμένος ορός γάλακτος** | | | **2073/2005/ΕC & 92/46/EEC & Codex Alimentarious** |
| Ο.Μ.Χ | 5x104 | 2x105 | Στάδιο εφαρμογής: τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | |
| Coagulase-positive *Staphylococci* | 10 | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: κατά τη διάρκεια του προβλεπόμενου χρόνου διατηρησιμότητας |
| Εντεροτοξίνες σταφυλόκοκκου | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25ml | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** | |
| **m** | | **M** | | |
| **ΓΑΛΑ** | | | | | | | |
| **Γάλα αποστειρωμένο, συμπυκνωμένο και U.H.T** | | | | | | **Υγειονομική διάταξη 392220/10058/16.10.71 & 92/46/EEC& 2073/2005/ΕC** | |
| OMX | 10 cfu/ 0,1ml (μετά από επώαση στους 30οC για 15 ημέρες) | | | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους | |
| **ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** | | | | | | | |
| **Άλλα υγρά παστεριωμένα γαλακτοκομικά (επιδόρπια και προϊόντα με βάση το γάλα)** | | | | | | | **2073/2005/ΕC & 92/46/EEC** |
| *Enterobacteriaceae* | <1 cfu/ml | | | 5 cfu/ml | | | Στάδιο εφαρμογής: τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| O.M.X | 5x104 | | | 105 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25ml ή g | | | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| *Salmonella* spp*.* | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Παγωτό και άλλα κατεψυγμένα προϊόντα με βάση το γάλα (εξαιρουμένων των προϊόντων όπου η σύνθεσή τους ή η παραγωγική διαδικασία εξαλείφουν τον κίνδυνο ανάπτυξης *Salmonella* spp.)** | | | | | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | | | 102 | | | Στάδιο εφαρμογής: τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | | | | | | Στάδιο εφαρμογής: κατά τη διάρκεια του προβλεπόμενου χρόνου διατηρησιμότητας |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Γιαούρτι με ζάχαρη ή γλυκαντικές ύλες και/ή φρούτα, δημητριακά, χυμούς** | | | | | | | **ICMSF** |
| *Salmonella spp.* | | Απουσία στα 25g | | | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | | 102 | | | | |
| *Listeria monocytogenes* | | Απουσία στα 25g | | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| *Coliforms* | | 10 | | | 102 | | Με ζάχαρη ή γλυκαντικές ύλες ή γεύσεις |
| *Escherichia coli* | | 1 | | | 10 | |
| *Coliforms* | | 50 | | | 5x102 | | Με φρούτα ή χυμούς ή δημητριακά |
| *Escherichia coli* | | 5 | | | 50 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** | |
| **m** | | **M** |
| **ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** | | | | | |
| **Γιαούρτι στραγγιστό** | | | | | **9/23/1/89 & 2073/2005/ΕC** |
| *Coliforms* | | 50 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες και μύκητες | | 2x102 | | |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 | |
| *Listeria monocytogenes* | | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Προϊόντα γιαούρτης από ζύμωση** | | | | | **9/23/1/89 & 2073/2005/ΕC** |
| *Coliforms* | | 50 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες και μύκητες | | 50 | | |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 | |
| *Listeria monocytogenes* | | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΤΥΡΙΩΝ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **Τυριά φρέσκα (μη ωριμασμένα) από παστεριωμένο γάλα ή ορό γάλακτος** | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Staphylococcus aureus* | 10 | 102 | Στάδιο εφαρμογής: Τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας όπου το μικροβιακό φορτίο από *Escherichia coli* αναμένεται να είναι στα υψηλότερα επίπεδα |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Εντεροτοξίνες σταφυλοκόκκου | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Τυριά από γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία ηπιότερη της παστερίωσης** | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας όπου το μικροβιακό φορτίο από σταφυλόκοκκο αναμένεται να είναι στα υψηλότερα επίπεδα |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας όπου το μικροβιακό φορτίο από *Escherichia coli* αναμένεται να είναι στα υψηλότερα επίπεδα |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Εντεροτοξίνες σταφυλοκόκκου |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

**ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **Μ** |
| **ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ** | | | |
| **Ζάχαρη (λευκή, ακατέργαστη, γλυκόζη, φρουκτόζη, μελάσα κτλ.) και γλυκαντικά τροφίμων (Ζαχαρίνη, ασπαρτάμη κτλ.)** | | | **2073/2005/EC & ICMSF** |
| Ζύμες και μύκητες | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Μέλι** | | | **2073/2005/EC & ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες και μύκητες | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ** | | | |
| **Καρύδα αποξηραμένη (& τριμμένη)** | | | **IFST & ICMSF** |
| *Escherichia coli* | <10 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| Μύκητες | <103 | 104 |
| *Bacillus cereus* | <102 | 104 |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |
| **Τσίχλες** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες και μύκητες | 3x102 | |
| **Γλυκά σιροπιαστά** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | 105 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| **Παγωτό** | | | **2073/2005/EC** |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | 102 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** | |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ** | | | | |
| **Μείγματα ζαχ/κής (αφυδατωμένα)** | | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Coliforms | 10 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| **Προϊόντα ζαχαροπλαστικής αφυδατωμένα, θερμικά επεξεργασμένα και έτοιμα προς κατανάλωση** | | | | **IFST** |
| O.M.X. | <103 | | *Διαφέρει με το προϊόν* | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | | 103 |
| Μύκητες | <102 | | 104 |
| Ζύμες(fondants) | <102 | | 105 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| **Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (Φοντάν, νουγκά, σακχαρόφρυκτα, καραμέλες, κομφέτα, χαλβάς, λουκούμια, οπωροσακχαρωτά-Fruits Glacés, γλυκίσματα (παστέλια, μαντολάτα)** | | | | **ICMSF** |
| O.M.X. | 102 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες και μύκητες | 10 | | |
| **Μπισκότα και βουτήματα** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | 105 |  |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| **Μπισκότα γεμιστά ή/και με επικάλυψη** | | | | **IFST & ICMSF** |
| O.M.X. | <103 | | *Διαφέρει με το προϊόν* | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | | 103 |
| Coliforms | <10 | | 102 |
| Μύκητες | <102 | | 104 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** | |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ** | | | | |
| **Κέικ, αρτοσκευάσματα & επιδόρπια (με φρέσκια κρέμα)** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | | 106 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Κέικ, αρτοσκευάσματα & επιδόρπια (χωρίς φρέσκια κρέμα)** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| **Cheesecake** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Μούς και επιδόρπια** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** | |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ** | | | | |
| **Τάρτες & Πίτες** | | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **Βούτυρο και κρέμα από ωμό γάλα ή γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία ηπιότερη της παστερίωσης** | | | **2073/2005/EC** |
| *Escherichia coli* | 10 | 102 | Στάδιο εφαρμογής: τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Βούτυρο από παστεριωμένο γάλα ή κρέμα** | | | **Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας 392220/10058/16.10.71** |
| Coliforms | 10 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Παρθένο ελαιόλαδο, έλαια διαφόρων καρπών, λαρδί, βούτυρο του κακάου** | | | **2073/2005/EC & IFST** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| **Λιπαρές ύλες για επάλειψη (μαργαρίνες)** | | | **2073/2005/EC & IFST& ICMSF** |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| **Μαγιονέζα και dressings** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| O.M.X. | 104 | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ** | | | | |
| **Μαγιά νωπή** | | | | **ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο εισόδου |
| **Ζύμη νωπή** | | | | **ICMSF** |
| *Coliforms* | | <10 | |  |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | |
| *Staphylococcus aureus* | | <102 | |
| **Αρτοζύμες** | | | | **ICMSF** |
| *Coliforms* | | <10 | |  |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | |
| *Staphylococcus aureus* | | <102 | |
| **Ζύμες, κουρκούτια, μερικώς ψημένα προϊόντα** | | | | **IFST** |
| *Bacillus cereus* | | <102 | 104 | Κατεψυγμένα ή σε ψύξη  Για μαγείρεμα |
| *Staphylococcus aureus* | | <102 | 104 |
| *Escherichia coli* | | <102 | 104 |
| Γαλακτικά βακτήρια  (σε ζύμες & φύλλα ζύμης) | | <105 | 107 |
| **Αρτοσκευάσματα** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 5x104 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: παραγωγική διαδικασία |
| *Coliforms* | 50 | 104 |
| Μύκητες | 50 | 104 |
| Ζύμες | 5x102 | 104 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 104 |
| **Αρτοσκευάσματα κατεψυγμένα με γέμιση ή γαρνίρισμα υψηλού *aw* ή χαμηλού pH** | | | **ICMSF-Canada** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 104 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Παξιμάδια, φρυγανιές κτλ.** | | | **ICMSF** |
| Ζύμες και μύκητες | 102 | 105 | - |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| **Πίτες, τάρτες, κλπ.** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | 105 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

**ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **ΑΛΕΥΡΑ** | | | | |
| **Αλεύρι** | | | | **IFST** |
| *Escherichia coli* | <102 | | 103 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| Μύκητες | 103 | | 105 |
| *Bacillus cereus* | 102 | | 104 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | | 103 |
| **Σιτάλευρο & λοιπά άλευρα δημητριακών, σιμιγδάλι** | | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Escherichia coli* | 102 | | |
| Ζύμες και μύκητες | 104 | | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| **Αλεύρι σόγιας και παράγωγα** | | | | **ICMSF** |
| Ζύμες και μύκητες | 102 | 105 | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ** | | | | |
| **Σπόροι δημητριακών αποξηραμένοι** | | | | **IFST & ICMSF** |
| *Escherichia coli* | <102 | | 103 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| Μύκητες | 103 | | 105 |
| *Bacillus cereus* | 102 | | 104 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | | 103 |
| **Δημητριακά αποξηραμένα και κατεψυγμένα** | | | | **ICMSF** |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | | 104 |
| **Νιφάδες δημητριακών** | | | | **ICMSF** |
| O.M.X. | 104 | | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| Ζύμες και μύκητες | 102 | | |
| *Bacillus cereus* | 10 | | |
| **Δημητριακά για πρωινό**  **(Αποξηραμένα και θερμικά επεξεργασμένα)** | | | | **IFST& ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | <103 | | Διαφέρει ανάλογα με το προϊόν | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | | 103 |
| Μύκητες | <102 | | 104 |
| **Ρύζι & όσπρια** | | | | **IFST** |
| *Escherichia coli* | <102 | | 103 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| Μύκητες | 103 | | 105 |
| *Bacillus cereus* | 102 | | 104 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | | 103 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ** | | | |
| **Ρύζι μαγειρεμένο** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για το χρόνο ζωής του |
| **Εντράδες με βάση το ρύζι** | | | **2073/2005/EC & ICMSF** |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 | κατεψυγμένα |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για το χρόνο ζωής του |
| **ΖΥΜΑΡΙΚΑ** | | | |
| **Ζυμαρικά αποξηραμένα** | | | **IFST** |
| *Escherichia coli* | <102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| Μύκητες | <103 | 105 |
| *Staphylococcus aureus* | <102 | 104 |
| *Bacillus cereus* | <102 | 104 |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |
| **Ζυμαρικά φρέσκα** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 5x104 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: παραγωγική διαδικασία |
| *Escherichia coli* | 10 | 103 |
| Ζύμες και μύκητες | 2x103 | 104 |
| *Staphylococcus aureus* | 5x102 | 103 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| **Ζυμαρικά φρέσκα (συσκευασμένα)** | | | **ICMSF** |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 5x102 | Στάδιο εφαρμογής: παραγωγική διαδικασία |
| *Clostridium perfringens* | 102 | 103 |
| **Ζυμαρικά φρέσκα με γέμιση** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | | Στάδιο εφαρμογής: παραγωγική διαδικασία |
| *Enterobacteriaceae* | 104 | |
| *Staphylococcus aureus* | 103 | |
| *Clostridium perfringens* | 102 | |
| *Bacillus cereus* | 103 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | |

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **Μ** |
| **ΦΡΟΥΤΑ** | | | |
| **Φρούτα νωπά** | | | **PHLS** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Φρούτα τεμαχισμένα** | | | **2073/2005/EC & IFST** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: παραγωγική διαδικασία |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ζύμες | <103 | 106 | Για επιδόρπια διατηρημένα σε ψύξη που περιέχουν μη θερμικά επεξεργασμένα φρούτα |
| **Φρούτα αποξηραμένα** | | | **IFST & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | <102 | 103 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | <102 | 104 |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |
| Ζύμες | <103 | 106 |
| Μύκητες | <103 | 105 |
| **Φρούτα κονσερβοποιημένα** | | | **ICMSF** |
| *Coliforms* | 102 | 104 |  |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Φρούτα κονσερβοποιημένα και μαρμελάδες φρούτων** | | | **IFST** |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | 102 | Θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |
| Ζύμες | <103 | 105 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ** | | | | |
| **Χυμοί φρούτων μη παστεριωμένοι (έτοιμοι προς κατανάλωση)** | | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25ml | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25ml | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | | Στάδιο εφαρμογής:  παραγωγική διαδικασία |
| **Χυμοί φρούτων φρέσκοι, παστεριωμένοι, κοκτέιλ φρούτων (σε ψύξη ή κατεψυγμένοι, ή σε θερμοκρασία δωματίου)** | | | | **2073/2005/EC & IFST** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25ml | | | Μη παστεριωμένοι χυμοί |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| Ζύμες | <103 | 106 | | Μη παστεριωμένοι χυμοί |
| **Χυμοί φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό** | | | | **ICMSF** |
| Ζύμες και μύκητες | <10 | | |  |
| Γαλακτικά βακτήρια | <10 | | |
| **Φρουτοποτά (βάση για θερμικά επεξεργασμένα ή συντηρημένα προϊόντα)** | | | | **ICMSF** |
| Ζύμες και μύκητες | <10 | | |  |
| Γαλακτικά βακτήρια | <10 | | |
| **Βάσεις χυμών για παρασκευή κατεψυγμένων φρουτοποτών** | | | | **ICMSF** |
| Ζύμες | 103 | | |  |
| Μύκητες | 10 | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΛΑΧΑΝΙΚΑ** | | | |
| **Λαχανικά τεμαχισμένα έτοιμα προς κατανάλωση** | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | Στάδιο εφαρμογής:  παραγωγική διαδικασία |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Λαχανικά νωπά μη επεξεργασμένα** | | | **2073/2005/EC - IFST - ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |  |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 |
| **Λαχανικά επεξεργασμένα (για σαλάτες, σάντουιτς, stir-fry, ζεματισμένα, μυρωδικά, κατεψυγμένα, σε ψύξη, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)** | | | **2073/2005/EC - IFST - ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |  |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Βλαστάρια λαχανικών** | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Λαχανικά & αρωματικά φυτά συντηρημένα σε έλαια** | | | **IFST** |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | 104 | Μη θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα |
| *Escherichia coli* | <10 | 103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |  |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |  |
| Ζύμες | <103 | 105 |
| Μύκητες | <102 | 104 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά όρια** | | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **ΛΑΧΑΝΙΚΑ** | | | | |
| **Λαχανικά αποξηραμένα** | | | | **IFST – PHLS - ICMSF** |
| *Escherichia coli* | 102 | | 103 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Bacillus cereus* | 102 | | 104 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | | 103 |
| Μύκητες | 103 | | 105 |
| **Λαχανικά μαγειρεμένα και γεύματα με λαχανικά** | | | | **2073/2005/EC** **& PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 10 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 10 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Χυμοί λαχανικών μη παστεριωμένοι**  **(έτοιμοι προς κατανάλωση)** | | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25ml | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25ml | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| *Escherichia coli* | 102 | 103 | | Στάδιο εφαρμογής:  παραγωγική διαδικασία |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | | **Μικροβιολογικά όρια** | | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** | |
| **ΙΧΘΥΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΙΧΘΥΗΡΩΝ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | | | | |
| **Διατηρημένα αυγά ψαριών (ταραμάς, μπρικ, υποκατάστατα χαβιαριού, αυγοτάραχο)** | | | | | **2073/2005/EC & PHLS** | |
| Ο.Μ.Χ.. | 106 | | 107 | |  | |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 | |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter spp.* |  | |  | |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα | |
| **Πατέ από ψάρι** | | | | | **2073/2005/EC & PHLS** | |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | | 106 | |  | |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 | |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα | |
| **Sashimi & sushi από φιλέτο & αυγά ιχθύων** | | | | | **2073/2005/EC & PHLS** | |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | | 106 | |  | |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 | |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | | |
| *E. Coli* O157 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΙΧΘΥΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΙΧΘΥΗΡΩΝ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | |
| **Sashimi εκτός από φιλέτο & αυγά ιχθύων** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | 107 |  |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Ψάρια μαγειρεμένα** | | | **PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | 106 |  |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter* *spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Ψάρια παστά, αλίπαστα** |  | | **PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 103 | |  |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | |
| *Escherichia coli* | 20 | |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | |
| **Κεμπάμπ** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | 105 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Κρέατα Παστά ή/και καπνιστά** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Κρέατα Αφυδατωμένα** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | 105 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Κοκορέτσι, γαρδούμπα κλπ.** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 104 | 105 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | |
| **Πατσάς** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Γλώσσα (χοιρινή, μοσχαρίσια )** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Πηχτή** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| **Πατέ κρέατος** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | 106 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | |
| **Εντόσθια** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ** | | | |
| **Κρεατοσκευάσματα** | | | **2073/2005/EC** |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 | Στάδιο εφαρμογής:  τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g | | Στάδιο εφαρμογής:  προβλεπόμενος χρόνος διατηρησιμότητας |
| **Κρεατοσκευάσματα τα οποία καταναλώνονται ωμά** | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής:  προβλεπόμενος χρόνος διατηρησιμότητας |
| **Κρεατοσκευάσματα διαφόρων ειδών κρεάτων, εκτός πουλερικών τα οποία καταναλώνονται μαγειρεμένα** | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενος χρόνος διατηρησιμότητας |
| **Προϊόντα κρέατος (που καταναλώνονται ωμά) εκτός των προϊόντων όπου η παραγωγική διαδικασία ή η σύνθεσή τους εξαλείφει τον κίνδυνο παρουσίας *Salmonella* spp.** | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Ζελατίνη και κολλαγόνο** | | | **2073/2005/EC & ICMSF** |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής:  για τον προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Κρέατα κονσερβοποιημένα** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 103 | 104 | Στάδιο εφαρμογής:  σημείο εισόδου |
| **Πλάσμα αίματος (**αποξηραμένο σε κρεατοσκευάσματα) | | | **ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής:  σημείο εισόδου |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 103 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | 104 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** | |
| **ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ** | | | | | |
| **Σφάγια κοτόπουλων και γαλοπουλών** | | | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g  (σε δείγμα από δέρμα λαιμού) | | | | Στάδιο εφαρμογής:  μετά την αφαίρεση του δέματος και πριν την ψύξη |
| **Προϊόντα πουλερικών (καταναλώνονται μαγειρεμένα)** | | | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g  (από 1.1.2006)  Απουσία στα 25g  (από 1.1.2010) | | | | Στάδιο εφαρμογής: για την προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Κρεατοσκευάσματα πουλερικών (καταναλώνονται μαγειρεμένα)** | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp. | Στάδιο εφαρμογής: για την προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Κιμάς πουλερικών (καταναλώνεται μαγειρεμένος)** | | | | | **2073/2005/EC** |
| Ο.Μ.Χ. | 5x105 | | 5x106 | | Στάδιο εφαρμογής:  τέλος της παραγωγικής διαδικασίας |
| *Escherichia coli* | 50 | | 5x102 | |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 10g  (από 1.1.2006)  Απουσία στα 25g  (από 1.1.2010) | | | | Στάδιο εφαρμογής: για την προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας τους |
| **Αλλαντικά πουλερικών παστά ή/και καπνιστά** | | | | | **ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο εισόδου |
| **Πουλερικά αφυδατωμένα** | | | | | **ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο εισόδου |
| **Πουλερικά ολόκληρα** | | | | | **PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | | 104 | | 105 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | |
| *Listeria monocytogenes* | |
| *Camplylobacter* spp*.* | |
| *Staphylococcus aureus* | | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | | 20 | | 102 |
| **Πουλερικά τεμαχισμένα** | | | | | **PHLS** |
| O.M.X | | 105 | | 106 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp*.* | | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | |
| *Listeria monocytogenes* | |
| *Camplylobacter* spp*.* | |
| *Staphylococcus aureus* | | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | | 20 | | 102 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΚΡΕΑΤΩΝ** | | | |
| **Βατράχια** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 5x105 | |  |
| *Escherichia coli* | 10 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | |
| **Σαλιγκάρια** | | | **ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |  |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Clostridium perfringens* | 103 | |
| **Σαλιγκάρια μαγειρεμένα** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 3x105 | |  |
| *Escherichia coli* | 10 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | |
| **Παστουρμάς** | | | **ICMSF** |
| *Escherichia coli* | 10 | |  |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Staphylococcus aureus* | 10 | |
| *Clostridium perfringens* | 10 | |
| **Κρέατα αφυδατωμένα για μαγείρεμα** | | | **IFST** |
| *Escherichia coli* | <102 | 103 |  |
| *Bacillus cereus* | <102 | 104 |
| *Clostridium perfringens* | <102 | 103 |
| Μύκητες | <103 | 105 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ** | | | |
| **Μπιφτέκια** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ. | 103 | 104 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Κρέατα διατηρημένα** | | | **2073/2005/EC & PHLS** |
| Ο.Μ.Χ | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: σημείο πώλησης |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 5x102 | 5x103 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 10g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |
| **Συντηρημένα κρέατα (Σαλάμι & προϊόντα ζύμωσης, ζαμπόν ωμό, καπνιστά λουκάνικα, παστράμι, μπρασεόλα κλπ)** | | | **2073/2005/EC & IFST & PHLS** |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | 104 | Μη θερμικά επεξεργασμένα |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | 102 | Θερμικά επεξεργασμένα |
| Μύκητες | <102 | 104 | Μη ζυμωμένα με μύκητες |
| Ζύμες | <103 | 105 |  |
| *Escherichia coli* | <10 | 103 | Μη θερμικά επεξεργασμένα |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |  |
| *Listeria monocytogenes* |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Bacillus cereus* | 103 | 104 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **Πίτες με κρέας** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 103 | | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Σάντουιτς με τυρί ή/και σαλάτα** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Σάντουιτς χωρίς σαλάτα** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 106 | 107 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 102 | 104 | |
| *Salmonella* spp*.* | 20 | 102 | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | | |
| *Campylobacter* spp*.* | 20 | 102 | |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Κινέζικα Dim Sum (με κρέας)** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 104 | 105 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | | **M** |
| **Κινέζικα Spring Rolls (φλογέρες με λαχανικά)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 105 | | 106 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Κινέζικα Satay (σουβλάκια με καυτερή σάλτσα)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 105 | 106 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Ινδικά Samosas (πιτάκια)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 104 | 105 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | | |
| *Salmonella spp*. | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter* *spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **Έτοιμα γεύματα, εκτός βρεφικών και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, που υποστηρίζουν την ανάπτυξη *Listeria monocytogenes*** | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Έτοιμα γεύματα, εκτός βρεφικών και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, που δεν υποστηρίζουν την ανάπτυξη *Listeria monocytogenes*** | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Έτοιμα γεύματα, που περιέχουν ωμό αυγό, εξαιρουμένων των προϊόντων που η σύνθεση τους ή παραγωγική διαδικασία εξαλείφουν τον κίνδυνο ανάπτυξης *Salmonella* spp*.*** | | | **2073/2005/ΕC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Κέτσαπ** | | | **ICMSF** |
| O.M.X. | 104 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Dips (τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, κλπ.)** | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 106 | 107 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **Πίτες με κρέας** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 103 | | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Σάντουιτς με τυρί ή/και σαλάτα** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 |
| *Salmonella* spp. | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp. |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Σάντουιτς χωρίς σαλάτα** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 106 | 107 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 102 | 104 | |
| *Salmonella* spp*.* | 20 | 102 | |
| *Escherichia coli* O157:H7 | Απουσία στα 25g | | |
| *Campylobacter* spp*.* | 20 | 102 | |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Κινέζικα Dim Sum (με κρέας)** | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 104 | 105 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | | **M** |
| **Κινέζικα Spring Rolls (φλογέρες με λαχανικά)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 105 | | 106 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | | 104 | |
| *Escherichia coli* | 20 | | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | | 102 | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Κινέζικα Satay (σουβλάκια με καυτερή σάλτσα)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 105 | 106 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157:H7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Ινδικά Samosas (πιτάκια)** | | | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 104 | 105 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | | |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 | | |
| *Salmonella spp*. | Απουσία στα 25g | | | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter* *spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 | | |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | **M** |
| **Ινδικά Bhaji (κεφτέδες με κρεμμύδι, σπανάκι και λαχανικά )** | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| O.M.X. | 103 | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter* *spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Tofu (τυρί σόγιας)** | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Escherichia coli* | 20 | 102 |
| *Salmonella spp.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157 |
| *Campylobacter* *spp.* |
| *Staphylococcus aureus* | 20 | 102 |
| *Clostridium perfringens* | 20 | 102 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Ζωμοί** | | | **PHLS & 2073/2005/ΕC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 103 |
| *Clostridium perfringens* | 102 | 103 |
| *Bacillus cereus* | 102 | 103 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| **Αφυδατωμένο μίγμα για παγωτό** | | | **ICMSF** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | | Στάδιο εφαρμογής: σημείο εισόδου |
| Coliforms | <10 | |
| Μύκητες | 2x102 | |
| Ζύμες | 102 | |
| **Αφυδατωμένο μίγμα για σούπα** | | | **ICMSF & 2073/2005/ΕC** |
| Ο.Μ.Χ. | 2x105 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Coliforms | 102 | |
| Μύκητες | 5x102 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | | **M** |
| **Αφυδατωμένα και θερμικά επεξεργασμένα μίγματα για σούπες, επιδόρπια, γεύματα (έτοιμα προς κατανάλωση μετά την ενυδάτωσή τους)** | | | | | **IFST & 2073/2005/ΕC** |
| Ο.Μ.Χ. | 103 | Διαφέρει ανάλογα με το προϊόν | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 102 | 104 | | |
| *Escherichia coli* | 10 | 103 | | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | |
| *Staphylococcus aureus* | <20 | 103 | | |
| *Bacillus cereus* | <102 | 104 | | |
| *Clostridium perfringens* | 102 | 103 | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |
| **Σνάκς και πατατάκια** | | | | | **IFST & 2073/2005/ΕC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| Ο.Μ.Χ. | 103 | | Διαφέρει ανάλογα με το προϊόν | |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | | 103 | |
| Μύκητες | <102 | | 104 | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | | |

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΑΥΓΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προϊόν** | **Μικροβιολογικά Όρια** | | | **Πηγή &**  **Συμπληρωματικές πληροφορίες** |
| **m** | | **M** |
| **Προϊόντα αυγών** | | | | **2073/2005/EC & 89/437/EEC** |
| Ο.Μ.Χ. | 105 | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | 10 | 102 | |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g ή ml | | |
| *Staphylococcus aureus* | Απουσία στο 1g | | |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g ή ml ή ml | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |
| **Προϊόντα αυγών (εξαιρουμένων των προϊόντων όπου η σύνθεση τους ή η παραγωγική διαδικασία εξαλείφουν τον κίνδυνο ανάπτυξης *Salmonella* spp*.*)** | | | | **2073/2005/EC** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g ή ml | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| **Φρέσκα αυγά** | | | | **2073/2005/EC & ICMSF** |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g ή ml | | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | | |
| *Listeria monocytogenes* | Απουσία στα 25g ή ml ή ml | | | Στάδιο εφαρμογής: πριν την αποδέσμευση από την παραγωγική μονάδα |

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Προϊόν | Μικροβιολογικά Όρια | | Πηγή &  Συμπληρωματικές πληροφορίες |
| m | M |
| Αρωματικά φυτά και μπαχαρικά αποξηραμένα | | | 2073/2005/EC & IFST & Codex Allimentarius |
| *Escherichia coli* | <10 | 103 | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Bacillus cereus* | 104 | 106 |
| *Clostridium perfringens* | 104 | 106 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| Μύκητες | 102 | 105 |
| *Staphylococcus aureus* | 102 | 104 |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |
| Αρωματικά φυτά και μπαχαρικά αποξηραμένα  και θερμικά επεξεργασμένα | | | 2073/2005/EC & IFST |
| O.M.X. | <103 | *Διαφέρει με το προϊόν* | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Enterobacteriaceae* | <10 | 103 |
| Μύκητες | <102 | 104 |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| Μαγειρικό αλάτι | | | ICMSF |
| Ο.Μ.Χ. | 2x102 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| Αλάτι συσκευασμένο | | | 2073/2005/EC & ICMSF-Spain |
| Ο.Μ.Χ. | 2x104 | | Στάδιο εφαρμογής: για προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο και για τον χρόνο ζωής τους |
| *Salmonella* spp*.* | Απουσία στα 25g | |
| *Escherichia coli* O157:Η7 |
| *Campylobacter* spp*.* |
| *Listeria monocytogenes* | 102 | |