

GLAVA III. PREGLED PREPORUČENIH I OBVEZNIH MIKROORGANIZAMA ZA ODREĐENU VRSTU HRANE

1. MESO I MESNE PRERAĐEVINE

1.1. Sirovo meso i meso peradi, proizvodi od sirovog mesa i mesa peradi, svježe i smrznuto

	Hrana	Mikroorganizmi/njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
1.1.1.	Sirovo meso trupova, polovica i četvrti (najmanje jedan cm ispod površine)	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 n.n. u 25 g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 0 n.n. u 1g Sulfitreducirajuće klostridije 5 0 n.n. u 1g Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 n.n. u 1g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g		
1.1.2.	Sirovo konfekcionirano meso i meso peradi u trupovima (najmanje 0,5 cm ispod površine)	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 n.n. u 25 g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 M=10 cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g		
1.1.3.	Porcionirano meso i meso u malim komadima	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 M=10 ² cfu/g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g		
1.1.4.	Mljeveno meso, oblikovano mljeveno meso, kobasice za pečenje, iznutrice, soljena crijeva i slični proizvodi	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 M=10 ² cfu/g <i>Escherichia coli</i> 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu Kriterij 2.1.6. Kriterij 2.1.7 Kriterij 2.1.8. Kriterij 1.4. Kriterij 1.5. Kriterij 1.6. Kriterij 1.7.		

		Kriterij 1.8.
--	--	---------------

1.2.Kobasice, suhomesnati proizvodi i slanine

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji	
1.2.1.	Trajne kobasice i drugi trajni suhomesnati proizvodi	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu			
1.2.2.	Polutrajne kobasice (tirolska, šunkarica i dr.), obarene kobasice, polutrajni suhomesnati proizvodi i slični proizvodi	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu			
1.2.3.	Kuhane kobasice (kravica, tlačenica, pašteta u ovitku i dr.)	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=5x10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu			
1.2.4.	Pakirano rezano sušeno i dimljeno meso (trajne kobasice i proizvodi)	Preporučeni <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Escherichia coli</i> 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu			
1.2.5.	Pakirane rezane	Preporučeni			

polutrajne kobasice, obarene kobasice, polutrajni suhomesnati i slični proizvodi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
	Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
	Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
	Plijesni	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
	Obvezni			
	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2.		

1.3.Konzervirano meso i druga konzervirana hrana od mesa

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja	Kriteriji
1.3.1.	Sterilizirane trajne mesne konzerve i druga sterilizirana konzervirana gotova jela (nakon termostatiranja 7-10 dana na 37°C)	Preporučeni		
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	0
1.3.2.	Pasterizirano konzervirano meso i druga pasterizirana konzervirana hrana od mesa (mesne polukonzerve čuvane pri temperaturama hlađenja)	Preporučeni		
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	0
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0
		<i>Enterococcus spp.</i>	5	1
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2
				m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
				m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g

2. RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKAŠI, PUŽEVI, GLAVONOŠCI I ŽABE

2.1. Svježa riba, rakovi, školjkaši, puževi, glavonošci i žabe

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
2.1.1.	Svježa i smrznuta riba (u komadima do 0,5kg)	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu Kriterij 1.2.* Kriterij 1.26.		
		*Kriterij se primjenjuje ako je riba namijenjena za jelo sirova		
2.1.2.	Svježa i smrznuta riba (u komadima težim od 0,5kg)	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 0 M=10cfu/g Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu Kriterij 1.2.* Kriterij 1.26.		
		*Kriterij se primjenjuje ako je riba namijenjena za jelo sirova		
2.1.3.	Svježa i smrznuta porcionirana i konfekcionirana riba	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu Kriterij 1.2.* Kriterij 1.26.		
		*Kriterij se primjenjuje ako je riba namijenjena za jelo sirova		
2.1.4.	Svježi i smrznuti konfekcionirani školjkaši, rakovi, glavonošci, žabe i puževi	Preporučeni <i>Enterococcus</i> spp. 5 1 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 2 m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g <i>Escherichia coli</i> 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu Kriterij 1.2.* Kriterij 1.17. Kriterij 1.25.		
		*Kriterij se primjenjuje ako je proizvod namijenjen za jelo sirov		

2.2.Ribe, rakovi, školjkaši, puževi, glavonošci i žabe u konzervi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
2.2.1.	Sterilizirane konzerve (nakon termostatiranja 7-10 dana pri 37°C)	Preporučeni Aerobne mezofilne bakterije Sulfitreducirajuće klostridije	5 0 5 0	M<1cfu/g M<1cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 1.26.
2.2.2.	Pasterizirane polukonzerve (čuvaju se na temperaturama hlađenja)	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. <i>Listeria monocytogenes</i> Sulfitreducirajuće klostridije Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> Aerobne mezofilne bakterije <i>Enterococcus</i> spp.	5 0 5 0 5 0 5 0 5 2 5 1	n.n. u 25g n.n. u 25g M=10cfu/g M=10cfu/g m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 1.26.
2.2.3.	Nepasterizirani proizvodi ribarstva u hermetički zatvorenoj ambalaži (losos u ulju, srdela i dr)	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. Sulfitreducirajuće klostridije Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> Aerobne mezofilne bakterije <i>Enterococcus</i> spp.	5 0 5 0 5 2 5 2 5 2	n.n. u 25g M=10cfu/g m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 1.2. Kriterij 1.27.

2.3.Druzi proizvodi od riba, rakova, školjkaša, glavonožaca i žaba

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
2.3.1.	Smrznuti proizvodi pripremljeni za kulinarsku obradu (fileti, panirani proizvodi, plodovi mora itd.)	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. <i>Listeria monocytogenes</i> Sulfitreducirajuće klostridije Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterobacteriaceae</i> Aerobne mezofilne bakterije	5 0 5 0 5 2 5 2 5 2 5 2	n.n. u 25g M=100cfu/g m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 1.26.

2.3.2.	Dimljena i sušena riba	Preporučeni				
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g	
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	$M=10\text{cfu/g}$	
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	$m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$	
Obvezni						
2.3.3.	Soljena riba	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2.			
		Preporučeni				
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g	
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$	
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	$m=10^4\text{cfu/g}$ $M=10^5\text{cfu/g}$	
Obvezni						
2.3.4.	Marinirani proizvodi (hladne marinade u ulju ili tekućini, s majonezom ili ramuladom; tople marinade)	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2. Kriterij 1.26. Kriterij 1.27.			
		Preporučeni				
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g	
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	$m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$	
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	$m=10^3\text{cfu/g}$ $M=10^4\text{cfu/g}$	
		<i>Enterococcus spp.</i>	5	2	$m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$	
Obvezni						
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2. Kriterij 1.27.			

3. MLJEKO I MLJEČNI PROIZVODI

3.1. Mlijeko i mlječni napitci

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
3.1.1.	Pasterizirano mlijeko i mlječni napitci	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25ml <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 n.n. u 25 ml Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 M=10cfu/ml <i>Enterobacteriaceae</i> 5 2 m<1cfu/ml M=10cfu/ml Aerobne mezofilne bakterije 5 1 m=10 ³ cfu/ml M=10 ⁴ cfu/ml Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		
3.1.2.	Sterilizirano mlijeko, sterilizirani mlječni napitci (nakon termostatiranja 15 dana na 30°C ili 7 dana na 55 °C)	Preporučeni Aerobne mezofilne bakterije 5 0 M<1cfu/ml Sulfitreducirajuće klostridije 5 0 M<1cfu/ml		
3.1.3.	Mlijeko u prahu i drugi praškasti proizvodi od mlijeka	Preporučeni <i>Listeria monocytogenes</i> 5 0 n.n. u 25 g Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 M=10cfu/g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 0 M=10cfu/g Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10cfu/g M=10 ² cfu/g Aerobne mezofilne bakterije 5 1 m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.1. Kriterij 2.2.7. Kriterij 1.12.	
3.1.4.	Sirovo mlijeko, namijenjeno konzumaciji bez prethodne toplinske obrade	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25ml Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 1 m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml <i>Enterobacteriaceae</i> 5 1 m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml Sulfitreducirajuće klostridije 5 2 m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml Aerobne mezofilne bakterije 5 1 m=10 ⁴ cfu/ml M=10 ⁵ cfu/ml Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.2.
3.1.5.	Zgusnuto zaslađeno i nezaslađeno mlijeko	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. 5 0 n.n. u 25ml Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i> 5 0 M<1cfu/ml <i>Enterobacteriaceae</i> 5 0 M<1cfu/ml Aerobne mezofilne bakterije 5 1 m=10 ² cfu/ml M=10 ³ cfu/ml Kvasci i plijesni 5 1 m=10cfu/ml		

				M=10 ² cfu/ml
Obvezni				
Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.2.		

3.2. Mlijecni deserti

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
3.2.1.	Puding, toplinski obrađeni mlijecni deserti i srodnji proizvodi	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. <i>Listeria monocytogenes</i> Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Bacillus cereus</i> Aerobne mezofilne bakterije Kvasci i pljesni	5 0 5 0 5 1 5 2 5 2 5 2 5 1	n.n. u 25g n.n. u 25 g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g m=1cfu/g M=10cfu/g m=5x10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g

3.3. Kiselo mlijecni fermentirani proizvodi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
3.3.1.	Kiselo mlijecni fermentirani proizvodi, kiselo vrhnje	Preporučeni <i>Salmonella</i> spp. Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterobacteriaceae</i> Kvasci i pljesni	5 0 5 1 5 1 5 1	n.n. u 25g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.2.
3.3.2.	Vrhnje od sirovog mlijeka	Preporučeni Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterobacteriaceae</i> Kvasci i pljesni	5 1 5 1 5 1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 2.2.6. Kriterij 1.2. Kriterij 1.11.

3.4. Slatka vrhnja i maslac

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti		Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
3.4.1.	Slatko vrhnje	Preporučeni			
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=1cfu/g M=10cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	2	m=1cfu/g M=10cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu	Kriterij 1.2. Kriterij 1.11.		
		Preporučeni			
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije*	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu	Kriterij 2.2.6. Kriterij 1.2. Kriterij 1.11.		
3.4.2.	Maslac, kajmak	Preporučeni			
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije*	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
3.4.3.	Sterilizirano slatko vrhnje i sterilizirane zamjene za slatko vrhnje (nakon termostatiranja 15 dana na 30°C ili 7 dana na 55 °C)	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	0	M<1cfu/g
		Sulfitreducirajuće bakterije	5	0	M<1cfu/g

*ne uključuje maslac iz fermentiranog vrhnja

3.5. Sirevi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti		Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
3.5.1.	Meki (svježi) sirevi od sirovog mlijeka	Preporučeni			
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu	Kriterij 2.2.3. Kriterij 1.11. Kriterij 1.2.		
		Preporučeni			
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu	Kriterij 2.2.3. Kriterij 1.11. Kriterij 1.2.		
3.5.2.	Meki (svježi) sirevi od pasteriziranog mlijeka	Preporučeni			

		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Kvasci	5	1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
Obvezni					
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.2. Kriterij 2.2.5. Kriterij 1.2.		
3.5.3.	Sirevi s pljesnima	Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
3.5.4.	Polutvrdi sirevi	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.2. Kriterij 2.2.4. Kriterij 1.2. Kriterij 1.11.		
		Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
3.5.5.	Tvrdi sirevi	Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.2. Kriterij 2.2.4. Kriterij 1.2. Kriterij 1.11.		
		Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
3.5.6.	Topljeni sirevi	<i>Escherichia coli</i>	5	2	m=1cfu/g M=10cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=1cfu/g M=10cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=1cfu/g M=10cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.2. Kriterij 1.2.		

3.5.7.	Mliječni i sirni namazi (toplinski obrađeni)	Preporučeni				
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g	
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	$m=10^2$ cfu/g $M=10^3$ cfu/g	
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m=1$ cfu/g $M=10$ cfu/g	
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	$m=1$ cfu/g $M=10$ cfu/g	
		Obvezni				
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.2.		Kriterij 1.2.	

3.6. Sladoledi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja	Kriteriji
3.6.1.	Sladoledi, smrznuti deserti i slični proizvodi	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5	$m=10^3$ cfu/g $M=10^4$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	$M=10$ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	$m=10$ cfu/g $M=10^2$ cfu/g
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 2.2.8. Kriterij 1.2. Kriterij 1.13.	
		Preporučeni		
3.6.2.	Smjese za sladolede, tekuće i u prahu	<i>Salmonella</i> spp.	5	0
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0
		Aerobne mezofilne bakterije	5	$m=10^2$ cfu/g $M=10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	$M<1$ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	$M<1$ cfu/g

4. ŽITARICE, MLINSKI, PEKARSKI I KONDITORSKI PROIZVODI I TJESTENINE

4.1. Žitarice, mlinski, pekarski i konditorski proizvodi i tjestenine

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
4.1.1.	Žito i mlinski proizvodi	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 1	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		Plijesni	5 2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
4.1.2.	Pekarski proizvodi (kruh, grisini, pereci, mlinci, prepečenci)	Preporučeni		
		Aerobne sporogene bakterije	5 2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 0	M<1cfu/g
		Kvasci i plijesni	5 0	M=10cfu/g
4.1.3.	Suha tjestenina	Preporučeni		
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25g
		Aerobne sporogene bakterije	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
4.1.4.	Hlađena i smrznuta tjestena	Preporučeni		
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25g
		Aerobne mezofilne bakterije	5 1	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5 1	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Plijesni	5 1	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g

4.2. Konditorski proizvodi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
4.2.1.	Šećeri, glukozni sirup, zamjene za šećer i zasladičivači	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Kvasci i plijesni	5 1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g

4.2.2.	Prašak za puding, prašak za kreme i srođni proizvodi koji se toplinski obrađuju	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
4.2.3.	Prašak za puding, prašak za kreme i srođni proizvodi koji se toplinski ne obrađuju	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
4.2.4.	Keksi, proizvodi srođni keksu, bomboni, žvakaće gume i industrijski proizvedeni kolači	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M=10cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M=10cfu/g
		Kvasci i plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
4.2.5.	Slastice (slastičarski kolači) bez punjenja	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrana	Kriterij 1.3.*		
		Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M=10cfu/g
		Plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
4.2.6.	Slastice (slastičarski kolači) s punjenjem i gotove kreme	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije*	5	2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
4.2.7.	Čokolade, kakao prah, krem proizvodi i slični proizvodi	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrana	Kriterij 1.2. Kriterij 1.15.		
		Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ⁴ cfu/g M=5x10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g

		Kvasci i pljesni	5	1	M= 10^2 cfu/g m= 10^2 cfu/g M= 10^3 cfu/g
Preporučeni					
4.2.8.	Snack proizvodi (čips, flips, pržene sjemenke i plodovi, žitne pahuljice i slični proizvodi)	Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m= 10^2 cfu/g M= 10^3 cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	M=0cfu/25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g

*za proizvode koji ne sadrže fermentirane sastojke

4.3. Med i proizvodi

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja	Kriteriji	
		Preporučeni	n	c	
4.3.1.	Med	Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m= 10^3 cfu/g M= 10^4 cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	0	M=10cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g
4.3.2.	Drugi pčelinji proizvodi i proizvodi na bazi meda (med s dodacima i slični proizvodi)	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m= 10^4 cfu/g M= 10^5 cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m= 10^2 cfu/g M= 10^3 cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M= 10^2 cfu/g
		Kvasci	5	1	m= 10^2 cfu/g M= 10^3 cfu/g
		Pljesni	5	1	m= 10^3 cfu/g M= 10^4 cfu/g

5. JAJA I PROIZVODI

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti		Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
5.1.	Svježa jaja	Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 50g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n.n. u 25g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M≤10cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M≤10cfu/g
		Kvasci i plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
5.2.	Smrznuti i hlađeni proizvodi od jaja	Preporučeni			
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n.n. u 25g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M≤10cfu/g
		Kvasci i plijesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Obvezni			
5.3.	Sušeni proizvodi od jaja	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 2.3.1. Kriterij 1.2. Kriterij 1.14.	
		Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilocoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M<10cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M<10cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrancu		Kriterij 2.3.1. Kriterij 1.2. Kriterij 1.14.	

6. POLUGOTOVA I GOTOVA JELA

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti		Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
6.1.	Polugotova jela	Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n.n. u 25g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
6.2.	Gotova jela	Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m≤1cfu/g M=10cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10 cfu/g M=10 ² cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Obvezni			
6.3.	Gotova jela – pojedini sastojci nisu termički obradjeni (salate, hladne predjela, dresinzi, sendvići, i dr.)	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrana		Kriterij 1.2. Kriterij 1.3. Kriterij 1.15.	
		Preporučeni			
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10 cfu/g M=10 ² cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije*	5	2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		Obvezni			
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hrana		Kriterij 1.2. Kriterij 1.3. Kriterij 1.15.	

* ne uključuje gotova jela koja sadrže fermentirane sastojke

7. POVRĆE, VOĆE I PROIZVODI OD VOĆA I POVRĆA

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti		Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
7.1.	Svježe i smrznuto voće, povrće i gljive	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
7.2.	Svježe rezano voće, povrće, gljive i klice	Preporučeni			
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Kvasci i pljesni	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
7.3.	Sušeno i kandirano voće, plodovi i sjemenke (smokve, badem, mak i dr.), sušeno povrće i sušene gljive	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
7.4.	Pasterizirani proizvodi od voća, povrća i gljiva, koncentrati od povrća i kuhanji želirani voćni proizvodi (marmelade, pekmez, džemovi i sl. proizvodi)	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n.n. u 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=1cfu/g M=10cfu/g
7.6.	Sterilizirani proizvodi od voća, povrća i gljiva (nakon termostatiranja 7 dana na 37°C)	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	0	M≤1cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	0	M≤1cfu/g

7.7.	Fermentirani, termički neobrađeni proizvodi od voća i povrća (kiseli kupus, kisela repa, fermentirane masline i dr.)	Preporučeni					
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
		Pljesni	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
Obvezni							
Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.3.					
7.8.	Senf, ketchup i termički neobrađeni umaci od povrća	Preporučeni					
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g		
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=≤1cfu/g M=10cfu/g		
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
		Kvasci i pljesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g		
Obvezni							
Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.2. Kriterij 1.3.					

8. KONCENTRATI ZA JUHE I ISLIČNI PROIZVODI

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
8.1.	Koncentrati za juhe i umake, dodaci jelima i smjese za prehrambene proizvode, koji se toplinski obrađuju	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 1	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5 2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Plijesni	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
8.2.	Koncentrati za juhe i umake, dodaci jelima i smjese za prehrambene proizvode, koji se toplinski ne obrađuju	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilococi / <i>Staphylococcus aureus</i>	5 2	m=≤1cfu/g M=10cfu/g
		Plijesni	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.3.

9. ČAJEVI, KAVA I SRODNI PROIZVODI

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
9.1.	Suho čajno bilje koje se priprema vrelom vodom	Preporučeni <i>Aerobne mezofilne bakterije</i> 5 0 $M=10^7\text{cfu/g}$ <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Escherichia coli</i> 5 0 $M=10^3\text{cfu/g}$ Pljesni 5 0 $M=10^5\text{cfu/g}$		
9.2.	Suho čajno bilje za ostalu uporabu	Preporučeni <i>Aerobne mezofilne bakterije</i> 5 2 $m=10^4\text{cfu/g}$ $M=10^5\text{cfu/g}$ <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Escherichia coli</i> 5 1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$ Pljesni 5 2 $m=10^3\text{cfu/g}$ $M=10^4\text{cfu/g}$		
9.3.	Instant čajevi, instant kave i kavovine, praškasti pripravci za kave i slični proizvodi	Preporučeni <i>Aerobne mezofilne bakterije</i> 5 2 $m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$ <i>Salmonella spp.</i> 5 0 n.n. u 25g <i>Enterobacteriaceae</i> 5 1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$ Pljesni 5 1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$		
9.4.	Pržena kava (mljevena i u zrnu) kavovine	Preporučeni <i>Aerobne mezofilne bakterije</i> 5 2 $m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$ <i>Enterobacteriaceae</i> 5 1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$ Pljesni 5 1 $m=10^2\text{cfu/g}$ $M=10^3\text{cfu/g}$		

10. BEZALKOHOLNA PIĆA, PIVO I LED

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
10.1.	Voćni sokovi, gazirani voćni sokovi i osvježavajuća bezalkoholna pića	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 1	m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 25ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 0	M<1cfu/ml
10.2.	Nepasterizirani voćni sokovi i sokovi od povrća (svježi i sokovi iz aparata)	Preporučeni		
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5 0	M=100 cfu/ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ³ cfu/ml M=10 ⁴ cfu/ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 1	m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml
		Kvasci i pljesni	5 2	m=10 ² cfu/ml M=10 ³ cfu/ml
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 2.5.2. Kriterij 1.20.
		Preporučeni		
10.3.	Koncentrirani voćni sokovi, voćni sirupi i sirupi za osvježavajuće bezalkoholne napitke	Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10cfu/ml M=10 ² cfu/ml
		Kvasci i pljesni	5 0	M≤10cfu/ml
10.4.	Voćni sok u prahu i prašak za osvježavajuće bezalkoholne napitke i vitamske napitke	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 0	M<1cfu/g
		Kvasci	5 0	M≤10cfu/g
10.6.	Pasterizirano pivo	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 0	M=10 ² cfu/ml
		Kvasci	5 0	M<1cfu/ml
10.7.	Nepasterizirano pivo	Preporučeni		
		<i>Salmonella</i> spp.	5 0	n.n. u 250ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 0	n.n. u 100ml
10.8.	Led	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 0	M≤10 ² cfu/ml
		<i>Escherichia coli</i>	5 0	n.n. u 100ml
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5 0	n.n. u 100ml
		<i>Enterococcus</i> spp.	5 0	n.n. u 100ml
		Sulfitreducirajuće klostridije	5 0	n.n. u 50ml

11. ZAČINI, ADITIVI I SRODNI PROIZVODI

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja n c	Kriteriji
11.1.	Kuhinjska sol i pojačivači aroma (glutamat, inozinat, gvanilat i dr.)	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ² cfu/ml M=10 ³ cfu/ml
		Pljesni	5 0	m=1cfu/ml M=10cfu/ml
11.2.	Začini, začinske biljke i njihove mješavine	Preporučeni		
		Aerobne sporogene bakterije	5 2	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 1	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Pljesni	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Obvezni		
11.3.	Ekstrakti začina i prehrambene arome i boje	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu		Kriterij 1.3.
		Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 0	M=10cfu/g
11.4.	Aditivi dobiveni iz prirodnih sirovina (škrobovi, emulgatori, zgušnjivači, stabilizatori, enzimatski preparati, funkcionalni dodaci i dr.)	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Pljesni	5 1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5 1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
11.5.	Poboljšivači za pekarske proizvode	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ⁵ cfu/g M=10 ⁶ cfu/g
		<i>Salmonella spp.</i>	5 0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		Pljesni	5 2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
11.6.	Pekarski kvasac, suhi i svježi	Preporučeni		
		<i>Salmonella spp.</i>	5 0	n.n. u 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5 0	n.n. u 25g
		<i>Escherichia coli</i>	5 1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Pljesni	5 1	m≤1cfu/g M=10cfu/g
11.7.	Bjelančevinasti proizvodi biljnog podrijetla (na bazi soje, drugih uljarica, žita,	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5 2	m=10 ⁴ cfu/g M=10 ⁵ cfu/g

	kvasca i dr.)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
		Pljesni	5	1	m=10 ² cfu/g M=10 ³ cfu/g
11.8.	Želatina, mesni ekstrakt i drugi bjelančevinasti proizvodi životinjskog podrijetla (od krvi, mlijeka I dr.)	Preporučeni			
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m=10 ³ cfu/g M=10 ⁴ cfu/g
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n.n. u 25g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m≤1cfu/g M=10cfu/g
		Sulfitreducirajuće klostridije	5	2	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g
		Pljesni	5	1	m=10cfu/g M=10 ² cfu/g

13. JESTIVE MASNOĆE I PROIZVODI

	Hrana	Mikroorganizmi/ njihovi toksini i metaboliti	Plan uzorkovanja	Kriteriji
13.1.	Jestive biljne i životinjske masti i ulja	Preporučeni		
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Kvasci i pljesni	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.3.	
13.2.	Margarini, margarinski namazi i slični proizvodi	Preporučeni		
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Kvasci i pljesni	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2. Kriterij 1.3.	
13.3.	Majoneze, salatni umaci, preljevi i slični proizvodi	Preporučeni		
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0 n.n. u 25g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1 $m=10^4\text{cfu/g}$ $M=10^5\text{cfu/g}$
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Kvasci i pljesni	5	1 $m=10\text{cfu/g}$ $M=10^2\text{cfu/g}$
		Obvezni		
		Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu	Kriterij 1.2. Kriterij 1.3.	