## ORDIN Nr. 27 din 6 iunie 2011

privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în <u>Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005</u> al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

EMITENT: AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 435 din 22 iunie 2011

Văzând Referatul de aprobare nr. 113 din 26 ianuarie 2011, întocmit de Direcția generală pentru siguranța alimentelor,

în baza prevederilor <u>art. 6^3</u> lit. b), i) și j) și <u>art. 10</u> lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările si completările ulterioare,

având în vedere prevederile <u>art. 2</u> și <u>24</u> din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată,

în temeiul <u>art. 3</u> alin. (3) și al <u>art. 4</u> alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

## ART. 1

- (1) Se aprobă criteriile microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în <u>Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005</u> al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, prevăzute în <u>anexă</u>.
  - (2) Criteriile prevăzute la alin. (1) se aplică pentru produsele fabricate pe teritoriul național. ART. 2

Termenilor utilizați în <u>anexă</u> li se aplică definițiile prevăzute în <u>Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005</u> al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 338/1 din 22 decembrie 2005, cu modificările ulterioare.

### ART. 3

Criteriile microbiologice și de igienă prevăzute în <u>anexă</u> sunt orientative pentru operatorii din sectorul alimentar și pot fi utilizate la verificarea funcționării corecte a procedurilor lor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) și de bună practică de igienă.

### ART. 4

Criteriile și metodele analitice de referință și limitele stabilite în <u>anexă</u> sunt utilizate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor prin structurile subordonate, precum și de alte laboratoare specializate.

#### ART. 5

Direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, laboratoarele sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv al municipiului București, structurile Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cele din subordinea acesteia, alte laboratoare specializate și acreditate, precum și operatorii din sectorul alimentar, după caz, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

### ART. 6

Autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor competentă va verifica aplicarea prevederilor prezentului ordin.

ART. 7 Anexa face parte integrantă din prezentul ordin.

# ART. 8

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, și intră în vigoare în termen de 10 zile de la publicare.

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, Radu Roatiș Chețan

București, 6 iunie 2011.

Nr. 27.

# ANEXA 1

# **CRITERII**

microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în <u>Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005</u> al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

Semnificația coloanei A din tabelul de mai jos este următoarea: A - Plan de prelevare de probe

N    r.	Categoria de produse alimentare													
	Microorganisme	<i>I</i>         	<i>A</i>	Lin			i se aplică 	Acțiune în cazul  rezultatelor  nesatisfăcătoare 						
     		   n     _	   C	m	M		   							
1  	Margarină de cons	ım				•	•	•						
	Enterobacteriaceae	5	2			21528-1	procesului	Ameliorarea  igienei  producției						
   2   	2   Torturi și prăjituri cu creme, frișcă, fructe													
	Enterobacteriaceae	5	2		100 cfu/g sau ml	ISO  21528-1  sau 2 	procesului	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prime						
   3   	Maioneză, maioneză praf și alți înlocuitori de maioneză													
	Enterobacteriaceae	5				21528-1	procesului	Ameliorarea  igienei  producției						
   4  	Sosuri de condimen	nta	are	nepas	steuriza	ate	1							
 	Enterobacteriaceae	5	2		100  cfu/g  sau ml	21528-1	procesului	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prime						

_	Enterobacteriaceae         	5        -	2        -	cfu/g		ISO   <b>21528-1</b>  sau 2   	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea     igienei					
6	Legume congelate												
	Enterobacteriaceae	5         	2			ISO   <b>21528-1</b>  sau 2   	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea     igienei					
	  Drojdii şi  mucegaiuri   	—   5       	—   2     	100 cfu/g	  500  cfu/g 		Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
7													
8	  Enterobacteriaceae       	5         	2		5  cfu/g  sau ml	ISO  21528-1  sau 2 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
		_   5       	_  2     	  100  cfu/g 	  500  cfu/g 		Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
8	•	i :	•	Creme	deshid	ratate, in	locuitori de	frișcă, pulberi					
8	•			1	deshid	ISO  21528-1	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
8	de sucuri	5           	2	1  cfu/g  sau  m1	5  cfu/g	ISO  21528-1	Sfârșitul  procesului  de	Ameliorarea					
8	de sucuri	5   1           5 	2	1  cfu/g  sau  m1    100  cfu/g	5  cfu/g  sau ml      500  cfu/g	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârșitul  procesului  de  fabricație   	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prime					
	de sucuri	5    -  5  -  -	2    -  2  -  -  -  Lus	1  cfu/g  sau  m1 	5  cfu/g  sau ml 	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârșitul  procesului  de  fabricație   	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prime					

- 1	Enterobacteriaceae	=	10	1100	11.000	IISO	Sfârşitul	Ameliorarea
i	Enteropacteriaceae	1 2			:	•		
				_	cfu/g	21528-1	procesului	igienei
				'	sau ml	sau 2	de	producției și
				ml			fabricație	selecției
		 		 	 	 		materiilor pri
i	Drojdii şi	I — I 5	<u> </u>	10^5	<u></u>  10^6	  SR ISO	-   Sfârşitul	-
j	mucegaiuri			cfu/g	cfu/g	21527/1	procesului	igienei
i		İ	i		İ	sau 2	de	producției și
ļ				 			fabricaţie	depozitării
-   -	Băuturi răcoritoa	re	l_				_	_
	Enterobacteriaceae	15	12	 I 1	10	IISO	  Sfârşitul	Ameliorarea
i	Encelopacteriaceae	l			cfu/g	21528-1	procesului	igienei
¦		 		sau	sau ml	1	de	producției și
-		 	 	sau  ml	sau IIII	l pau z	1	selecției
		l I	 	1111 T	 	 	fabricaţie	•
		 	 	 	 	 		materiilor pri
	Drojdii şi	5	2	•	10	SR ISO	Sfârşitul	Ameliorarea
	mucegaiuri			cfu/g	cfu/g	21527/1	procesului	igienei
				l			de	producției și
		 		 	 	 	fabricație 	depozitării 
	Sucuri de legume s	ı— şi	fı	ructe p	pasteur	izate	- I	— I <del></del>
	Enterobacteriaceae	5	2	•	10	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea
				cfu/g	cfu/g	21528-1	procesului	igienei
ĺ				sau	sau ml	sau 2	de	producției și
i				ml			fabricaţie	selecției
								materiilor pri
	Drojdii şi	_   5	_  2	   1	  10	  SR ISO	_   Sfârşitul	_   Ameliorarea
i	mucegaiuri		_		cfu/g	21527/1	procesului	igienei
i	maccgararr	 		01 0, 9	01 4/9	21327/1	de	producției și
		 		 	 	 	fabricaţie	depozitării
	 Nectaruri	_	_					_
j								
	Enterobacteriaceae	5	2		10	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea
				cfu/g	cfu/g	21528-1	procesului	igienei
				sau	sau ml	sau 2	de	producției și
						I .	fabricație	selecţiei
				ml			Tablicaçie	
		     	     	ml   	   	   	   	_
	 Drojdii și	    -  5	      _  2	   	      10	      SR ISO	      Sfârşitul	
	Drojdii şi mucegaiuri	    _  5	  -	     1	      10  cfu/g	    SR ISO  21527/1	 	materiilor pri
		    _  5 	  -	     1		•	 	materiilor pri _  _Ameliorarea  igienei
		    _  5 	  -	     1		•	  -  Sfârșitul  procesului	materiilor pri _   Ameliorarea  igienei
 	mucegaiuri  Sucuri concentrate	      _  -	  -  2        -  -	   1   cfu/g     <b>piure</b>	cfu/g	21527/1   	  Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie	materiilor pri 
 	mucegaiuri	    -  -  ta	  -  2      -   <b>si</b>	 	cfu/g       	21527/1    -  -  cte și lege   alimenta		materiilor pri 
	Sucuri concentrate început, deshidrat medicale speciale	  -  -  -  -  -  -	  -  2        -   	    cfu/g       piure  , și pi	cfu/g   	21527/1 	  Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie  - 	materiilor pri 
	mucegaiuri  Sucuri concentrate început, deshidrat	  -  -  -  -  -  -	  -  2  -  -  -  si  te,		cfu/g   de fructionsugari:	21527/1 		materiilor pri
	Sucuri concentrate început, deshidrat medicale speciale	  -  -  -  -  -  -	  -  2  -  -  -  si  te,	   cfu/g     piure   piure   ; si proinate	cfu/g de fruction of the control of	21527/1 		materiilor pri
	Sucuri concentrate început, deshidrat medicale speciale	  -  -  -  -  -  -	  -  2  -  -  -  si  -  si  2  -  2		cfu/g   de fructionsugari:	21527/1 		materiilor pri

	mucegaiuri	5     	2     		10  cfu/g 	SR ISO  21527/1 	procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a    depozitării
15	Bere pasteurizată							
       	Enterobacteriaceae	5         	0     	cfu/g	5 cfu/  g sau  ml 	ISO   <b>21528-1</b>  sau 2		Ameliorarea
	Drojdii şi mucegaiuri	5         	2	1  cfu/  ml 	10  cfu/ml   	SR ISO  21527/1   	i =	Ameliorarea     igienei
16	Produse de panific	ca	ţie	simp	le			
	Drojdii şi mucegaiuri	5           	2		100  cfu/g       	SR ISO  21527/1     	procesului  de	Ameliorarea
17	Produse de panific	ca	ţie	e cu ur	mplutur:	L		1
	Enterobacteriaceae	5       	0	1  cfu/g 	5 cfu/  g 	ISO  21528-1  sau 2	procesului	Ameliorarea
	Drojdii şi mucegaiuri		2		  100  cfu/g 	  SR ISO  21527/1 	  Sfârşitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea
18	Produse de panific	L_ca	∣ ţi∈	şi de	patise	erie conge		depozitarii
	Enterobacteriaceae	5         	0       		100  cfu/g     	ISO   <b>21528-1</b>  sau 2 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație 	Ameliorarea
	Stafilococ coagulazo-pozitiv			100	10.000	EN/ISO  6888-2	În timpul  procesului  de  fabricație,  când se  preconizează  că numărul  de  stafilococi  este cel mai  ridicat	Ameliorarea  igienei  producției și a    selecției  materiilor  prime. În cazul    în care se    detectează    valori >    lotul de produs    trebuie testat    pentru    enterotoxine    stafilococice.

ij	Drojdii şi	I 5	2	100	11.000	SR ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
	mucegaiuri				cfu/g	21527/2	procesului	igienei				
i	3						de	producției și a				
i						İ	fabricaţie	selecției				
								materiilor prime				
į		İ		İ		İ	j	şi igienei				
								depozitării				
20	Făinuri cu grad de	e e	ext	tracți	e mic (	sortiment	făină albă 48	30, sortiment				
- 1	făină albă 550, so	or	tin	ment fa	ăină al	bă 650)						
	Drojdii şi	5	2		•	SR ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
ļ	mucegaiuri			ciu/g	cfu/g	21527/2	procesului	igienei				
				 	 		tehnologic	producției și a				
21	Třimumi au amad d	L	<u> </u>	 		/		depozitării				
21	Făinuri cu grad de extracție mai mare				e mare	(sortiment	e de raina cu	i grad de				
- 1	extracție mai mare	2 (	æ	650)								
1	Drojdii şi	   5	12	 I 1 0 0	110 000	SR ISO	  Sfârşitul	Ameliorarea				
	mucegaiuri		_			21527/2	procesului	igienei				
1		 	 	014/9 	0 = u / 9 		tehnologic	producției și a				
						i		depozitării				
22	Derivate din cerea	ale	e (	(fulgi	de grâ	u, porumb,	orez, produs					
ί	Derivate din cereale (fulgi de grâu, porumb, orez, produse expandate)											
j	Enterobacteriaceae	5	0	•	5 cfu/	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
ĺ				cfu/g	g	21528-1	procesului	igienei				
						sau 2	de	producției și a				
					!	!	fabricație	selecției				
							1	materiilor prime				
	Drojdii şi	5	2		100	SR ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
	mucegaiuri			cfu/g	cfu/g	21527/1	procesului	igienei				
						sau 2	de	producției și a				
001		<u> </u>		<u> </u>			fabricaţie	depozitării				
23    	Biscuiți, biscuiț: creme, nuga	L ,	Этс	azuraç.	r, pare	uri (rurse	curi), napor.	itale of diferite				
	Enterobacteriaceae	I 5	11	110	100	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
i		İ	i	•	cfu/g	21528-1	procesului	igienei				
i		İ				sau 2	de	producției				
İ				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	fabricație	<u></u>				
Ī		_	_					_				
	Drojdii şi	5	1	100	1.000	SR ISO	Sfârşitul	Ameliorarea				
	mucegaiuri			cfu/g	cfu/g	21527/1	procesului	igienei				
						sau 2	de	producției și a				
!							fabricație	depozitării				
ļ								materiilor prime				
		_	ا_ا	l		l	-	_				
24	Ciocolată, bomboa	ne	de	e Cloc	olata							
-	Enterobacteriaceae	-	1	l 1 0	1100	1790	Qfâraitul	  Ameliorarea				
[	rurer obacterlaceae	l I	<u> </u>	1	100  cfu/g	ISO  21528-1	Sfârşitul	Ameliorarea  igienei				
- [		 	 	ı cıu/g	lcru/a		procesului  de	producției și a				
 		l I	 	 	 	sau 2	de  fabricaţie	producției și a  selecției				
		 	 	 	 		  ranticafte	materiilor prime				
[			 	 	 		1					
- 1	Drojdii şi	I — I 5	—   1	<u></u>  100	  1.000	  SR ISO	  Sfârşitul	-				
i	V V -	, )						igienei				
	mucegaiuri			latu/a	lctu/a	121521/1	Iprocesiiiii	i idienei				
	mucegaiuri	 		cfu/g	ciu/g 	21527/1  sau 2	procesului	1 -				
	mucegaiuri	   		ctu/g   	ciu/g   	21527/1  sau 2 	procesului  de  fabricație	producției și a  depozitării				

	Enterobacteriaceae	5	1	10	100	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea
ĺ				cfu/g	cfu/g	21528-1	procesului	igienei
						sau 2	de	producției și a
							fabricaţie	selecției
		 	 		 		 	materiilor prime
		5	1			SR ISO	  Sfârşitul	Ameliorarea
	mucegaiuri			cfu/g	cfu/g	21527/1	procesului	igienei
		 	 		 	sau 2 	de  fabricaţie	producției și a  depozitării
 26	Bomboane, altele	 de	_ cât		iocolat	 <b></b>		-
	Enterobacteriaceae	5	1		100	ISO	Sfârşitul	Ameliorarea
				ciu/g	cfu/g	21528-1  sau 2	procesului	igienei  producției și a
		 	 		 	Sau Z 	de  fabricaţie	selecției
							 	materiilor prim
27	Jeleuri, rahat, go	emi	_ uri	. marı	nelade,	şerbeturi	, dulceţuri,	 fructe confiate
					15 -6-/	1.700	1062	177.
	Enterobacteriaceae	⊃ 		cfu/g	5 cfu/	21528-1	Sfârşitul  procesului	Ameliorarea  igienei
		 	 	cru/g	9 	21326-1  sau 2	procesulur  de	ambalării și a
		 			 	544 2	fabricaţie	selecției
		į	İ					materiilor prim
	Drojdii şi	_  5	_   2	10	  100	  SR ISO	  Sfârșitul	  Ameliorarea
ĺ	mucegaiuri		_		cfu/g	21527/1	procesului	igienei
						sau 2	de	producției și a
						i I	l fobricatio	<del>-</del>
ļ					 	 	fabricație	depozitării
 28	Arome alimentare	  _ na	  _ tu:	sale ş:	   i sinte	   tice		depozitarii 
 28  								.
 28   	Arome alimentare de Enterobacteriaceae			10	100	ISO		Ameliorarea
 28   				10	100  cfu/g			Ameliorarea
 28     				10	100  cfu/g	ISO  21528-1	  Sfârşitul  procesului	Ameliorarea
 28     				10	100  cfu/g	ISO  21528-1	  Sfârşitul  procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției
228	Enterobacteriaceae	5         	1	10 cfu/g	100  cfu/g     	ISO  21528-1	  Sfârşitul  procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției
228		5         	1	10 cfu/g	100  cfu/g     	ISO  21528-1  sau 2   	  Sfârşitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prim
228	Enterobacteriaceae  Drojdii şi	5         	1	10 cfu/g	100  cfu/g          1.000	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prim 
 	Enterobacteriaceae  Drojdii şi	5         	1	10 cfu/g	100  cfu/g          1.000	ISO  21528-1  sau 2     	Sfârșitul   procesului   de   fabricație   Sfârșitul   procesului	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prim 
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri	5         -   5 		10 cfu/g  100 cfu/g	100  cfu/g     	ISO  21528-1  sau 2     	Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prim 
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi	5         -   5 		10 cfu/g  100 cfu/g	100  cfu/g     	ISO  21528-1  sau 2     	Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  procesului  de	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prim 
28	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri	5    -  5  -  -	1      -  1  -  -	10 cfu/g  100 cfu/g  răcon	100  cfu/g        1.000  cfu/g   	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârșitul   procesului   de   fabricație	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim   Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri  Emulsii pentru bău	5    -  5  -  -	1      -  1  -  -	10 cfu/g  100 cfu/g  răcon	100  cfu/g     	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârşitul   procesului   de   fabricație	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim   Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării     Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării       Ameliorarea   igienei
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri  Emulsii pentru bău	5    -  5  -  -	1      -  1  -  -	10 cfu/g  100 cfu/g  răcon	100  cfu/g        1.000  cfu/g   	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârșitul   procesului   de   fabricație	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim   Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri  Emulsii pentru băi Enterobacteriaceae	5 	1	100 cfu/g  răcos	100  cfu/g      1.000  cfu/g   	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  ce  fabricaţie	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim   Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării   Ameliorarea   igienei   ambalării și a   depozitării
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri  Emulsii pentru bău  Enterobacteriaceae	5 	1	100 cfu/g  100 cfu/g  100 cfu/g	100  cfu/g      1.000  cfu/g   	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârşitul   procesului   de	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim   Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării   Ameliorarea   igienei   ambalării și a   depozitării   Ameliorarea
	Enterobacteriaceae  Drojdii şi mucegaiuri  Emulsii pentru băi Enterobacteriaceae	5 	1	100 cfu/g  100 cfu/g  100 cfu/g	100  cfu/g      1.000  cfu/g   	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  procesului  de  fabricaţie    Sfârşitul  ce  fabricaţie	Ameliorarea   igienei   producției și a   selecției   materiilor prim     Ameliorarea   igienei   producției și a   depozitării     Ameliorarea   igienei   ambalării și a   depozitării

	Enterobacteriaceae    -  -  -  -  -	5           	2   		10  cfu/g       	ISO  21528-1  sau 2   	Sfârșitul  procesului  de  fabricație 	Ameliorarea
	  Drojdii şi  mucegaiuri   	—   5     	—   2     		  100  cfu/g 	SR ISO  21527/1  sau 2	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea
31	Muştar alimentar							
	  Drojdii şi  mucegaiuri   	     	2		100  cfu/g   	SR ISO  21527/1  sau 2 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea  igienei  producției și a  selecției  materiilor prime
32	Alune, nuci (miez	)						
	  Drojdii şi  mucegaiuri 	5       	2		5.000  cfu/g 	SR ISO  21527/1 	Sfârşitul  procesului  tehnologic	Ameliorarea     igienei
33	Oțet alimentar	I —	I —		I	.	<b>-</b>   <del></del>	
	  Drojdii şi  mucegaiuri 	5     	2		10  cfu/g 	SR ISO  21527/1 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea
34	Ceai (plantă pent:	ru	ir	nfuzie)	)			materiilor prime
	  Enterobacteriaceae   	5     	2		100  cfu/g 	ISO  21528-1  sau 2	Sfârşitul  procesului  tehnologic	Ameliorarea
		l	_		  100	  SR ISO	-   Sfârşitul	  Ameliorarea
	  Drojdii şi  mucegaiuri 	5       			cfu/g     	21527/1  sau 2 	procesului  tehnologic	igienei  producției și a    selecției
35	mucegaiuri     	     		cfu/g   	cfu/g   	21527/1  sau 2 	procesului  tehnologic 	igienei  producției și a    selecției  materiilor prime
35	mucegaiuri	           	     Lei	cfu/g	cfu/g   	21527/1  sau 2 	procesului  tehnologic 	igienei  producției și a    selecției  materiilor prime
35	mucegaiuri    Uleiuri rafinate,   Drojdii și   mucegaiuri	           	     Lei	cfu/g	cfu/g	21527/1  sau 2       <b>te, unt de</b>	procesului  tehnologic   	igienei

37	Ketchup												
     	  Drojdii şi  mucegaiuri 	5	2		100  cfu/g 	SR ISO  21527/1 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
     38	   Sandvişuri, mâncă   consum	  _ ru:	  _ ri	tip fa	   ast-foo	  d şi alte	   preparate cul	materiilor prime 					
         		5       	2	1  cfu/g 	5 cfu/  g 	ISO   <b>21528-1</b>  sau 2 	Sfârșitul  procesului  de  fabricație	Ameliorarea					
39	Amidon	I —	I —		l								
           	  Bacillus cereus  (spori)   	5         	2           		100  cfu/g     	SR ISO  7932     	Sfârșitul  procesului  de  fabricație 	Ameliorarea     igienei					
40	Semințe de consum				'	'		·					
         	  Drojdii şi  mucegaiuri   	5	2           	10^4  cfu/g     	10^5  cfu/g       	SR ISO  21527/1  sau 2   	Sfârşitul  procesului  tehnologic   	Ameliorarea					

<sup>\*)</sup> Se folosește ediția cea mai recentă a standardului.

Este interzisă utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă semne de infestare cu paraziți (ouă, larve, forme adulte, vii sau moarte), resturi sau semne ale activității acestora, urme de contact cu rozătoarele, prezența vizibilă a levurilor și a mucegaiurilor, precum și semne organoleptice de alterare.

N = numărul de unități care constituie proba.

c = numărul de unități de probă care dau valori între m și M.

Criterii de interpretare a rezultatelor:

Rezultatul analizei poate fi:

- satisfăcător, în cazul în care toate valorile obținute sunt < m;
- acceptabil, în cazul în care numărul maxim al valorilor c din valorile n obținute se situează între m și M, iar restul valorilor observate sunt < m;
- nesatisfăcător, în cazul în care una sau mai multe valori obținute sunt > M sau dacă valorile situate între m și M sunt mai mari decât valoarea c.

\_\_\_\_\_