



VESTNÍK

**Ministerstva pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Ročník XXXVIII

6. marec 2006

Čiastka 4

O b s a h:

13. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie

13

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL,
ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca
mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona

Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995
Z. z. o potravinách ustanovujú:

DRUHÁ ČASŤ

VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

ŠTVRTÁ HLAVA

MIKROBIOLOGICKÉ POŽIADAVKY NA POTRAVINY A NA OBALY NA ICH BALENIE

§ 1

Úvodné ustanovenia

Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“) upravuje mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly určené na priamy styk alebo nepriamy styk s potravinami (ďalej len „obaly na ich balenie“), ako aj spôsob ich kontroly a spôsob hodnotenia z mikrobiologického hľadiska, ktoré neupravujú osobitné predpisy¹⁾. Mikrobiologické kritéria ako kritéria hygieny procesu výroby²⁾ sú uvedené v prílohách č. 1 až 19 a mikrobiologické kritéria ako kritéria bezpečnosti potravín²⁾ sú uvedené v prílohách č. 20 až 34.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Rozhodujúcim mikrobiologickým štandardom sa rozumejú požiadavky na najvyššie medzné hodnoty počtu mikroorganizmov (NMH) alebo ich toxických metabolitov alebo na ich neprítomnosť v jednotkách hmotnosti alebo objemu potravín a obalov na ich balenie uvedené v prílohe č. 35.

¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 608/9/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prírodnú minerálnu vodu, pramenitú vodu a balenú pitnú vodu (oznámenie č. 198/2004 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 8. decembra 2004 č. 16798/2004 - OAP (oznámenie č. 45/2005 Z. z.), nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.

²⁾ Nariadenie komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách na potraviny (Ú. v. L 338 z 22. 12. 2005).

(2) Mikrobiologickou špecifikáciou (hodnoty n, c, m, M pre vytypované mikroorganizmy) sa rozumejú mikrobiologické požiadavky na množstvo mikroorganizmov, ktoré sú prípustné v potravinách alebo na obaloch na ich balenie a overujú splnenie podmienok správnej výrobných praxe, hygienickej praxe a HACCP vo výrobe potravín, pri manipulácii s nimi a pri ich umiestnení na trh. Nedodržanie požiadaviek môže ovplyvniť kvalitu, zdravotnú neškodnosť alebo trvanlivosť potravín. Pri nedodržaní mikrobiologickej špecifikácie treba vykonať opatrenia tak, aby sa zamedzilo opakovanému nedostatku. Pre jednotlivé skupiny a podskupiny potravín je mikrobiologická špecifikácia uvedená v prílohách č. 1 až 18 a v prílohách č. 20 až 34. Pre obaly a obalové materiály je mikrobiologická špecifikácia uvedená v prílohe č. 19.

(3) Prípustnou (tolerovanou) mikrobiologickou hodnotou (m) sa rozumie počet prípustných mikroorganizmov v jednotlivých fázach počas výroby, po jej skončení a počas ich umiestnenia na trh a je kritériom overovania dodržania hygienických podmienok a sledovania trendov vývoja kvality.

(4) Obchodnou sterilitou sa rozumie neprítomnosť životaschopných mikroorganizmov, ktoré by sa mohli za podmienok uvádzania na trh pomnožiť a vyvolať ochorenie ľudí.

§ 3

Mikrobiologické požiadavky a mikrobiologické vyšetrenie

(1) Potraviny musia spĺňať mikrobiologické požiadavky ustanovené v prílohách č. 1 až 34 až do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu ich spotreby. Okrem cielene vyšetovaných mikroorganizmov a patogénnych mikroorganizmov ustanovených v mikrobiologických špecifikáciách, ostatné patogénne mikroorganizmy a ich toxíny nesmú byť v potravinách prítomné v množstve, ktoré môže ohroziť zdravie ľudí.

(2) Na kontrolu a hodnotenie, či potraviny alebo obaly na ich balenie spĺňajú mikrobiologické požiadavky, sa v prílohách č. 1 až 34 ustanovuje počet

vzoriek, skupiny mikroorganizmov a druhy mikroorganizmov, prípustné (tolerované) hodnoty (m) a medzné (výstražné) hodnoty (M).

(3) Kritéria bezpečnosti potravín musia byť splnené tak v procese výroby potravín ako aj po jeho skončení a po umiestnení potraviny na trh .

§ 4

Postup vzorkovania a skúšania

(1) Vzorky sa odoberajú zo vzorkovanej dávky náhodným odberom podľa osobitného predpisu³⁾. V epidemiologicky závažných prípadoch a pri haváriách sa vykoná cielený odber za účelom zistenia porušenia.

(2) Ak sa na spôsob odberu vzoriek potravín na mikrobiologické skúšanie, spôsob ich prepravy a mikrobiologické skúšanie použijú iné metódy, ako sú ustanovené v osobitnom predpise³⁾ alebo v technických normách, musí sa ich použitie zdokumentovať, že sú čo do záchytnosti, presnosti a reprodukovateľnosti výsledkov ekvivalentné metódam podľa osobitného predpisu³⁾ a technických noriem.

(3) Na mikrobiologické vyšetrenie vzorky potravín sa odoberá najmenej 100 g potraviny.

(4) Symbolmi a kritériami odberu vzoriek na mikrobiologické špecifikácie sú

- a) „n“ je počet vzoriek určený na mikrobiologické vyšetrenie (rozsah výberu),
- b) „m“ je množstvo mikroorganizmov, ktoré sa pripúšťa v rozsahu výberu (n) v ustanovenom množstve vzorky,
- c) „M“ je medzná (výstražná) hodnota počtu mikroorganizmov v ustanovenom množstve

³⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. marca 2003 č. 451/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca metódy odberu vzoriek a analytické metódy skúšania zdravotnej neškodnosti a kvality potravín a tabakových výrobkov alebo surovín na ich výrobu (oznámenie č. 118/2003 Z. z.).

vzorky, ktorý sa ešte pripúšťa, ale len v počte vzoriek, ktorý je menší ako c alebo sa rovná c,

d) „c“ je počet vzoriek z rozsahu výberu (n), v ktorých sa pripúšťa najviac medzná hodnota (M), pričom platí, že vo vzorkách v počte „n“ mínus „c“ môže byť najviac hodnota „m“.

(5) Ak sa vo všetkých vzorkách v počte „n“ pripúšťa len hodnota „m“, v stĺpci „c“ postupu vzorkovania sa uvádza nula a v stĺpci „M“ mikrobiologickej špecifikácie sa uvádza znamienko mínus (-).

(6) Počet vzoriek nižší ako „n“ sa môže odobrať na mikrobiologické vyšetrenie, ktorého účelom je sledovať alebo kontrolovať dodržiavanie hygienického režimu a technologického postupu, overovať účinnosť vnútorného kontrolného systému a kontrolovať plnenie opatrení na odstránenie nedostatkov. V takomto prípade počet mikroorganizmov v žiadnej zo vzoriek nesmie byť väčší ako počet „m“.

(7) Symboly a kritériá „m“ a „M“ vyjadrujú počet mikroorganizmov alebo požiadavku ich neprítomnosti v ustanovenom množstve vzorky.

(8) Ako počet mikroorganizmov sa symboly a kritériá „m“ a „M“ vyjadrujú

- a) v 1,0 g alebo 1,0 ml vzorky; mikrobiologické vyšetrenie sa vykonáva platňovými metódami,
- b) v objeme vzorky, vyjadrenej v ml, ustanovenom na mikrobiologické vyšetrenie, ako je uvedený v prílohách k tejto hlave potravinového kódexu za šikmou čiarou po najvyššom prípustnom množstve mikroorganizmov; vyšetruje sa v tekutinách, ktoré možno filtrovať membránovou filtráciou,
- c) v oplachu z povrchu navážky vzorky ustanovenej na mikrobiologické vyšetrenie; vyšetruje sa oplachovou metódou,
- d) na ploche vzorky ustanovenej na mikrobiologické vyšetrenie; vyšetruje sa sterovou metódou alebo oplachovou metódou,

e) na vnútornej ploche obalu ustanovenej na mikrobiologické vyšetrenie; vyšetruje sa výplachovou metódou.

(9) Ako požiadavka neprítomnosti mikroorganizmov sa symboly a kritériá „m“ a „M“ vyjadrujú

a) v 1,0 ml alebo v 0,2 ml tekutej neriedenej vzorky alebo v 1,0 ml, alebo v 0,2 ml riedenia 10^{-1} vzorky; vzorka sa vyšetruje platňovou metódou; inokulum 1,0 ml sa zalieva agarovou pôdou, inokulum 0,2 ml sa rozťiera na povrch; očkujú sa a hodnotia sa vždy dve paralelné platne. Mikrobiologické požiadavky sa vyjadrujú v mikrobiologickej špecifikácii ako nula s indexmi „a“ až „e“, pričom

1. O_a znamená, že mikroorganizmy nesmú byť preukázateľné pri zaliatí alebo roztere 1,0 ml neriedenej tekutej vzorky,
2. O_b znamená, že mikroorganizmy nesmú byť preukázateľné pri zaliatí alebo roztere 1,0 ml riedenej vzorky riedenia 10^{-1} ,
3. O_c znamená, že mikroorganizmy nesmú byť preukázateľné pri zaliatí alebo roztere 0,2 ml neriedenej tekutej vzorky,
4. O_d znamená, že mikroorganizmy nesmú byť preukázateľné pri zaliatí alebo roztere 0,2 ml riedenej vzorky riedenia 10^{-1} ,
5. O_e znamená, že mikroorganizmy nesmú byť preukázateľné pri zaliatí alebo roztere 1,0 ml riedenej vzorky riedenia 10^{-2} ,

b) v objeme vzorky, vyjadrenej v ml, určenom na mikrobiologické vyšetrenie tak, ako je uvedený v prílohách č. 1 až 34 za šikmou čiarou po čísle nula; vyšetruje sa v kvapalinách, ktoré možno filtrovať metódou membránovej filtrácie,

c) v navážke alebo v objeme vzorky, vyjadrených v g alebo v ml, ustanovenom na mikrobiologické vyšetrenie, ako sú uvedené v prílohách č. 1 až 34 za šikmou čiarou po čísle nula; vyšetruje sa naočkovaním celej navážky alebo celého objemu vzorky do príslušnej tekutej pôdy s následným pomnožením a preočkovaním na živné pôdy v Petriho miskách za účelom zistenia druhu podozrivých kolónií.

(10) Mikrobiologické kontroly sa musia vykonávať najmä metódami uvedenými v technických normách podľa prílohy č. 36, v predpisoch Európskej únie alebo v iných medzinárodných

predpisoch v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznávané.

§ 5

Hodnotenie potravín z mikrobiologického hľadiska

(1) Na účely hodnotenia potravinárskych výrobkov sa rozlišujú tieto hlavné kategórie potravín:

- a) potraviny určené na priamu ľudskú spotrebu sú potraviny, ktoré sú určené výrobcom alebo spracovateľom na priamu ľudskú spotrebu bez tepelnej úpravy alebo iného spracovania, ktoré účinne redukuje (eliminuje) dané mikroby na prijateľnú úroveň; patria sem aj potraviny, ktoré aj keď sú určené na tepelnú úpravu, možno konzumovať v takom stave, ako sa umiestňujú na trh,
- b) potraviny neurčené na priamu ľudskú spotrebu sú potraviny, ktoré možno konzumovať až po tepelnej úprave, najmä pečením, smažením, varením alebo zmiešané alebo rozpustené vo vriacej tekutine,
- c) termosterilizované pokrmy,
- d) potraviny na výživu dojčiat a malých detí.

(2) Vzorkovaná dávka sa hodnotí v procese výroby, ako aj po jeho ukončení a po umiestnení potraviny na trh ako nevyhovujúca mikrobiologickým požiadavkám uvedeným v prílohách č. 1 až 19, ak boli presiahnuté prípustné (tolerované) hodnoty

- a) v jednej vzorke alebo vo viacerých vzorkách z počtu „n“ bola zistená hodnota väčšia ako „M“, ale nebola presiahnutá najvyššia medzná hodnota (NMH),
- b) vo viacerých vzorkách, ako je hodnota „c“, boli zistené hodnoty väčšie ako „m“ a menšie ako „M“ alebo rovné „M“,
- c) v jednej vzorke alebo vo viacerých vzorkách je preukázateľný druh mikroorganizmov alebo skupina mikroorganizmov, ktorých prítomnosť nesmie byť v ustanovenom množstve vzorky rozsahu výberu (n).

(3) Potraviny sa hodnotia ako zdravotne škodlivé a nesmú sa umiestniť na trh a nesmú sa používať na určený účel, ak

- a) boli zistené nežiaduce zmeny spôsobené mikrobiálnou činnosťou alebo nežiaducim rastom mikroorganizmov,
- b) boli presiahnuté najvyššie prípustné množstvá mikroorganizmov (M) uvedené v prílohách č. 20 až 34,
- c) boli presiahnuté najvyššie medzné hodnoty mikroorganizmov uvedené v prílohe č. 35,
- d) boli zistené mikroorganizmy a mikrobiálne metabolity⁴⁾ (toxíny) spôsobilé vyvolať ochorenie z potravín, a to v množstve, ktoré by mohlo ohroziť zdravie ľudí,
- e) neboli splnené podmienky obchodnej sterility.

(4) Podmienkou obchodnej sterility všeobecne je, že

- a) celkový počet mikroorganizmov $M = 10^2$ v 1 g, pričom $m = 0_b$, $n = 5$, $c = 2$,
- b) sulfitredukujúce klostrídie $m = 0_b$, pričom $n = 5$, $c = 0$.

(5) Podmienkou obchodnej sterility výrobkov z ovocia, zo zeleniny a z húb tepelne opracovaných do 100 °C je, že

- a) celkový počet mikroorganizmov $M = 10^2$ v 1 g, pričom $m = 0_b$, $n = 5$, $c = 2$,
- b) sulfitredukujúce klostrídie $M = 50$ v 1 g, pričom $m = 0_b$, $n = 5$, $c = 1$,
- c) koliformné baktérie $m = 0_b$, pričom $n = 5$, $c = 0$,
- d) kvasinky $M = 20$ v 1 g, $m = 0_b$, pričom $n = 5$, $c = 1$,
- e) plesne $M = 20$ v 1 g, $m = 0_b$, pričom $n = 5$, $c = 1$.

(6) Podmienky obchodnej sterility uvedené v odsekoch 4 a 5 sa overujú termostátovou skúškou a mikrobiologickým vyšetrením.

(7) Ak nie sú mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie uvedené

⁴⁾ Napríklad výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/3/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca kontaminanty v potravinách (oznámenie č. 241/2004 Z. z.) v znení neskorších predpisov, nariadenie Komisie č. 466/2001 z 8. marca 2001, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách.

v prílohách č. 1 až 34, vzťahujú sa na ne najvyššie medzné hodnoty počtu mikroorganizmov alebo ich neprítomnosť v ustanovenom množstve tak, ako sú uvedené v prílohe č. 35.

(8) Mikrobiologické požiadavky nie sú ustanovené pre skupiny výrobkov, ktorých zloženie, použitá technológia výroby a ich vlastnosti z hľadiska ekológie mikroorganizmov (a_w , pH, antimikrobiálne látky a pod.) sa považujú za mikrobiologicky nerizikové. Ide o tieto potraviny:

- a) nebalený chlieb a bežné pečivo, a to bez náplní alebo poliev,
- b) pekárske výrobky s nízkou vlhkosťou, a to maces, sucháre, tyčinky a iné okrem strúhanky,
- c) jedlé oleje rafinované,
- d) pokrmové tuky bez vody aj špeciálne,
- e) trvanlivé pečivo bez náplní alebo poliev,
- f) náhradné sladidlá,
- g) liehoviny s množstvom etanolu nad 20 objemových percent,
- h) ocot,
- i) nakladaná zelenina vrátane kyslej kapusty,
- j) zelenina v soli,
- k) jedlá soľ bez prísad, napr. sušenej zeleniny,
- l) potravinárske arómy rozpustené v etanole.

Záverečné ustanovenia

§ 6

Zrušujú sa:

1. štvrtá hlava druhej časti potravinového kódexu Slovenskej republiky výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. marca 1999 č. 1079/

1999-100, výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 2478/2000-100 zo 4. septembra 2000 a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. mája 2001 č. 1535/2001-100,

2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. júla 2004 č. 15127-2/2004-OAP, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

§ 7

Tento výnos bol prijatý v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev⁵⁾ pod číslom notifikácie 2005/042/SK.

§ 8

Tento výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov Slovenskej republiky.

⁵⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady č. 98/34/ES z 22. júna 1998 o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov (Ú. v. ES L 204, 21.7.1998).

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

Kritériá hygieny procesu výroby

Mlieko a mliečne výrobky

I. Mliečne výrobky zahustené vrátane sladených a ochutených okrem sterilizovaných

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	0	$5 \cdot 10^2$
Osmofilné kvasinky a plesne	5	1	50	$2 \cdot 10^2$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10	10^2

II. Tepelne ošetrené potraviny na báze mlieka okrem tvarohových (pudingy, kaše, krémy, dezerty a pod.)

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Kvasinky	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Bacillus cereus	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10	10^2

III. Nátierky len z mliečneho tuku vrátane maslového

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Plesne iné ako Geotrichum candidum*	5	3	10^2	$5 \cdot 10^2$

*Ak ide o mliečne nátierky s prísadou zeleniny tolerujú sa hodnoty $m = 10^3$, $M = 5 \cdot 10^3$.

Príloha č. 2
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Mrazené krémy a zmrzliny nebalené a polotovary na ich výrobu

I. Mrazené krémy a zmrzliny

Mrazené krémy a zmrzliny smotanové a mliečne nebalené podávané porciovaním vrátane zmrzlín podávaných z veľkospotrebitel'ského balenia

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Kvasinky	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	$2 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10	10^2

II. Polotovary na prípravu zmrzlín v prášku

Koliformné baktérie	5	2	0_b	10^2
Kvasinky	5	1	0_b	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10	10^2

Príloha č. 3
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Čisté kultúry

1. Lisované droždie natívne*

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10 ³	10 ⁴

2. Droždie sušené* a vínne kvasinky

Koliformné baktérie	5	2	50	10 ²
---------------------	---	---	----	-----------------

* Čistá kultúra ušľachtilých kvasiniek rodu *Saccharomyces cerevisiae*; nesmie obsahovať viac ako 15 % nepravých kvasiniek.

3. Mliekarské kultúry na domácu prípravu kyslomliečnych výrobkov

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
---------------------	---	---	----------------	---

Príloha č. 4
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Olejnate semená rastlín, jedlé obilie vrátane ryže, strukoviny a výrobky z nich

I. Semená rastlín

1. Drobné semená rastlín na priamu ľudskú spotrebu (sezam, ľan, slnečnica, tekvica, mak)

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	3	10^4	10^5

2. Drobné semená rastlín na spotrebu po tepelnom opracovaní (pšenica, raž, jačmeň, proso, pohánka a iné)

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Plesne	5	3	$5 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^5$

3. Naklíčené semená rastlín

3.1. na priamu spotrebu

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$

3.2. na spotrebu po tepelnom opracovaní

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$
Plesne	5	2	10^4	10^5

4. Ryža v oplachu zo 100 g

Koliformné baktérie	5	1	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Plesne	5	2	10^4	$5 \cdot 10^4$

II. Výrobky z obilia

1. Výrobky z obilia ako vločky, müsli, corn flakes, burizony a pukance, ochutené aj neochutené

Koliformné baktérie	5	1	$2 \cdot 10^2$	10^3
Plesne	5	3	$5 \cdot 10^2$	10^3

2. Obilné šroty a jedlé otruby na priamu ľudskú spotrebu

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	10^3	$5 \cdot 10^3$
Bacillus cereus	5	2	10^4	$5 \cdot 10^4$

III. Múky a ostatné mlynské výrobky a mlynské obilné zmesi

1. Múka vrátane sójovej múky, krupica okrem jemnej dehydrovanej detskej krupice, krúpy, pšeno a mlynské obilné zmesi

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^4	10^5
Bacillus cereus	5	2	10^4	$5 \cdot 10^4$

2. Cukrárske múčne zmesi

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Kvasinky	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^4	10^5

3. Instantné výrobky z múky a krupice okrem výrobkov na výživu detí

Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	10^3

IV. Cestoviny*

1. Cestoviny sušené neplnené

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^4	10^5
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3

2. Cestoviny sušené s mäsovou, zeleninovou alebo inou náplňou

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^4	10^5
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	10^3	10^4
Bacillus cereus	5	2	10^4	10^5
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^3	10^4

*Cestoviny sa hodnotia v surovom stave.

V. Výrobky zo sóje okrem múky

1. Texturované sójové výrobky (plátky, kocky)

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	50	$5 \cdot 10^2$

2. Sójové výrobky typu tofu určené na spotrebu po tepelnom opracovaní, napr. biele tofu

Koliformné baktérie	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Kvasinky	5	2	$5 \cdot 10^3$	10^4
Plesne	5	2	$2 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	10^2	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4

3. Sójové výrobky typu tofu určené na priamu ľudskú spotrebu, napr. údené tofu, ochutené tofu

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Kvasinky	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Plesne	5	2	50	10^2
Bacillus cereus	5	1	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0 _b	$2 \cdot 10^2$

4. Sójové nápoje a sójové jogurty

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0 _b	$2 \cdot 10^2$

5. Sójové nápoje v prášku

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10^2
Plesne	5	2	0 _b	$2 \cdot 10^2$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	0 _b	10^2

VI. Pekárske výrobky

1. Bežné pečivo vodové, tukové a mliečne vrátane pečiva s prepečenou náplňou, polevou alebo posypom, ako sú oškvarky, cesnak a pod.

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10^2
Plesne	5	1	10^2	10^3

2. Jemné pečivo bez náplne a s prepečenou náplňou, napr. vianočky, bábovky, tlačené koláče štrudla, croissant

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10^2
Plesne	5	2	10^2	10^3

Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4
3. Jemné pečivo s neprepečenou náplňou určené na priamu ľudskú spotrebu, napr. croissanty plnené až po upečení nastrekovaním náplne				
	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3
4. Strúhanka a zavrarka do polievok z pečiva				
Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
5. Smažené pekárske výrobky, napr. šišky, pirôžky				
Koliformné baktérie	5	2	0_b	10^2
6. Trvanlivé pečivo s náplňou a polevou vrátane piškót s náplňou				
Koliformné baktérie	5	2	50	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
7. Piškóty neplnené				
Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Plesne	5	2	50	$2 \cdot 10^2$

Kritériá hygieny procesu výroby

Cukrárske výrobky

1. Výrobky plnené alebo zdobené šľahačkou, smotanovým krémom, pudingovou náplňou alebo žltkovou náplňou

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Kvasinky	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

2. Výrobky s tukovou, maslovou, punčovou, bielkovou alebo dezertnou náplňou, s tukovými žltkovými krémami alebo iné výrobky s tekutou náplňou alebo polotuhou náplňou, napr. želé s ovocím, koňakové špice

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Kvasinky	5	2	10^4	10^5
Plesne	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

3. Výrobky z trených a šľahaných hmôt neplnené, plnené džemom, s pišingrovou náplňou a pečené priamo s náplňou

Koliformné baktérie	5	2	50	10^2
Kvasinky	5	2	10^2	10^3
Kvasinky, ak ide o výrobky s marmeládou alebo džemom	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	50	10^2

4. Výrobky z trených hmôt vrátane hmôt s jadrovínami, neplnené a plnené trvanlivými náplňami (pasterizovanými, konzervovanými)

Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	10^3

5. Neplnené výrobky zo špeciálnych trvanlivých hmôt vrátane máčaných a sypaných výrobkov (snehové pečivo, perníky a pod.)

Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

Príloha č. 6
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Tuky a oleje

1. Jedlé rastlinné oleje lisované za studena (panenské) vrátane ochutených a s prísadami

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	0 _b	50
Plesne	5	2	10 ²	5.10 ²

2. Emulgované tuky – margaríny vrátane zmesných

Koliformné baktérie	5	2	2.10 ²	10 ³
Kvasinky	5	2	50	2.10 ²
Plesne	5	2	10 ²	5.10 ²

3. Tuky živočíšneho pôvodu okrem masla

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	10 ²	5.10 ²

Kritériá hygieny procesu výroby

Cukry a včelí med

I. Cukry (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy)

1. Cukor vrátane cukru s pektínom, alebo s etylvanilínom, zmes cukru s náhradným sladidlom a pod.

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0_d	-

2. Škoricový cukor

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Plesne	5	2	10^2	$2 \cdot 10^2$

3. Tekuté cukry zo sacharózy a invertného cukru

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Plesne	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$
Osmofilné kvasinky	5	1	0_b	50
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0_d	-

4. Škrobové sirupy (hydrolyzáty škrobu)

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
Osmofilné kvasinky	5	1	0_b	50
Plesne	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0_d	-

II. Včelí med

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
---------------------	---	---	-------	--------

Kritériá hygieny procesu výroby

Čokoláda a cukrovinky

1. Čokolády neplnené, plnené, s prísadami, bonbóny a čokoládové krémy a nátierky, napr. nutella

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Kvasinky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne*	5	2	10^2	$5 \cdot 10^3$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	0_d	10^2

* Ak ide o čokolády s prísadami platia hodnoty $m=10^2$, $M=10^4$.

2. Základná marcipánová hmota, marcipán, persipánová hmota a madľovopersipánová hmota

Kvasinky	5	2	50	10^2
Plesne	5	2	0_b	$2 \cdot 10^2$
Eschericia coli	5	0	0_b	-

3. Cukrovinky – dropsy, roksy, karamelové lízatka, fondánové cukrovinky

Koliformné baktérie	5	2	50	10^2
---------------------	---	---	----	--------

4. Cukrovinky – želé, cukrovinky zo sladkého drierka, komprimáty, žuvačky, furé s varenou sirupovou náplňou, gumovité cukrovinky a penové cukrovinky

Koliformné baktérie	5	2	50	10^2
Kvasinky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

5. Cukrovinky – dražé, furé plnené tukovou náplňou, orientálne a sójové cukrovinky

Koliformné baktérie	5	1	10^2	$5 \cdot 10^2$
Kvasinky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

Príloha č. 9
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Škrob, výrobky zo škrobu a škrobárenské výrobky

1. Natívne škroby				
	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10	10^2
Plesne	5	2	10^2	10^3
2. Výrobky zo škrobu určené na prípravu za studena (pudingové prášky, stužovače, práškové krémy, náplne, polevy, dezerty)				
Koliformné baktérie	5	2	10	10^2
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	0_d	10^2
3. Výrobky zo škrobu určené na prípravu za tepla (pudingové a krémové prášky, polevy v prášku a pod.)				
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
4. Pšeničná bielkovina (lepok)				
Koliformné baktérie	5	2	10	10^2
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3

Príloha č. 10
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Spracované ovocie a zelenina, výrobky z húb a zo zemiakov

I. Hlbokozmrazené ovocie, zelenina, huby a výrobky z nich

1. Hlbokozmrazené ovocie, zelenina a huby

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^3$	$2 \cdot 10^4$
Plesne	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$

2. Hlbokozmrazené ovocné pretlaky (drene) na priamu ľudskú spotrebu spotrebiteľsky balené

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Kvasinky	5	2	$3 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^3$
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3

II. Sušené výrobky z ovocia, zeleniny a húb

1. Sušené ovocie

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^3$

2. Jadrá suchých škrupinových plodov (vlašské orechy, lieskové orechy, mandle, kešu, pistácie, para orechy a ostatné jadrá suchých škrupinových plodov) a lúpané arašidy v oplachu zo 100 g

Koliformné baktérie*	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^3	10^4

* Ak ide o pražené výrobky, požadujú sa hodnoty o rád nižšie.

3. Strúhaný kokos

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Plesne	5	2	10^2	10^3

4. Sušené huby

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^4	10^5

5. Sušená zelenina

5.1. sušená zelenina koreňová

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$

5.2. sušená zeleninová vňať

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^3	10^4

III. Presladené ovocie a zelenina

Koliformné baktérie	5	2	0_b	10^2
Osmofilné kvasinky	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$

IV. Marinovaná zelenina, hermeticky neuzatvorená

Koliformné baktérie	5	2	50	$2 \cdot 10^2$
---------------------	---	---	----	----------------

V. Výrobky zo zemiakov

1. Hlbokozmrazené pred smažené výrobky zo zemiakov, napr. hranolky, krokety

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^2	10^3

2. Vyprážené výrobky zo zemiakov (lupienky - chipsy), neochutené i ochutené

Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	10^3

3. Zemiaková múka a polotovary zo sušených zemiakov, napr. zemiakové placky, zemiakové knedle

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Plesne	5	3	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0_d	$2 \cdot 10^2$
Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3

4. Sušené výrobky zo zemiakov vrátane instantných, napr. zemiaková kaša

Koliformné baktérie	5	1	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0_d	$2 \cdot 10^2$

VI. Konzervované výrobky z ovocia a zo zeleniny

1. Ovocné a zeleninové výrobky hermeticky neuzatvorené, chemicky konzervované

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10 ²
Kvasinky	5	2	0 _b	10 ²
Plesne	5	2	0 _b	10 ²
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	0 _b	50

2. Výrobky z ovocia, zo zeleniny a z húb, zeleninové pokrmy aj v kombinácii s mäsom hermeticky uzatvorené - konzervy v kyslom náleve aj v nekyslom náleve

Musia spĺňať požiadavky obchodnej sterility.

Príloha č. 11
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Polievkové prípravky a dehydrované pokrmy

1. Polievkové prípravky (bujóny)

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	$2 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	50	10^2

2. Dehydrované polievky a dehydrované pokrmy

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Plesne	5	2	10^3	10^4

Poznámka: Výrobok pozostávajúci zo zložiek osobitne balených – napr. cestovina a dehydrovaná zmes na omáčku sa vyšetruje každá zložka osobitne podľa požiadaviek na zložky.

3. Instantné polievky a instantné pokrmy

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^2	10^3

Príloha č. 12
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Polotovary

1. Cukrárske cestá a výrobky z nich neplnené i plnené – chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených (cestá všetkého druhu vrátane formovaných polotovarov), tepelne neopracované

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$
Plesne	5	2	10^3	10^4
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3

2. Cukrárske polotovary určené na priamu ľudskú spotrebu bez tepelného opracovania, chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených, napr. gaštanové pyrė

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Plesne	5	2	10^2	10^3
Kvasinky	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10	10^2

3. Cukrárske polevy

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne*	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	10^2	$5 \cdot 10^2$

* Vztahuje sa len na polevy v prášku.

4. Bezmäsité polotovary určené na ľudskú spotrebu po tepelnom opracovaní, chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených

- 4.1. Predpečené pekárske pečivo, pizza bez oblohy, zeleninové karbonátky, obaľovaný syr a pod.

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3

- 4.2. Cestoviny nesusšené, neochutené alebo ochutené, neplnené

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$

4.3. Cestoviny nesušené s náplňou

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^3	10^4
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

5. Polotovary s mäsovou zložkou vrátane rýb okrem mäsových prípravkov

Koliformné baktérie	5	2	10^4	10^5
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Koagulázopozitívne stafylokoky ¹⁾	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$

Kritériá hygieny procesu výroby

Hotové pokrmy

A. V zariadeniach spoločného stravovania vrátane bufetovej časti potravinárskych predajní

I. Pokrmy čerstvo pripravené bez tepelnej úpravy alebo bez chemickej konzervácie

1. Pokrmy z potravín a surovín rastlinného pôvodu mechanicky upravené (očistené, olúpané, strúhané a pod.) určené na priamu ľudskú spotrebu bez tepelnej úpravy alebo bez chemickej konzervácie, napr. ovocné a zeleninové šaláty, pokrmy z obilia alebo zo semien

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4

2. Pokrmy z potravín a surovín prevažne živočíšneho pôvodu, napr. pokrmy z tepelne neopracovaných mias vrátane mäsa rýb, mäkkýšov, kôrovcov a hlavonožcov

Escherichia coli	5	2	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3

II. Pokrmy čerstvo pripravené tepelne opracované

1. Polievky

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
---------------------	---	---	-------	---

2. Pokrmy a prílohy

Koliformné baktérie	5	1	10^2	$5 \cdot 10^2$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	0_b	50
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	10^2	-
Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3

3. Pokrmy s tepelne neopracovanou zložkou

3.1. s tvarohom, makom, jadrovínami, syrom, korením, strúhankou a pod.

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	50	10^2
Kvasinky	5	2	10^3	$2 \cdot 10^4$
Plesne	5	2	$2 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

3.2. s bryndzou

Escherichia coli	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3

4. Varené, smažené, údené a sušené produkty rybolovu, a to nebalené i vákuovo balené

Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	0_b	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$

III. Pokrmý ako súčasť liečebnej výživy dospelých

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	0_d	-
Sulfitredukujúce klostrídie	5	0	0_b	-

B. Výrobky teplej kuchyne a studenej kuchyne v obchodnej sieti

I. Balené hotové pokrmy chladené a mrazené vrátane hlbokozmrazených (mrazené polievky, mäsité, bezmäsité a múčne pokrmy, napr. prílohové knedle, parené buchty a pod.)

1. Balené pokrmy tepelne opracované určené na priamu ľudskú spotrebu po ohriatí*

Koliformné baktérie	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	0_b	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	10^2	-
Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3

2. Balené pokrmy určené na priamu ľudskú spotrebu po ohriatí s tepelne neopracovanou zložkou ako bryndza a pod.*

Escherichia coli	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3

* Výrobky sa hodnotia v pôvodnom stave bez ohriatia.

II. Vzduchotesne balené pokrmy tepelne opracované (termosterilizované pokrmy – konzervy)

Musia spĺňať požiadavku obchodnej sterility.

III. Výrobky studenej kuchyne - lahôdky

1. Lahôdkárske výrobky s majonézou i bez majonézy, napr. šaláty, obložené chlebičky a pod.

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10^2	10^3
Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Kvasinky	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$
Sulfitredukujúce klostrídie *	5	1	10^3	10^4
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	10^2	10^3
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4

* Sleduje sa, len ak ide o pasterizované výrobky.

2. Nátierky, peny, krémy

2.1.s bryndzou

Escherichia coli	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3

2.2. ostatné

Koliformné baktérie	5	2	10^3	10^4
Kvasinky	5	2	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Plesne iné než Geotrichum candidum	5	2	0_b	$5 \cdot 10^2$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	0_b	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	10^2	10^3

3. Lahôdkárske výrobky podávané za studena (výrobky v aspiku, rolády a pod.)

Koliformné baktérie	5	2	10^3	$5 \cdot 10^3$
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	10^2	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10^2	10^3

Kritériá hygieny procesu výroby

Potraviny na výživu dojčiat a malých detí

I. Potraviny na báze obilia, obilia a mlieka alebo ovocia alebo s inou zložkou pre malé deti

1. Potraviny na báze obilia a sóje určené na spotrebu po tepelnom opracovaní, napr. detská krupica, sójová múka na výživu malých detí a pod.

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	1	$5 \cdot 10^2$	10^3
Bacillus cereus	5	2	$5 \cdot 10^2$	10^3
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0_d	10^2

2. Potraviny na báze obilia, sóje alebo iných zložiek pre malé deti po obnovení v prevarenej alebo schladenej tekutine, instantné

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
Bacillus cereus	5	2	50	10^2
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	0_d	-

II. Hotové pokrmy pre dojčatá a malé deti v zariadeniach spoločného stravovania

1. Materské mlieko pasterizované

Koliformné baktérie	2	0	0_a	-
Koagulázopozitívne stafylokoky	2	0	0_a	-

2. Pokrmy pripravené rehydratáciou z obilno - mliečnych potravín alebo potravín z obilia na výživu dojčiat a malých detí, hotové jedlá alebo ich časti

Koliformné baktérie	5	0	10	-
Kvasinky*	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Sulfitredukujúce klostridie	5	0	0_b	-
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	0_d	-
Bacillus cereus	5	0	0_d	-

* Sleduje sa v ovocných šťavách a v ovocných pokrmoch.

3. Pokrmy ako súčasť liečebnej výživy detí

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
---------------------	---	---	-------	---

Kvasinky	5	0	0 _b	-
Plesne	5	0	0 _b	-
	n	c	m	M
Sulfitredukujúce klostrídie	5	0	0 _b	-
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	0 _d	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0 _d	-

Príloha č. 15
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Potraviny na osobitné výživové účely a výživové doplnky

I. Potraviny na osobitné výživové účely balené

1. Dietetické potraviny na osobitné medicínske účely pre deti od 3 rokov a pre dospelých

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	0 _b	10 ²
Sulfitredukujúce klostrídie	5	0	0 _b	-
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	0	0 _d	-

2. Potraviny určené na používanie pri diétach so zníženou energetickou hodnotou určených na regulovanie hmotnosti; potraviny na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov

Koliformné baktérie	5	2	10 ²	5.10 ²
Plesne	5	1	10 ²	10 ³

II. Výživové doplnky

1. Výživové doplnky minerálne, vitamínové a kombinované, napr. tablety, prášok, dražé, kapsuly, želé, tekuté prípravky a pod.

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	0 _b	5.10 ²

2. Výživové doplnky obsahujúce rastlinnú zložku, napr. tablety, prášok, dražé, kapsuly, želé, tekuté prípravky a pod.

Escherichia coli	5	2	10 ²	10 ⁴
------------------	---	---	-----------------	-----------------

Príloha č. 16
k štvrtej hlave druhej časti
potravinového kódexu

Kritériá hygieny procesu výroby

Pochutiny, ochucovadlá, prídavné látky

I. Koreniny a koreninové prípravky

1. Koreniny a zmesi korenín

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	0	10^4	-
Plesne	5	2	10^5	10^6
Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	10^3	10^4
Bacillus cereus	5	2	10^3	10^4

2. Výťažky z prírodných korenín na nosičoch

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Sulfitredukujúce klostrídie	5	1	0_b	10^2

3. Koreninové prípravky (tekuté polievkové korenie, sójová omáčka, worchestrová omáčka a pod.)

Koliformné baktérie	5	1	0_b	10^2
Plesne	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$

II. Ochucovadlá

1. Suché prípravky, napr. vegeta, zmesi zeleniny, korenín a solí

Koliformné baktérie	5	0	10^2	-
Plesne	5	2	10^3	10^4

2. Polotekuté a pastovité chuťové prípravky, napr. chrenové zmesi, horčica a pod.

Koliformné baktérie	5	2	50	$5 \cdot 10^2$
Kvasinky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	0_b	10^2
Sulfitredukujúce klostrídie	5	0	0_b	-

3. Neemulgované omáčky, napr. dressinky, kečup a pod.

Koliformné baktérie	5	2	50	$2 \cdot 10^2$
Kvasinky	5	2	10^2	$5 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	0_b	10^2

Sulfitredukujúce klostrídie	5	2	0 _b	5.10 ²
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	0 _d	2.10 ²

III. Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich, bylinné a ovocné čaje vrátane aromatizovaných a prípravky z nich, v suchom stave

1. Čaj (zelený, žltý, čierny)

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ²	10 ⁴
Plesne	5	2	10 ³	10 ⁴

2. Bylinné a ovocné čaje a ich zmesi s čajom pravým

Escherichia coli	5	2	10 ²	10 ⁴
Plesne	5	2	10 ³	10 ⁴

3. Instantné čaje vrátane čajových extraktov

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10 ²
---------------------	---	---	----------------	-----------------

IV. Káva, kávoviny a výrobky z nich, v suchom stave

1. Káva zrnková pražená v oplachu z 10 g

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	0 _b	5.10 ²

2. Káva pražená mletá

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	0 _b	5.10 ²

3. Káva instantná vrátane kávového extraktu a aromatizovaných kávovín

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	0 _b	2.10 ²

4. Kávoviny vrátane kávovinového extraktu a aromatizovaných kávovín

Koliformné baktérie	5	0	0 _b	-
Plesne	5	2	10 ²	5.10 ²

V. Prípravky do kávy v prášku na báze rastlinných tukov

Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10 ²
Plesne	5	2	0 _b	2.10 ²
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	0 _b	10 ²

VI. Kakaový prášok, posypové zmesi a výrobky na prípravu kakaových nápojov vrátane instantných

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	10^2	10^3
Plesne	5	2	10^3	10^4

VII. Vonné látky a chuťové látky (arómy)

1. Arómy pastové

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
Kvasinky	5	0	0_b	-
Plesne	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$

2. Arómy práškové na sacharóze

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
Plesne	5	0	0_b	-

3. Arómy práškové na ostatných nosičoch, napr. sójovej múky a pod.

Koliformné baktérie	5	1	10^2	10^3
Plesne	5	1	10^3	10^4

VIII. Prídavné látky

1. Potravinárske farbivá práškové, pastové a tekuté

Koliformné baktérie	5	1	10	10^2
Kvasinky	5	1	10	10^2
Plesne	5	1	10	10^2

2. Zahusťovadlá, želírujúce prostriedky a stabilizátory, napr. želatína, agar, pektín, algináty a pod.

Koliformné baktérie	5	1	0/1	10
Enterokoky	5	0	0/10	-
Plesne	5	0	10	-
Mezofilné anaeróbne mikroby	5	1	0_b	10

3. Emulgátory

Koliformné baktérie	5	0	0_b	-
Kvasinky	5	1	0_b	10

Kritériá hygieny procesu výroby

Nápoje

I. Horúce nápoje a pokrmy z automatov, miešačov a prenosných nádob, napr. káva, čaj, kakao, polievky a pod.

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	0_d	10^2

II. Nealkoholické nápoje aromatizované i s ovocnou zložkou, nesýtené aj sýtené oxidom uhličitým

1. Sódová voda

Koliformné baktérie	5	0	0/100	-
---------------------	---	---	-------	---

2. Limonády nepasterizované

Koliformné baktérie	5	0	10	-
Kvasinky	5	2	10^2	10^3
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0/10	-

3. Limonády pasterizované alebo chemicky konzervované

Koliformné baktérie	5	2	0/10	10/10
Kvasinky				
a) ak ide o pasterizované limonády	5	0	0/10	-
b) ak ide o chemicky konzervované limonády	5	2	0/10	5/10
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0/10	-

III. Nápoje z ovocia a zeleniny

1. Ovocné koncentráty a zeleninové koncentráty vrátane ich kombinácií a nápojové koncentráty vrátane aromatizovaných sirupov

Koliformné baktérie	5	0	0_a	-
Kvasinky	5	1	0_b	$2 \cdot 10^2$
Osmofilné kvasinky	5	1	0_b	50
Plesne	5	1	0_b	10^2
Leuconostoc mesenteroides	5	0	0_d	-

IV. Nápoje v prášku

4.1. Nápoje v prášku, napr. limonády, šumienky a pod.

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	2	0 _b	10 ²
Plesne	5	2	50	2.10 ²

4.2. Nápoje v prášku s prísadami (mliečna zložka, ochucujúce zložky a pod.)

Koliformné baktérie	5	2	50	5.10 ²
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	1	10 ²	5.10 ²

V. Pivo

1. Pivo nepasterizované

Koliformné baktérie	5	2	10 ²	5.10 ²
Kvasinky*	5	2	10 ³	10 ⁴

* Nesleduje sa, ak ide o kvasinkové pivo.

2. Pivo pasterizované

Koliformné baktérie	5	2	0/10	50/10
Kvasinky	5	2	10/10	100/10

VI. Vína hroznové, ovocné, dezertné a nápoje s obsahom etanolu menej ako 20 objemových % vrátane burčiaku

Koliformné baktérie	5	0	10	-
Kvasinky*	5	1	0 _b	2.10 ²

* Nesleduje sa, ak ide o burčiak.

Kritériá hygieny procesu výroby

Liehoviny

1. Likéry (liehoviny s prídavkom cukru a iných prísad)

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	1	0 _b	10 ²
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10 ²	5.10 ²

2. Emulzné liehoviny (likéry s prídavkom cukru a vajec alebo smotany)

Koliformné baktérie	5	1	10	10 ²
Koagulázopozitívne stafylokoky	5	2	10 ²	5.10 ²
Bacillus cereus	5	1	10 ³	5.10 ³

Kritériá hygieny procesu výroby

Obaly a obalové materiály

I. Sklenené obaly nové, ako aj použité po umytí v prepočte na objem obalu 1 liter

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	0	0 _a	-
Plesne	5	2	10	10 ²
Kvasinky	5	2	50	2.10 ²

II. Papier a výrobky z papiera a celofánu

1. určené na priamy styk s potravinami obsahujúcimi viac ako 5 hmotnostných percent tuku alebo s potravinami s množstvom vody viac ako 10 hmotnostných percent a do priameho dlhodobého styku viac ako 48 hodín s ostatnými potravinami

na 100 cm²

Koliformné baktérie	5	0	0	-
Enterokoky	5	1	0	10
Plesne	5	2	0	10

2. určené na priamy styk s potravinami inými ako uvedenými v bode 1

na 100 cm²

Koliformné baktérie	5	0	0	-
Plesne	5	2	0	10

III. Obaly z kovov, plastov a dreva prichádzajúce do priameho styku s potravinami (hliníková fólia s povrchovou úpravou, fólie, vrecká, misky, tvarované obaly z plastov, vnútorné strany uzáverov fliaš alebo obalov a pod.) nové, ako aj použité po umytí

na 100 cm²

Koliformné baktérie	5	0	0	-
Plesne	5	1	0	10

IV. Obaly prichádzajúce do priameho styku s potravinami pre dojčatá a malé deti a mliekom a smotanou ošetrovaných UHT ohrevom

na 100 cm²

	n	c	m	M
Koliformné baktérie	5	0	0	-
Plesne	5	1	0	5

V. Prepravky kovové alebo z plastov prichádzajúce do priameho styku s nebalenými potravinami

na 100 cm²

Koliformné baktérie	5	1	0	10
Plesne	5	2	0	20

VI. Papier a obaly z papiera alebo dreva neprichádzajúce do priameho styku s potravinami

na 100 cm²

Koliformné baktérie	5	1	50	$2 \cdot 10^2$
Plesne	5	2	10^2	$3 \cdot 10^2$

Kritériá bezpečnosti

Mlieko a mliečne výrobky

I. Mliečne výrobky zahustené vrátane sladených a ochutených okrem sterilizovaných

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

II. Tepelne ošetrené potraviny na báze mlieka okrem tvarohových (pudingy, kaše, krémy, dezerty a pod.)

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Nátierky len z mliečneho tuku vrátane maslového

1. Nátierky len z mliečneho tuku vrátane maslového

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Mrazené krémy a zmrzliny nebalené a polotovary na ich výrobu

I. Mrazené krémy a zmrzliny

1. Mrazené krémy a zmrzliny smotanové a mliečne nebalené podávané porciovaním vrátane zmrzlín podávaných z veľkospotrebiteľského balenia

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

II. Polotovary na prípravu zmrzlín v prášku

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Olejnaté semená rastlín, jedlé obilie vrátane ryže, strukoviny a výrobky z nich

I. Semená rastlín

1. Drobné semená rastlín na priamu ľudskú spotrebu (sezam, ľan, slnečnica, tekvica, mak)

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Drobné semená rastlín na spotrebu po tepelnom opracovaní (pšenica, raž, jačmeň, proso, pohánka a iné)

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Naklíčené semená rastlín

3.1. na priamu spotrebu

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3.2. na spotrebu po tepelnom opracovaní

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

4. Ryža v oplachu zo 100 g

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Výrobky z obilia

1. Výrobky z obilia ako vločky, müsli, corn flakes, burizony a pukance, ochutené aj neochutené

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Obilné šroty a jedlé otruby na priamu ľudskú spotrebu

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Múky a ostatné mlynské výrobky a mlynské obilné zmesi

1. Sójová múka a krupica okrem jemnej dehydrovanej detskej krupice, krúpy, pšeno a mlynské obilné zmesi	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Cukrárske múčne zmesi				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
3. Instantné výrobky z múky a krupice okrem výrobkov na výživu detí				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

IV. Cestoviny*

1. Cestoviny sušené neplnené				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Cestoviny sušené s mäsovou, zeleninovou alebo inou náplňou				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

*Cestoviny sa hodnotia v surovom stave.

V. Výrobky zo sóje okrem múky

1. Texturované sójové výrobky (plátky, kocky)				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Sójové výrobky typu tofu určené na spotrebu po tepelnom opracovaní, napr. biele tofu				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
3. Sójové výrobky typu tofu určené na priamu ľudskú spotrebu, napr. údené tofu, ochutené tofu				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
4. Sójové nápoje a sójové jogurty				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
5. Sójové nápoje v prášku				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

VI. Pekárske výrobky

1. Jemné pečivo s neprepečenou náplňou určené na priamu ľudskú spotrebu, napr. croissanty plnené až po upečení nastrekovaním náplne

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Strúhanka a závarka do polievok z pečiva

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Trvanlivé pečivo s náplňou a polevou vrátane piškót s náplňou

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

4. Piškóty neplnené

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Cukrárske výrobky

1. Výrobky plnené alebo zdobené šľahačkou, smotanovým krémom, pudingovou náplňou alebo žltkovou náplňou	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Výrobky s tukovou, maslovou, punčovou, bielkovou alebo dezertnou náplňou, s tukovými žltkovými krémami alebo iné výrobky s tekutou náplňou alebo polotuhou náplňou, napr. želé s ovocím, koňakové špice				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
3. Výrobky z trených a šľahaných hmôt neplnené, plnené džemom, s pištingovou náplňou a pečené priamo s náplňou				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
4. Výrobky z trených hmôt vrátane hmôt s jadrovínami neplnené a plnené trvanlivými náplňami (pasterizovanými, konzervovanými)				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
5. Neplnené výrobky zo špeciálnych trvanlivých hmôt vrátane máčaných a sypaných výrobkov (snehové pečivo, perníky a pod.)				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

Kritériá bezpečnosti

Čokoláda a cukrovinky

1. Čokolády neplnené, plnené, s prísadami, bonbóny a čokoládové krémy a nátierky, napr. nutella	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Základná marcipánová hmota, marcipán, persipánová hmota a madľovopersipánová hmota				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
3. Cukrovinky – dražé, furé plnené tukovou náplňou, orientálne a sójové cukrovinky				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

Kritériá bezpečnosti

Škrob, výrobky zo škrobu a škrobárenské výrobky

1. Výrobky zo škrobu určené na prípravu za studena (pudingové prášky, stužovače, práškové krémy, náplne, polevy, dezerty)	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Výrobky zo škrobu určené na prípravu za tepla (pudingové a krémové prášky, polevy v prášku a pod.)				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

Kritériá bezpečnosti

Spracované ovocie a zelenina, výrobky z húb a zo zemiakov

I. Hlbokozmrazené ovocie, zelenina, huby a výrobky z nich

1. Hlbokozmrazené ovocie, zelenina a huby

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Hlbokozmrazené ovocné pretlaky (drene) na priamu ľudskú spotrebu spotrebiteľsky balené

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Sušené výrobky z ovocia, zo zeleniny a z húb

1. Sušené ovocie

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Jadrá suchých škrupinových plodov (vlašské orechy, lieskové orechy, mandle, kešu, pistácie, para orechy a ostatné jadrá suchých škrupinových plodov) a lúpané arašidy v oplachu zo 100 g

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Strúhaný kokos

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

4. Sušené huby

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

5. Sušená zelenina

5.1. sušená zelenina koreňová

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

5.2. sušená zeleninová vňať

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Výrobky zo zemiakov

1. Zemiaková múka a polotovary zo sušených zemiakov, napr. zemiakové placky, zemiakové knedle

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Sušené výrobky zo zemiakov vrátane instantných, napr. zemiaková kaša

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

IV. Konzervované výrobky z ovocia a zo zeleniny

1. Ovocné a zeleninové výrobky hermeticky neuzatvorené, chemicky konzervované

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Polievkové prípravky a dehydrované pokrmy

1. Polievkové prípravky (bujóny)

	n	c	m	M
--	---	---	---	---

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Dehydrované polievky a dehydrované pokrmy

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Poznámka: Výrobok pozostávajúci zo zložiek osobitne balených – napr. cestovina a dehydrovaná zmes na omáčku sa vyšetruje každá zložka osobitne podľa požiadaviek na zložky.

3. Instantné polievky a instantné pokrmy

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Polotovary

1. Cukrárske cestá a výrobky z nich neplnené i plnené – chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených (cestá všetkého druhu vrátane formovaných polotovarov), tepelne neopracované	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
2. Cukrárske polotovary určené na priamu ľudskú spotrebu bez tepelného opracovania, chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených, napr. gaštanové pyrė				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
3. Cukrárske polevy				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
4. Bezmäsité polotovary určené na ľudskú spotrebu po tepelnom opracovaní, chladené alebo mrazené vrátane hlbokozmrazených				
4.1. Predpečené pekárske pečivo, pizza bez oblohy, zeleninové karbonátky, obalovaný syr a iné.				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
4.2. Cestoviny nesušené, neochutené alebo ochutené, neplnené				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
4.3. Cestoviny nesušené s náplňou				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-
5. Polotovary s mäsovou zložkou vrátane rýb okrem mäsových prípravkov				
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

Kritériá bezpečnosti

Hotové pokrmy

A. V zariadeniach spoločného stravovania vrátane bufetovej časti potravinárskych predajní

I. Pokrmy čerstvo pripravené bez tepelnej úpravy alebo bez chemickej konzervácie

1. Pokrmy z potravín a surovín rastlinného pôvodu mechanicky upravené (očistené, olúpané, strúhané a pod.) určené na priamu ľudskú spotrebu bez tepelnej úpravy alebo bez chemickej konzervácie, napr. ovocné a zeleninové šaláty, pokrmy z obilia alebo zo semien

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Pokrmy z potravín a surovín prevažne živočíšneho pôvodu, napr. pokrmy z tepelne neopracovaných mias vrátane mäsa rýb, mäkkýšov, kôrovcov a hlavonožcov

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Pokrmy čerstvo pripravené tepelne opracované

1. Polievky

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Pokrmy a prílohy

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Pokrmy s tepelne neopracovanou zložkou

3.1. s tvarohom, makom, jadrovínami, syrom, korením, strúhankou a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3.2. s bryndzou

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

4. Varené, smažené, údené a sušené produkty rybolovu, a to nebalené i vákuovo balené

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Pokrmy ako súčasť liečebnej výživy dospelých

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

B. Výrobky teplej kuchyne a studenej kuchyne v obchodnej sieti

I. Balené hotové pokrmy chladené a mrazené vrátane hlbokozmrazených (mrazené polievky, mäsité, bezmäsité a múčne pokrmy, napr. prílohové knedle, parené buchty a pod.)

1. Balené pokrmy tepelne opracované určené na priamu ľudskú spotrebu po ohriatí*

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Balené pokrmy určené na priamu ľudskú spotrebu po ohriatí s tepelne neopracovanou zložkou ako bryndza a pod.*

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

* Výrobky sa hodnotia v pôvodnom stave bez ohriatia.

II. Vzduchotesne balené pokrmy tepelne opracované (termosterilizované pokrmy – konzervy)

Musia spĺňať požiadavku obchodnej sterility.

III. Výrobky studenej kuchyne - lahôdky

1. Lahôdkárske výrobky s majonézou i bez majonézy, napr. šaláty, obložené chlebíčky a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Nátierky, peny, krémy

2.1. s bryndzou

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2.2. ostatné

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Lahôdkárske výrobky podávané za studena (výrobky v aspiku, rolády a pod.)

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Potraviny na výživu dojčiat a malých detí

I. Potraviny na báze obilia, obilia a mlieka alebo ovocia alebo s inou zložkou pre malé deti

1. Potraviny na báze obilia a sóje určené na spotrebu po tepelnom opracovaní, napr. detská krupica, sójová múka na výživu malých detí a pod.

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Potraviny na báze obilia, sóje alebo iných zložiek pre malé deti po obnovení v prevarenej alebo schladenej tekutine, instantné

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Hotové pokrmy pre dojčatá a malé deti v zariadeniach spoločného stravovania

1. Materské mlieko pasterizované

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Pokrmy pripravené rehydratáciou z obilno - mliečnych potravín alebo potravín z obilia na výživu dojčiat a malých detí, hotové jedlá alebo ich časti, čerstvé ovocné a zeleninové šťavy

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Pokrmy ako súčasť liečebnej výživy detí

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Potraviny na osobitné výživové účely a výživové doplnky

I. Potraviny na osobitné výživové účely balené

1. Dietetické potraviny na osobitné medicínske účely

pre deti a dospelých

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Potraviny určené na používanie pri diétach so zníženou energetickou hodnotou určených na regulovanie hmotnosti; potraviny na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Výživové doplnky

1. Výživové doplnky minerálne, vitamínové a kombinované, napr. tablety, prášok, dražé, kapsuly, želé, tekuté prípravky a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Výživové doplnky obsahujúce rastlinnú zložku, napr. tablety, prášok, dražé, kapsuly, želé, tekuté prípravky a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Pochutiny, ochucovadlá, prídavné látky

I. Koreniny a koreninové prípravky

1. Koreniny a zmesi korenín

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

2. Výtázky z prírodných korenín na nosičoch

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Koreninové prípravky (tekuté polievkové korenie, sójová omáčka, worchestrová omáčka a pod.)

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

II. Ochucovadlá

1. Suché prípravky, napr. vegeta, zmesi zeleniny, korenín a solí

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Polotekuté a pastovité chuťové prípravky, napr. chrenové zmesi, horčica a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Neemulgované omáčky, napr. dressingy, kečup a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich, bylinné a ovocné čaje vrátane aromatizovaných a prípravky z nich, v suchom stave

1. Čaj (zelený, žltý, čierny)

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Bylinné a ovocné čaje a ich zmesi s čajom pravým

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Instantné čaje vrátane čajových extraktov

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

IV. Káva, kávoviny a výrobky z nich, v suchom stave

1. Káva zrnková pražená v oplachu z 10 g

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

2. Káva pražená mletá

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

3. Káva instantná vrátane kávového extraktu a aromatizovaných kávovín

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

4. Kávoviny vrátane kávovinového extraktu a aromatizovaných kávovín

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

V. Prípravky do kávy v prášku na báze rastlinných tukov

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

VI. Kakaový prášok, posypové zmesi a výrobky na prípravu kakaových nápojov vrátane instantných

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

VII. Prídavné látky

Zahusťovadlá, želírújúce prostriedky a stabilizátory, napr. želatína, agar, pektín, algináty a pod.

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Nápoje

I. Horúce nápoje a pokrmy z automatov, miešačov a prenosných nádob, napr. káva, čaj, kakao, polievky a pod.

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

II. Nealkoholické nápoje aromatizované i s ovocnou zložkou, nesýtené aj sýtené oxidom uhličitým

Limonády nepasterizované

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

III. Nápoje z ovocia a zeleniny

Ovocné koncentráty a zeleninové koncentráty vrátane ich kombinácií a nápojové koncentráty vrátane aromatizovaných sirupov

Salmonella sp.	5	0	0/25	-
----------------	---	---	------	---

Kritériá bezpečnosti

Liehoviny

Emulzné liehoviny (likéry s prídavkom cukru a vajec alebo smotany)

	n	c	m	M
Salmonella sp.	5	0	0/25	-

Najvyššie medzné hodnoty mikroorganizmov (NMH) v potravinách

Bakteriálni pôvodcovia ochorenia z potravín

Tabuľka č. 1

Patogénne baktérie	Potraviny	NMH
Bacillus cereus	Potraviny neurčené na priamu ľudskú spotrebu	10 ⁵ /g
	Potraviny na priamu ľudskú spotrebu	10 ⁴ /g
	Potraviny pre dojčatá a malé deti	10 ² /g
Campylobacter jejuni	Potraviny na nepriamu a priamu ľudskú spotrebu	negat./25 g
Clostridium botulinum	Potraviny sterilizované (konzervy s pH vyšším ako 4,5) všeobecne	negat./10 g
	Potraviny pre dojčatá a malé deti	negat./10 g
Clostridium perfringens	Potraviny neurčené na priamu ľudskú spotrebu	10 ⁵ /g
	Potraviny na priamu ľudskú spotrebu	10 ³ /g
	Potraviny pre dojčatá a malé deti	10/g
Escherichia coli O 157:H 7 a ďalšie verotoxín tvoriace kmene	Všetky potraviny na ľudskú spotrebu	negat./25 g
Pseudomonas aeruginosa	Potraviny na priamu ľudskú spotrebu	10 ³ /g
	Potraviny pre dojčatá a malé deti na priamu spotrebu	negat./g
Shigella sp.	Potraviny na priamu ľudskú spotrebu	negat./25 g
Koagulazopozitívne stafylokoky	Potraviny neurčené na priamu ľudskú spotrebu	10 ⁴ /g Ak je zistená hodnota vyššia ako 10 ⁴ /g stanovuje sa prítomnosť stafylokokového enterotoxínu
β– hemolytické streptokoky	Materské mlieko	negat./g
Vibrio parahaemolyticus	Pokrmu a obdobné výrobky	negat./25 g
Yersinia enterocolitica (enteropatogénne sérotypy)	Všetky potraviny na priamu ľudskú spotrebu	negat./25 g
Listéria monocytogenes ⁶⁾		

⁶⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (U. v. L 338 z 22.12.2005)

Najvyššia medzná hodnota pre bakteriálne toxíny a mykotoxíny v potravinách

Tabuľka č. 2

Toxín vo všetkých potravinách určených na ľudskú spotrebu	NMH
Stafylokokové enterotoxíny	negat.
Enterotoxín (<i>Clostridium perfringens</i>)	negat.
Enterotoxín (<i>Bacillus cereus</i>)	negat.
Verocytotoxín 1 a 2 (<i>E.coli</i> O 157:H 7)	negat.
Termostabilný hemolytický toxín (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	negat.
Botulotoxín	negat.
Mykotoxíny – kategórie potravín a NMH upravuje osobitný predpis ³⁾	

Vysvetlivky k prílohám:

- ¹⁾ Každá vzorka s presiahnutou hodnotou 10^4 musí byť kontrolovaná na prítomnosť stafylokokových enterotoxínov; tieto nesmú byť zistené v žiadnej vzorke.
- ²⁾ Sledujú sa predovšetkým druhy: *Aspergillus flavus*, *Aspergillus ochraceus*, *Aspergillus versicolor*, *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus fusarium species*, *Aspergillus nominus*, *Aspergillus parasiticum*, *Penicillium expansum*.
- ³⁾ Pri presiahnutí uvedenej hodnoty je pre posúdenie rozhodujúce množstvo aflatoxínov podľa výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/3/2004 - 100.

Odporúčané STN na mikrobiologické skúšanie

Odporúčané STN na mikrobiologické skúšanie sú najmä

- STN ISO 7218 Mikrobiológia potravín a krmív. Všeobecné pravidlá mikrobiologického skúšania
- STN EN ISO 6887 – 1 Mikrobiológia potravín a krmív. Úprava analytických vzoriek, príprava základnej suspenzie a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie. Časť 1: Všeobecné pokyny na prípravu základnej suspenzie a desaťnásobných riedení
- STN EN ISO 6887 – 2 Mikrobiológia potravín a krmív. Úprava analytických vzoriek, príprava základnej suspenzie a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie. Časť 2: Osobitné pokyny na úpravu vzoriek mäsa a mäsových výrobkov
- STN EN ISO 6887 – 3 Mikrobiológia potravín a krmív. Úprava analytických vzoriek, príprava základnej suspenzie a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie. Časť 3: Osobitné pokyny na úpravu vzoriek rýb a rybích výrobkov
- STN EN ISO 6887 – 4 Mikrobiológia potravín a krmív. Úprava analytických vzoriek, príprava základnej suspenzie a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie. Časť 4: Osobitné pokyny na úpravu vzoriek výrobkov iných ako mlieka a mliečnych výrobkov, mäsa a mäsových výrobkov, rýb a rybích výrobkov
- STN EN ISO 8261 – Mlieko a mliečne výrobky. Všeobecné pravidlá úpravy analytických vzoriek, prípravy základných suspenzií a desaťnásobných riedení na mikrobiologické skúšanie
- STN ISO 3100 – 2 Mäso a mäsové výrobky. Odber vzoriek a príprava analytických vzoriek. Časť 2: Príprava analytických vzoriek na mikrobiologické skúšanie
- STN EN ISO 4833 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na stanovenie počtu mikroorganizmov. Metóda počítania kolónií kultivovaných pri 30 °C
- STN ISO 4832 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu koliformných baktérií. Metóda počítania kolónií
- STN ISO 4831 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu koliformných baktérií. Metóda najpravdepodobnejšieho počtu
- STN ISO 7954 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu kvasiniek a plesní. Metóda počítania kolónií kultivovaných pri 25 °C
- STN EN ISO 6579 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz baktérií rodu *Salmonella*
- STN EN ISO 6888 – 1 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda stanovenia počtu koagulázopozitívnych stafylokokov (*Staphylococcus aureus* a ďalšie druhy). Časť 1: Metóda s použitím Bairdovho – Parkerovho agarového média
- STN EN ISO 6888 – 2 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda stanovenia počtu koagulázopozitívnych stafylokokov (*Staphylococcus aureus* a ďalšie druhy). Časť 2: Metóda s použitím agarového média s králičou plazmou a fibrinogénom
- STN ISO 10560 Mlieko a mliečne výrobky. Dôkaz baktérií *Listeria monocytogenes*
- STN EN ISO 11290-1 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz a stanovenie počtu baktérií *Listeria monocytogenes*. Časť 1: Metóda dôkazu
- STN ISO 8523 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na dôkaz baktérií čeľade *Enterobacteriaceae* s neselektívnym množením
- STN ISO 7402 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu baktérií čeľade *Enterobacteriaceae* bez resuscitácie. Metóda najpravdepodobnejšieho počtu a metóda počítania kolónií

STN EN ISO 7937 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na stanovenie počtu baktérií *Clostridium perfringens*. Metóda počítania kolónií. Táto norma sa používa aj pri stanovení počtu sulfitredukujúcich klostrídií, pričom sa nerobí konfirmácia podľa článku 9.4.3.

STN ISO 11866 – 1 Mlieko a mliečne výrobky. Stanovenie predpokladaných baktérií *Escherichia coli*. Časť 1: Metóda najpravdepodobnejšieho počtu

STN ISO 11866 – 2 Mlieko a mliečne výrobky. Stanovenie predpokladaných baktérií *Escherichia coli*. Časť 2: Metóda najpravdepodobnejšieho počtu s použitím 4-metylnbeliferyl- β -D-glukuronidu (MUG)

STN ISO 11866 – 3 Mlieko a mliečne výrobky. Stanovenie predpokladaných baktérií *Escherichia coli*. Časť 3: Metóda počítania kolónií kultivovaných pri 44 °C s použitím membrán

STN ISO 7251 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu predpokladaných baktérií *Escherichia coli*. Metóda najpravdepodobnejšieho počtu

STN ISO 15214 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na stanovenie počtu mezofilných kyslomliečnych baktérií. Metóda počítania kolónií kultivovaných pri 30 °C

STN ISO EN 7932 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na stanovenie počtu baktérií *Bacillus cereus*. Metóda počítania kolónií kultivovaných pri 30 °C

STN 56 0095 Potravinárske výrobky. Stanovenie počtu slizotvorných baktérií rodu *Leuconostoc*

STN ISO 8914 Mikrobiológia. Všeobecné pokyny na dôkaz baktérií *Vibrio parahaemolyticus*

STN ISO 10272 Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na dôkaz termotolerantných baktérií rodu *Campylobacter*

STN EN ISO 10273 Horizontálna metóda na dôkaz predpokladaných patogénnych kmeňov *Yersinia enterocolitica*

STN 56 0100 Mikrobiologické skúšanie potravín, predmetov bežného užívania a prostredia potravinárskych prevádzkárni

STN 56 0100 čl. 80 Stanovenie počtu enterokokov

STN 56 0100 čl. 83 Stanovenie *Pseudomonas aeruginosa*

STN 56 0100 čl. 86 Stanovenie počtu osmofilných kvasiniek a iné odporúčané metódy.

Používa sa vždy najnovšie vydanie noriem.