

**V sodelovanju z Zvezo potrošnikov Slovenije**

**SMERNICE ZA MIKROBIOLOŠKO VARNOST ŽIVIL, KI SO NAMENJENA  
KONČNEMU POTROŠNIKU  
(Različica: januar 2009)**

**Pripravili:**

Tatjana Rupel	IVZ RS – koordinatorka
Tatjana Pavlica	ZZV Kranj
Polona Planina	ZZV Kranj
Judita Vidrih	ZZV Nova Gorica
Matjaž Retelj	ZZV Novo mesto
Tatjana Car	ZZV Celje
Maja Gošnjak	ZZV Celje
Mojca Lušicky	ZZV Maribor
Dean Bošnjak	ZZV Koper
Gorazd Pretnar	ZZV Koper
Davorin Sabotin	ZZV Murska Sobota

## **(MIKROBIOLOŠKE ZAHTEVE)**

### **I. UVOD**

Visoki standardi na področju varovanja zdravja so med temeljnimi cilji živilske zakonodaje, je določeno v Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 178/2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in o postopkih, ki zadevajo varnost hrane. Po Uredbi (ES) št. 852/2004 o higieni živil morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da vse stopnje proizvodnje, predelave in distribucije hrane, ki so pod njihovim nadzorom, izpolnjujejo ustrezne higienske zahteve, določene v tej uredbi. Gre predvsem za izpolnjevanje splošnih in posebnih higienskih zahtev iz njenega 4. člena ter za vzpostavitev, izvajanje in vzdrževanje stalnih postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP. Na podoben način določa obveznost nosilcev dejavnosti glede zagotavljanja varnosti živil tudi nacionalni predpis Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z žvili (Ur. List RS 52/00, 42/02 in 47/04). Izvajanje postopkov na načelih HACCP ob izpolnjevanju splošnih in posebnih higienskih zahtev iz 4. člena Uredbe (ES) št. 852/2004 omogoča prepoznavanje mikrobioloških, kemičnih in fizikalnih agensov, ki lahko predstavljajo tveganje za zdravje ljudi, izvajanje potrebnih ukrepov in vzpostavitev stalnega nadzora na tistih mestih (kritičnih kontrolnih točkah) v proizvodnji in prometu živil, kjer se tveganja lahko pojavijo.

Mikrobiološka tveganja v živilih so pri ljudeh glavni vir bolezni, ki se prenašajo s hrano. Uredbi komisije (ES) št. 2073/2005 in št. 1441/2007 določata mikrobiološka merila za nekatera živila in nekatere mikroorganizme.

Ob izpolnjevanju zahtev Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil v živilskih obratih se je pokazala potreba po mikrobioloških smernicah, ki bi dopolnjevale mikrobiološka merila za živila iz Uredb komisije (ES) št. 2073/2005 in št. 1441/2007. Prav zato smo strokovnjaki Inštituta za varovanje zdravja RS in regionalnih Zavodov za zdravstveno varstvo ter ob posvetovanju z Zdravstvenim inšpektoratom Republike Slovenije pripravili smernice, ki so zdaj pred nami. Menimo, da bodo v pomoč in pomembna referenca tako nosilcem dejavnosti pri zagotavljanju/izkazovanju učinkovitosti sistema za zagotavljanje varnih živil kot tudi nosilcem uradnega nadzora pri presoji njegove učinkovitosti.

Mikrobiološke smernice so v pomoč nosilcu živilske dejavnosti in se uporabljajo prostovoljno. Pomembno je, da podajajo tudi mikrobiološka merila, ki jih Uredbi komisije (ES) št. 2073/2005 in št. 1441/2007 ne obravnavata.

Smernice se bodo dopolnjevale in spreminjale glede na nova znanstvena dognanja in izkušnje ter spremenjene zakonske in normativne zahteve.

Smernice zajemajo mikrobiološke zahteve za živila, postopke njihovega pregledovanja in ocenjevanja glede na mikrobiološke kriterije ter metode, podane v Prilogah 1, 2 in 3.

Smernice obravnavajo bakterije in njihove toksine. V prihodnje bo z razvojem in uvajanjem metod treba vnesti tudi merila za določanje prisotnosti virusov in parazitov v živilih.

## II. MIKROBIOLOŠKE ZAHTEVE

Priloge 1, 2 in 3 so sestavni del teh smernic.

V **Prilogi 1** so podana merila varnosti in higiene. V primernih okoliščinah se uporabljajo za preverjanje učinkovitosti postopkov, ki jih je določil in jih izvaja nosilec živilske dejavnosti zaradi obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganj. To je še posebej pomembno, kadar gre za gotova živila, ki ne bodo več predelana s postopki, ki bi lahko odpravili mikrobiološko tveganje. Skladnost vzorca s temi merili zagotavlja mikrobiološko ustrezno in posledično varno – zdravstveno ustrezno živilo v prodaji.

V **Prilogi 2** so podane nekatere priporočene metode za mikrobiološka preskušanja, ki zagotavljajo, da so pridobljeni rezultati preskušanj primerljivi.

V **Prilogi 3** so podane zahteve za **ocenjevanje zdravstvene ustreznosti** živila (ocena varnosti živila) glede na mikrobiološka tveganja in izhajajoč iz najnovejših znanstvenih ugotovitev. Izpolnjevanje teh zahtev zagotavlja, da živilo ne vsebuje v tabeli navedenih mikroorganizmov oziroma njihovih izločkov (toksinov ali metabolitov) v količini, ki lahko škodljivo vpliva na zdravje ljudi (potrošnikov). Če se v živilu ugotovi mikroorganizem oziroma njegov izloček, ki ni naveden v tabeli in bi lahko predstavljal nevarnost za zdravje ljudi, je potrebna mikrobiološka ocena tveganja.

Živilo ne sme biti v prodaji, če ni varno – zdravstveno ustrezno.

## III. OPREDELITEV POJMOV IN POMEN OZNAK V TABELAH

**Živilo** je vse, kar ljudje uporabljajo za prehranske namene v nepredelani, polpredelani ali predelani obliki.

**Gotovo živilo (živilo za neposredno uživanje)** je živilo, ki je namenjeno neposredni prehrani ljudi in ga pred uživanjem ni treba kuhati ali kako drugače obdelati, da bi se izničila ali na sprejemljivo raven zmanjšala prisotnost mikroorganizmov, ki lahko škodljivo vplivajo na človekovo zdravje.

**Lot (serija)** je skupina ali določena količina živil, ki je pridobljena po določenem proizvodnem postopku pod dejansko povsem enakimi pogoji na določenem mestu v določenem časovnem obdobju.

**Vzorec** je določena količina snovi, sestavljena iz ene ali več enot živila (ali dela živila). Njegov namen je pridobiti podatke o določeni lastnosti (mikrobioloških lastnostih) te snovi .

**Reprezentativni vzorec** je vzorec, ki ohranja značilnost serije, iz katere je odvzet. Vsak sestavni del serije mora imeti enako verjetnost, da bo vključen v vzorec.

**Enota:** dejanski del lota, ki je lahko označen kot enota lota in je odvzet, da tvori vzorec.

**Vzorčenje (reprezentativno vzorčenje)** je proces, ki se uporablja za pridobivanje ali oblikovanje vzorca. Reprezentativno vzorčenje je postopek, ki se uporablja za zbiranje ali oblikovanje reprezentativnega vzorca.

**Embalaža za odvzem vzorcev** za mikrobiološko preiskavo pomeni sterilni pribor in posodo, s katero se vzorci in transportira vzorce na preskušanje v laboratorij.

**Sistem javne prehrane (SJP)** so vsi obrati, ki pripravljajo, dodeljujejo in strežejo gotove jedi. To so gostinski obrati, kuhinje v vrtcih in šolah ipd.

**Mikrobiološka preiskava (preiskava)** pomeni ugotavljanje prisotnosti mikroorganizmov (parametrov) v živilih. Obseg parametrov za posamezno živilo je naveden v Prilogi 1.

**Parameter** za posamezno živilo je določen mikroorganizem, ki je predmet preiskave.

**Kriterij (merila)** so vrednosti (n, c, m, M ali n. n), ki so določene za posamezne parametre. To so mikrobiološke zahteve za količino mikroorganizmov v živilih. Z njimi preverimo, ali so bile izpolnjene zahteve po dobrih proizvodnih in higienskih praksah ter sistemu HACCP v proizvodnji živil, pri rokovanju z njimi in plasiranju na trg. Mikrobiološki kriteriji so podani v Prilogi 1.

**Ocena skladnosti** je primerjava rezultatov mikrobiološke preiskave s podanimi merili.

**Zdravstveno ustrezno/mikrobiološko varno živilo** ne vsebuje mikroorganizmov oziroma njihovih izločkov (toksinov ali metabolitov) v količini, ki lahko škodljivo vpliva na zdravje ljudi (potrošnika).

**Higiensko ustrezno živilo** ne vsebuje mikroorganizmov v količini, ki bi nakazovala na neustrezno higieno v proizvodnji ali prometu z njim.

**Patogeni mikroorganizmi (bakterije, virusi in paraziti)** so mikroorganizmi, ki lahko škodljivo vplivajo na zdravje ljudi (povzročajo bolezni).

**Toksini (metaboliti) mikroorganizmov** so strupene organske snovi, ki jih izdelujejo (stvarjajo) nekateri mikroorganizmi. Nekateri od njih so termostabilni, drugi termolabilni. V Prilogi 3 so označeni mikroorganizmi, ki lahko tvorijo (stvarjajo) toksine.

#### **Pomen oznak v tabelah:**

n. n. = ni najdeno;

n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec;

c = število vzorčnih enot, kjer je število bakterij lahko med »m« in »M«, pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je število bakterij v drugih vzorčnih enotah »m« ali manj;

m = mejna vrednost, pod katero se vse rezultate šteje za zadovoljive;

M = mejna dopustna vrednost, nad katero se rezultati ne štejejo več za zadovoljive. Če en sam rezultat preseže to vrednost, je vzorec nezadovoljiv.

## IV. VZORČENJE

Uradno vzorčenje mora potekati skladno s pravili, navedenimi v Uredbi 882/2004. Vzorčenje v notranjem nadzoru mora upoštevati strokovna navodila in smernice ter biti v skladu z zahtevami sistema HACCP.

Vzorčenje se lahko izvaja v vseh fazah proizvodnje, izdelave, predelave, shranjevanja, prevoza, distribucije in prometa, vključno z uvozom.

Vzorec se odvzame tako, da se prepreči vsako njegovo naknadno onesnaženje, kvarjenje in poškodbe. Preprečiti je treba tudi onesnaženje, kvarjenje in poškodbe živila, ki mu je bil vzorec odvzet. Pri odvzemu vzorca mora vzorčevalec upoštevati načela dobre higienske prakse in morebitne dodatne ukrepe, ki veljajo v obratu, od koder je vzorec. Vzorčenje mora potekati sterilno, s sterilnim priborom in sterilno embalažo. Slednja mora biti izdelana iz materiala, ki je zdravstveno ustrezen in nima neustreznega vpliva na sestavo, organoleptične in druge lastnosti vzorca.

Vzorec mora biti reprezentativen za pošiljko živila ali lot. Če je pošiljka sestavljena iz več lotov, je treba vzorce vzeti tako, da je vsak posamezen vzorec reprezentativen za posamezen lot. Vzorec se lahko odvzame od dela ali celega lota. Vzorec je reprezentativen za tisti del lota ali celi lot, od katerega je odvzet.

Vzorec lahko sestavlja ena ali več enot. Kadar vzorec sestavlja ena enota, se vsak vzorec in rezultat preskušanja nanašata na eno samo enoto. Ta način vzorčenja se uporablja večinoma za vzorčenje v maloprodaji in SJP. Kadar pa vzorec sestavlja več enot (vzorci iz lota), se vsak vzorec in rezultat preskušanja povezuje z vsako enoto vzorca, ki se odvzame iz lota. Ta način vzorčenja se večinoma uporablja za vzorčenje iz lota v proizvodnji, veleprodaji oziroma ob uvozu.

**Količina vzorca** mora biti zadostna, da se lahko izvedejo preiskave, določene v Prilogi 1. Priporočena količina vzorca (ene vzorčne enote) za mikrobiološko preiskavo je **300 g/ml**. V primeru, da te količine ni mogoče zagotoviti, se vzorčevalec o količini vzorca pred vzorčenjem posvetuje z laboratorijem, v katerega bo vzorec dostavil.

**Transport vzorca** mora potekati v nadzorovanih temperaturnih razmerah in tako, da ne vpliva na mikrobiološko spremembo v vzorcu. Vzorce, ki zahtevajo shranjevanje na hladnem, se takoj po odvzemu shrani v ohlajeno hladilno torbo. Hlajeni vzorci so med prevozom na temperaturi, skladni s priporočeno in navedeno na originalni embalaži živila, zamrznjeni vzorci pa pri temperaturi in v razmerah, ki preprečujejo taljenje. Vzorci hlajenih in zamrznjenih živil se morajo v laboratorij dostaviti v čim krajšem času. Vzorci, ki jih ni treba shranjevati in transportirati pri posebnih temperaturah, pa se shranjujejo in prevažajo v razmerah, ki so zahtevane za shranjevanje vzorčenih živil.

### Opozorilo:

Pri izvajanju vzorčenja v skladu s posameznimi predpisi, ki urejajo vzorčenje živil, se upoštevajo opredelitve pojmov, ki so navedene v teh predpisih.

## V. OCENA SKLADNOSTI GLEDE NA MIKROBIOLOŠKE KRITERIJE

### - Ocena parametra

Posamezen parameter v primeru, da vzorec sestavlja pet vzorčnih enot, je ocenjen kot **skladen (zadovoljiv, ustrezen)**, če so rezultati mikrobiološkega preskušanja manjši ali enaki kot mejna vrednost »m« ( $\leq m$ ) ali »n. n.«.

V primeru, da je maksimum dovoljenih rezultatov (c) med »m« in »M« in so drugi rezultati manjši od mejne vrednosti »m« ali njej enaki, je vzorec glede preiskanega parametra **sprejemljiv**.

Če en ali več rezultatov preseže mejno vrednost »M« ali n. n. (iskan parameter je najden) ali če je število rezultatov med »m« in »M« večje, kot to dopušča kriterij (c), je vzorec glede preiskanega parametra **neskladen (nezadovoljiv, neustrezen in potencialno nevaren)**.

V primeru ocenjevanja parametra za vzorec, ki ga sestavlja ena sama vzorčna enota, je treba upoštevati, da je parameter **skladen (zadovoljiv, ustrezen)**, če so rezultati skladni z zahtevami »m« ali »n. n.«. Kadar je rezultat večji od »m« ali »n. n.« (iskan parameter je najden), je vzorec glede preiskanega parametra **neskladen (nezadovoljiv, neustrezen in potencialno nevaren)**.

### - Ocena vzorca

Kadar vzorec sestavlja pet vzorčnih enot, so kriteriji in s tem ocenjevanje podani v Prilogi 1. Vzorec je ocenjen kot **skladen (zadovoljiv, ustrezen)**, če so rezultati mikrobiološkega preskušanja za vse preiskane parametre ocenjeni kot **skladni (zadovoljivi, ustrezni)**.

V primeru, da je en ali več parametrov ocenjen kot **sprejemljiv** in so rezultati za druge preiskane parametre skladni, je vzorec **sprejemljiv**.

Če je eden ali več rezultatov za posamezen parameter ocenjen kot neskladen, je vzorec **neskladen (nezadovoljiv, neustrezen in potencialno nevaren)**.

Kadar se kot vzorec ocenjuje pet vzorčnih enot, je treba pregledati vsako enoto v celoti (oz. zahtevani količini), saj je samo v tem primeru mogoča celovita ocena skladnosti. V nasprotnem primeru (preiskave povprečnega vzorca ali manjšega števila vzorčnih enot) se vzorec ocenjuje kot sestavljenega iz ene vzorčne enote.

V primeru ocenjevanja vzorca, ki ga sestavlja samo ena vzorčna enota, je treba upoštevati, da je vzorec **skladen (zadovoljiv, ustrezen)**, če so rezultati za posamezen parameter skladni z zahtevami, navedenimi v tabelah Priloge 1. Kadar je rezultat za en ali več preiskanih parametrov neskladen, je vzorec **neskladen (nezadovoljiv, neustrezen in potencialno nevaren)**.

**Priloga 1** predstavlja osnovo za oceno skladnosti oziroma neskladnosti zaradi mikrobiološkega onesnaženja živil. Kadar je vzorec neskladen, je treba preveriti higienske razmere, tehnološke postopke v proizvodnji in prometu z živilom ter mikrobiološko kakovost uporabljenih surovin.

Zdravstvena ustreznost po Zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živali (ZZUZIS) ter varnost živila glede na 14. člen Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, se ocenjuje glede na zahteve v **Prilogi 3** ob upoštevanju metod iz **Priloge 2**. Ob zdravstveno neustreznem/potencialno nevarnem rezultatu je treba izvesti določene ukrepe, ki so potrebni za zavarovanje zdravja potrošnika. Kadar je ugotovljena zdravstvena neustreznost vzorca, je treba živilo umakniti iz prometa ali odpoklicati.

**PRILOGA 1**  
**(MIKROBIOLOŠKI KRITERIJI)**

Če živilo ni navedeno v tabelah, se uvrsti v kategorijo, ki glede na lastnosti živila ustreza v tabeli navedenim zahtevam.

**Pomen oznak v tabelah:**

n. n. = ni najdeno;

n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec;

c = število vzorčnih enot, v katerih je število bakterij lahko med »m« in »M«, pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je število bakterij v drugih vzorčnih enotah »m« ali manj;

m = mejna vrednost, pod katero se vse rezultate šteje za zadovoljive;

M = mejna dopustna vrednost, nad katero se rezultati ne štejejo več za zadovoljive. Če en sam rezultat preseže to vrednost, je vzorec nezadovoljiv.

\* = dodatna pojasnila

**SKUPINE ŽIVIL**

**1. Meso in mesni izdelki**

**1.1. Predpakirano surovo meso, perutnina in presne mesnine**

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
1.1.1.	Predpakirano rezano ali mleto presno rdeče meso in perutnina brez začimb, drobovina, čreva	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		VTEC**	5	0	n. n v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> ***	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 5x10 <sup>2</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Echerichia coli</i>	5	2	m = 5x10 cfu/g M = 5x10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije****	5	2	m = 5x10 <sup>3</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>6</sup> cfu/g
1.1.2.	Predpakirano rezano ali mleto presno rdeče meso in perutnina z začimbami; panirano presno meso in perutnina; presne mesnine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		VTEC**	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> ***	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	3	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 5x10 <sup>2</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Echerichia coli</i>	5	2	m = 5x10 <sup>2</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>3</sup> cfu/g

\* Velja za perutnino

\*\* Velja za mleto in rdeče meso

\*\*\* Velja za svinjsko meso

\*\*\*\* Ne velja za perutninsko meso

## 1.2. Mesnine

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
1.2.1.	Sušene in dimljene mesnine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> **	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
1.2.2.	Pasterizirane mesnine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> **	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
1.2.3.	Pakirane rezane sušene in dimljene mesnine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g

		<i>Yersinia enterocolitica</i> **	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
1.2.4.	Pakirane rezane pasterizirane mesnine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> **	5	0	n. n v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
1.2.5.	Tlačenka, žolca, aspik	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

\* Velja za mesnine iz perutnin

\*\* Velja za mesnine iz svinjskega mesa

### 1.3. Konzervirano meso in druge konzervirane mesne jedi

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
1.3.1.	Sterilizirano konzervirano meso in druge sterilizirane konzervirane mesne jedi	Anaerobne bakterije	5	0	M= ni najdeno v 1 g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	0	M= ni najdeno v 1 g
1.3.2.	Pasterizirano meso in druge pasterizirane mesne jedi v konzervi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i> *	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i> **	5	0	n. n v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

\* Velja za mesnine iz perutnine

\*\* Velja za mesnine iz svinjskega mesa

## 2. Ribe, raki, školjke, polži, glavonožci in žabe

### 2.1. Surove ribe, raki, školjke, polži, glavonožci in žabe

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
2.1.1.	Sveže in zamrznjene ribe (kosi do 0,5 kg)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
<b>2.1.2.</b>	Sveže in zamrznjene ribe (kosi, težji od 0,5 kg)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
<b>2.1.3.</b>	Sveže in zamrznjene porcionirane in konfekcionirane ribe	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
<b>2.1.4.</b>	Sveže, zamrznjene in konfekcionirane školjke, glavonožci, žabe in polži	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 3x10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>5</sup> cfu/g M = 10 <sup>6</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
<b>2.1.5.</b>	Sveži, zamrznjeni in	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g

konfekcionirani raki	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
	<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
	Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
	Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

\* Velja samo za morsko hrano (živila iz morskih sadežev)

## **2.2. Konzerve iz rib, rakov, školjk, polžev, glavonožcev in žab**

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
<b>2.2.1.</b>	Sterilizirane konzerve (po termostatiranju 7 dni pri 37 °C)	Aerobne mezofilne bakterije	5	0	M = ni najdeno v 1g
		Anaerobne bakterije	5	0	M = ni najdeno v 1g
<b>2.2.2.</b>	Pasterizirane polkonzerve (hranjenje v hlajenih pogojih)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	0	n. n v 25g

\* Velja samo za morsko hrano (živila iz morskih sadežev)

### 2.3. Drugi izdelki iz rib, rakov, školjk, polžev, glavonožcev in žab

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
2.3.1.	Zamrznjeni izdelki, pripravljeni za kulinarično pripravo (fileti, panirani izdelki ipd.)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
2.3.2.	Dimljene in sušene ribe	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
2.3.3.	Soljene ribe	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>5</sup> cfu/g M = 10 <sup>6</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
<b>2.3.4.</b>	Marinirani izdelki (hladne marinade v olju ali tekočini, z majonezo ali ramulado; tople marinade)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>6</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	0	n. n v 25 g
<b>2.3.5.</b>	Nepasterizirani izdelki v hermetično zaprti embalaži (dimljen losos, sardela ipd.)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	3	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

\* Velja samo za morsko hrano (živila iz morskih sadežev)

### 3. Mleko in mlečni izdelki

#### 3.1. Mleko in mlečni napitki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
3.1.1	Pasterizirano mleko in pasterizirani mlečni napitki	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 ml
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 ml
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = <1/ml M = 5/ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 5x10 <sup>4</sup> cfu/ml M = 5x10 <sup>5</sup> cfu/ml
3.1.2	Sterilizirano mleko, sterilizirani mlečni napitki...	Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
		Anaerobne bakterije	5	0	M= ni najdeno v 1 g
3.1.3	Mleko v prahu in drugi praškasti izdelki iz mleka	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M=10 cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridiji	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 5x10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
3.1.4	Surovo mleko, namenjeno za uživanje brez predhodne toplotne obdelave	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 ml
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 ml
		<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	n. n v 25 ml
		VTEC*	5	0	n. n v 25 ml
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 5x10 <sup>2</sup> cfu/ml
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/ml M = 10 <sup>4</sup> cfu/ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M = 10 cfu/ml

	sulfit reducirajoči klostridiji	5	2	m = 10 cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
	Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 5x10 <sup>4</sup> cfu/ml M = 10 <sup>5</sup> cfu/ml

\* Velja za kravje mleko

### 3.2. Mlečni deserti

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
3.2.1	Pudingi, toplotno obdelani mlečni deserti in podobni izdelki	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 5x10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
3.2.2	Pudingi, mlečni deserti in podobni izdelki UVT (UHT)	Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

### 3.3. Kislomlečni fermentirani izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
3.3.1	Kislomlečni fermentirani izdelki, kislá smetana	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i> *	5	2	m = <1/ml M = 5/ml
		<i>Escherichia coli</i> **	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

\* Velja za izdelke iz pasteriziranega mleka, \*\* Velja za izdelke iz surovega mleka

### 3.4. Sladka smetana in maslo

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
3.4.1	Pasterizirana sladka smetana	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = <1/ml M = 5/ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>4</sup> cfu/g
3.4.2	Sterilizirana sladka smetana in njeni nadomestki	Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
3.4.3	Maslo, kajmak	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Lipolitične bakterije*	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

\* Ne velja za kajmak

### 3.5. Siri

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
3.5.1	Mehki (sveži) siri iz surovega mleka /skuta, siri s plesnimi	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

		Plesni*	5	3	m = 5x 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
<b>3.5.2</b>	Mehki (sveži) siri iz pasteriziranega mleka /skuta	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>1</sup> cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni*	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
<b>3.5.4</b>	Poltrdi siri, trdi siri iz surovega mleka	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	1	m = 10cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
<b>3.5.5</b>	Poltrdi in trdi siri iz mleka, ki je bilo toplotno obdelano	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
<b>3.5.6</b>	Topljeni siri	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Kvasovke in plesni	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

		Aerobne mezof.bakt.	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
<b>3.5.7</b>	Mlečni in sirni namazi – toplotno obdelani	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezof.bakt.	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		Kvasovke in plesni	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

\* Ne velja za sire s plesnimi

### 3.6. Sladoledi

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
<b>3.6.1</b>	Sladoledi, zamrznjeni deserti in podobni izdelki	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Enterobakterije	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezof.bakt.	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
<b>3.6.2</b>	Tekoče in praškaste zmesi za sladolede in kreme	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	n. n v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Enterobakterije	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

#### 4. Žito, mlevski, pekovski in slašičarski izdelki ter testenine

##### 4.1 Žito, mlevski, pekovski izdelki in testenine

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
4.1.1.	Žito, žitne mešanice	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Echerichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 5 × 10 <sup>4</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
4.1.2.	Pripravljeni izdelki iz žit (muesli, kosmiči, kaše, čipsi in podobni izdelki)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Echerichia coli</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		4.1.3.	Pekovski izdelki (kruh, grisini, preste, mlinci, prepečenec ...)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5
Plesni in kvasovke	5			2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
4.1.4.	Testenine in testo ter izdelki iz testa – z nadevom ali brez (surove – sušene, zamrznjene)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i> *	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i> *	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

		<i>Clostridium perfringens</i> *	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
4.1.5.	Moka in mlevski izdelki	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
4.1.5.	Drobtine	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

\* Velja za testenine

\*\* Velja za jajčne proizvode

#### 4.2. Slaščičarski izdelki in med

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
4.2.1	Pečena in polpečena peciva, deserti, pite, krofi, kolači, keksi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i> *	5	0	n. n v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i> *	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m= 10 <sup>5</sup> cfu/g M= 10 <sup>6</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
4.2.2	Skutine torte in peciva s skuto	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m= 10 <sup>3</sup> cfu/g M= 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m= 10 cfu/g M= 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
4.2.3	Čokolada, čokolada v prahu, kakav in podobni izdelki	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m= 10 cfu/g M= 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	1	m =10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
4.2.4	Med, cvetni prah in izdelki	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Sulfit reducirajoči klostridij	5	1	m= 10 cfu/g M= 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m =10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	1	m= 10 <sup>2</sup> cfu/g M= 10 <sup>3</sup> cfu/g

\* Izdelki s kremo

## 5. Jajca in jajčni izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
5.1	Sveža jajca – vsebina in izdelki iz surovih jajc (melanž ...)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		Enterobacteriaceae	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
5.2	Zamrznjeni in hlajeni jajčni izdelki; razen živil iz skupine 4.1.4	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
5.3	Sušeni jajčni izdelki; razen živil iz skupine 4.1.4	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

## 6. Delikatesna živila

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
6.1	Sendviči in sorodni izdelki (zavitki ...)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
<b>6.2</b>	Pripravljene solate (zelenjavne, z dodatki, mešane z dodanim mesom ali morskimi sadeži in/ali preliv ali majonezo)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
<b>6.3</b>	Tatarski biftek	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	$M = 10^2$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 5 \times 10^2$ cfu/g $M = 5 \times 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>6.4</b>	Omake z dodatkom jogurta, smetane ...	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g

		Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
<b>6.5</b>	Majoneze in dresingi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^5$ cfu/g $M = 10^6$ cfu/g
<b>6.6</b>	Mesni, ribji in zelenjavni namazi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<b>6.7</b>	Gotove hladne jedi, pripravljene iz surovih sestavin	<i>Salmonella spp.</i>	5
<i>Listeria monocytogenes</i>	5			0	n. n. v 25 g
<i>Aeromonas hydrophila</i>	5			0	n. n. v 25 g
Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5			1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	5			2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
<i>Clostridium perfringens</i>	5			1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g

		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>6.8</b>	Ocvirki za zabelo, zaseka, mast	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Lipolitične bakterije	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>6.9</b>	Olje, margarina	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Lipolitične bakterije	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g

## 7. Gotove jedi iz mesa in zelenjave (termično obdelane – tople jedi)

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
<b>7.1</b>	Narezano toplotno obdelano meso – pečeno in kuhano, kebabi (goveje, svinjsko ... razen perutninskega)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		VTEC	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g

		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^4$ cfu/g $M = 10^5$ cfu/g
7.2	Narezano toplotno obdelano meso – pečeno in kuhano, kebabi (perutnina)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Campylobacter spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^4$ cfu/g $M = 10^5$ cfu/g
7.3	Toplotno obdelani izdelki iz mletega mesa	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		VTEC	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^4$ cfu/g $M = 10^5$ cfu/g
7.4	Izdelki iz soje (tofu ...), kuhan riž ipd.	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g

		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^4$ cfu/g $M = 10^5$ cfu/g
7.5	Mesne enolončnice, zrezki iz mesa, mesne pite ipd. in zelenjavne enolončnice, zelenjavne priloge ...	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^4$ cfu/g $M = 10^5$ cfu/g
7.6	Pripravljene gotove jedi, namenjene pogrevanju pred uživanjem	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g

## 8. Zelenjava, sadje in sadni ter zelenjavni izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
8.1.	Zamrznjeno sadje, zelenjava ali gobe in zamrznjeni izdelki, pripravljene za nadaljno termično obdelavo	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		* <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g

	sadja, zelenjave ali gob	<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 5 \times 10^3$ cfu/g
<b>8.2.</b>	Sveža narezana zelenjava, sadje, gobe in kalčki	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		* <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Aeromonas hydrophila</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 5 \times 10^3$ cfu/g
<b>8.3.</b>	Sušeno in kandirano sadje, plodovi in semena (smokve, mandlji, mak ...)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Plesni	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>8.4.</b>	Sušena zelenjava in sušene gobe	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g

		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
		Plesni	5	2	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>8.5.</b>	Pasterizirani izdelki iz sadja, zelenjave in gob ter zelenjavni koncentradi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	$m = 10^3$ cfu/g $M = 10^4$ cfu/g
<b>8.6.</b>	Sterilizirani izdelki iz sadja, zelenjave in gob (po termostatiranju 7 dni pri 37°C)	Aerobne bakterije	5	0	M = ni najdeno v 1 g
		Anaerobne bakterije	5	0	M = ni najdeno v 1 g
<b>8.7</b>	Fermentirani in marinirani, termično neobdelani izdelki iz sadja in zelenjave in gob (kislo zelje, kisla repa, olive v slanici ...)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
		Plesni	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g

\* Pri izdelkih brez nadaljnje termične obdelave

## 9. Koncentrati za juhe in sorodni izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
<b>9.1.</b>	Koncentrati za juhe in omake, dodatki jedem in zmesi za prehranske izdelke, ki se toplotno obdelajo	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g

		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>5</sup> cfu/g M = 10 <sup>6</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
<b>9.2.</b>	Koncentrati za juhe in omake, dodatki jedem in zmesi za prehrabene izdelke, ki se toplotno ne obdelajo	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

## 10. Čaji, kava in podobni izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
<b>10.1.</b>	Suhi čaji	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	1	m = 10 <sup>5</sup> cfu/g M = 10 <sup>6</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>7</sup> cfu/g M = 10 <sup>8</sup> cfu/g
<b>10.2</b>	Instant čaji, kava in podobni izdelki	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
<b>10.3</b>	Pražena kava in kavovine	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g

## 11. Brezalkoholne pijače, piva in led

### 11.1 Brezalkoholne pijače

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
11.1.1	Sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, mešani sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, gazirani sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, osvežilne sadne, zelenjavne in mešane sadno-zelenjavne brezalkoholne pijače (gazirane ali negazirane) <b>pH ≤ 4,2</b>	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M = <1/ml
		kvasovke	5	0	M = ni najdeno v 1ml
		plesni	5	0	M = ni najdeno v 1ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
11.1.2	Sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, mešani sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, gazirani sadni in zelenjavni sokovi ter nektarji, osvežilne sadne, zelenjavne in mešane sadno-zelenjavne brezalkoholne pijače (gazirane ali negazirane) <b>pH &gt; 4,2</b>	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M = <1/ml
		kvasovke	5	0	M = ni najdeno v 1 ml
		plesni	5	0	M = ni najdeno v 1 ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
11.1.3	Nepasterizirani sadni in zelenjavni sokovi (za neposredno uživanje)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 ml
		VTEC	5	0	n. n. v 25 ml
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>3</sup> cfu/ml
		Kvasovke in plesni	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>3</sup> cfu/ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	3	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>3</sup> cfu/ml
11.1.4	Napitki iz avtomatov	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 ml
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml
		Kvasovke in plesni	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/ml M = 10 <sup>3</sup> cfu/ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/ml M = 10 <sup>5</sup> cfu/ml

11.1. 5	Koncentrirani sadni sirupi in sirupi za osvežilne brezalkoholne pijače	kvasovke*	5	0	M = ni najdeno v 1 ml
		Plesni	5	0	M = ni najdeno v 1 ml
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 cfu/ml M = 10 <sup>2</sup> cfu/ml

\* Priporočamo tudi preiskavo za ozmotolerantne kvasovke

### 11.2 Piva

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
11.2. 1	Pivo – pasterizirano	Aerobne mezofilne bakterije	5	0	n. n v 100 ml
		Kvasovke	5	0	n. n v 250 ml
11.2. 2	Pivo – nepasterizirano	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n v 250 ml
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	n. n v 100 ml

### 11.3 led

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
11.3. 1	Led	<i>Escherichia coli</i>	5	0	n. n v 100 ml
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	n. n v 100 ml
		Enterokoki	5	0	n. n v 100 ml
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	0	n. n v 100 ml
		št. kolonij pri 22°C in 37°C	5	0	M= <100 cfu/ml

## 12. Začimbe, aditivi, dodatki in podobni izdelki

### 12.1 Začimbe

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
12.1. 1	Mlete začimbe, gobe in njihove mešanice	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>5</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
12.1. 2	Ekstrakti začimb	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M =<10 cfu/g
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	M =<10 cfu/g
		Plesni in kvasovke	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g

### 12.2 Aditivi, dodatki in podobni izdelki

	živilo	nabor priporočenih parametrov	plan vzorčenja		kriteriji
			n	c	
12.2. 1	Aditivi za mesne izdelke	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
12.2. 2	Aditivi – izboljševalci za pekarske izdelke in pekovski kvas	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g

		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
12.2. 3	Naravni (nemodificirani) škrobi	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	1	m = 10 <sup>4</sup> cfu/g M = 10 <sup>5</sup> cfu/g
		Plesni	5	3	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
12.2. 4	Aditivi pridobljeni iz naravnih surovin (modificirani škrobi, emulgatorji, zgoščevalci, stabilizatorji, encimski preparati ...)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 10 <sup>4</sup> cfu/g
		Plesni	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
12.2. 5	Sladkor in bonboni	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Plesni	5	2	m = 50 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
12.2. 6	Želatina in drugi beljakovinski izdelki živalskega porekla (iz krvi, mleka, bonboni iz želatine.)	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	n. n. v 25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	m = 10 <sup>2</sup> cfu/g M = 10 <sup>3</sup> cfu/g
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	m = 10 cfu/g M = 10 <sup>2</sup> cfu/g
		Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	M = <10 cfu/g
		Aerobne mezofilne bakterije	5	2	m = 10 <sup>3</sup> cfu/g M = 5x10 <sup>4</sup> cfu/g

**PRILOGA 2**  
**(PRIPOROČENE METODE ZA LABORATORIJSKO PRESKUŠANJE)**

Laboratorijsko preskušanje vzorcev živil izvajajo laboratoriji, ki izpolnjujejo splošna merila, predpisana po standardu SIST EN ISO/IEC 17025 in redno sodelujejo v medlaboratorijskih primerjalnih preskusih.

Lahko se uporabljajo tudi druge metode, ki so validirane na referenčne ali druge mednarodno priznane metode, ki zagotavljajo, da so pridobljeni rezultati primerljivi z rezultati, pridobljenimi s priporočenimi metodami.

Vedno je treba uporabljati najnovejšo verzijo standarda oziroma metode.

**Tabela: Nekatere priporočene mikrobiološke metode**

<b>PARAMETER</b>	<b>METODA</b>
<i>Salmonella</i>	SIST EN ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	SIST EN ISO 11290-1,2
<i>Bacillus cereus</i>	SIST EN ISO 7932 ISO 21871
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO /TS 21872-1
termotoleranten <i>Campylobacter spp.</i>	ISO 10272-1,2
Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	SIST EN ISO 6888-1,2, 3
<i>Yersinia enterocolitica</i>	SIST EN ISO 10273
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937
<i>E. coli</i>	ISO 7251 ISO 16649-1,2,3 ISO 11866- 1,2
<i>E. coli</i> in Skupne koliformne bakterije (led)	SIST EN ISO 9308-1
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (led)	SIST EN 12780
Enterokoki (led)	SIST EN ISO 7899-2
enterobakterije	ISO 21528-1,2
Kvasovke in plesni	ISO 21527-1,2
Skupno število mikroorganizmov – aerobne mezofilne bakterije	ISO 4833 SIST EN ISO 6222 ISO 13559
Splošna navodila za mikrobiološka preskušanja	ISO 7218:2007

**PRILOGA 3**  
**OCENA VARNOSTI ŽIVILA**

**Tabela: Zdravstveno neustrezna živila za neposredno uživanje ocenjena po Uredbi (ES) št. 178/2002**

<b>PARAMETER/TOKSIN</b>	<b>potencialno tveganje glede na prisotnost/število bakterij</b>	<b>potencialno tveganje glede na toksin</b>
<i>Salmonella</i> spp.	pozitivno v 25 g vzorca	
<i>Listeria monocytogenes</i> *	$\geq 10^2$ cfu/g	
<i>Bacillus cereus</i>	$\geq 10^5$ cfu/g, ml	
<i>Bacillus cereus</i>	$\geq 10^3$ cfu/g, ml	potrjena sposobnost tvorbe diarealnega ali emetičnega toksina pri izoliranem sevu
diarealni ali emetični toksin bakterije <i>Bacillus cereus</i>	pozitivno v vzorcu	potrjena prisotnost diarealnega ali emetičnega toksina v vzorcu živila
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	$> 10^3$ cfu/g	
<i>Campylobacter</i> spp.	pozitivno v 25 g vzorca	
Koagulaza pozitivni stafilokoki in <i>Staphylococcus aureus</i>	$\geq 10^4$ cfu/g, ml	potrjena sposobnost tvorbe stafilokoknega enterotoksina pri izoliranem sevu
Stafilokokni enterotoksini	pozitivno v vzorcu	potrjena prisotnost stafilokoknega enterotoksina v vzorcu živila
<i>Yersinia enterocolitica</i>	pozitivno v 25 g vzorca	
<i>Clostridium perfringens</i>	$\geq 10^4$ cfu/g, ml	
<i>Clostridium botulinum</i>	pozitivno v 1 g vzorca	potrjena sposobnost tvorbe toksina pri izoliranem sevu
<i>E. coli</i> (VTEC)	pozitivno v 25 g vzorca	potrjena sposobnost tvorbe verotoksina pri izoliranem sevu

\* V primeru, da ni opravljene študije ocene tveganja za *Listeria monocytogenes* v 1 g v roku trajanja živila, je na voljo dokument Technical Guidance Document – On shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods (SANCO/1628/2008 ver 9.3).