

PRILOGA II

KRITERIJI GLEDE SESTAVIN IN MIKROBIOLOŠKI KRITERIJI

I. Kriteriji glede sestavin na podlagi dnevnih povprečij

	delež maščob	delež kolagenskih mesnih beljakovin
- pusto mleto meso	≤ 7%	≤ 12
- mleto čisto goveje meso	≤ 20%	≤ 15
- mleto meso, ki vsebuje prašičje meso	≤ 30%	≤ 18
- mleto meso drugih vrst	≤ 25%	≤ 15

II. Mikrobiološki kriteriji

Proizvodni obrati in samostojne proizvodne enote morajo zagotoviti, da pri pregledih iz tretjega odstavka 7. člena tega pravilnika in glede na metode razlaganja rezultatov, opisane spodaj, mleto meso izpolnjuje naslednje kriterije:

	M ^(a)	m ^(b)
aerobne mezofilne bakterije n ^(c) =5; c ^(d) =2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ³ /g
Escherichia coli n=5; c=2	5 x 10 ² /g	50/g
Salmonella n=5; c=0	v 10 g ni prisotna	
Staphylococcus aureus n=5; c=2	5 x 10 ³ /g	10 ² /g

^(a)M = mejna dopustna vrednost, nad katero se rezultati ne štejejo več za zadovoljive, za katero velja, da je M enak 10 m pri štetju v trdnih medijih, in da je M enak 30 m pri štetju v tekočih medijih.

^(b)m = mejna vrednost, pod katero se vse rezultate šteje za zadovoljive.

^(c)n = število enot, ki sestavljajo vzorec.

^(d)c = število enot v vzorcu, ki dajo vrednosti med m in M.

Rezultate mikrobiološke analize je treba razlagati na naslednji način:

A. Tri kategorije kontaminacije: za aerobne mezofilne bakterije, Escherichia coli in Staphylococcus aureus, viz.:

- do in vključno s kriterijem m,
- med kriterijem m in mejno dopustno vrednostjo M,
- nad mejno vrednostjo M.

1. Kakovost pošiljke se šteje:
 - (a) za zadovoljivo, če so vse ugotovljene vrednosti enake ali manjše od 3 m v trdnem mediju ali 10 m pri uporabi tekočega medija
 - (b) za sprejemljivo, če so vse ugotovljene vrednosti med:
 - 3 m in 10 m (= M) v trdnem mediju;
 - 10 m in 30 m (= M) v tekočem mediju;

in če je c/n enak ali manjši od 2/5, pri čemer n=5 in c=2 ali katera koli druga vrednost, enako ali bolj natančna, ki jo prizna Svet, ki odloča po postopku iz člena 19.

2. Kakovost pošiljke se šteje za nezadovoljivo:
 - v vseh primerih, ko se ugotovi večjo vrednost od M,
 - če je c/n > 2/5.

Če je za aerobne mikroorganizme ta mejna vrednost pri +30 °C prekoračena, pri čemer so izpolnjeni vsi drugi kriteriji, je to prekoračenje mejne vrednosti treba dodatno obrazložiti, zlasti v primeru surovih izdelkov.

Izdelek se vedno šteje za toksičnega ali onesnaženega, če kontaminacija doseže mejno vrednost S za mikrobe, ki je za splošne namene določena na 10^3 m.

V primeru *Staphylococcus aureus* se nikoli ne sme dovoliti, da bi bila vrednost S več kot 5×10^4 .

Za vrednosti M in S odstopanja v zvezi z analitičnimi tehnikami ne veljajo.

- B. Dve kategoriji za salmonelo, pri čemer se ne dovoljuje nobenih odstopanj v kategoriji:
- "ni prisotna": rezultat se šteje za ustrezan;
 - "prisotna": rezultat se šteje za neustrezan.