

Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu

("Sl. list SRJ", br. 26/93, 53/95 i 46/2002)

SADRŽAJ

- I OSNOVNE ODREDBE
- II USLOVI U POGLEDU MIKROBIOLOŠKIH SVOJSTAVA NAMIRNICA
 1. Meso i proizvodi od mesa
 2. Mleko i proizvodi od mleka
 3. Začini, belančevine proizvodi i aditivi
 4. Ostale životne namirnice
- III PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

I OSNOVNE ODREDBE

Član 1

Namirnice koje se stavljaju u promet na domaćem tržištu moraju biti mikrobiološki ispravne, odnosno moraju odgovarati uslovima propisanim ovim pravilnikom.

Član 2

Ako ovim pravilnikom za pojedine namirnice nisu propisani uslovi u pogledu mikrobiološke ispravnosti shodno se primenjuju odredbe ovog pravilnika koje se odnose na mikrobiološku ispravnost srodnih namirnica.

Član 3

Broj mikroorganizama u 1 g, odnosno 1 ml namirnice, u smislu ovog pravilnika, je broj mikroorganizama odgojenih na podlozi hranljivog agara po propisanim metodama za vršenje mikrobioloških analiza i superanaliza namirnica.

II USLOVI U POGLEDU MIKROBIOLOŠKIH SVOJSTAVA NAMIRNICA

Član 4

Ako ovim pravilnikom za pojedine namirnice nije drukčije određeno, namirnice u prometu ne smeju sadržavati:

- | | | | | | | | |
|----|-----------|------------|-------------|---|------|---|-------|
| 1) | bakterije | Salmonella | vrste | u | 25 | g | (ml), |
| 2) | koagulaza | pozitivne | stafilokoke | u | 0,01 | g | (ml), |

3)	sulfitoredukujuće	klostridije	u	0,01	g	(ml),
4)	Proteus	vrste	u	0,001	g	(ml),
5)	Escherichia	coli	u	0,001	g	(ml).

.

1. Meso i proizvodi od mesa

Član 5

Sirovo meso trupova, polutki i četvrtina ne sme u dubini mišića sadržavati, u 1 g bakterije iz člana 4 tač. 2 do 5 ovog pravilnika. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 g.

Sirovo meso u manjim komadima ili konfekcionirano meso i sirovo meso živine u trupovima i komadima ne sme sadržavati sulfitoredukujuće klostridije u 0,1 g.

Član 6

Usitnjeno (mleveno) sirovo meso ne sme sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,1 g i Proteus vrste u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 3,000.000 u 1 g.

Oblikovano usitnjeno (mleveno) sirovo meso tipa: "hamburger", "ćevap-meso" i "kobasice za pečenje" ne sme sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,01 g i Proteus vrste u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 3,000.000 u 1 g.

Član 7

Trajne kobasice, fermentovane kobasice, domaća šunka, pršut (dalmatinski, kraški, neguški) i sve vrste suhomesnatih proizvoda u komadima, suva vratina (bundiola), sokol, suva svinjska i goveđa pečenica, goveđa, ovčja i kozja pastrma, ovčja i kozja kostradina, suve glave, suve kolenice, svinjski i goveđi dimljeni jezici, suva slanina (podbradnjak, tirolska, carska, mesnata, trbušina, papricirana, barena) i drugi proizvodi ove vrste ne smeju sadržavati u 0,1 g: Escherichia coli i Proteus vrste, koagulaza pozitivne stafilokoke i sulfitoredukujuće klostridije.

Član 8

Šunkarica, tirolska kobasica, kranjska kobasica, lovačka kobasica, letnja kobasica, goveđa kobasica, hrenovke, safalade, pariska kobasica, ekstra kobasica i druge polutrajne i barene kobasice ne smeju sadržavati u 0,01 g: Escherichia coli i Proteus vrste, ni sulfitoredukujuće klostridije u 0,1 g.

Član 9

Tlačenica (švargla), krvavica, kavurma, jetrenjača (džigernjača), jetrena pašteta u crevu i druge vrste kuvanih kobasica (kobasice od iznutrica) ne smeju sadržavati u 0,01 g: Proteus vrste i Escherichia coli.

Član 10

Dehidrirani proizvodi od mesa, sa dodacima ili bez dodataka, koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju ne smeju sadržavati u 0,01 g: Escherichia coli i Proteus vrste, ni sulfitoredukujuće klostridije u 0,1 g.

Član 11

Šunka i plećka u limenki, kare u limenki, vratina u limenki, presovana šunka, šunka ili plećka u plastičnoj ambalaži, teletina u želeu i ostale vrste pasterizovanih konzervi mesa koje se čuvaju na temperaturi do 10 oC ne smeju sadržavati u 0,1 g: *Escherichia coli* i *Proteus* vrste, koagulaza pozitivne stafilokoke i sulfitoredujuće klostridije.

Uslovima iz stava 1 ovog člana moraju odgovarati pasterizovane polukonzerve riba, rakova, školjkaša, žaba, puževa i kornjača.

Član 12

Konzerve mesa u komadima, konzerve mesa u sopstvenom soku, konzerve usitnjenog mesa, konzerve krupnije i sitnije usitnjenog mesa, konzerve fino usitnjenog mesa, jela od mesa i iznutrica ili proizvoda od mesa sa povrćem ili bez povrća ili drugih namirnica biljnog porekla, u limenkama, kobasice u limenkama i ostale konzerve te vrste koje se obrađuju na temperaturi višoj od 100 oC moraju biti, po pravilu, sterilne. Nesterilni uzorci ne smeju sadržavati više od 300 mikroorganizama saprofita u 1 g.

Uslovima iz stava 1 ovog člana moraju odgovarati konzerve riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, puževa, žaba i kornjača, koje se obrađuju na temperaturi višoj od 100 oC.

Član 13

Sveža riba u komadima mase veće od 0,5 kg ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 g.

Sveža riba mase veće od 0,5 kg mora odgovarati uslovima iz člana 4 ovog pravilnika.

Član 14

Smrznuta riba, smrznuti rakovi i kornjače u komadima mase veće od 0,5 kg ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 g.

Član 15

Soljena riba ne sme sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,1 g, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,01 g, ni više od 10.000 sporegenih aerobnih bakterija u 1 g.

Član 16

Dimljena i sušena riba ne sme u dubini mišića sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 g.

2. Mleko i proizvodi od mleka

Član 17

Sirovo mleko ne sme sadržavati više od 3,000.000 mikroorganizama u 1 ml.

Član 18

Sterilizovano mleko i sterilizovani mlečni napici moraju biti, po pravilu, sterilni. Nesterilni uzorci ne smeju sadržavati više od 100 mikroorganizama saprofita u 1 ml.

Član 19

Sve vrste mleka u prahu ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli, ni sulfitoredujuće klostridije u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 20

Pasterizovano mleko u originalnom pakovanju, dok se nalazi uskladišteno u mlekari, ne sme sadržavati u 1 ml koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 30.000 u 1 ml.

Pasterizovano mleko u času prodaje potrošačima ne sme sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 100.000 u 1 ml.

Član 21

Zgusnuto zaslađeno mleko i zgusnuto zaslađeno obrano mleko ne smeju sadržavati u 1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 30.000 u 1 ml.

Zgusnuto nezaslađeno mleko i zgusnuto nezaslađeno obrano mleko ne smeju sadržavati mikroorganizme u 1 ml.

Član 22

Fermentisana mleka (kiselo mleko, jogurt, voćni jogurt, kefir i druge vrste fermentisanog mleka) dok se nalaze uskladišteni u mlekari, ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli.

Fermentisana mleka (kiselo mleko, jogurt, voćni jogurt, kefir i druge vrste fermentisanog mleka) u času prodaje potrošačima, ne smeju sadržavati u 0,01 ml: Proteus vrste i Escherichia coli.

Član 23

Mlečni napici od pasterizovanog mleka, pasterizovanog obranog mleka, surutke i mlaćenice ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 100.000 u 1 ml.

Član 24

Nepasterizovana kisela i slatka pavlaka ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste, kvasce i Escherichia coli.

Pasterizovana slatka pavlaka, pasterizovana slatka pavlaka za kafu, pasterizovana fermentisana (kisela) pavlaka i pasterizovana tučena slatka pavlaka ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli.

Pasterizovana slatka pavlaka, pasterizovana slatka pavlaka za kafu i pasterizovana tučena slatka pavlaka ne smeju sadržavati više od 50.000 mikroorganizama u 1 ml.

Sterilizovana slatka pavlaka i sterilizovana slatka pavlaka za kafu ne smeju sadržavati mikroorganizme u 1 ml.

Član 25

Maslac ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni lipolitične mikroorganizme u 0,001 g.

Kajmak ne sme sadržavati Escherichia coli i Proteus vrste u 0,01 g, ni lipolitične mikroorganizme u 0,001 g.

Član 26

Sirevi ne smeju sadržavati, i to:

- 1) tvrdi sirevi – koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g;
- 2) polutvrdi sirevi – Proteus vrste i Escherichia coli u 0,01 g;
- 3) meki sirevi (meki sirevi sa plemenitim plesnima, meki sirevi sa mažom, beli sirevi i sveži sirevi) – Proteus vrste u 0,01 g;
- 4) sirni namazi – Proteus vrste i Escherichia coli u 0,01 g;
- 5) topljeni sirevi – koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 10.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 27

Sladoledi i sladoledne mešavine ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke u 1 g i sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, a voćni sladoled i kvasce u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 50.000 u 1 g.

Prašak za sladoled i šlag u prahu ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 30.000 u 1 g.

.

3. Začini, belančevine proizvodi i aditivi

Član 28

Prirodni začini i njihove mešavine koji su prethodno sterilisani ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 100.000 u 1 g.

Prirodni začini i njihove mešavine koje se koriste u proizvodnji namirnica koje podležu termičkoj obradi, najmanje na temperaturi pasterizacije, ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilocoke i sulfitoredujuće klostridije u 0,1 g, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,01 g, ni više od 10.000 kvasaca u plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 5.000.000 u 1 g.

Član 29

Ekstrakti začina u tečnom stanju i njihove mešavine ne smeju sadržavati u 1 ml: koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 500 kvasaca i plesni u 1 ml. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 ml.

Član 30

Ekstrakti začina koji se nanose na čvrste komponente (šećer, so i dr.) i njihove mešavine ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 31

Mešavine ekstrakata začina i prirodnih začina ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilocoke i sulfitoredujuće klostridije u 0,01 g, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 100.000 u 1 g.

Član 32

Glutensko brašno, krvna plazma u prahu, krv i hemoglobin u prahu, inaktivisani kvasci u prahu, ekstrakti i hidrolizati kvasaca, strukturni biljni i životinjski proteini, belančevinasti proizvodi biljnog porekla i uljarica (soje), kazeinati, razni koncentрати belančevina i mešavine navedenih preparata ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoredujuće klostridije, Escherichia coli i Proteus vrste, ni više od 500 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 33

Aditivi i mešavine aditiva ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 1.000 u 1 g.

Član 34

Mešavine aditiva i drugih komponenti ne smeju sadržavati: Escherichia coli u 0,1 g, Proteus vrste u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 50.000 u 1 g.

Poboljšivači za pekarske proizvode ne smeju sadržavati više od 100.000 mikroorganizama, ni više od 5.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 35

Prehrambeni želatin koji se koristi u proizvodnji dijetetskih namirnica ne sme sadržavati u 1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 1.000 mikroorganizama.

Prehrambeni želatin koji se koristi u proizvodnji namirnica koji ne podleže termičkoj obradi ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 5.000 u 1 g.

Prehrambeni želatin koji se koristi u proizvodnji namirnica koji podleže termičkoj obradi ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 10.000 u 1 g.

4. Ostale životne namirnice

Član 36

Polugotova jela pripremljena za pečenje ili kuvanje ne smeju sadržavati Escherichia coli u 0,01 g, ni više od 50.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 37

Gotova smrznuta jela od mesa, iznutrica i dodataka ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 10.000 mikroorganizama u 1 g i 1.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g.

Član 38

Gotova smrznuta jela od povrća ili namirnica biljnog porekla, sa dodatkom ili bez dodatka mesa, proizvoda od mesa ili iznutrica, ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 10.000 mikroorganizama u 1 g i 1.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g.

Član 39

Gotova jela od mesa, iznutrica, drugih namirnica životinjskog porekla i dodataka, pripremljena u restoranima i drugim objektima, ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 10.000 u 1 g.

Član 40

Gotova jela od povrća ili namirnica biljnog porekla, sa dodatkom ili bez dodatka mesa, proizvoda od mesa ili iznutrica, pripremljena u restoranima i drugim objektima, ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 10.000 u 1 g.

Član 41

Sirila svih vrsta ne smeju sadržavati u 1 g, odnosno 1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne sme biti veći od 10.000 u 1 g, odnosno 1 ml.

Član 42

Sveža jaja u ljusci ne smeju sadržavati bakterije Salmonella vrste u 50 g, ni kvasce i plesni u 1 g.

Jaja u prahu ne smeju sadržavati bakterije Salmonella vrste u 50 g, sulfitoreredukujuće klostridije u 0,1 g, Escherichia coli u 0,01 g, ni više od 200.000 mikroorganizama u 1 g.

Smrznuta lupana jaja ne smeju sadržavati bakterije Salmonella vrste u 50 g, sulfitoreredukujuće klostridije u 0,1 g, Escherichia coli u 0,01 g, ni više od 200.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 43

Smrznuta testa ne smeju sadržavati više od 500.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 44

Sve vrste testenina (obična testenina, testenina sa dodacima, listovi za pite i savijače, mlinci) ne smeju sadržavati u 1 g: više od 100.000 mikroorganizama, više od 10.000 aerobnih sporogenih bakterija, ni više od 10.000 kvasaca i plesni.

Član 45

Žita i mlinski proizvodi (od pšenice, raži, ječma, ovsa, heljde, kukuruza) ne smeju sadržavati više od 10.000 kvasaca i plesni u 1 g, a pekarski proizvodi (hleb, pecivo, pogačice, krofne, mekike, pereci i đevreci, grisini, punjeno pecivo, burek-pita, hlebne mrvice i ostali pekarski proizvodi) ne smeju imati više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 46

Pune čokolade u tablama, punjene čokolade i čokoladni deserti, nugat, marcipan, ratluk, kolači (industrijski proizvedeni i proizvedeni od individualnih proizvođača) i drugi proizvodi te vrste ne smeju sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli, a u 1 g: više od 30.000 mikroorganizama, više od 3.000 aerobnih sporogenih bakterija, ni više od 1.000 kvasaca i plesni.

Čokolada u prahu mora odgovarati uslovima iz stava 1 ovog člana osim aerobnih sporogenih bakterija kojih ne sme sadržavati više od 1.000 u 1 g.

Član 47

Bombone, dražeji, gume za žvakanje, keks (biskvit, punjeni keks, medenjaci), vafli, oblande i drugi proizvodi te vrste ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 1.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 48

Mlečni industrijski kremovi u originalnom pakovanju i žele od surutke ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke u 1 g, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, lipolitične mikroorganizme u 0,01 g, ni više od 30.000 mikroorganizama u 1 g.

Kolači sa kremom i kremovi ne smeju sadržavati: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, lipolitične mikroorganizme u 0,001 g, ne više od 50.000 mikroorganizama u 1 g.

Kesten pire i žito sa orasima ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 100.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 49

Sve vrste skrobova ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 10.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 50

Šećer ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 1.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 51

Koncentrati za supe i koncentrati za supe sa dodacima ne smeju sadržavati Escherichia coli u 0,1 g, lipolitične mikroorganizme u 0,01 g, više od 50.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Majonez i senf ne smeju sadržavati Escherichia coli u 0,1 g lipolitične mikroorganizme u 0,01 g, ni više od 50.000 mikroorganizama u 1 g.

Salate sa majonezom ne smeju sadržavati Escherichia coli u 0,01 g, lipolitične mikroorganizme u 0,01 g, ni više od 200.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 52

Margarin ne sme sadržavati u 0,01 g Proteus vrste i Escherichia coli, ni lipolitične mikroorganizme u 0,001 g.

Član 53

Nepasterizovano pivo ne sme sadržavati Escherichia coli u 1 ml. Pasterizovano pivo ne sme sadržavati Escherichia coli u 10 ml, ni koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije i Proteus vrste u 0,1 ml.

Član 54

Smrznuto voće i smrznuto voće u sirupu ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreredukujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 100.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 55

Sušeno voće ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 200.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 10.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 56

Sušeno povrće ne sme sadržavati više od 200.000 mikroorganizama i više od 10.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Smrznuto povrće ne sme sadržavati više od 500.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 57

Ušćereno voće ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 100.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 58

Prženi kikiriki sa ljuskom, orasi bez ljuske, mak, razne semenke i leblebije ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, lipolitične mikroorganizme u 0,001 g, više od 100.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 59

Prženi kikiriki bez ljuske, slani bademi i slični proizvodi te vrste pakovani u limenke ili drugu hermetički zatvorenu ambalažu ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, lipolitične mikroorganizme u 0,001 g, više od 10.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 60

Pasterizovani proizvodi od voća, povrća i pečuraka ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 10.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 61

Konzerve od voća, povrća i pečuraka koje se obrađuju na temperaturi iznad 100 oC moraju biti, po pravilu, sterilne. Nesterilni uzorci ne smeju sadržavati više od 300 mikroorganizama saprofita u 1 g.

Član 62

Pržena kafa ne sme sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 100.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 63

Kakao u prahu i mlevena kafa u vakumiranoj ambalaži ne smeju sadržavati u 0,1 g: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, više od 20.000 mikroorganizama u 1 g, ni više od 100 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 64

Puding u prahu ne sme sadržavati više od 1.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g.

Član 65

Voćni sokovi i osvežavajući voćni napici ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, *Proteus* vrste, *Escherichia coli*, kvasce i plesni, ni više od 100 mikroorganizama u 1 ml.

Koncentrovani voćni sokovi, voćni sirupi i aromatizovani sirupi ne smeju sadržavati u 0,1 ml: koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, *Proteus* vrste, *Escherichia coli*, kvasce i plesni, ni više od 200 mikroorganizama u 1 ml.

Član 66

Osvežavajuća gazirana bezalkoholna pića ne smeju sadržavati *Proteus* vrste, *Streptococcus faecalis* i *Pseudomonas aeruginosa* u 100 ml, koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoredujuće klostridije, kvasce i plesni u 0,1 ml, više od 100 mikroorganizama u 1 ml, ni više od 10 koliformnih bakterija u 100 ml, određenih kao najverovatniji broj.

Član 67

Čajeви u suvom obliku ne smeju sadržavati više od 10.000 kvasaca i plesni u 1 g.

Član 68

Ako se mikrobiološkim ispitivanjem utvrdi da namirnice iz čl. 4 do 67 ovog pravilnika u pogledu mikrobiološke ispravnosti ne odgovaraju uslovima propisanim ovim pravilnikom, te namirnice smatraju se mikrobiološki neispravnim.

Izuzetno od odredbe stava 1 ovog člana, namirnice se ne smatraju mikrobiološki neispravnim ako je broj mikroorganizama i broj kvasaca i plesni u 1 g, odnosno 1 ml povećan do 50% u odnosu na broj mikroorganizama koji, po odredbama ovog pravilnika, mogu te namirnice da sadrže, ako takve namirnice u pogledu mikrobiološke ispravnosti odgovaraju ostalim uslovima propisanim ovim pravilnikom.

Član 69

Ako namirnice iz čl. 5, 6, 13, 14, 15, 17, 19, 24 i 25 člana 26 tač. 1, 2 i 3, člana 42 st. 2 i 3, čl. 43, 44, 52, 55 i 56 ovog pravilnika u pogledu mikrobiološke ispravnosti ne odgovaraju uslovima propisanim ovim pravilnikom, osim uslovima predviđenim u odredbama o sadržaju bakterija *Salmonella* vrste, koagulaza pozitivnih stafilokoka i sulfitoredujućih klostridija, a imaju nepromenjena organoleptička svojstva, mogu se obrađivati, odnosno upotrebljavati kao sirovine za proizvodnju drugih namirnica pod sledećim uslovima:

- 1) namirnice iz čl. 5, 6, 13, 14 i 15 ovog pravilnika – ako se termički obrade na temperaturi od najmanje 70 °C u centru proizvoda;
- 2) namirnice iz čl. 17, 19, 24 i 25 stav 2 ovog pravilnika – ako se termički obrade najmanje na temperaturi pasterizacije;

- 3) namirnice iz člana 25 stav 1 ovog pravilnika – ako se upotrebe kao sirovina za proizvodnju masla;
- 4) namirnice iz člana 26 tač. 1, 2 i 3 ovog pravilnika – ako se upotrebe kao sirovine za proizvodnju topljenih sireva ili ako se termički obrade najmanje na temperaturi pasterizacije;
- 5) namirnice iz člana 42 st. 2 i 3 ovog pravilnika – ako se upotrebe kao sirovine za proizvodnju testenina;
- 6) namirnice iz čl. 43, 44, 52, 55 i 56 ovog pravilnika – ako se termički obrade na temperaturi od najmanje 70 oC u centru proizvoda.

Namirnice iz stava 1 ovog člana mogu se obrađivati, odnosno upotrebljavati kao sirovine za proizvodnju drugih namirnica samo u preduzećima koja ispunjavaju propisane uslove za termičku obradu, odnosno za proizvodnju namirnica, i to pod kontrolom nadležnih organa inspekcije.

.

III PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 70

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu ("Službeni list SFRJ", br. 45/83 i 43/89).

Član 71

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".