

**Микробиологические нормативы  
 безопасности продуктов убоя и мясной продукции**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
I, Мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных)			
1. Мясо парное и охлажденное:			
а) парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
б) парное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	10	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
в) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	для продукции со сроком годности более 7 суток
г) охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки	не допускаются	

д) охлажденное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	(колиформы) в 0,1 г бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г	не допускаются
	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^4$
2. Мясо замороженное:	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
а) в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^4$
б) в тушах и отрубях для детского питания	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^4$
в) блоки из мяса	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^5$
г) блоки для детского питания	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^5$
д) мясо механической обвалки (дообвалки)	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^6$ (пробоподготовка без фламбирования поверхности)
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются (пробоподготовка без фламбирования поверхности)

3. Полуфабрикаты мясные для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^5$	для рубленых полуфабрикатов
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^5$	для кусковых полуфабрикатов
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г плесень, КОЕ*/г, не более	не допускаются 250	для полуфабрикатов в панировке
4. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе в маринаде:			
	а) крупнокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^5$
		бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
	б) мелкокусковые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^6$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
5. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные):			
	а) формованные, в том числе панированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^6$
		бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются
		плесень, КОЕ*/г, не более	500
б) в тестовой оболочке, фаршированные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	$2 \times 10^6$	

	КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г плесень, КОЕ*/г, не более	не допускаются  500	для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
в) фарш	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^6$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
6. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^6$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
II. Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных)			
7. Кровь пищевая	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^5$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
8. Кровь пищевая сухая для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
9. Продукты переработки крови:			
а) альбумин пищевой	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	

б) сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	не допускаются $5 \times 10^4$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г	не допускаются
<p>III. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)</p>		
10. Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие)	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
сырокопченые, сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
	<i>E. coli</i> в 1 г	не допускаются
11. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) полукопченые и варено-копченые	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
12. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) полукопченые, варено-копченые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются
13. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^2$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются

14. Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
15. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
16. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	$2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
17. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	
	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
18. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые:	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	

а) окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	$1 \times 10^3$	не допускаются	
б) щековина (баки), рулька	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	$1 \times 10^3$	не допускаются	
19. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	$1 \times 10^3$	не допускаются	
20. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г <i>S. aureus</i> в 1 г	$1 \times 10^3$ $2,5 \times 10^3$	не допускаются не допускаются	для сервировочной нарезки
21. Кулинарные изделия для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г <i>E. coli</i> в 1 г  <i>S. aureus</i> в 1 г сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г дрожжи, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	не допускаются не допускаются не допускаются не допускаются	для продуктов со сроком годности более 72 ч.   для продуктов со сроком годности более 72 ч.

	плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
22. Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные:			
а) мясные	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
б) мясосодержащие	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^4$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
IV. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных)			
23. Кровяные изделия	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, - в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
24. Зельцы, сальтисоны	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	



	S. aureus в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
25. Ливерные колбасы	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, - в 0,1 г)	не допускаются	
	S. aureus в 1 г	не допускаются	для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток
26. Паштеты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, - в 1 г)	не допускаются	
27. Студни, холодцы, заливные и т. д.	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г (для продуктов, срок годности которых превышает 2 суток, - в 1 г)	не допускаются	
28. Паштеты для питания дошкольников и школьников	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^3$	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	E. coli в 1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
	S. aureus в 1 г	не допускаются	

сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г дрожжи, КОЕ*/г, не более	не допускаются 100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.
плесень, КОЕ*/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч.

V. Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)

29. Консервы пастеризованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с <a href="#">приложением N 2</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013)
30. Консервы стерилизованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с <a href="#">приложением N 2</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013)
31. Консервы для детского питания	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с <a href="#">приложением N 2</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013)

VI. Паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)

32. Консервы пастеризованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для пастеризованных консервов в соответствии с <a href="#">приложением N 2</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013)
33. Консервы стерилизованные	должны соответствовать микробиологическим нормативам безопасности (промышленной стерильности) для стерилизованных консервов в соответствии с <a href="#">приложением N 2</a> к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013)

VII. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты

34. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$2.5 \times 10^4$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	плесень, КОЕ*/г, не более	100

VIII. Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него

35. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^4$
---	--	-----------------

	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются
36. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые#	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$5 \times 10^4$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются
	IX. Желатин	
37. Желатин	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^5$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются
	X. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания	
38. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ*/г, не более	$1 \times 10^4$
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	не допускаются

---

\* Колониеобразующие единицы.