

# Zanieczyszczenia mikrobiologiczne

## Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych

### Podstawa prawna:

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005z dnia 15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. z 2005 r. L 338 z późn. zm.)

Wysoki poziom ochrony zdrowia jest jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego. Środki spożywcze nie powinny zawierać mikroorganizmów, ich toksyn ani metabolitów w ilościach stanowiących niedopuszczalne zagrożenie dla zdrowia ludzi. Bezpieczeństwo żywności zapewnia się głównie poprzez podejście zapobiegawcze, np. wdrożenie GMP/GHP oraz stosowanie procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

**Przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane do zachowania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi. Zachowanie zgodności powinno obejmować badanie w odniesieniu do wartości ustalonych dla danych kryteriów poprzez pobieranie próbek, wykonywanie badań oraz wdrażanie działań naprawczych zgodnie z prawem żywnościowym.**

**„Kryterium mikrobiologiczne” oznacza wymaganie pozwalające na akceptację produktu, partii środków spożywczych lub procesu na podstawie braku, obecności lub liczby mikroorganizmów i/lub ilości ich toksyn lub metabolitów w jednostce masy, objętości, na powierzchni lub partii;**

Rozporządzenie 2073/2005 definiuje poniższe typy kryteriów:

### **Kryterium bezpieczeństwa żywności**

oznacza wymaganie określające akceptację produktu lub partii środków spożywczych, stosowane dla produktów wprowadzanych na rynek.

Odnosi się do produktów gotowych do wprowadzenia na rynek oraz w czasie ich przydatności do spożycia

- Wyniki: zadowalające / niezadowalające

Działanie : wycofanie z obrotu i ustalenie przyczyn

### **Kryterium higieny procesu:**

oznacza wymaganie pozwalające na akceptację funkcjonującego procesu produkcji.

Zastosowanie w produkcji, nie stosuje się do produktów na rynku lub z importu

- Wyniki: zadowalające / dopuszczalne / niezadowalające

Działania naprawcze określone w procedurach HACCP