

**ELIKAGAIEN ETA ANTZEKOEN (gainazalak, igerilekuen urak, airea, azpiproduktuak, etab.)
ARAU MIKROBIOLOGIKOEN BILKETA ETA INTERES SANITARIOA DAUKATEN
BESTE PARAMETRO FISIKO-KIMIKO BATZUK**

BERRIKUSPENA 2010eko MAIATZA.

MORAGAS ENCUESTRA, MANUEL (BILBOKO UDALEKO ELIKAGAIEN SANITATE ETA KONTSUMOKO SAILATALA. UGALDE 7, 1. solairua 48012 BILBAO)

DE PABLO BUSTO, M^a BEGOÑA (OSASUN PUBLIKOKO ZUZENDARIORETZA, BIZKAIKO LURRALDE ZUZENDARITZA. OSASUN SAILA. EUSKO JAURLARITZA. REKALDE Z. 39.A, 3. solairua 48008 BILBAO)

SARRERA

Nahiz eta 135/2010 Errege Dekretuak (2010/02/25eko BOE) nazio mailan irizpide mikrobiologikoak ezartzen zituzten erregelamentazio gehienak indargabetu dituen, komenigarritzat jo dugu bilketa honetan horiek mantentzea; baina, “erreferentzia gisa” baino ez ditugu hartuko. Elikagaien Higienearen esparruan lan egiten dugun teknikariontzat baliagarri izaten jarraitzea nahi dugu.

Argitaraldiak:	Urtarrila 1998 Azaroa 2000 Urtarrila 2002 Urtarrila 2003 Martxoa 2003	Urtarrila 2004 Urtarrila 2005 Urtarrila 2006 Urria 2006 Urtarrila 2007 Urtarrila 2008	Martxoa 2010 Maiatza 2010
-----------------------	--	--	--

Azken aldaketak;

Elikagaia	Argitalpen-data	Legeria edo gomendioa	Orrialdea
Irizpide mikrobiologiko enterobakterioazeoak aldatzen ditu esne pasteurizatuan eta bestelako esneki likido pasteurizatueta eta <i>Listeria monocytogenes</i> delakoa gatz arruntean.	Apirila 2010	2010eko apirilaren 28ko BATZORDEAREN 365/2010 ERREGELAMENDUA (EB), 2073/2005 Erregelamendua (EE) aldatzen duena.	
Nazio-mailako xedapenetan oinarritutako 25 irizpide mikrobiologiko indargabetzen ditu.	Otsaila 2010	135/2010 Errege Dekretua (2010/02/25eko BOE).	
Erabilera kolektiboko igerilekuetako urak.	Uztaila 2009	Kantabrian erabilera kolektiborako Igerilekuen Erregelamendu Sanitarioa 56/2009 Dekretua (2009/07/10eko KAO), aurreko 72/2008 Dekretua aldatzen duena.	
Oro har elikagai guztien arazko oinarrian (aurreko 2073/2005 Erregelamenduko 1. eranskina ordezkatzen baitu), eta bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuen eta 6 hilabete baino gutxiagoko bularreko haurrentzako dietetiko deshidratatuen eta jarraipen-prestakinen arau mikrobiologikoetan dauka eragina.	Abendua 2007	1441/2007 EEko Erregelamendua (2007/12/07ko EBAO), 2073/2005 Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO) aldatzen duena.	4
<i>Fusarium</i> toxinak artoan eta artoaren deribatuetan.	Iraila 2007	1126/2007 EEko Erregelamendua, artoan <i>Fusarium</i> toxinei buruzko 1881/2006 Erregelamendua aldatzen duena.	36
Mikotoxinak (Aflatoxinak, Patulina, Deoxinivalenol, Zearalenona, Fumonisinak, T-2 eta HT-2).	Abendua 2006	2006/12/19ko 1881/2006 EEko Erregelamendua (2006/12/20ko EBAO).	36
Lanerako gainazalak, hiltegiak.	Azaroa 2006	2006/765/EE Erabakiak, 2001/471/EE Erabakia indargabetzen du.	35
Esne gordina, pasteurizazio-tratamenduak eta UHT.	Azaroa 2006	1662/2006 EEko Erregelamendua (2006/11/18ko EBAO), EEko 853/2004 Erregelamendua aldatzen duena.	23
Gaztak eta gazta urtuak.	Urria 2006	Gazten eta gazta urtuen kalitate-araua onartu eta arau mikrobiologikoak ezartzen zituen 1985eko aurrekoa indargabetzen duen 1113/2006 Errege Dekretua.	
Haragizko produktuak, esnekiak, arrantzako produktuak, molusku bibalboak eta arrautza-produktuak.	Maiatza 2006	640/2006 Errege Dekretua, erkidegoko xedapenak aplikatzeko zenbait baldintza arautzen dituena, eta estatuko zuzenbidearekiko animalia-jatorriko elikagaien zuzentarauak aldatzen dituzten EDak indargabetzen dituena.	23
Kostako eta trantsizioko ur kontinentalak.	Martxoa 2006	2006/7/EE Zuzentaraua (2006/03/04ko EEAO).	
Airea klimatizazio-sistemak. 2005eko urtarrila.	Urtarrila 2005	Klimatizazio-sistemen higienizazioari buruzko 100012 UNE Araua. 2005eko urtarrila.	35
Elikagai guztiak oro har, eta batzuk bereziki.	Abendua 2005	2073/2005 EEko Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO), elikagaiei aplika dakiekeen irizpide mikrobiologikoei buruzkoa.	4
Arrantzako produktuak.	Abendua 2005	2074/2005 EEko Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO), 852/2004 Erregelamenduan (2004/06/25 EBAO) xedaturikoan salbuespenak sartu, eta 853/2004/EE eta 854/2004/EE Erregelamenduak (2004/06/25eko EBAO) aldatzen dituena.	31
Behiaren eta beste espezie batzuen esne gordina.	Ekaina 2004	853/2004/EE Erregelamendua (2004/06/25eko EBAO), animalia-jatorriko produktuen higiene-arau espezifikoak ezartzen dituena.	23
Bizirik dauden molusku bibalboak.			34
Hoztorreetako urak (Legionella).	Uztaila 2003	865/2003 Errege Dekretua, legionelosiaren prebenitu eta kontrolatzeari buruzkoa.	39
Giza kontsumorako ez diren animalien azpiproduktuak.	Urria 2002	2002/10/03ko 1774/2002 EEko Erregelamendua (2002/10/10eko EEAO).	44

GAIEN AURKIBIDEA

(Berrikuspen-data: 2010eko maiatza)

Arau mikrobiologikoak. M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

	<i>Orrialdea</i>		<i>Orrialdea</i>
ELIKAGAIAK: irizpideak <i>L. monocytogenes</i> 2073/2005 eta 1441/2007 EE	4	HORTXATAK.....	22
Erregelamenduak		JARABEAK.....	22
OLIOAK.....	5	ESNEA ETA ESNEKIAK	23
MAHAIKO OLIBAK.....	5	MAIONESA ostalaritza-establezimenduetan egindakoa.....	28
UR ontziratuak eta edateko urak.....	5	EZTIA.....	28
AZUKREA.....	6	ARRAUTZA-PRODUKTUAK.....	28
EDARI FRESKAGARRIAK.....	6	OGIA ETA OGI BEREZIAK.....	28
EDARI ALKOHOLDUNAK.....	7	JANARI-PASTAK.....	28
KAKAOA, TXOKOLATEA eta deribatuak.....	7	PASTELGINTZA, opilgintza, konfitegintza eta gozogintza.....	29
KAFEA.....	7	PATATA FRIJITUAK ETA APERITIBOAK.....	29
SALDAK, KONTSOMEAK, ZOPAK ETA KREMAK.....	7	ARRAINA, ARRANTZAKO PRODUKTUAK, MOLUSKUAK, ETA ABAR.....	29
KARAMELUAK, TXIKLEAK, KONFITEAK ETA GOZOKIAK.....	8	GATZ ONTZIRATUA ETA GATZUNA.....	33
HARAGIA, KANALAK ETA HARAGIZKO PRODUKTUAK.....	8	MAHAIKO SALTSAK.....	33
ZEREALAK, zerealak malutatan eta hedatuta.....	13	HAZI ERNEAK.....	33
GARAGARDOA.....	13	TEA ETA DERIBATUAK.....	34
JANARIAK, plater prestatuak.....	13	TURROIAK ETA MAZAPANAK.....	34
KONDIMENTUAK ETA ESPEZIEAK.....	15	OZPINAK.....	34
KONFITURAK ETA MARMELADAK.....	15	<i>ELIKAGAIAK MANIPULATZEKO GAINAZALAK.....</i>	<i>35</i>
KONTSERBAK oro har eta ERDI-KONTSERBAK.....	15	<i>LANERAKO GAINAZALAK kontrol-erreferentziak hiltegietan</i>	
GATZAGIA eta esnearen entzima koagulatzaileak.....	16	AIREA ELIKAGAIEN ESTABLEZIMENDUETAN	35
DIETETIKOAK prestakinak dietentzat, bularreko haurrentzat eta jarraipen- prestakinak.....	17	<i>MIKOTOXINAK.....</i>	<i>35</i>
LANDARE-ESPEZIEAK, INFUSIOAK janariekin erabiltzeko.....	18	<i>BAINU-URAK ETA IGERILEKUETAKOAK ETA HOZTORREAK....</i>	<i>36</i>
FRUTAK, BERDURAK, BARAZKIAK ETA FRUTA ETA BARAZKIEN ZUKUA.....	18	<i>KOSTAKO ETA TRANTSIZIOKO UR KONTINENTALAK.....</i>	<i>42</i>
GALLETA soilak eta beteak.....	19	<i>GIZA KONTSUMORAKO EZ DIREN ANIMALIEN</i>	
GELATINA JANGARRIAK ETA KOLAGENOA.....	19	<i>AZPIPRODUKTUAK.....</i>	<i>43</i>
KOPIE JANGARRIAK (margarinak, minarinak, prestakin gantzatsuak).....	20	<i>ARGIBIDEAK ETA DEFINIZIOAK.....</i>	<i>44</i>
IRINAK ETA SEMOLAK.....	20	<i>1441/2007 EE ERREGELAMENDUAN XEDATUTAKO PROBEI</i>	
ELIKADURA-IZOTZA.....	20	<i>BURUZ EMANDAKO AZALPENAK.....</i>	<i>45</i>
IZOZKIAK ETA ONTZIRATZEKO IZOZTUTAKO NAHASTEAK.....	21		

(Berrikuspen-data: 2010eko maiatza)
Arau mikrobiologikoak. M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak* bularreko haurrentzako eta erabilera mediko berezientzat	2073/2005 Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregelamenduak (2007/12/07ko EBAO) eta 365/2010 Erregelamenduak (2010/04/29ko EBAO) aldatutakoa	k=10 c=0 Gabezia 25 g-tan	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Egoera normaletan ez da baliagarria irizpide horren gaineko proba erregularrak egitea: berriz kutsatzeko aukerarik gabeko tratamendu termikodun produktuak, fruta eta barazki fresko osoak eta transformatu gabeko; honako hauek baztertuta: ernetutako haziak, ogia, galletak eta antzeko produktuak, botilaratu edo ontziraturako urak, alkoholik gabeko edari freskagarriak, garagardoa, sagardoa, ardoak, edari mozkorgarriak eta antzeko produktuak, azukrea, ezitia eta gozokiak; beste hauek barne: kakaozko produktuak eta txokolatea, bizirik dauden molusku bibalboak eta gatz arrunta. Emaizten interpretazioa: Egokia: aztertutako balio guztiak gabezia adierazten badute. Desegokia: edozein laginetan presentzia detektatzen bada.
<i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren garapenaren alde egin dezaketen kontsumitzeko prest dauden elikagaiak*, bularreko haurrentzako eta erabilera mediko berezientzat ez direnak	2073/2005 Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregelamenduak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa	k=5 c=0 Gabezia 25 g-tan	Irizpidearen aplikazio-fasea: elikagaiak, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola utzi baino lehen. Emaizten interpretazioa: Elikagaiak, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola oraindik utzi ez badu, produktuak bere balio-bizitzan zehar 100 ufc/g muga ez duela gaindituko frogatu ezin duenean: Egokia: aztertutako balio guztiak gabezia adierazten badute. Desegokia: edozein laginetan presentzia detektatzen bada.
		k=5 c=0 m=100 ufc/g M=100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Emaizten interpretazioa: Egokia: aztertutako balio guztiak mugan ≤ badira. Desegokia: aztertutako edozein balio mugan baino > bada.
<i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren garapenaren alde egin EZIN duten kontsumitzeko prest dauden elikagaiak*, bularreko haurrentzako edo erabilera mediko berezientzat ez direnak	2073/2005 Erregelamendua (2005/12/22ko EBAO) 1441/2007 EE Erregelamenduak (2007/12/07ko EBAO) eta 365/2010 Erregelamenduak (2010/04/29ko EBAO) aldatutakoa	k=5 c=0 m=100 ufc/g M=100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Egoera normaletan ez da baliagarria irizpide horren gaineko proba erregularrak egitea: berriz kutsatzeko aukerarik gabeko tratamendu termikodun produktuak, fruta eta barazki fresko osoak eta transformatu gabeko; honako hauek baztertuta: ernetutako haziak, ogia, galletak eta antzeko produktuak, botilaratu edo ontziraturako urak, alkoholik gabeko edari freskagarriak, garagardoa, sagardoa, ardoak, edari mozkorgarriak eta antzeko produktuak, azukrea, ezitia eta gozokiak; beste hauek barne: kakaozko produktuak eta txokolatea, bizirik dauden molusku bibalboak eta gatz arrunta. Horrez gain, honako hauek automatikoki elikagaien kategoria horretakotzat jotzen dira: pH≤4,4 edo a _w ≤0,92 duten produktuak; pH ≤5,0 eta a _w ≤0,94 duten produktuak; 5 egunetik beherako balio-bizitza duten produktuak eta zientifikoki justifikatzen diren beste batzuk. Emaizten interpretazioa <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren alde egiten ez duten elikagaietan ez bularreko haurrentzat, ezta erabilera medikoetarako ere; edo garatzeko aukera izanik ekoizleak frogatzen du produktuak ez duela bere balio-bizitzan 100ufc/g muga gaindituko: Egokia: aztertutako balio guztiak mugan ≤ badira. Desegokia: aztertutako edozein balio mugan > bada.

* **Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak:** ekoizle edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenerako egindako elikagaiak, kozinatu edo mikroorganismo arriskutsuak ezabatu edo maila onargarrira murrizteko eraginkorra den beste mota bateko transformazio beharrik gabe, 2073/05 Erregelamenduaren definizioaren arabera.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Olioak	308/83 ED (83/02/21eko BOE)						Errege Dekretua: patogeno, bere toxinak edo euren kopuru edo espezifikotasunagatik kontsumitzailearengan alterazioak eragin ditzaketen mikroorganismoen gabezia.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>L. monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin duela bere garapenaren alde egin, hau dela eta: $a_w \leq 0,92$. Ikus 4. orrialdea.
Mahaiko olibak	1230/01 ED (01/11/21eko BOE)						Germen patogeno eta bere toxina edo edozein iturri kutsatzailetik libre. Berezko ezaugarrien bidez kontserbatu eta hartzitutako oliben kasuan, fermentazio-prozesuan esku hartzen duten mikroorganismoak detekta daitezke.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa					<i>L. monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia 25 g-tan	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>L. monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Ontziratutako edateko urak	A) mineral naturalak, iturburukoak eta ontzi barruan prestatuak 1074/02 ED (02/10/29ko BOE) eta 1744/03 ED (03/12/30eko BOE)	20-22° C-tan, 72 ordu 100 ufc/ml eta 37° C-tan, 24 ordu 20 ufc/ml	Koliformeak Gab./250 ml			Gainera, 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatutako 2073/2005 EE Erregelamenduaren arabera: <i>L. monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Enterokokoak: Gab./250 ml. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : gabezia/250 ml. Klostridio sulfito erreduzitzaileak (ur mineral naturaletan eta iturburuko uretan baino ez): gabezia/50 ml. Parasito eta mikroorganismo patogenorik gabe. Aerobio totalen zenbaketa, ontziratuta eta hurrengo 12 orduetan egin beharko da eta lagina 1°-4°C artean mantenduko da. Urek berez dituzten ezaugarrietatik aparteko akats organoleptiko, usain, zapore, kolore, uhertasun edo sedimenturik gabe. Errege Dekretuak ezartzen du lanaldi bakoitzean, bukatutako produktuaren analisiak egin beharko direla. Analisi horiek, gutxienez, kutsadura mikrobiologikoaren honako parametro adierazle hauek izango dituzte: 1. <i>Clostridium perfringens</i> esporak barne (ura erabat edo zati batez gainazaleko uretatik datorrenean baino ez da neurtu behar): 0/100 ml. 2. Bakterio koliformeak: 0/250 ml. 3. Kolonien zenbaketa 22°C eta a 37°C-ra: aldaketa anomalarik gabe.
B) kontsumo publikokoak, ontzi barruan ontziratutak		1074/02 ED (02/10/29ko BOE) eta 1744/03 ED (03/12/30eko BOE) irizpidea giza kontsumorako urei buruzko 140/2003 EDra (03/02/21eko BOE) igortzen dute	22°C-tan Aldaketa anomalarik gabe EUAtik irteeran onartutako 100 ufc/1 ml horiei dagokienez (1), (2)	Koliformeak 0 ufc 100 ml-tan (1), (2),	0 ufc 100 ml-tan (1), (2),		

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Ontziraturako edateko urak (mineralak, iturburuak, prestatuak). Uraren arau mikrobiologikoak aurkipen-puntuak	1074/02 ED 2002/10/29ko BOE	20° C eta 22°C-tan 72 ordu. 20 ufc/ml eta 37°C 24 ordu. 5 ufc/ml	Koliformeak 37°C eta 44,5 °C-ra Gab./250 ml	37°C eta 44,5°C-ra. Gab./250 ml			Estreptokoko fekalik ez 250 ml-tan. Klostridio sulfito erreduzitailerik ez 50 ml-tan. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> delakorik ez 250 ml-tan. Parasito eta mikroorganismo patogenorik eza frogatuta. Errege Dekretuak aurkipen-puntuetan uraren analisi mikrobiologikoetan aplikatu daitezkeen arau hauek ezartzen ditu.
Giza kontsumorako urak (edateko,kozinatzeko,elikagaiak prestatzeko eta bestelako etxeko erabileretarako urak, baita elikagaien industriaren erabilitakoa ere, bai banaketa-sare publiko zein pribatuan, bai zisternena bai andel publiko zein pribatuan) (Igerilekuetako urak,kostaldekoko, kontientalak, hoztorretakoak, etab.Ikus 42. or.).	140/2003 ED (03/02/21eko BOE)	22°C-ra Edateko Uren Araztegitik irteeran: 100 ufc/1 ml; Banaketa-sarean: aldaketa anomalarik gabe (1), (2)	Koliformeak 0 ufc 100 ml-tan (1), (2), (3)	0 ufc 100 ml-tan (1), (2), (3)		Gainera, 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatutako 2073/2005 EE Erregelamenduaren arabera: <i>L. monocytogenes</i> k= 5 c= 0 100 ufc Ikus 4. or.	Enterokokoak 100 ml-tan: 0 ufc (2). <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 100 ml-tan: 0 ufc (1) (2). Bere determinazioa positiboa denean eta 5 UNF baino uhertasun handiagoa dagoenean, Edateko Uren Araztegitik irteetan zehaztuko dira, osasun agintaritzak egokitzen jotzen badu, "Cryptosporidium" edo bestelako mikroorganismo eta parasitoak. (1) Kontrol-analisiko mikroorganismoak. (2) Analisi osoko mikroorganismoak. (3) Kontrol-mikroorganismoak kontsumitzailearen txorrotan. Horrez gain, adierazten da ez duela izango, giza osasunarentzat arriskua eragin dezakeen kopuru edo kontzentrazioetan, inolako mikroorganismo-, parasito- edo substantzia-motarik. Gutxieneko pHa: 6,5; gehienez: 9,5. Elikagaien industriarako gutxieneko pHa 4,5 pH unitatetara murriztu ahal izango da. Hondar-kloro konbinatua: ≤ 2.0 ppm; Hondar-kloro askea: ≤ 1.0 ppm. Izaera adierazlea duten parametroak banaketa-sarean, zehaztu beharko dira ura arazteko tratamenduan kloroa edo bere deribatutako erabiltzen badira. Errege Dekretuak laginketaren puntuak eta gutxienezko maiztasuna zehazten ditu.
Azukrea	1261/87 ED (87/10/14ko BOE)					2073/2005 EE Erregelamenduak, 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatua <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	1261/87 Errege Dekretuak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. 2073/2005 EE Erregelamenduak, azukrea bilaketa erregularra egiteko baliagarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen du. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Edari freskagarriak	15/92 ED (92/01/27ko BOE)					2073/2005 EE Erregelamendua, 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatua <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	15/1992 EDak ezartzen du germen patogeno, toxina eta kontsumitzailearen osasunerako edo produkturako arriskutsuak izan daitezkeen bestelako kutsatzaileak ez izatea. 2073/2005 EE Erregelamenduak, edari freskagarriak bilaketa erregularra egiteko baliagarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Edari alkoholdunak: paltar konposatuak, likor eak eta ardo oinarririk ez duten aperitiboak, gina, muztioa eta mistelak, sagardoa, whiskia, ardoa	Edari alkoholdun-motaren araberako erregelamentazio espezifikokoak					2073/2005 EE Erregelamendua, 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatutakoa <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Dagozkien errege dekretuek (ardoa, sagardoa, whiskia, etab.), ez dituzte arau mikrobiologikoak biltzen. Erregelamenduak honako elikagai hauek, bilaketa erregularrak erabilgarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu: edari alkoholdunak, mozkorgarriak eta antzekoak. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Kakaoa eta txokolatea	1055/2003 ED 2003/08/05eko BOE					2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatutakoa <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Errege Dekretuak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. Erregelamenduak honako elikagai hauek, bilaketa erregularrak erabilgarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu: kakaoaren produktuak eta txokolatea. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Kakaoaren deribatuak, txokolatea eta txokolate-suzedaneak	823/90 ED 90/06/28ko BOE					2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregelamenduak aldatutakoa <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Errege Dekretuak adierazten du, ez dela germen patogenorik edo kontsumitzailearentzat edota produktuarentzat kaltegarriak diren produkturik egongo. Erregelamenduak honako elikagai hauek, bilaketa erregularrak erabilgarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu: kakao-produktuen deribatuak eta txokolatea. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Kafea	1231/88 ED 88/10/20 eta 89/01/16 BOE Alimentaria, 1998ko az. Burdaspal eta Legarda						Errege Dekretuak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. Txigorketa natural edo xigortua, ehoa, istantekoa edo disolbagarria: Hezetasuna \leq %5 A Okratoxina: Nazio zein erkidego-mailan ez dago gehiegizko mugarik ezarrita. Europako Batzordeak, kafe berderako 6-8 p.p.b. balioak eta kafe txigortu edo istantekorako 4 p.p.b.-koak iradokitzen ditu.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin duela Listeriaren garapenaren alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 4. orrialdea.
Salda, kontsome, zopa eta kremak (kontsumitzeko prest, deshidratatuak, kondentsatuak, izoztuak edo kontzentratuak fabrikatzaileei aplikatzeko eta bukatuta eta kontsumitzeko prest dagoen)	Erreferentzia gisa 2452/98 ED 98/11/24ko BOE				k=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g	<i>Clostridium perfringens</i> : k=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ Gainera, osagai gisa landare-produktu lehortuak daramatenetan; <i>Bacillus cereus</i> : k=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ Ez dute mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen kopuruan. 135/2010 Errege Dekretuak (2010/02/25eko BOE), 2452/1998 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5, c=0, Gabezia 25g-tan	Aplika daitezke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezaketenean baino ez, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beharlarako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela hazkundearen alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 4. orrialdea.

produktuan)						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Elikagaiak	Legaria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Karameluak, txikleak, konfiteak eta gozokiak. Karamelu gogor edo trinkoak. Bestelako karamelu, txikle, konfite eta gozokiak	Erreferentzia gisa 1810/91 ED 91/12/25eko BOE	(1) 10 ² ufc/g (2) 10 ⁴ ufc/g	Enterobakterioak (1) Gab./g (2) Gab./g			Lizunak/Legamiak (1) 10 ufc/g (2) 3x10 ² ufc/g	135/2010 Errege Dekretuak, 1810/1991 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. (1) Karamelu gogor edo trinkoetan. (2) Bestelako karamelu, txikle, konfite eta gozokietan.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007D Erregel.ak aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia 25 g-tan	Aplika daitezke, <i>Listeria m.</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezaketenean baino ez, eta elikagaiak, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Ikus 4. or.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Behi, ardi, ahuntz eta zaldi kanalak	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa	m= 3,5 log (3,16x10 ³) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa M= 5,0 log (10 ⁵) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa	Enterobakterioak: m= 1,5 log (3,16x10) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa M= 2,5 log (3,16x10 ²) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa			Salmonella k=50, c=2, Gabezia, kanal bidez aztertutako gunean	Irizpidearen aplikazio-fasea: prestatu ondoko kanalak, baina haiek hoztu baino lehen. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduaren 3. kapituluaren arauak, laginketa-maiztasunak eta emaitzen interpretazioa.
Txerrien kanalak	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa	m= 4,0 log (10 ⁴) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa M= 5,0 log (10 ⁵) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa	Enterobakterioak: m= 2,0 log (10 ²) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa M= 3,0 log (10 ³) ufc/cm ² egun. batez besteko logaritmikoa			Salmonella k=50, c=5, Gabezia, kanal bidez aztertutako gunean	Irizpidearen aplikazio-fasea: prestatu ondoko kanalak, baina haiek hoztu baino lehen. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak, laginketa-maiztasunak eta emaitzen interpretazioa.
Oilasko, haragi eta indoiilar kanalak	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa					Salmonella k=50, c=7, Gabezia, lepoko azaleko lagin oso baten 25 g-tan	Irizpidearen aplikazio-fasea: kanalak hoztu ondoren. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren laginketaren arauak, maiztasunak eta emaitzen interpretazioa.
Haragi hoztu eta izoztuak	CENAN (1982)	10 ⁶ /g	Enterobakterioak 10 ² /g	10/g	10 ² /g	Gabezia 25 g-tan	<i>Clostridium perfringens</i> : 10/g. Hegazti eta ontzien haragi freskoetan ez da <i>S.aureus</i> delakorako irizpiderik ezartzen. Irizpide horiek informazio gisa baino ez ditugu jasotzen.

Elikagaiak	Legieredo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Mekanikoki bereizitako haragia (MBH)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa	k= 5, c= 2 m= 5 x 10 ⁵ M= 5 x 10 ⁶ g		k= 5, c=2 m= 50 M= 500g		Salmonella k=5 c=0 Gab./10 g	Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta aplikatzeko. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaeran produktueta aplikatzeko. 853/2004 Erregelamenduak horrela definitzen du mekanikoki bereizitako haragia (MBH): zuntz muskularraren egituraren galera edo alterazioa eragiten duten baliabide mekanikoen bitartez, hezurgabetu ondoren hezur haragitsuen edo hegaztien kanalen haragia erauziz ateratzen den produktua. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak, laginketa-maiztasunak eta emaitzen interpretazioa.
Harategiek egindako haragi txikitua	Erreferentzia gisa 86/01/14 A. 86/01/21 BOE				10 ² ufc/g	Salmonella Shigella Gabezia/25 g	<i>Clostridium perfringens</i> : 10 ² ufc/g. 1986/01/14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak, 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu (2010/02/25eko BOE). Egun batetik bestera kontserbatu gabe. Mantentze-tenp.: -3° C eta 4° C artean.
Gordinik jateko haragi txikitua	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa	k= 5, c= 2 m= 5 x 10 ⁵ M= 5 x 10 ⁶ g		k= 5, c=2 m= 50 M= 500g		Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g	853/2004 EE Erregelamenduak horrela definitzen du haragi txikitua: zatitan xehatu eta %1 baino gatz gutxiago duen hezurak kendutako haragia. Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaera. Aerobioentzako irizpidea ez zaio aplikatuko xehekako merkataritzarako produzitutako haragi txikituari, produktuaren balio-bizitza 24 ordu baino txikiagoa denean. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak. 640/2006 EDak indargabetutako 1916/1997 EDak (98/01/13ko BOE), 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ezartzen zituen.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5, c=0, Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezakeenean baino ez, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5, c=0, 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Kozinatuta jateko erabiliko den eskortako hegazti-haragiaren haragi txikitua	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) eta 365/2010 Erregel.ek (2010/04/29ko EBAO) aldatutakoa	k= 5 c= 2 m= 5 x 10 ⁵ M= 5 x 10 ⁶ g		k= 5, c=2 m= 50 M= 500g		Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g (2010/01/01era arte gabezia zen /10 g-tan)	Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. 2073/2005 Erregelamenduak, estatu kideei 2010/01/01era arte salbuespen iragankorra ezartzeko aukera ematen diete; betiere, produktuak estatu kideko merkatu nazionalen baino ez badira merkaturatzen. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaera. Aerobioentzako irizpidea ez zaio aplikatuko xehekako merkataritzarako produzitutako haragi txikituari, produktuaren balio-bizitza 24 ordu baino txikiagoa denean. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 EDak, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ezartzen zituen. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.

Elikagaiak	Legeria edo Gmendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Kozinatuta jateko erabiliko den eskortako hegaztiak ez diren espezieetan oinarritutako haragi txikitua	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa	k= 5 c= 2 m= 5 x 10 ⁵ M= 5 x 10 ⁶ g		k= 5, c=2 m= 50 M= 500g		Salmonella k=5, c=0, Gab./10 g	Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaera. Aerobioentzako irizpidea ez zaio aplikatuko xehekako merkataritzarako produzitutako haragi txikituari, produktuaren balio-bizitza 24 ordu baino txikiagoa denean. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 EDak, 1441/07 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ere ezartzen zituen. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.
Kozinatuta jateko hegazti haragian oinarritutako haragi-prestakinak (eskortako hegaztien saltxitxa fresko, lukaina fresko, hanburgesak, etab.)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 (07/12/07ko EBAO) eta 365/2010 (10/04/29ko EBAO) EE Erregel.ek aldatutakoa			k=5, c=2, m=500 M=5x10 ³ g edo cm ²		Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g (2010/01/01era arte gabezia zen /10 g-tan)	853/2004 EE Erregelamenduak haragi-prestakinak horrela definitzen ditu: elikagaiak, kondimentuak edo gehigarriak gaineratu zaizkion haragi freskoa, zatikatua izan dena barne, edo zuntz muskularraren barne-egitura aldatzeko eta; beraz, haragi freskoaren ezaugarriak deuseztatzeko aski ez diren transformazioak jasan dituen. Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaeran. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak. 1916/1997 EDak, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ere ezartzen zituen.
Gordinik jateko haragi-prestakinak	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5, c=2, m=500 M=5x10 ³ g edo cm ²		Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g	853/2004 EE Erregelamenduak haragi-prestakinak horrela definitzen ditu: elikagaiak, kondimentuak edo gehigarriak gaineratu zaizkion haragi freskoa, zatikatua izan dena barne, edo zuntz muskularraren barne-egitura aldatzeko eta; beraz, haragi freskoaren ezaugarriak deuseztatzeko aski ez diren transformazioak jasan dituen. 640/2006 EDak indargabetutako 1916/1997 EDak, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ere ezartzen zituen. Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaeran. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5, c=0, Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkunderaren alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean aplikatzen da. Egiaztatu aplikazioa egokia bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.

Elikagaiak	Legeri edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Kozinatuta jateko eskortako hegaztiak ez diren espeziekin egindako haragi-prestakinak (saltxitxa fresko, lukainka fresko, hanburgesa, butifarra freskoa, etab. hegaztiarena ez den solomo ontzutua)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5, c=2, m=500 M=5x10 ³ g edo cm ²		Salmonella k=5, c=0, Gab./10 g	853/2004 EE Erregelamenduak haragi-prestakinak horrela definitzen ditu: elikagaiak, kondimentuak edo gehigarriak gaineratu zaizkion haragi freskoa, zatikatua izan dena barne, edo zuntz muskularraren barne-egitura aldatzeko eta; beraz, haragi freskoaren ezaugarriak deuseztatzeko aski ez diren transformazioak jasan dituen. 1916/1997 Errege Dekretuak, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituen <i>S.aureus</i> delakorako irizpideak ere ezartzen zituen. Irizpidearen aplikazio-fasea: Salmonella: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Aerobioak eta <i>E.coli</i> : fabrikazio-prozesuaren bukaeran. <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.
Gordinik jateko haragizko produktuak, salmonella izateko arriskua deuseztatzen duen osaera edo fabrikazio-prozesua duten produktuak baztertuta (txorizoa, saltxitxoia, etab.)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					Salmonella k= 5 c = 0 Gabezia/25 g	1904/1993 EDak, haragizko produktuak horrela definitzen ditu: haragia abiapuntutzat hartuta, ebaketa-azalaren erdialdean haragi freskoaren ezaugarrien desagertpena egiaztatzeko aukera ematen duen tratamendu baten bidez egindako produktuak. Salmonella: bere balio-bizitzan merkaturatutako produktuaren fasean aplikatzeko. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria m.</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Ikus 4. orrialdea. (Kontuan hartu hestebete gordin onduak (saltxitxoia, txorizoa) tarte honetan aurkitzen direla: pH 4,3/5,7 eta Aw 0.87 gutxi gorabehera).
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Kozinatuta jateko eskortako hegaztiekin egindako haragizko produktuak	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 (07/12/07ko EBAO) eta 365/2010 EE (10/04/29ko EBAO) Erregel.ek aldatutakoa					Salmonella k=5, c=0, Gab./25 g (2010/01/01era arte gabezia zen /10 g-tan)	Ikus haragizko produktuen definizioa aurreko atalean. Salmonella. Aplikazio-fasea: bere balio-bizitzan merkaturatutako produktua. Ikus 1441/2007 EE Erregelamenduko 3. kapituluaren arauak eta laginketa-maiztasunak.

Elikagaiak	Legierako Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Urdaiazpiko egosia eta urdaiazpiko-fianbrea	Erreferentzia gisa 83/06/29 A. 83/07/05eko BOE		Enterobakterioak: 10 ² ufc/g		10 ² ufc/g	Salmonella Shigella Gab./25 g	Kl. sulfito erreduzitzaile anaerobio esporulatuak: 10 ² ufc/g.
Beso egosia eta beso-fianbrea	83/12/26 E. 84/01/03ko BOE		10 ² ufc/g		10 ² ufc/g	Gab./25 g	Kl. sulfito erreduzitzaile anaerobio esporulatuak: 10 ² ufc/g.
Txerri-gihar egosia eta txerri-giharrezko fianbrea	83/06/29 A. 83/07/05eko BOE 83/12/26 E 84/01/03ko BOE		10 ² ufc/g		10 ² ufc/g	Gab./25 g	Kl. sulfito erreduzitzaile anaerobio esporulatuak: 10 ² ufc/g. 135/2010 Errege Dekretuak (2010/02/25eko BOE), 1983/06/29ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	83/06/29 A. 83/07/05eko BOE 83/12/26 E 84/01/03ko BOE						
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu, dagokigun kasuan, Erregelamenduak berariaz adierazten duela ez dela baliagarria <i>Listeria monocytogenes</i> delakoari buruzko proba erregularrak egitea, berriz kutsatzeko aukerarik ez duten termikoki tratatutako produktuetan edo euren azken ontzian daudenetan. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Zerealak	Rosario Pascual "Microbiología Alimentaria" Ed. Diaz Santos 1992	10-10 ⁵ ufc/g	Koliformeak: 10 ² -10 ⁴ ufc/g	10-10 ² ufc/g		Salmonella Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10-10 ⁴ ufc/g	Lizunen zenbaketa: andui ez toxigenikoak.
Zerealak malutatan edo hedatuta	Erreferentzia gisa 1094/87 ED 87/9/8 BOE	10 ⁴ ufc/g		Gab./g		Salmonella Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10 ² ufc/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 ufc/g. 135/2010 Errege Dekretuak, 1094/1987 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. *Hezetasuna: ez du %12 gaindituko.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin duela Listeriaren garapenaren alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Ez da baliagarria, tratamendu termiko eraginkorra izan eta berriz kutsatzeko aukerarik ez duten elikagaiei proba erregularrak egitea. Ikus 4. orrialdea.
Garagardoa	CENAN (1982)		Enterobakterioak Gab./100 ml	Gab./100 ml		Lizunak 10 ufc/ml	Garagardoaren legeriak (53/95 ED, 95/02/09ko BOE), ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen.
	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldaturakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea. Erregelamenduak garagardoa sartu du, <i>L. monocytogenes</i> delakoaren gaineko proba erregularrak egitea baliagarria ez den elikagaien zerrendan. Beraz, ez da baliagarria aipaturako irizpidearen gaineko proba erregularrak egitea.
A taldeko janariak Tratamendu termikorik gabeko janari prestatuak eta tratamendu termikodun janari prestatuak, tratamendu termikorik gabeko osagaiak dituztenak (entsaladillak, sandwichak, arrautza beteak, etab.)	Erreferentzia gisa 3484/2000 ED (01/01/12ko BOE)	k=5, c=2 m=10 ⁵ M=10 ⁶	Koliformeak k=5, c=2 m=10 ³ M=10 ⁴	k=5, c=2 m=10 M=10 ²	k=5, c=2 m=10 M=10 ²	Salmonella k=5, c=0 Gab./25 g	Produktu hartzitu edo onduak osagai gisa daramatzaten janari prestatuetan, ez da aerobio mesofilo eta enterobakterioen guztizko zenbaketa aztertuko. Ez dute inolako mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen besteko kantitatean. Lagin-hartzea merkaturatu, saldu edo hornitzeko prest dagoen produktuan egingo da. 135/2010 EDak, 3484/2000 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldaturakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-entresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu, 5 egunetik beherako balio-bizitza duten elikagaiek ezin dutela hazkundearen alde egin. Ikus 4. or.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.

Elikagaiak	Legeria edo Gomidioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
B taldeko janariak Tratamendu termiko bidez prestatutako janariak (lapikokoak, gisatuak, erregosiak, arrain-budina, tortillak, frijituak, etab.)	Erreferentzia gisa 3484/2000 ED (2001/01/12ko BOE)	k=5, c=2, m=10 ⁴ M=10 ⁵	Koliformeak: k=5, c=2, m=10 M=10 ²	Gab./g Oharra: EDan ez dira "k eta c" aipatzen	k=5, c=1 m=10 M=10 ²	Salmonella k=5, c=0 Gab./25 g	Ez dute inolako mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen besteko kantitatean. Lagin-hartzea merkaturatu, saldu edo hornitzeko prest dagoen produktuan egingo da. 135/2010 EDak, 3484/2000 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Tratamendu termikoarekin prestatutako janaria, bere prestaketan osotasunean prozesu termiko bat (tenperatura-igoera) jasaten duena da; eta horri esker, zuzenean edo pixka bat berotuta jan daiteke.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu, 5 egunetik beherako balio-bizitza duten elikagaiak ezin dutela hazkundearen alde egin. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
C taldeko janariak Esterilizatutako janari prestatuak	Erreferentzia gisa 3484/2000 ED (2001/01/12ko BOE)						Janari-talde honek, honako hauek deuseztatu direla bermatzen duen tratamendu termiko bat izan du: forma begetatiboak, bakterio patogeno edo toxigenikoen esporoak eta produktua aldatzeko gai diren mikroorganismoenak. Ez dute inolako mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen besteko kantitatean. 135/2010 EDak, 3484/2000 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Ez da baliagarria <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren azterketa erregularra egitea, jasandako tratamendua dela bide.
D taldeko janariak Barazki gordinekin ontziratutako janari prestatuak	Erreferentzia gisa 3484/2000 ED (2001/01/12ko BOE)	Fabrikazio-eguna k=5, c=2, m=10 ⁵ M=10 ⁶ Iraungitze-eguna k=5, c=2, m=10 ⁶ M=10 ⁷		Fabrikazio-eguna eta iraungitze-eguna k=5, c=2 m=10 M=10 ²		Salmonella Fabrikazio-eguna eta iraungitze-eguna k=5, c=0 Gabezia/25 g	Ez dute inolako mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen besteko kantitatean. Lagin-hartzea merkaturatu, saldu edo hornitzeko prest dagoen produktuan egingo da. 135/2010 EDak, 3484/2000 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 Erregel.ak aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria m.</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu, 5 egunetik beherako balio-bizitza duten elikagaietan ez dutela <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.

Elikagaiak	Legeriako Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Arrautza gordina daukaten kontsumitzeko prest dauden elikagaiak (Ostalaritzan egindako maionesa, ikus 28. or.)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g edo ml.	Salmonella. Aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus ostalaritzan egindako maionesa izeneko atala.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ edo $pH \leq 4,4$ bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Kondimentuak eta espezieak	Erreferentzia gisa 2242/84 ED 84/12/22 BOE 85/04/13 BOE			10 ufc/g		Salmonella Gab./25 g	Sulfito erreduzitzaileak: 10^3 ufc/g eta patogenorik ez. 135/2010 EDak, 2242/1984 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. 2242/1984 Errege Dekretuko eranskinean, bukatutako produktuen 43 barietateen hezetasunaren gehieneko ehunekoak ezartzen da.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Espezieak	Ebko Batzordearen Gomendioa 2004/24/EE		Enterobakterioak k=5 c=1 m=10 M=100			Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g	<i>Clostridium perfringens</i> k=5 c=1 m=100 M=1.000 <i>Bacillus cereus</i> k=5 c=1 m=1.000 M=10.000 2004rako elikagaien Kontrol Ofiziala egiteko gomendioaren kontrol-irizpideak (2004/24/C Batzordearen Gomendioa; 2004/01/10eko EBAO).
Konfiturak, jeleak, fruta-marmeladak, gaztaina-krema eta fruta-marmeladak	863/03 ED (03/07/05eko BOE)						Legeriak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. 03/07/05eko 863/03 EDak ezartzen du elikagai-talde hau, 2420/1978 EDak araututako Araudi Tekniko-Sanitarioan ezarritako baldintza sanitarioak bete behar dituela, landare-kontserbak egin eta saltzeko.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela euren hazkundearen alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ edo $pH \leq 4,4$ bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Kontserbak oro har (landare eta animalia-jatorrikoak) Oharra: ikus arrain kontserbak eta erdi-kontserbak hurrengo orrietan	CENAN 1982 84/11/20 BOE 87/02/20 BOE 670/90 ED 90/05/31 BOE 2420/78 ED 78/12/12 BOE 78/11/08 BOE						Legeriak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. CENAN: 1.- Aurretik inkubatu 30° C-tan 30 egunetan, eta 44° C-tan 10 egunetan: Mikroorganismorik ez. 2.- Gabezia: patogenoak edo beren toxinak (botulinikoa). 3.- <i>Bacillaceae</i> : 10 esporo / g termoeonkorrak. Erregelamentazioak ezartzen du, esterilizazio termikoa emaitza berberak bermatzen dituen prozesu bidez edo autoklabean egiten ez den landare-kontserbetan, pHa ez dela 4,6tik gorakoa izan beharko.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Erdi-kontserbak oro har: Pasteurizatuak (gatzdunak) Ez pasteurizatuak gatz edota oliodunak Ez pasteurizatuak gatzdun eta ketuak Oharra: arrain kontserbak eta erdi-kontserbak 32. orrian	CENAN (1982)		Enterobakterioak			Salmonella	
		10 ⁴ ufc/g	Gabezia/g	Gabezia/g	Gabezia/g	Gab./25 g	Klostridio sulfito erreduzitzaileak: gabezia/g.
		10 ⁵ ufc/g	10 ufc/g	Gabezia/g	Gabezia/g	Gab./25 g	Klostridio sulfito erreduzitzaileak: gabezia/g.
		10 ⁵ ufc/g	10 ufc/g	Gabezia/g	Gabezia/g	Gab./25 g	Klostridio sulfito erreduzitzaileak: gabezia/g.
Gatzagia eta esnearen entzima koagulatzaileak	Erreferentzia gisa 88/01/14 A. 88/01/20 BOE 96/02/20 A. 96/02/26 BOE	10 ⁵ ufc/g edo ml	Enterobakterioak 10 ufc/g edo ml	1 ufc/g edo ml	Gab./g edo ml	Salmonella Shigella Gab./25 g edo ml Lizunak /Legamiak 10 ufc/g edo ml	Klostridio sulfito erreduzitzaileak: 1 ufc/g edo ml. Ez dute osasun publikorako arriskutsuak diren mikroorganismo edo toxinarik izango. Prestakin-hautsen kasuan, gehienezko hezetasuna %6 m/m-koa izango da. 135/2010 Errege Dekretuak (2010/02/25eko BOE), 1998/01/14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella	Shigella	Lizunak	Legionella	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Elikadura-prestakinak erregimen-dieta edota dieta berezientzat, bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipen-prestakinak: A) Likido bat gaineratu ondoren kontsumitutako produktuak B) Jan aurretik egosi (100° C) behar diren produktuak C) Esterilizatuta eta ontzi hermetikoetan dauden produktuak D) Kontsumitzeko prest dauden produktuak, A, B edo C taldeetan ez daudenak	Erreferentzia gisa baino ez 2685/76 ED (76/11/26ko BOE) eta 867/2008 ED (08/05/30eko BOE), 135/2010 EDak indargabetuak	A) 5x10 ⁴ ufc/g B) 2x10 ⁵ ufc/g D) 10 ⁴ ufc/g	A) Koliformeak: Gab./0,01 g (ikus egokia den hurrengo lerroetako Erregelamenduaren irizpidea aplikatzea) B) Gab./0,001 g D) Gab./0,1 g Ikus hurrengo atalak	A) Gab./1 g B) Gab./0,1 g D) Gab./1 g	A) Gab./0,1 g B) Gab./0,01 g D) Gab./0,1 g	A) Salmonella Gab./30 g (ikus hurrengo lerroetako Erregelamenduaren irizpidea) B) Gab./30 g D) Gab./30 g Ikus hurrengo atalak	A) Lizunak/Legamiak 3x10 ² ufc/g (zerealak dituzten elikagaiak) B) Lizunak/Legamiak 10 ³ ufc/g (zerealak dituzten elikagaiak) D) Lizunak/Legamiak 3x10 ² ufc/g (zerealak dituzten elikagaiak)	867/2008 EDak, 72/1998 Errege Dekretua (98/02/04ko BOE) indargabetu zuen. Bularreko haurrentzako prestakin eta jarraipen-prestakinei buruzko araudi tekniko sanitario espezifikoaren onartzen duen 867/2008 EDak, bere xedapen gehigarri bakarrean, 2073/2005 Erregelamendua eta 2685/1976 Errege Dekretuan ezarritako irizpide mikrobiologikoak aipatzen ditu; azken hau, gaur egun 135/2010 Errege Dekretuak (2010/02/25eko BOE) indargabetu duelarik. C) produktuak: Antzutasun-proba. Lotearen erdia 30° C-ra 30 egunetan, eta beste erdia 44° C-ra 10 egunetan. Sabelik ez bada, azken kasu honetan, 55° C-ra inkubatu 10 egun gehiago. Inkubazio-aldi horren ondoren eta hoztu direnean, laginek ez dute aldaketarik izango haien izaera organoleptikoetan.		
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregelak (07/12/07ko EBAO)					<i>Listeria monocytogenes</i> k=10 c=0 Gabezia/25 g				Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontsumitzeko prest badaude aplikatu daitezke. Erregelamenduak adierazten du, egoera normaletan ez dela baliagarria berriro kutsatzeko aukerarik ez duten tratamendu termikodun produktuei proba erregularrak egitea. Ikus 4. orrialdea.
Deshidratatutako jarraipen-prestakinak	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregelak (07/12/07ko EBAO)		Enterobakterio azeoak k=5 c=0 Gabezia/10 g				<i>Salmonella</i> k=30 c=0 Gabezia/25 g			<i>Salmonella</i> irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Enterobakterioazeoak irizpidearen aplikazio-fasea: fabrikazio-prozesuaren bukaera.

Elikagaiak	Legieredo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria m. eta best.	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuak eta sei hilabetetik beheragoko bularreko haurrentzat erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuak	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 (07/12/07ko EBAO) eta 365/2010 EE Erregel.ek (10/04/29ko EBAO) aldatutakoa		Enterobakterioak k=10 c=0 Gabezia/10 g <i>Cronobacter spp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>) k=30 c=0 Gabezia/10 g			Salmonella k=30 c=0 Gabezia/25g <i>Listeria monocytogenes</i> k=10 c=0 Gabezia/25 g Ustezko <i>Bacillus cereus</i> k=5 c=1 m=50ufc/g M=500 ufc/g	<i>Enterobakterioak</i> . Fabrikazio-prozesuaren azken irizpidearen aplikazio-fasea. Landare horretako edozein laginetan enterobakterioak detektatzen badira, orduan <i>E. Sakazakii</i> delakoa bilatzeko analisiak egingo dira. <i>Salmonella</i> . Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. <i>Enterobacter sakazakii</i> : Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. <i>Presunto Bacillus cereus</i> . Fabrikazio-prozesuaren bukaerako irizpidearen aplikazio-fasea. <i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Egoera normaletan ez da baliagarria Listeriaren gaineko proba erregularrak egitea, berriz kutsatzeko aukerarik ez duten tratamendu termikodun produktuei. Ikus 4. orrialdea.
Janariekin erabiltzeko landare-espezieak eta infusioak	3176/83 ED 83/12/28 BOE						Errege Dekretuak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea, bere balio-bizitzan zehar. Uste da ezin duela Listeriaren hazkundearen alde egin, baldin eta $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 4. orrialdea.
Fruta eta barazki zatikatuak (kontsumitzeko prest daudenak)	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	<i>E.coli</i> produktuetan aplikatzen da, haien elaborazio-prozesuan. Salmonella aplikatzen da, haien balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Irizpidearen aplikazio-fasea: elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen. Ikus 4. orrialdea. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
				k=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Fruta-zukuei buruzko 1650/91 EDak (1991/11/08ko BOE), ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. <i>E.coli</i> : irizpidearen aplikazio-fasea elaborazio-prozesuan. Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta $pH \leq 4,4$ edo balio-bizitza < 5 egunekoa bada. Ikus 4. orrialdea. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
				k=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella: Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10 ² ufc/g	Sulfito erreduzitzaileak: 10 ufc/g Aerobio psikrofiloak: 5x10 ⁵ ufc/g
Pasteurizatu gabeko fruta eta barazkien zukuak (kontsumitzeko prest daudenak)	2073/2005 EE Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella: Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10 ² ufc/g 10-10 ⁴ ufc/g Lizunak: andui ez toxigenikoak	Egileak, orientatzeko asmoz, zerealenzat irizpide berbera aplikatzeko gomendioa egiten du. Oharra: 2002/C 216/05 elikagaien kontrol ofiziala egiteko programak (02/09/12ko EBAO), honako hauek mikroorganismo interesgarritzat hartzen ditu: <i>Salmonella spp.</i> , <i>E coli O157: H7</i> eta <i>Listeria monocytogenes</i> .
Fruta, berdurak eta barazki izoztuak	Rivas Palas eta lag. <i>Alimentaria</i> 1984, 149 zk.	5x10 ⁵ ufc/g	Koliformeak: 10 ² - 3 x10 ² ufc/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g	Salmonella: Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10 ² ufc/g	Sulfito erreduzitzaileak: 10 ufc/g Aerobio psikrofiloak: 5x10 ⁵ ufc/g
Berdurak eta barazkiak	Rosario Pascual "Microbiología Alimentaria", 92	10 ² -10 ⁵ ufc/g	Koliformeak: 10 ² -10 ⁴ ufc/g	10-10 ² ufc/g		Salmonella Gab. /25 g Lizunak/Legamiak 10-10 ⁴ ufc/g Lizunak: andui ez toxigenikoak	Egileak, orientatzeko asmoz, zerealenzat irizpide berbera aplikatzeko gomendioa egiten du. Oharra: 2002/C 216/05 elikagaien kontrol ofiziala egiteko programak (02/09/12ko EBAO), honako hauek mikroorganismo interesgarritzat hartzen ditu: <i>Salmonella spp.</i> , <i>E coli O157: H7</i> eta <i>Listeria monocytogenes</i> .

Elikagaiak	Legeri edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Galleta soilak	Erreferentzia gisa 1124/82 ED (82/06/04ko BOE)	10 ³ ufc/g	Enterobakterioak: Gab./g	Gab./g	Gab./g	Salmonella: Gab./25 g Lizunak/Legamiak: 2x10 ² ufc/g	<i>Bacillus cereus</i> : gabezia/g. Gainera, galletek ez dute edozein formatako parasitorik, mikroorganismo patogenorik edo euren toxinarik izango. Galleta soilen gehieneko hezetasuna: %6, Bizkotxoak: geh. %10. Irizpide mikrobiologikoak 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE) indargabetu ditu.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamenduak honako elikagai hauek, bilaketa erregularrak erabilgarritasun gutxi duten kontsumitzeko prest dauden elikagaien zerrendan sartzen ditu. Ikus 4. orrialdea.
Galleta beteak edo estaliak	1142/82 ED (82/06/04ko BOE)	10 ⁴ ufc/g	Enterobakterioak: 10 ufc/g	Gab./g	Gab./g	Salmonella Gab. /25 g Lizunak/Legamiak 2x10 ² ufc/g	<i>Bacillus cereus</i> : gabezia/g. Gainera, galletek ez dute edozein formatako parasitorik, mikroorganismo patogenorik edo euren toxinarik izango. Galleta bete edo estalien gehieneko hezetasuna: %10, Bizkotxoak: geh. %10.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Gelatina jangarriak	Erreferentzia gisa 84/03/12ko A. 84/03/17 BOE	5x10 ³ ufc/g	Enterobakterioak: Gab./g				<i>Clostridium perfringens</i> : gabezia gramotan. Hezetasuna %8-13 artean eta pH: 4-9. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1984/03/12ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	Batzordearen Erabakia 99/11/12ko EEAO	10 ³ ufc/g	Koliformeak: 30° C-ra: 0 ufc/g 45° C-ra: 0 ufc/10 g		0 ufc/g		Anaerobio sulfito erreduzitzaileak (gasik gabe): 10 ufc/g. <i>Clostridium perfringens</i> : 0 ufc/g.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					Salmonella k=5 c=0 Gabezia 25 g-tan	Euren balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuen fasean aplika daitekeen Salmonella.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
Gelatina eta Kolagenoa	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
						Salmonella k=5 c=0 Gabezia /25 g	Euren balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuen fasean aplika daitekeen Salmonella.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.	

Elikagaiak	Legeri edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk Azalpenak.
Koipe jangarriak (animalia-, landare-koipeak eta anhidroak), minarinak eta prestakin gantzatsuak	Erreferentzia gisa 1011/81 ED (1981/06/01 BOE)					Salmonella eta arizona 1 ufc/50 g Hongos eta legamia lipolitikoak 10 ² ufc/g	Mugak, kontsumo zuzenerako diren koipe jangarrientzat ezartzen dira. 135/2010 EDak, 1011/1981 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Irinak eta semolak	Erreferentzia gisa 1286/84 ED 84/07/06 BOE 84/08/08 BOE	10 ⁶ ufc/g		10 ² ufc/g		Salmonella Gab. /25 g Lizunak 10 ⁴ ufc/ g	Irin eta gari-semola eta ehoketarako beste produktu batzuetan aplikatuko da. 135/2010 EDak, 1286/1984 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Gehienezko hezetasuna: irinak ez du %15 gaindituko ontziratzen den momentuan. Semolak eta semolinak: %14,5. Giza kontsumorako zahiak ez du %14 gaindituko ontziratzen den momentuan.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Kontsumitzeko prest daudela uste denean baino ez dira aplikatuko. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Bilaketa erregularra egitea ez da baliagarria. Ikus 4. orrialdea.
Elikadura-izotza	16/8/64 A (64/08/25eko BOE)						Fusioa egin ondoren, edateko uren baldintza berdinak.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ezin du <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin, bere a _w ≤ 0,92 baita. Ikus 4. orrialdea.
Izozkiak, likido esterilizatuta ontziratu eta giro-temperaturan kontserbatzen diren izozkientzako nahasteak	Erreferentzia gisa 618/1998 ED (98/04/28ko BOE)	Inkubazioa 30° C-ra, 15 egun ≤ 10 ufc 0,1 ml-tan					Kontrol organoleptiko normala. 135/2010 EDak 618/1988 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 EE Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin duela elikagaien hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Erregelamenduak berriaz adierazten du, egoera normaletan ez dela baliagarria <i>Listeria m.</i> delakoaren gaineko proba erregularrak egitea, berriz kutsatzeko aukerarik ez edo euren azken ontzian dauden termikoki tratatutako produktuetan.

Elikagaiak	Legeriako Gomidioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Esnekirik gabeko izozkiak eta izozteko ontziraturako nahasteak	Erreferentzia gisa 618/1998 ED (98/04/28ko BOE)	k=5, c=2, m= 10 ⁵ , M= 5x10 ⁵	Koliformeak: (30° C-tan) Izozki pasteurizatua k=5, c=2, m=10, M=10 ² Izozki ez pasteurizatua edo gehitze ez pasteurizatutua na k=5, c=2, m=10 ² , M=2x10 ²		k=5, c=2, m= 10, M= 10 ²	Salmonella k=5, c=0, m=0 Gab./25 g	135/2010 EDak 618/1988 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Ez dute inolako mikroorganismo patogenorik izango, ezta euren toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunean eragina izan dezakeen besteko kantitatean. Gainera, giro-tenperaturan kontserbatuko diren era likidoan eta esterilizatuta ontziraturako nahasteek, 15 egunetan 30° C-tan inkubatu ondoren hauxe beteko dute: germenen edukia 30° C-tan (0,1 ml-ko) ≤ 10 ufc/0,1 ml. Honako hauek izozki ez pasteurizatutzat jotzen dira: esnea edo esnekiak gehitu gabe prestatu eta pHa 5,5eko edo hortik beherakoa duten produktuak. EDak ezartzen du, tratamendu termikoa ez dela beharrezkoa izango izozteko ontziraturako nahasteetan, ur-izozkian eta sorbeteetan, ateratzen den produktuaren pHa 4,6koa edo hortik beherakoa denean, izotz-edarien kasuan izan ezik, horien pHa 5,5ekoa edo baxuagoa izango baita. Izozkiak egiteko nahaste deshidratatuen gehienezko hezetasuna: %4. Erregelamenduak, esnekiak dituzten izozkiei buruzko irizpide mikrobiologikoak baino ez ditu aipatzen.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturaturako produktuak. Ezin du <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundaren alde egin, bere a _w ≤0,92 baita. Ikus 4. orrialdea.
Esnekiak dituzten izozkiak eta esnea duten postre izoztuak	Erreferentzia gisa 618/1998 ED 98/04/28 BOE	k=5, c=2, m= 10 ⁵ , M= 5x10 ⁵			k=5, c=2 m=10, M=10 ²	Salmonella k=5, c=0, m=0 Gab./25 g	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 618/1988 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa		Enterobakterioak k=5, c=2, m=10, M=100 g			Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatu beharreko enterobakterioak. Salmonella, euren balio-egunean merkaturaturako produktuetan. Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturaturako produktuak. Ezin du <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundaren alde egin, bere a _w ≤0,92 baita. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E.coli	S.aureus	Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk Azalpenak
Hortxatak:	Erreferentzia gisa 1338/88 ED (88/11/10eko BOE) 1410/91 ED (91/10/04ko BOE)	7x10 ⁵ ufc/ml	8x10 ³ ufc/ml	Gab./ml	Gab./ml	Salmonella Shigella Gab./25 ml	EDak hortxata-motaren arabera gutxieneko pH desberdinak ezartzen ditu, horien artean: txufa-hortxata naturala, pasteurizatua edo esterilizatua edo UHT: gutxieneko pHa: 6,3. Hortxata kondentsatu pasteurizatua edo izoztua: gutxieneko pHa: 6,0 eta diluitu ondoren, gutxienez 6,3. 135/2010 EDak, 1338/1988 EDko irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
Hortxata natural eta kondentsatu izoztua (ez pasteurizatua)							Klostridio sulfito erreduzitzaileak: 10 ² ufc/g.
Hortxata pasteurizatu eta kondentsatu pasteurizatua							Klostridio sulfito erreduzitzaileak: 10 ² ufc/g.
Hortxata esterilizatua eta UHT							Geh. kontserbazio-tenp.: Hortxata naturala Hortxata izoztua Hortxata pasteurizatua Hortxata kontzentratu eta hoztua
Hortxata kontzentratua eta hortxata-hautsa	14 egunetan 30 ± 1°C-tan inkubatu ondoren edo 7 egun 55 ± 1°C-tan: 10 ² ufc/ml	7x10 ⁵ ufc/ml	8x10 ³ ufc/g	Gab./ml	Gab./ml	Gab./25 ml	Klostridio sulfito erreduzitzaileak: 10 ² ufc/g. *Determinazio analitiko guztiak, erabilera-moduaren arabera berriz eratu ondoren egingo dira. Txufa-hortxata hautsa: gehienezko hezetasuna: %5.
Jarabeak	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO)	10 ufc/ml	Enterobakterioak: Gab./ml			Hortxata guztientzat <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
	Hortxata guztientzat <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g					Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu haien bilaketa erregularra ez dela oso baliagarria, tratamendu termikoa izan eta berriz kutsatzeko aukera gutxi duten elikagaietan. Ikus 4. orrialdea.	
Jarabeak	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa	10 ufc/ml	Enterobakterioak: Gab./ml			Salmonella Gab./25 ml Lizinak 10 ⁴ ufc/ml	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE) indargabetutako irizpide mikrobiologikoak. Jarabeak likido likatsuak dira, eta honako hauek osatzen dituzte: azukre-disoluzioa uretan, fruta-zukueta, sakabanatutako fruten emulsiotan, infusiotan edo landare egosketetan, edo bestela horiek gutxienez 62° Brix-eko graduaziodun baimendutako gehigarri edo agente aromatikoak sortutako nahasketek osatzen dute.
	<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g					Aplika daiteke, jarabeak <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin badezake, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.	
Jarabeak	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa	10 ufc/ml	Enterobakterioak: Gab./ml			<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeriaedo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Esne-industrian erabiltzeko behi-esne gordina (esnea abeltzaintzako ustiatuegian)	853/2004 EE Erregel., 1662/2006 EE Erregel.ak (06/11/18ko EBAO) aldatutakoa	germen-kop. 30°C-tan: 10 ⁵ ufc/ml					Germen-kop.: bi hilabeteaz aztertutako batez besteko geometrikoa, hilean gutxienez bi lagin hartuta. Zelula somatikoen kop.: ≤400.000 ml batez besteko geometriko aztertua, 3 hilabetetan, hilean gutxienez lagin bat hartuta. 853/2004 Erregelamenduak horrela definitzen du esne gordina: gizentzeko animalien ugatz-guruinek produzitutakoa eta 40°C-tik gorako tenperaturan berotu ez dena, ezta antzeko eragina duen tratamenduaren menpean egondakoa ere. 640/2006 EDak (2006/05/27ko BOE), 60 egunetik gorako heltze-prozesua duten gaztak eta gazta horien fabrikazioari dagokionez lortutako esnekiak egiteko germen eta zelula somatikoen irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeko baimena ematen du.
Esnekiak prestatzeko erabilitako behi-esne gordina	853/2004 EE Erregel., 1662/2006 EE Erregel.ak aldatutakoa	germen-kop. 30°C-tan: 3 x 10 ⁵ ufc/ml					Behi-esne gordina industrian jaso eta gero. Transformatu baino berehalaxe lehenago. 2076/2005 EE Erregelamenduak aplikagarritzat jotzen du, esnea termikoki tratatu eta onarpen-epean tratatu ez denean; beste kasu batzuetarako, 2009/12/31ra arteko aldi iragankorra ezartzen du.
Esnekiak prestatzeko erabilitako aldatutako behi-esnea	853/2004 EE Erregel., 1662/2006 EE Erregel.ak aldatutakoa	germen-kop. 30°C-tan: 10 ⁵ ufc/ml					
Tratamendu termikodun produktuak egiteko esne-industriarako beste espezie batzuen (behi ez) esne gordina	853/2004 EE Erregel., 1662/2006 EE Erregel.ak aldatutakoa	germen-kop. 30°C-tan: 1,5x10 ⁶ ufc/ml					Bi hilabetetako epean aztertutako batez besteko geometrikoa, hilean gutxienez bi lagin hartuta.
Tratamendu termikorik gabeko esnekiak egiteko beste espezie batzuen (behi ez) esne gordina	853/2004 EE Erregel., 1662/2006 EE Erregel.ak (06/11/18ko EBAO) aldatutakoa	germen-kop. 30°C-tan: 5x10 ⁵ ufc/ml					Germen-kop.: bi hilabeteaz aztertutako batez besteko geometrikoa, hilean gutxienez bi lagin hartuta. 640/2006 EDak (2006/05/27ko BOE), 60 egunetik gorako heltze-prozesua duten gaztak eta gazta horien fabrikazioari dagokionez lortutako esnekiak egiteko germen eta zelula somatikoen irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeko baimena ematen du.
Esne pasteurizatu eta bestelako esneki likido pasteurizatuak (esne kontzentratua, kondentsatua esne-gain pasteurizatu, etab.)	2073/2005 EE Erregel. (2005/12/22), 1441/2007 EE (07/12/07ko EBAO) eta 365/2010 Erregel.ak (2010/04/29 EBAO)		Enterobakterioak k=5 c=0 10 ufc/ml fabrikazio-prozesuaren bukaeran				1441/2007 Erregelamenduak berariaz xedatzen du, enterobakterioei buruzko irizpidea ez dela aplikatu behar elikagaien industrian ondoren eraldatuko diren produktuetan.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Irizpidearen aplikazio-fasea: elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu, dagokigun kasuan, ez dela baliagarria berriro kutsatzeko aukerarik ez duten tratamendu termikodun elikagaien <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren gaineko proba erregularra egitea. Ikus 4. orrialdea. 1662/2006 EE Erregelamenduak zera ezartzen du: tratamenduaren baldintzak; 72°C 15' edo 63°C 30 minutu, edo antzeko eragina duten beste batzuk eta erreakzio fosfatasa alkalino negatiboa.

Elikagaiak	Legierako Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Esne-hautsa eta gazur-hautsa	2073/2005 Erregel. (05/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa		Enterobakterioak k=5 c=0 10		Estafilokoko koagulasa + k=5 c=2 m=10 M=100	Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g	Estafilokoko eta enterobakterioei buruzko irizpideak, ezin dira elikagaien industrian geroago transformatu diren produktueta aplikatu. Irizpideen aplikazio-faseak: Enterobakterioak irizpidea fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da. Balioak >10 ⁵ badira, loteari enterotoxina estafilokozikoentzako probak egingo zaizkio. Enterotoxina estafilokozikoak: k=5, c=0, ez da detektatu 25 g-tan, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta. Estafilokoko koagulasa positiboentzako LRC delakoa detektatzeko Europako erreferentzia-metodoa. Salmonella, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta aplika daiteke. Erregelamenduak salmonellarako irizpidea zenbait produktutan baztertzen du, fabrikatzaileak, eskumena duten agintariak gogobetetzeko, froga dezakeenean produktuaren a _w delakoan ez dagoela salmonella izateko arriskurik.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta. Uste da bere garapenaren alde egin ezin duen elikagai bat dela, bere a _w ≤ 0,92 baita. Kontuan hartu “bularreko hurrek erabiltzeko” aukera. Ikus 4. orrialdea.
							Esne deshidratatu/hautsen Kalitate Arauak (2003/08/02ko BOE), %5 m/m-ko gehienezko hezetasuna ezartzen du.
Esne esterilizatua eta UHT	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (07/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplikazio-fasea: elikagaiak produzitu duen elikagai-entresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta. Erregelamenduak berariaz adierazten du, egoera normaletan ez dela baliagarria <i>Listeria m.</i> delakoaren gaineko proba erregularrak egitea, berriz kutsatzeko aukerarik ez edo euren azken ontzian dauden termikoki tratatutako produktueta.
	1662/2006 EE Erregel. (06/11/18ko EBAO), 853/2004 EE Erregel.ak aldatutakoa UHT esnari baino ez dagokio	Egonkortasun mikrobiologikoa, 30°C, 15 egun edo 55°C, 7 egunetan inkubatu ondoren					1662/2006 Erregelamenduak adierazten du, tenperatura oso altuko tratamendua (UHT) honako tratamendu honen bidez egiten dela: <ul style="list-style-type: none"> tenperatura altuan bero-fluxu etengabea emanez denbora-tarte laburrean (ez 135° baino gutxiago denbora-tarte egokian), ontzi aseptiko itxi batean eta giro-tenperaturan mantentzen den tratatutako produktuan ugal daitezkeen mikroorganismo edo espora bideragarriak egon ez daitezzen. ontzi itxi batean 15 egunetan 30°C-ra edo 7 egunetan 55°C-ra inkubatu ondoren, edo tratamendu termiko egokia aplikatu dela frogatzen duen bestelako edozein metodoren ostean, produktuen egonkortasun mikrobiologikoa bermatzeko bestekoa izan behar du tratamenduak.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Esne gordinean oinarritutako gazta (esne gordindun Mantxakoa, Idiazabal, esne gordindun <i>Torta delcasar</i> delakoa, Roquefort gazta, etab.)	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa				Estafilokoko koagulasa+ k=5 c=2 m= 10 ⁴ , M= 10 ⁵	Salmonella k=5 c=0, Gab./25 g	Irizpideen aplikazio-faseak: Salmonella bere balio-bizitzan zehar. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> delakoaren kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 ⁵ badira, loteari enterotoxina estafilokozikoentzako probak egingo zaizkio. Enterotoxina estafilokozikoak: k=5, c=0, ez da detektatu 25 g-tan, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Estafilokoko koagulasa positiboentzako LRC delakoa detektatzeko Europako erreferentzia-metodoa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
							Oharra: Elikagaien kontrol ofiziala egiteko programari buruzko 2004/24/EE (03/12/19ko EBAO) batzordeko gomendioak, halaber, pasta biguneko esne gordina edo bukatua abiapuntzat hartuta egindako gazten kasuan kontrol-mikroorganismotzat Campylobacter termofiloaren ikerketa seinatzen du, non k=5, c=0, ez dago 25 g-tan.
Pasteurizaziotik beherako tratamendu termikoa jasandako esnea duten gaztak	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5 c=2 m= 10 ² M= 10 ³ Tratamendu termikoa jasandako gazur edo esnea duten gaztak (*)	Estafilokoko koagulasa+ k=5 c=2 m= 10 ² M= 10 ³	Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g	(*) Erregelamenduak <i>E. coli</i> delakorako irizpidea arautzen du, baina tratamendu termikoa jasandako gazur edo esnez egindako gaztatan soilik, eta ez du zehazten irizpide horretarako tratamendu termiko mota. Erregelamenduak dio, <i>E. coli</i> delakoa higiene-mailaren adierazletzat hartzen dela. Irizpideen aplikazio-faseak: <i>E. coli</i> hori fabrikazio-prozesuan, bere kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean (<i>E. coli</i> delakoaren garapenaren alde egiten ez duten gaztetan, zenbaketarik altuena heltze-prozesuaren hasieran izaten da; eta hazkundearen alde egin dezaketen gaztetan normalean heltze-prozesuaren bukaeran gertatzen da). Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> delakoaren kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 ⁵ badira, loteari enterotoxina estafilokozikoentzako probak egingo zaizkio. Enterotoxina estafilokozikoak: k=5, c=0, ez da detektatu 25 g-tan, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Estafilokoko koagulasa positiboentzako LRC delakoa detektatzeko Europako erreferentzia-metodoa. Salmonella balio-bizitzan zehar.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezakeela uste bada, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
							Oharra: Elikagaien kontrol ofiziala egiteko programari buruzko 2004/24/EE (03/12/19ko EBAO) batzordeko gomendioak, halaber, pasta biguneko esne gordina edo bukatua abiapuntzat hartuta egindako gazten kasuan kontrol-mikroorganismotzat Campylobacter termofiloaren ikerketa seinatzen du, non k=5, c=0, ez dago 25 g-tan.

Elikagaiak	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Pasteurizazio edo tratamendu termiko gogorragoa jasandako gazur edo esnez egindako heldutako gaztak (esne pasteurizatuarekin egindako esne-gainezko gazta, titi-gazta, Edam, etab.)	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5 c=2 m= 10 ² M= 10 ³	Estafilokoko koagulasa+ k=5 c=2 m = 10 ² M= 10 ³		Irizpideen aplikazio-faseak: <i>E.coli</i> hori fabrikazio-prozesuan, bere kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean (ikus aurreko atala). Erregelamenduak dio, <i>E.coli</i> delakoa higiene-mailaren adierazletzat hartzen dela. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> delakoaren kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 ⁵ badira, loteari enterotoxina estafilokozikoentzako probak egingo zaizkio. Enterotoxina estafilokozikoak: k=5, c=0, ez da detektatu 25 g-tan, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Estafilokoko koagulasa positiboentzako LRC delakoa detektatzeko Europako erreferentzia-metodoa. Erregelamenduak adierazten du, <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen dela higiene-mailaren adierazle gisa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezakeela uste bada, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Heldu gabeko gazta bigunak (gazta freskoak) pasteurizazio edo tratamendu termiko gogorragoa jasandako gazur edo esnez egindakoak (gazta freskoak, gazta zuriak, gaztanbera, gazta urtuak)	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5 c=2 m=10 ² M=10 ³	Estafilokoko koagulasa+ k=5 c =2 m= 10 M= 100		<i>E. coli</i> : Irizpidearen aplikazio-fasea, fabrikazio-prozesuan <i>E.coli</i> horren kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten den momentua da. Ikus Erregelamenduko 20. orrialdea. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> delakoaren kopurua gehienekoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 ⁵ badira, loteari enterotoxina estafilokozikoentzako probak egingo zaizkio. Enterotoxina estafilokozikoak: k=5, c=0, ez da detektatu 25 g-tan, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. Estafilokoko koagulasa positiboentzako LRC delakoa detektatzeko Europako erreferentzia-metodoa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplikazio-fasea: produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurrekoa. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeri edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Esnekiak dituzten izozkiak eta esnea duten postre izoztuak	Ikus 21. orrialdea izozkietan						
Esne edo esne-gain pasteurizatuaz egindako gurina (*)	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke, bere hazkundearen alde egin ahal badu, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola utzi baino aurreragoko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
							(*) Erregelamenduak ez du berariaz aipatzen esneki hau: "Esne - esne-gain pasteurizatuarekin egindako gurina".
Pasteurizazioa baino baxuagoa den tratamendu termikoa jasandako esne edo esne gordinaz egindako gurin eta esne-gaina	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=5, c=2, m=10 M=100 <i>E.coli</i> higienemailaren adierazletzat hartzen da		Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g	Irizpideen aplikazio-faseak: <i>E. coli</i> fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzen da (Erregelamenduak dio, <i>E.coli</i> delakoa higienemailaren adierazletzat hartzen dela). Salmonella, balio-bizitzan merkaturatutako produktuak.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gab./25 g	Aplika daiteke, bere hazkundearen alde egin ahal badu, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola utzi baino aurreragoko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Jogurta	179/2003 ED (03/02/18ko BOE)						Salbu jogurt pasteurizatueta fermentazioaren ondoren, hartzidura laktikoa (<i>L. bulgaricus</i> , <i>S. thermophilus</i>) sortzen duten mikroorganismo bideragarriak eta bukatutako produktuan daudenak, gutxienez 10 ⁷ /g edo ml. Edozein jogurt motarako: pH ≤ 4,6. Salbu jogurt pasteurizatuak fermentazioaren ondoren; mantentze-tenperatura 1 eta 8° C-ren artean; gehieneko iraungitzea: 28 egun.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, bere hazkundearen alde egin ahal badu, eta produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola utzi baino aurreragoko fasean. Kontuan hartu, ez dutela garapenaren alde egiten pH ≤4,4 duten elikagaiek. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu ez dela baliagarria, tratamendu termiko eraginkorra izan eta berriz kutsatzeko aukerarik ez duten elikagaiei proba erregularrak egitea. Ikus 4. orrialdea. *Jogurtaren definizioa ez da berariaz aipatzen Erregelamenduan, nahiz eta esneki likido pasteurizatuaren kategoriakoa izan; eta horietarako, enterobakterioen irizpidea ezarrita dago.

Elikagaiak	Legeri edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Ostalaritzan egindako maionesa	1254/91 ED 91/08/03 BOE 89/02/23ko EHAA						Establezimendu publikoetan arrautza-produktu pasteurizatuekin egindako maionesa: pH≤4.2, T° ≤8°C eta gehieneko kontserbazio-denbora: 24 ordu. Ikus janari prestatuei buruzko legeria: 3484/00 ED (2001/01/12ko BOE). Ikus arrautza gordina daramaten kontsumitzeko prest dauden elikagaiak, 15. or.
Eztia	1049/2003 ED (03/08/05eko BOE)						Errege Dekretuak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. 83/08/05eko aurreko indargabetutako Aginduak (83/08/13ko BOE), informazio gisa aipatzen ditugun arau mikrobiologikoak bildu zituen; Aerobio mesofiloak 10 ⁴ /g, enterobakterioak gabezia/g, E.coli gabezia/g, Salmonella shigella gabezia/25g, Lizunak 10 ² .
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamenduak ezta sartzen du, Listeriaren determinazio analitiko erregularrak balio gutxi duen elikagaien artean. Ikus 4. orrialdea.
Arrautza- produktuak	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa		Enterobakterio ak k=5 c=2 m= 10 M= 100 g edo ml			Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g	Fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzeko enterobakterioak. Salmonella, produktuaren balio-bizitzan aplikatzeko.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, bere hazkundearen alde egin ahal badu, eta produzitu duen elikagai- enpresaren ustiatzailearen beheralako kontrola utzi baino aurreragoko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktueta. Kontuan hartu ea tratamendu teknologikoaren bidez berriz kutsatzeko aukerarik gabe baliagarria den bere bilaketa erregularra egitea. Ikus 4. orrialdea.
							Oharra: 853/04 EE Erregelamenduak (04/06/25eko EBAO), espezifikazio analitikoak ezartzen ditu azido 3-OH butirikoaren kontzentrazioarako, azido laktikorako eta arrautza- produktuetan dauden partikuletako hondakin-kantitateak.
Ogia eta ogi bereziak	1137/84 ED 84/06/19 BOE 285/99 ED 99/02/23 BOE 1202/02 ED 02/11/22 BOE						Legeriak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. Errege Dekretuak honako gehienezko hezetasun hauek ezartzen ditu: 1.- Mami gogorreko espainiar ogi bregatua edo kandeala: %30. 2.- Flama-ogia: piezen pisuaren arabera: 400 g baino gutxiago: %35; 401etik 500 g-ra: %37; 500g baino gehiago: %39. 3.- Ogi berezia: %40. 4.- Ogi berezi integrala %42 eta justifikatuta %45era arte.
	2073/2005 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamenduak ogia eta antzekoak sartzen ditu, Listeriaren determinazio analitiko erregularrak balio gutxi duen elikagaien artean. Ikus 4. orrialdea.
Janari-pastak	2181/78 ED (75/09/12ko BOE)						Legeriak ez ditu arau mikrobiologikoak biltzen. Janari-pastak hartzitu ez den masa baten lehorketa bidez lortutakoak dira. Masa hori produktu hauekin egindakoa da: semola, semolina edo irinak gari gogor, erdigogor bigun edo haien nahasteetatik eta edateko uraz egindakoak. Hezetasuna: ≤12,5, pasta freskoak izan ezik: ≤30.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25g	Aplika daiteke, pastak (freskoa) <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin ahal badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dutela hazkundearen alde egin, a _w ≤0,92 duten elikagaiak edo euren balio-bizitza 5 egunetik beherakoa bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamenduak janari-pasta lehorrak (antzekotasunagatik) sartzen ditu, Listeriaren bilaketa erregularrak balio gutxi duen elikagaien artean. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legeriako Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Pastelgintza, opilgintza, konfitegintza eta gozogintza	Erreferentzia gisa 2419/78 ED 78/05/19 BOE			Gab./g	Gab./0,1 g	Salmonella Gabezia 30 g-tan Lizunak/Legamiak 5x10 ² ufc/g	Klostridio sulfito erreduzitzailak: 10 ³ ufc/g; haragizko deribatuak izan ditzaketen osagaiak dituzten produktueta bereziki aztertu beharrekoa. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 2419/1978 EDren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, pastelak <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dutela hazkundearen alde egin, a _w ≤0,92 duten elikagaiek, edo euren balio-bizitza 5 egunetik beherakoa bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu ez dela baliagarria, tratamendu termiko eraginkorra izan eta berriz kutsatzeko aukerarik ez duten elikagaiei proba erregularrak egitea. Ikus 4. orrialdea.
Patata frijituak eta aperitiboak	Erreferentzia gisa 126/89 ED (89/02/08ko BOE)		Enterobakterioak: k=5, c=2, m=0 M=10 k=1, Gab./g		k=5, c=2, m=0 M= 10 k=1, Gab./g	Salmonella k=5 c=0 Gab./25g k=1 Gab./25g	Estreptokoko fekalak: k=5, c=2, m=0, M= 10 ² ; k=1 den kasuan, zenbaketak 10 ² ufc/g-tik beherakoak izan behar du. 135/2010 EDak, 126/1989 EDren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Azken kontsumitzailearengana onzi hermetikoetan heltzen diren patata frijituak: gehienezko hezetasuna: %3. Kontsumitzailearen aurrean ontziraturako patata frijituak: gehienezko hezetasuna %3,5. Txerri-azal frijituak: gehienezko hezetasuna: %3,5. Aperitiboak: gehienezko hezetasuna: %5.
	2073/2005 eta 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO)					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin dutela <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Kontuan hartu ez dela baliagarria, tratamendu termiko eraginkorra izan eta berriz kutsatzeko aukerarik ez duten elikagaiei proba erregularrak egitea. Ikus 4. orrialdea.
Arrantzako produktu fresku, gazitu eta prentsatu, hoztu eta izoztuak	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. (91/08/15eko BOE)	10 ⁶ ufc/g	Enterobakterioak 10 ³ ufc/g			Salmonella Shigella Gab./25g	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du. 2074/2005 EE Erregelamenduak (azterketa organoleptikoan haien freskotasanaz zalantzak eragin dituzten transformatu gabeko arrantza-produktuei buruzkoa), espezie batzuentzako NBVT gehienezko mailak ezartzen ditu: 25 mg 100gr haragiko <i>Sebastes sp.</i> eta <i>Helicolenus dactylopterus</i> , 30mg pleuronektidetan, halibutaren kasuan izan ezik eta 35mg salmo gazitu, <i>Merluccidae</i> eta <i>Gadidae</i> . Laguna, gutxienez, hiru puntu desberdinetan hartuko da eta birrinketa bidez nahasiak egongo dira. Histamina: ikus dagokion atala 32. orrialdean.
Arrain erdi-kontserba ozpinetan	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. 91/08/15 BOE	10 ³ ufc/g	Enterobakterioak 10 ² ufc/g			Salmonella Shigella Gab./25g	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du.
	2073/2005 Erregel., (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egiten badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu, ea egokia den aplikatzea bere pHa baxua izanik. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.

Elikagaiak	Legriaedo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Antxoak oliotan	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. 91/08/15 BOE	Aurreinkubazioa 17°C, 10 egun 10 ⁵ ufc/g	Enterobakt. Aurreinkubazioa a 17° C, 10 egun Gab./g		Aurreinku bazioa 17°C, 10 egun Gab./g		Aurreinkubazioa 17° C-tan, 10 egun: 1.- Anaerobioen zenbaketa: 10 ⁴ ufc/g. 2.- Gabezia: <i>C. botulinum</i> toxina. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin ahal badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Bizirik dauden molusku bibalboak eta ekinodermatuak, tunikatuak eta gastropodo biziak	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa			k=1 c=0 230 NPM 100 g haragia eta likido interbalb arra		Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. <i>E. coli</i> delakoaren determinazioa, gutxienez 10 animalia-aren lagin bateratu batean egingo da. Erregelamendua kasu honetan, <i>E.coli</i> delakoaz baliatzen da, kontaminazio fekalaren adierazle gisa. Erregelamenduak bizirik dauden molusku bibalboak, egoera normaletan <i>L. monocytogenes</i> delakoaren proba erregularrak egitea baliagarria ez den kontsumitzeko prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu.
							Oharra: Bizirik dauden molusku bibalboen kasuan, 853/2004 EE Erregelamenduak (2004/06/25eko EBAO) itsas biotoxinentzako mailak ezartzen ditu: Gerarazgarria PSP 800 mikrogramo kg. Amnesikoa ASP 20 miligramo azido. Domoiko kg-ko. Azido okadaikoa, dinofisistoxinak eta peptonotoxinak 160 mikrogramo azido okadaikotan kg-ko. Yesotoxinak 1 miligramo baliokide kg-ko. Azaspirazidoen kasuan 160 mikrogramo azaspirazidoaren baliokide kg-ko. 2074/2005 EE Erregelamenduak, toxina horientzako metodo analitikoak ezartzen ditu.
Bizirik dauden molusku bibalboak eta ekinodermatuak, tunikatuak eta gastropodo biziak	854/2004 EE Erregel. (2004/06/25 EBAO)			B gunea araztu aurretik 4.600 ufc* C gunea araztu aurretik 46.000 ufc*			*Kopuru frogagarriagodun saiakuntzatan bost hodi eta hiru diluzioekin 100 gramoko haragi eta likido interbalbarra.

Elikagaiak	Legeriedo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Arrantzako produktu lehor-gazituak, gazitze eta lehortuak	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. 91/08/15 BOE	10 ³ ufc/g	Enterobakterio ak 10 ² ufc/g			Salmonella Shigella Gab./25 g	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du.
	2073/2005 eta 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO)					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplikatzeke baldin eta a _w >0,92 bada, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
Arrantzako produktu ketuak	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. (91/08/15eko BOE)	k=5, c=3, m= 10 ⁵ , M= 10 ⁶ k=1, 10 ⁶ ufc/g	Enterobakterio ak: k=5, c=3, m= 10 ² , M= 10 ³ k=1, 10 ³ ufc/g		k=5, c=2, m= 10 ¹ / g M=2x10 ufc/g k=1, 2x10 ufc/g	Salmonella Shigella k=5, c=0 m=Gab./25g M= 0 k=1, Gab./25 g	1.- Ontzi metalikoentzako, produktu horiek aurreinkubaziopean egongo dira 10 egunetan 17° C-tan. 2.- Hutsean paketatutako ontzientzako, produktu horiek aurreinkubaziopean egongo dira 3 egunetan 17° C-tan. 3.-Gabezia: <i>Clostridium botulinum</i> toxina. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du.
	2073/2005 Erregel., 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin ahal badute, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
Izokina, abadirra eta bestelako arrain ketuak	Batzordearen Gomendio 2001/337/EE	k=5, c=2, m= 10 ⁶ M= 10 ⁷	Koliformeak k=5, c=1 m= 1 M= 100	k=5, c=1 m=10 M= 100	k=5, c=2, m=1 M= 10	<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Honako hauen ikerketa izan daiteke: <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak.
Sardinzar ketua eta antxoak gatzunetan	Batzordearen Gomendio 2001/337/EE	k=5, c=2, m= 10 ⁵ M= 10 ⁶	Koliformeak k=5, c=1 m= 1 M= 100	k=5, c=1 m= 10 M= 100		<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Honako hauen ikerketa izan daiteke: <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak.
Izokin ketua hutsean ontziratutako xerratan	Batzordearen Gomendio 2001/337/EE	k=5, c=2, m= 10 ⁶ M= 10 ⁷	Koliformeak k=5, c=1 m=1 M= 100	k=5, c=1 m= 10 M= 100	k=5, c=2, m= 10 M= 100	<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Honako hauen ikerketa izan daiteke: <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak. 01/04/18ko Batzordearen Gomendioaren erreferentzia-balioak, 2001erako arrain ketuen kalitate bakteriologikoari buruzko elikagaien kontrol ofizialaren programa.
Arrantzako produktu egosiak (ez krustazeoak ez molusku egosiak)	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. 91/08/15 BOE	10 ³ ufc/g	Enterobakterio ak 10 ³ ufc/g		S. aureus 10 ² ufc/g	Salmonella Shigella Gab./25 g	Ez molusku, ezta krustazeoak ere. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du.

Elikagaiak	Legeriako Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.			
Krustazeo eta molusku egosi osoak	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel. (2007/12/07ko EBAO)					Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak.			
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke bere hazkundearen alde egin ahal badu, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu aplikazioa egokia bada. Ikus 4. orrialdea.			
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.			
Krustazeo eta molusku egosien produktu zuritu eta burugabeak	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel. (2007/12/07ko EBAO)			k=5, c=2, m=1 M=10	Estafilokoko koagulasa + k=5, c=2, m=10 ² M=10 ³	Salmonella k=5 c=0 Gabezia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: <i>E. coli</i> eta estafilokoko koagulasa + fabrikazio-prozesuaren bukaeran aplikatzekoak dira. Bere balio-bizitzan aplikatzeko Salmonella. <i>Listeria monocytogenes</i> : gabezia 25 g-tan. Aplika daiteke bere hazkundearen alde egiten badu, elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu tratamendu teknologikoagatik eta berriro kutsatzeko ezintasunagatik (edo ez) baliagarria den bilaketa erregularra egitea. <i>Listeria monocytogenes</i> : 100 ufc/g euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.			
				Arrantzako produktuak kontserban	Erreferentzia gisa 1991/08/02 A. (91/08/15eko BOE)				2073/2005 EE Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	1.- Flora esporulatu: <i>Bacillaceae</i> delakoaren 10 esporo, termoegonkorak, ez patogenoak, ez toxigenikoak eta kontserba alferrik galtzeko gai ez direnak. 2.- Toxina botulinikoa: Gab. ontziaren eduki guztian. 3.- 31°C±1° C-tan (30 egun) eta 44° C-tan (10 egun) aurretik inkubatu ondoren hazi eta ugaritzen diren mikroorganismorik eza, (ez da laginaren pisua zehazten). Fabrikatzaileak egindako analisia: inkubazioa 37° C, 7 egun edo 35° C, 10 egun eta azterketa mikrobiologikoa. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1991/08/02ko Agindu guztia indargabetu du. <i>Listeria</i> irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamenduak berriaz adierazten du, ez dela baliagarria <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren gaineko proba erregularrak egitea, berriz kutsatzeko aukerarik ez edo euren azken ontzian dauden termikoki tratatutako produktuetan. Ikus 4. orrialdea.
										Histidina kopuru handian duten arrain-espezietatik datozen arrantzako produktuak.
Histidina kopuru handian duten espezieetatik (antxoak eta sardinak gazitzean, etab.) abiatuta gatzunetan heltze entzimatikoa tratamendupean egondako arrantzako produktuak.	2073/05 eta 1441/2007 EE Erregelamenduak	Histamina: k= 9 c=2 m= 200mg/kg M= 400 mg/kg. Erregelamenduak, honako familia hauek bereziki aipatzen ditu: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> eta <i>Scombresosidae</i> . Histaminaren emaitzen interpretazioa, aurreko atalaren berdina.								

Elikagaiak	Legeriaedo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Gatz ontziratua	Erreferentzia gisa (83/06/01eko BOE)	2x10 ⁴ ufc/g					Errege Dekretua: kontsumitzeko prest dagoen ontziratutako produktuak ez du gramoko 20.000 germen hutsal izango, eta ez du agente patogenorik izango. 135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 1424/1983 EDren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu. Gehienezko hezetasuna mahaiko gatzean: %0,5 eta gatz arruntean: %5.
	2073/2005 EE Erregel. (2005/12/22ko EBAO), eta 365/2010 Erregel. (2010/04/29ko EBAO)					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Kontsumitzeko prest dagoen elikagai bat denez, Erregelamenduaren Listeria irizpidea aplika daiteke: Aplikazio-fasea, euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan. 365/2010 EE Erregelamenduak gatz arrunta, egoera normaletan irizpide honi buruzko proba erregularrak egitea baliagarria ez den elikagai-taldearen barruan sartu zuen. Ikus 4. orrialdea.
Gatzunak elikatzeke	1424/83 ED 83/06/01 BOE						Erreakzio azidoa izango dute, eta flora bakterianoak ez du bakterio patogenorik izango. Erabiltzen diren gatzunak berritu beharko dira, iodoaren %10 (0,1 N) baino gehiago xurgatzen dutenean.
	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezaketen kontsumorako prest dauden gatzunetan, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ez dutela garapenaren alde egiten elikagaien a _w ≤0,92 edo pH ≤4,4 bada. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus 4. orrialdea.
Mahaiko saltsak:	Erreferentzia gisa		Enterobakterio ak:			Salmonella eta Shigella	135/2010 EDak (2010/02/25eko BOE), 858/1984 EDren irizpide mikrobiologikoak indargabetu ditu, eta honako hauek mantentzen dira: ezaugarri fisiko-kimikoak, azidotasuna, pHa eta abar.
Tomate frijitua	858/84 ED	----				Gab./25 g	Tomate frijitua: <i>Bacillus cereus</i> : 10 ufc/g;* pH ≤ 4,6, azidotasuna azido zitrikoan
Ketchup	84/05/10 BOE	10 ⁴ ufc/g	10 ufc/g			Gab./25 g	adierazia: %0,2 eta %0,86 artean.
Maionesa		10 ⁴ ufc/g	10 ufc/g			Gab./25 g	Ketchup: pH ≤4,0, gutxieneko azidotasuna azido azetikoan adierazia: %0,9.
Saltsa fina	Zuzenketa	10 ⁴ ufc/g	10 ufc/g			Gab./25 g	Maionesa industrial: pH ≤ 4,2. Azidotasuna: gutxienez %0,2 azido azetikoan.
Ziapea	84/12/27ko BOE	10 ⁴ ufc/g	10 ufc/g			Gab./25 g	Saltsa fina: pH ≤ 4,0 eta azidotasuna %0,3 azido azetikoan.
Beste saltsa batzuk		-----	10 ufc/g			Gab./25 g	Ziapea: gutxieneko azidotasuna %1,6 azido azetikoan.
(28. orrialdean Ostalaritzan egindako maionesa)	2073/2005 eta 1441/2007 Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO)					Saltsa guztientzat <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin dezaketen kontsumorako prest dauden saltsetan, eta elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ez dela komenigarria, baldin eta bere pH < 4,4 bada. Ikus 4. orrialdea.
						Saltsa guztientzat <i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Hazi erneak (kontsumitzeko prest)	2073/2005 Erregel. (2005/12/22 EBAO), 1441/2007 EE					Salmonella k=5 c=0 Gab./25 g	
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Irizpidearen aplikazio-fasea: elikagaiak, produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen. Ikus 4. orrialdea.

	Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Elikagaiak	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Bese muga batzuk. Azalpenak.
Tea eta deribatuak	1354/83 ED 83/05/27 BOE 84/07/14 BOE	10 ⁶ ufc/g		10 ufc/g		Salmonella eta Shigella: Gab./25 g Lizunak: 10 ⁴ ufc/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 ³ ufc/g. Te beltza edo tea: gehienezko hezetasuna %10.
	2073/05 eta 1441/2007 EE Erregel.ak					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin duela <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren garapenaren alde egin, baldin eta a _w ≤ 0,92 bada. Ikus 4. orrialdea.
Turroiak eta mazapanak	Erreferentzia gisa 1167/90 ED 90/09/26 BOE		Enterobakterio ak 10 ² ufc/g	Gab./g	Gab./g	Salmonella eta Shigella Gab./25 g Lizunak/Legamiak 10 ³ ufc/g	Errege Dekretuak turroi eta mazapanentzat gehienezko hezetasun ezberdinak ezartzen ditu, horien artean: Kalitate goreneko turroi gogorra: %5, apartekoa: %6,0, estandarra eta merkea: %7,0. Kalitate goreneko turroi biguna: %4,5, apartekoa: %5,0; Fekularik gabeko turroi ezberdinak: %13, fekuladunak: %7. 135/2010 EDk (2010/02/25eko BOE) indargabetutako irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 Gabezia/25 g	Aplika daiteke, <i>Listeria monocytogenes</i> delakoaren hazkundearen alde egin ahal badute, elikagaiak produzitu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ez dutela euren garapenaren alde egiten a _w ≤ 0,92 duten elikagaiak. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 4. orrialdean.
Ozpinak	2070/93 ED (93/12/08ko BOE)						2070/1993 Errege Dekretua: ez dute osasunerako arriskutsuak izan daitezkeen kopuruetan biltegitratze-baldintza normaletan garatu daitezkeen eurek sortutako mikroorganismo edo substantziarik. Azidotasan totala azido azetikoko g/l-tan adierazia: 1. Ardo-ozpina: ≥ 60 g/l. 2. Beste ozpin batzuk: ≥ 50 g/l.
	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregel.ak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa					<i>Listeria monocytogenes</i> k=5 c=0 100 ufc/g	Irizpidearen aplikazio-fasea: euren balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Uste da ezin duela pH-tik behera bere garapenaren alde egin. Ikus 4. orrialdea.

Beste batzuk	Legeria edo Gomendioa	Analitika	Azalpenak.
Zure intereserako, 2006an indargabetutako 2001 erabakia bildu dugu Lanerako gainazalak Garbitasun eta desinfekzioaren kontrola hiltegiatan eta zatiketa-geletan	Batzordearen Erabakia 2001/471/EE 2001/06/08koa (2001/06/21eko EEAO) 2006ko azaroaren 6ko 2006/765/EE Erabakiak (2006/11/18ko EEAO) indargabetua	Aerobio mesofiloak Enterobakterioak Balio onargarriak 0 - 10 cm ² 0 - 1/cm ² Balio onartezinak >10/cm ² >1/cm ²	Inkubazioa 24 ordu 37°C ± 1°C-tan. Kolonien kopuruaren batez besteko balioak gainazaletako analisisetan. Plaka bakoitzaren ukipen-azala 20 cm ² -koa izango da. Erabakiak (hiltegiatan eta zatiketa-geletan aplikatzekoa), laginketa-metodoak ukipen-plaka bidez edo isipuren teknikaren bidez, honako hauek deskribatzen ditu: maiztasuna, laginaren garraioa, prozedura bakteriologikoa, laginak hartzeko puntuak, etab. Metodo horien erabilera honako hauek aztertzeraz mugatzen da: gainazal garbi eta desinfektatu, lehor, lau, nahiko zabal eta lisuak, hilketa baino lehen.
Elikagaiak manipulatzeko gainazalak	2073/2005 Erregel. (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregelamenduak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa		2073/2005 Erregelamenduak zera adierazten du gainazal eta bestelako lekuei dagokienez: osasun publikorako <i>Listeria monocitogenes</i> delakoaren arriskua planteatzen dezaketen elikagaiak produzitzen dituzten elikagai-enpresen ustiatzaileak, produkzio-ekipo eta guneen laginak beti hartu beharko dira, laginketa-planaren zati gisa, aipatutako bakterioaren presentzia posiblea detektatzeko asmoz. Laginak erabilitako ekipo eta lan-guneetan hartuko dira, lagin-hartze hori irizpideak betetzeko beharrezkoa denean. Hartualdirako erreferentzia-metodoa: ISO 18593 araua.
	Peter Snyder Vitoria – Gasteizen egindako Kongresua, 1995	Garbitasun-maila: Aerobio mesofiloak Garbia 2 - 10 ufc/cm ² Onargarria 10 - 10 ² ufc/cm ² Zikina >10 ² ufc/cm ²	
	S.J.Forsythe eta P.R.Hayes, Snyder-egandik egokitua <i>Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP</i> Acibia Argitaletxea, 2002	Garbitasun-maila Bikaina < 1 ufc/cm ² Ona 2 - 10 ufc/cm ² Garbitasun-denbora 11 - 100 ufc/cm ² Kontrolatzeko kanpo, prozesua gelditu eta hutsegitea bilatu 101- >1.000 ufc/cm ²	
Klimatizazio-sistemak	Klimatizazio-sistemen higienizazioari buruzko 100012 UNE Araua. 2005eko urtarilla	A) Barruko giro-airearen gomendatutako balioa, mikrobio-flora mesofilo totala giro-airean < 800 ufc/m ³ . Balio horietatik gora, neurri zuzentzaileak hartu eta mikroorganismoak identifikatzea gomendatzen da. Gainera, barruko aireak ez du kanpoko kontzentrazioarekiko 200 ufc/m ³ -tik gorako bakterioen kontzentrazioarik. B) Mikrobio-flora mesofilo totala klimatizazio-hodien barruko gainazaletan; Garbitasuna baino lehen: >100 ufc/25 cm ² onartezintzat joko da. Garbitasunaren ondoren: balio absolutuak 100 ufc/25 cm ² -tik beherakoa izan behar du, eta %85eko garbitasunaren aurretiko neurriarekiko murrizketa-maila bat adierazi behar du. Desinfekzioaren ondoren, 10 ufc/25cm ² edo beheragoko maila onargarritzat jotzen da.	

Mikotoxinak

Legeria edo Gomendioa	Analitika Gehieneko edukiak µg/Kg	Elikagaiak
1881/2006 EE Erregelamendua (2006/12/20ko EEAO), eta 165/2010 Erregelamenduak (2010/02/27ko EBAO) ezarritako aldaketa	Aflatoxinak Gehieneko edukiak µg/Kg	
	B ₁ =8 µg/ Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 15 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, landare-olio findua produzitzeko ehoko diren kakahueteen eta beste hazi oleaginoso batzuen kasuan izan ezik, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten kakahueteak eta bestelako hazi aleaginosoak (ikus erregelamendua). Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =12,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 15,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten almendrak, pistatxoak eta abrikot-hezurak. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =8,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 15,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten hurrak eta Brasilgo intxaurrek. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =5,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 10,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten zuhaitz-oskoleko fruituak (aurreko 2 ataletan adierazitakoak izan ezik). Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =2,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 4,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabiltzeko kakahueteak eta bestelako hazi oleaginosoak (ikus erregelamendua) eta transformatutako haien produktuak, honako hauek izan ezik: finduak izango diren landare-olio gordinak eta landare-olio finduak. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =8,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 10,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabiliko diren almendrak, pistatxoak eta abrikot-hezurak. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B ₁ =5,0 µg/ Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 10,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabiliko diren hurrak eta Brasilgo intxaurrek. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.

Legeria edo Gomendioa	Analitika Aflatoxinak Gehieneko edukiak µg/Kg	Elikagaiak
1881/2006 EE Erregelamendua (2006/12/20ko EEAO), eta 165/2010	B ₁ =2,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ -ren batuketa= 4,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabiliko diren zuhaitz-oskoleko fruituak, aurreko 2 ataletan adierazi ez direnak, eta transformatutako euren produktuak. Gehieneko edukiak, kakahueteen eta zuhaitz-oskoleko fruituen jan daitekeen zatiari egiten dio erreferentzia. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoleko fruituak euren azalarekin analizatzen badira, aflatoxinen edukiaren kalkuluan aintzat hartuko da kutsadura guztia jan daitekeen zatian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
Erregelamendua (2010/02/27ko EBAO)	B ₁ =5,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ -ren batuketa= 10,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten mahaspasa frutak.
ezarritako aldaketa	B ₁ =2,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 4,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabiltzeko mahaspasa frutak eta transformatutako euren produktuak.
	B ₁ =2,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 4,0 µg/Kg	Zereal guztiak eta zerealetan oinarritutako produktu guztiak, transformatutako zerealen produktuak barne, gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten artoa eta arroza izan ezik, transformatutako zerealetan oinarritutako elikagaiak eta bularreko haur eta ume txikiak elikagaiak eta erabilera mediko berezietarako erabiliko diren elikagai dietetikoak.
	B ₁ =5,0 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 10,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitu edo elikagaien osagai gisa erabili baino lehen, hautapen-prozesu bat edo bestelako tratamendu fisikoren pean jarriko dituzten artoa eta arroza.
	M ₁ =0,05 µg/Kg	Termikoki tratatutako esne gordina eta esnekiak egiteko esnea.
	B ₁ =5 µg/Kg Gehieneko edukiak: B ₁ , B ₂ ,G ₁ eta G ₂ G ₂ -ren batuketa= 10 µg/Kg	Espezia-mota hauek: - <i>Capsicum spp.</i> (genero horretako mahaspasa frutak, osorik edo ehoak, honako hauek barne: txileak, txile-hautsa, kaiena eta piperrautsa). - <i>Piper spp.</i> (genero horretako fruituak, piperbeltz zuria eta beltza barne). - <i>Myristica fragans</i> (intxaurre muskatua).- <i>Zingiber officinale</i> (jengibre). - <i>Curcuma longa</i> (kurkuma). Espezia horietako bat edo batzuk dituzten espezia-nahasteak.
	B ₁ =0,10 µg/Kg	Transformatutako zerealen bidez egindako elikagaiak eta bularreko haurrek eta ume txikiak hartzeko haur-janariak.
	M ₁ = 0,025 µg/Kg	Bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipen-prestakinak, honako hauek barne: bularreko haurren esnea eta jarraipen-esnea.
	B ₁ =0,10 µg/Kg M ₁ = 0,025 µg/Kg	Bularreko haurrentzako bereziki zuzendutako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak.

Mikotoxinak

Legeria edo Gomendioa	Analitika	Elikagaiak
1881/2006 EE Erregelamendua (2006/12/20ko EBAO), eta 1126/2007 EE Erregelamendua (2007/09/29ko EBAO)	A Okratoxina Gehieneko edukiak µg/Kg	
	5,0 µg/Kg	Elaboratu gabeko zerealak.
	3,0 µg/Kg	Elaboratu gabeko zerealeatik datozen produktu guztiak, honako hauek barne: zerealetan oinarrituta transformatutako produktuak eta gizakiek zuzenean kontsumitzeko zerealak, horrela (**) adierazitako elikagaiak izan ezik.
	10,0 µg/Kg	Mahaspasak (Korintoko mahaspasak, Sultanak eta mahaspasen beste barietate batzuk).
	5,0 µg/Kg	Kafe-ale txigortua eta kafe txigortu ehoa, kafe disolbagarria izan ezik.
	10,0 µg/Kg	Kafe disolbagarria (istanteko kafea).
	2,0 µg/Kg	Ardoa (apardunak barne, eta beste hauek kanpoan geratzen dira: likore-ardoak eta maila alkoholikoa gutxienez %15 vol-ekoa duten ardoak) eta fruta-ardoa.
	2,0 µg/Kg	Gizakiek zuzenean kontsumitzeko mahats-zukua, mahats-zuku kontzentratu berreratua, mahats-nektarra, mahats-muztioa eta mahats-muztio kontzentratu berreratua.
	0,50 µg/Kg	Zerealetan oinarritutako elikagaiak eta haur-janariak eta bularreko haur eta ume txikientzakoak (**).
	0,50 µg/Kg	Bularreko haurrentzako bereziki zuzendutako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak (**).
1881/2006 EE Erregelamendua (2006/12/20ko EBAO) eta 1126/2007 EE Erregelamendua (2007/09/29ko EBAO)	Patulina Gehieneko edukiak µg/Kg	
	50,0 µg/Kg	Fruta-zukuak, fruta-zukuak kontzentratu berreratutakoak eta fruta-nektarrak.
	50,0 µg/Kg	Edari mozkorgarriak, sagardoa eta sagarrekin egin edo sagar-zukua daukaten bestelako edari hartitatuak.
	25,0 µg/Kg	Sagarrekin egindako produktu sendoak, kontsumo zuzenerako sagar-konpota eta sagar-purea barne.
	10,0 µg/Kg	Bularreko haur eta ume txikientzako sagar-zukua eta sagarrekin egindako produktu sendoak, sagar-purea eta konpota barne, horrela saldu edo etiketatuta daudenak.
	10,0 µg/Kg	Bularreko haur eta ume txikientzako zerealen bidez egindakoak ez diren haur-janariak.

Mikotoxinak:

Legria edo Gomendioa	Analitika	Elikagaiak
1881/2006 EE Erregelamendua (06/12/20ko EEAO) eta 1126/2007 EE Erregelamendua (2007/09/29ko EBAO)	Deoxynivalenola Gehieneko edukiak µg/Kg	Mikotoxina hau aplikatzeko ondorioetarako, arroza ez da "zerealetan" sartzen.
	1.250 µg/Kg	Gari gogorra, oloa eta artoa ez diren elaboratu gabeko zerealak.
	1.750 µg/Kg	Elaboratu gabeko gari gogorra eta oloa.
	1.750 µg/Kg	Elaboratu gabeko artoa, bustita ehoketarako erabiliko dena izan ezik (almidoi-produkzioa).
	750 µg/Kg	Giza kontsumo zuzenerako zerealak, zereal-irina, zahia eta germena giza kontsumo zuzenerako merkaturatutako azken produktu gisa, * batekin adierazitakoak izan ezik.
	750 µg/Kg	Pasta (lehorra).
	500 µg/Kg	Ogia (okindegiko produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zereal-aperitiboak eta gosaltzeko zerealak.
	200 µg/Kg	Zerealen bidez egindako elikagaiak eta bularreko haur eta ume txikientzako haur-janariak. *
	750 µg/Kg	> 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren > 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.*
	1.250 µg/Kg	≤ 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren ≤ 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.*
	Zearalenona Gehieneko edukiak µg/Kg	Mikotoxina hau aplikatzeko ondorioetarako, arroza ez da "zerealetan" sartzen.
	100 µg/Kg	Artoa ez diren elaboratu gabeko zerealak.
	350 µg/Kg	Elaboratu gabeko artoa, bustia ehoketarako erabiliko dena izan ezik.
	75 µg/Kg	Giza kontsumo zuzenerako zerealak, zereal-irina, zahia eta germena giza kontsumo zuzenerako merkaturatutako azken produktu gisa.
	400 µg/Kg	Arto-olio findua.
	50 µg/Kg	Ogia (okindegiko produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zereal-aperitiboak eta zerealak gosaltzeko, honako hauek baztertuta: arto-aperitiboak eta artoz egindako gosaltzeko zerealak.
	100 µg/Kg	Giza kontsumo zuzenerako artoa, arto-aperitiboak eta artoz egindako gosaltzeko zerealak.
	20 µg/Kg	Zerealetan oinarrituta egindako elikagaiak (arloan oinarritutako elikagaiak kanpo) eta bularreko haur eta ume txikientzako haur-janariak.
	20 µg/Kg	Bularreko haur eta ume txikientzako arloan oinarrituta egindako elikagaiak.
	200 µg/Kg	> 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren > 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.
	300 µg/Kg	≤ 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren ≤ 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.*

Mikotoxinak

Legeria edo Gomendioa	Analitika	Elikagaiak
1881/2006 EE Erregelamendua (06/12/20ko EEAO) eta 1126/2007 EE Erregelamendua (2007/09/29ko EBAO)	Fumonisinak B¹ B² batuketa gehienekoak µg/Kg	
	4.000 µg/Kg	Elaboratu gabeko artoa, bustia ehoketarako erabiliko dena izan ezik.
	1.000 µg/Kg	Giza kontsumo zuzenerako artoa eta artoan oinarritutako elikagaiak, * batekin adierazitako 2 atalak izan ezik.
	800 µg/Kg	Artoz egindako gosaltzeko zerealak eta arto-aperitiboak*.
	200 µg/Kg	Artoan oinarritutako elikagaiak eta bularreko haur eta ume txikientzako haur-janariak*.
	1.400 µg/Kg	> 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren > 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.
	2.000 µg/Kg	< 500 mikrako partikula-tamaina duten arto-ehoketaren zatiak, eta giza kontsumo zuzenerako ez diren < 500 mikrako partikul-tamaina duten arto-ehoketaren beste produktu batzuk.*
	T-2 HT-2 toxinen batuketa gehienekoak µg/Kg	Mikotoxina hau aplikatzeko ondorioetarako, arroza ez da “zerealetan” sartzen.
--	Elaboratu gabeko zerealak eta zerealetan oinarritutako produktuak.	

Beste batzuk	Legeria edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio koliformeak	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Bainu-urak (hondartzak)	734/88 ED (1988/07/13ko BOE)		Kolif. totalak: 5×10^2 ufc/100ml (gida) 10^4 ufc/100 ml (aginduzkoa) Kolif. fekalak: 10^2 ufc/100ml (gida) 2×10^3 ufc/100ml (aginduzkoa)			<i>Salmonella</i> Gabezia litro 1ean (aginduzkoa)	Estreptokoko fekalak: 10^2 ufc/100 ml (gida). PFU/ 10 ml: Gabezia 100 ml-tan (aginduzkoa). pH= 6-9. Kolorea: Aldaketa anormalik ez. Hondakin mundrunetzatuak eta materia flotatzaileak, esaterako: egurra, plastikoak, botilak, kautxuzko ontziak, plastikozkoak, etab.: gabezia. Errege Dekretu horrek, erabilera terapeutikoa duten bainu-urak eta igerilekuak kanpoan uzten ditu.
Igerilekuko urak Arautegi nazionala egon arren (60/05/31 A., 60/06/13 BOE eta 61/7/12 A., 61/08/02 BOE), 60ko hamarkadan argitaratu zirenez, autonomia-erkidegoen artean Kantabriakoa (eguneratu berria), EAEkoa eta Madrilgo Komunitatekoa biltzen ditugu	EAE 32/03 D 03/05/08ko EHAA Akatsen zuzenketa 03/11/19 aldaketa 208/2004 D 04/11/25eko EHAA	37° C-tan, 24 ordu inkubatu ondoren: 10^2 ufc/ml (muga-balioa)		Gabezia 100 ml-tan (muga-balioa)	Gabezia 100 ml-tan (muga-balioa)		Estreptokoko fekalak: 10 ufc/100 ml (muga-balioa). <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : gabezia 100 ml-tan (muga-balioa). Bestelako mikroorganismo eta parasito patogenoak: gabezia (muga-balioa). Legionella 100-1.000 ufc/l. Uhertasuna: 2 UNF (muga-balioa). Apar iraunkorra, koipeak, materia arrotzak: gabezia (muga-balioa). pH: 7,0-8,0 (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,6-1,2 eta 7,0-7,6 arteko pHarekin (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,8-1,5 eta 7,6-8,0 arteko pHarekin (muga-balioa). Amonioa (mg/L NH ₄): 1,0 (muga-balioa).
	Madril 80/1998 Dekretua, 1998ko maiatzaren 27ko Madrilgo Komunitateko AO	37° C-tan inkubatu ondoren, 10^2 ufc/ml muga-balioa	Koliforme totalak 10^2 ufc/100 ml	Gabezia/100ml	Gabezia 100 ml-tan	Salmonella spp gabezia 100/ml-tan	Koliforme fekalak: gabezia/100ml. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : gabezia/100ml. Estreptokoko fekalak: gabezia/100 ml. Parasito eta protozoak: gabezia. Algak, larbak edo organismo biziak: gabezia. Hondar-kloro askea: 0,4-1,2 mg/l. Gehieneko kloro totala 0,6mg/l zehaztutako kloro libre mailarekiko, betetzeko ura kloraminekin tratatu bada, kloroaren gehieneko maila 1,8mg/l-koa izango da. Uhertasuna: 1 UNF edo txikiagoa. PH 6,5 eta 8,5 artean. Amoniakoa 0,5 mg/l edo gutxiago.
	Kantabria. 72/2008 D., 56/2009 Dekretuak (2009/07/10 KAO) aldatua	Aerobio totalak 37°C-ra 200 ufc/ml (muga-balioa)			Gabezia 100ml-tan (muga-balioa)	Gabezia 100 ml-tan (muga-balioa)	
Hoztorreetako urak	Legionelosis prebenitu eta kontrolatzeari buruzko 865/2003 ED (03/07/18ko BOE)	Aerobio totalak 10.000ufc/ml-tik gora (1) Legionella > 100 10^3 ufc/litro (2) Legionella > 1.000 10^4 ufc/litro (3) Legionella > 10.000 ufc/litro (4)					865/2003 Errege Dekretuak analisisen maiztasunak ezartzen ditu, baita emaitza mikrobiologikoen arabera egin beharreko ekintzak ere. (1) Legionellaren laginketa egin eta erabilitako biozidaren eraginkortasuna egiaztatu. (2) 15 egunetara mantentzea berrikusi eta birlaginketa. (3) Ekintza zuzentzaileak, garbitasuna eta desinfekzioa, zenbaketa 15 egunetara egiaztatu eta bestelako neurriak. (4) Instalazioaren funtzionamendua gelditu eta beste neurri batzuk.

Beste batzuk	Legeria edo Gomendioa	Parametroa	Kalitate bikaina	Kalitate ona	Kalitate nahikoa	Beste muga batzuk. Azalpenak.
Ur kontinentalak	2006/7/EE Zuzentaraua (2006/03/04ko EEAO)	Heste-enterokokoak (UFC/100 ml)	200 (*)	400 (*)	330 (**)	Bainu-urek kalitate «gutxiegi» dutela esaten da, azken ebaluazio-aldiari dagozkion bainu-uren kalitateari buruzko datuetan, zerrendapen mikrobiologikoen perzentilaren balioak «kalitate nahikoa» balioak baino txarragoak direnean.
		<i>Escherichia coli</i> (UFC/100 ml)	500 (*)	1.000 (*)	900 (**)	
Kostako eta trantsizioko urak	2006/7/ EE Zuzentaraua (2006/03/04ko EEAO)	Heste-enterokokoak (UFC/100 ml)	100 (*)	200 (*)	185 (**)	<p>Zianobakterioek sortutako arriskuak:</p> <p>1. Bainu-uren profilak zianobakterioak ugaltzeko joera adierazten duenean, osasunerako arriskuen identifikazio aproposa egiteko aukera ematen duen kontrol egokia gauzatuko da.</p> <p>2. Zianobakterioen ugalketa gertatu eta osasunerako arriskua dagoela zehaztu edo susmatzen denean, kudeaketa-neurri egokiak berehala hartuko dira, jendearentzako informazioa barne, arrisku horien eraginpean egotea prebenitzeko asmoz.</p> <p>Beste parametro batzuk:</p> <p>1. Bainu-uren profilak makroalga edo itsas fitoplanktona ugaltzeko joera adierazten duenean, bere onargarritasuna eta osasunerako dituen arriskuak zehazteko ikerketak gauzatuko dira, eta kudeaketa-neurri egokiak hartuko dira, horien artean, jendearentzako informazioa.</p> <p>2. Bainu-uren ikuskapen bisual bat egingo da, honako hauek eragindako kutsadurarik dagoen ala ez zehazteko: hondakin mundruneztatuak, kristal, plastiko edo kautxuzko hondakinak edo bestelako hondakinak. Kutsadura-mota hau aurkitzen denean, kudeaketa-neurri egokiak hartuko dira; eta horien artean, beharrezkoa bada, jendea jakinaren gainean jarriko da.</p> <p>2000/60/EE Zuzentzarauko definizioak:</p> <p><i>Ur kontinentalak</i>: ur geldi edo korrente guztiak luraren gainazalean eta ur territorialen zabalera neurtzeko oinarritzat hartzen den lerrotik lurrerantz kokatutako lurpeko ur guztiak.</p> <p><i>Trantsizio-urak</i>: ibai-ahotik hurbil dauden azaleko ur masak, kostaldeko uretatik hurbil daudelako zati batez gaziak direnak, baina ur gezatako fluxuen eragin nabarmena jasotzen dutenak.</p> <p><i>Kostaldeko urak</i>: itsas zabalean milia nautiko bateko distantzian dagoen puntuen osotasuna duen lerrotik lurrerantz kokatutako azaleko urak, ur territorialen zabalera neurtzeko balio duen oinarri-lerrotik hurbilen dagoen puntutik eta, dagokienean, trantsizio-uren kanpoko mugaraino hedatzen direnak.</p>
		<i>Escherichia coli</i> (UFC/100 ml)	250 (*)	500 (*)	500 (**)	

Beste batzuk	Legeria edo Gomendioa	Analitika	Azalpenak.
Giza kontsumorako ez diren animalien azpiproduktuak. Tratamendu termikopean jarritako 1,2 eta 3 kategoriako materialak	2002/10/03ko 1774/2002 EE Erregelamendua (2002/10/10eko EEAO). Giza kontsumorako ez diren animalien azpiproduktuetan aplika daitezkeen arau sanitarioak ezartzen dituen	<i>Clostridium perfringens</i> gabezia 1 g-tan, tratamendu termikoaren ondoren hartutako lagina. Salmonella gabezia 25 g-tan k=5 c=0 m=0 M=0, biltegitratzean hartutako laginak. Enterobakterioak k=5 c=2 m=10 M= 3.10 ² biltegitratzean hartutako laginak.	Transformazio-solairuetako instalazioen tratamendu termikoak bete behar dituen baldintza mikrobiologikoak.
Biogas, konpostatze instalazio edo zabortegetarako 1 eta 2 kategoriako materialen transformazio-produktuak (tratamendu termikopean jarritakoak)	1774/2002 EE Erregelamendua, 2002/10/03koa (2002/10/10eko EEAO)	<i>Clostridium</i> delakoaren gabezia produktuaren 1 g-tan.	Tratamendu termikoaren ondoren zuzenean hartutako laginak. Ikus tratamendu termikoaren baldintza mikrobiologikoak. Ez dute bakterio patogeno termoerresistenteen esporarik edukiko.
Fermentazio-hondakinak eta biogas edo konpostatze instalazioen konposta	1774/2002 EE Erregelamendua, 2002/10/03koa (2002/10/10eko EEAO)	Salmonellaren gabezia 25 g-tan k=5 c=0 m=0 M=0 Enterobakterioak k=5 c=2 m=10 M= 3.10 ²	
Transformatutako animalia-proteinak eta pentsurako erabil daitezkeen bestelako produktuak (transformatutako animalia-proteinak, hemoderibatuak, ateratako koipeak eta arrain-olioa, esnea eta esnekiak, gelatinak, fosfato dikaltzikoak)	1774/2002 EE Erregelamendua, 2002/10/03koa (2002/10/10eko EEAO)	Salmonella gabezia 25 g-tan k=5 c=0 m=0 M=0 Enterobakterioak k=5 c=2 m=10 M= 3.10 ²	
Konpainia-animalientzako elikagaiak eta txakurrentzako osagarri murtzikatzaileak	1774/2002 EE Erregelamendua, 2002/10/03koa (2002/10/10eko EEAO)	Salmonella gabezia 25 g-tan k=5 c=0 m=0 M=0	Produkzio edo biltegitratze garaian, laginak ausaz hartu beharko dira, arau mikrobiologikoa betetzen dutela egiaztatzeko asmoz. Kontserban ez dauden transformatutako konpainia-animalientzako elikagaiek, euren masa osoan gutxienez 90°C-ko tratamendu termikoa jasan beharko dute.
Simaur transformatua eta simaur transformatuan oinarritutako produktuak	1774/2002 EE Erregelamendua, 2002/10/03koa (2002/10/10eko EEAO)	Salmonella gabezia 25 g-tan. Enterobakterioak < 10 ³ ufc/g.	Bakterio esporulatu eta toxigenikoen presentzia murrizteko tratamendu bat jasatea. Merkatuan martxan jartzeko, aipatutako baldintzak bete beharko dituzte.

ARGIBIDEAK ETA DEFINIZIOAK

k: lagina osatzen duten unitate-kopurua.

c: laginaren unitate-kopurua, bere bakterioen kopurua **m** eta **M** artean koka daitekeelarik.

m: bakterio-kopuruaren atalase-balioa.

M: bakterio-kopuruaren muga-balioa.

Aerobio mesofiloak: tauletan ezberdina den beste temperatura bat zehazten ez denean, parametro hori zehazteko inkubazio-tenperatura $31 \pm 1^\circ \text{C}$ dela ulertuko da.

Gab.: gabezia.

ufc/g: gramoko kolonia osatzen duen unitatea.

Proben emaitzen interpretazioa:

Baldin eta m eta M balioak badaude

- egokia, erreparatutako balio guztiak $\leq m$ badira.
- onargarria, c/n balioen gehienekoa m eta M artean badago, eta erreparatutako gainerako balioak $\leq m$ badira.
- desegokia, erreparatutako balio bat edo batzuk $> M$ badira, edo c/n balioak baino gehiago m eta M artean aurkitzen badira.

Baldin eta balio bat baino ez badago

- Egokia, erreparatutako balio guztiek bakterioaren gabezia adierazten badute.
- Desegokia, edozein laginetan bakterioaren presentzia detektatzen bada.

2073/2004 EE Errgelamenduak (2005/12/22ko EBAO), 1441/2007 EE Erregelamenduak (2007/12/07ko EBAO) aldatutakoa, horrela definitu du:

Irizpide mikrobiologikoa: produktu edo elikagaien lote edo prozesu baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, honako hauetan oinarrituz: mikroorganismoen gabezia, presentzia edo kopurua, edota bere toxina/metabolitoen kantitatea, masa-unitateka, bolumena, gainazala edo lotea.

Elikagaien segurtasun-irizpidea: produktu edo elikagaien lote baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, eta merkaturatutako produktuetan aplikatu daitekeena.

Prozesuaren higie-ne-irizpidea: produkzio-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea. Irizpide hau ezin da merkaturatutako produktuetan aplikatu, eta kutsadura-balio ohargarri bat ezartzen du, zeinen gainetik neurri zuzentzaileak ezarri behar diren, elikagaiei buruzko legeriaren arabera prozesuaren higie-ne mantentzeko.

Irizpide mikrobiologikoen betetzea: ezarritakoaren arabera emaitza egokiak edo onargarriak lortzea, irizpideetarako finkatutako balioekin konparatuz probak egitean, lagin-hartzearen bitartez, analisia egitea eta ekintza zuzentzaileak ezartzea, elikagaiei buruzko legeria eta eskumena duten agintarien jarraibideak kontuan hartuta.

Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak: ekoizle edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenerako bideratutako elikagaiak, mikroorganismo arriskutsuak deuseztatu edo maila onargarri batera murrizteko kozinatu edo bestelako transformazio-mota eraginkorrik egiteko premiarik gabe.

Erregelamenduak, honako elikagai hauen prozesuen higiene eta elikagaien segurtasuneko irizpideak ezartzen ditu:

A) Elikagaien segurtasun-irizpideak: produktu edo elikagaien lote baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, eta merkaturatutako produktuetan aplikatu daitekeena.

L. monocytogenes bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako kontsumitzeko prest dauden elikagaietan.

L. monocytogenes elikagaiak produzitu dituen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen *L. monocytogenes* delakoaren garapena onar dezaketen kontsumitzeko prest dauden elikagaietan, produktuak bere balio-bizitzan zehar 100 ufc/g muga gaindituko ez duela frogatu ezin duenean.

L. monocytogenes kontsumitzeko prest dauden beste elikagai batzuetan eta *E. coli* en bizirik dauden molusku bibalboak.

Salmonella elikagaien kategoria ezberdinetan.

Enterotoxina estafilokozikoak esnekietan.

Enterobacter sakazakii bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta sei hilabetetik beherako bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuak.

Histamina, histidina eduki altua duten arrain-espezietatik datozen arrantzako produktuetan.

B) Prozesuen higiene-irizpideak: produkzio-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea. Irizpide hau ezin da merkaturatutako produktuetan aplikatu, eta kutsadura-balio ohargarri bat ezartzen du, zeinen gainetik neurri zuzentzaileak ezarri behar diren, elikagaiei buruzko legeriaren arabera prozesuaren higiena mantentzeko.

B 1.) Haragia eta produktu deribatuak

Bakterio aerobio kolonien zenbaketa eta *Enterobacteriaceae* behi, ardi, ahuntz, zaldi eta txerri azienden kanaletan.

Salmonella kanaletan.

E. coli eta kolonien zenbaketa haragi txikitu, haragi-prestakin eta mekanikoki bereizitako haragian (MBH).

B 2) Esnea eta esnekiak

Enterobacteriaceae bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta sei hilabetetik beherako bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuak.

E. coli *Enterobacteriaceae* (elikagaien beste kategoria batzuk) eta estafilokoko koagulasa positiboak.

B 3) Arrautza-produktuak

Enterobacteriaceae arrautza-produktuetan.

B 4) Arrantzako produktuak

E. coli krustazeo eta molusku egosien produktu zuritu eta burugabeetan.

Estafilokoko koagulasa positiboak krustazeoetan eta molusku egosi eta zurituetan.

B 5) Barazkiak, frutak eta produktu deribatuak

E. coli fruta eta barazki zatikatuetan (kontsumitzeko prest) eta pasteurizatu gabeko fruta eta barazkien zukuetan (kontsumitzeko prest daudenak).