

PRAVILNIK

O UVJETIMA U POGLEDU MIKROBIOLOŠKE ISPRAVNOSTI KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI ŽIVEŽNE NAMIRNICE U PROMETU (Službeni list SFRJ br. 45/83)

I. OPĆE ODREDBE

Član 1.

Živežne namirnice koje se stavljaju u promet na domaćem tržištu (u nastavku teksta »namirnice«), moraju u pogledu mikrobiološke ispravnosti udovoljavati uvjetima što ih propisuje ovaj pravilnik.

Član 2.

Ako ovim pravilnikom za pojedinu namirnicu nisu propisani posebni uvjeti u pogledu mikrobiološke ispravnosti, na odgovarajući će se način primjenjivati odredbe koje se odnose na mikrobiološku ispravnost srodnih namirnica.

Član 3.

Pod brojem mikroorganizama u 1 g (ml) namirnice, prema ovom pravilniku, razumijeva se broj mikroorganizama izraslih na podlozi hranjivog agara po propisanim metodama za obavljanje mikrobioloških analiza i superanaliza namirnica.

II. OPĆI UVJETI U POGLEDU MIKROBIOLOŠKIH SVOJSTAVA NAMIRNICA

Član 4.

Ako ovim pravilnikom za pojedine namirnice nije drugačije određeno, namirnice u prometu ne smiju sadržavati:

- 1) bakterije *Salmonella* vrste u 25 g (ml),
- 2) koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,01 g (ml),
- 3) sulfitoreducirajuće klostridije u 0,01 g (ml),
- 4) *Proteus* vrste u 0,001 g (ml),
- 5) *Escherichia coli* u 0,001 g (ml).

III. POSEBNI UVJETI U POGLEDU MIKROBIOLOŠKIH SVOJSTAVA POJEDINIH NAMIRNICA

1. Meso i mesni proizvodi

Član 5.

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

Sirovo meso u manjim komadima ili konfekcionirano meso te sirovo meso peradi u trupovima i komadima ne smije sadržavati sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 g.

Član 6.

Usitnjeno (mljeveno) sirovo meso, oblikovano usitnjeno (mljeveno) sirovo meso i kobasice za pečenje ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,1 g ni *Proteus* vrste u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 3.000.000 u 1 g.

Član 7.

Trajne kobasice, domaća šunka, pršut (dalmatinski, kraški) i sve vrste suhomesnatih proizvoda u komadima, suha vratina (bundiola), sokol, suha svinjska i goveđa pečenica, goveđa, ovčja i kozja pastrma, suhe glave, suhe koljenice, svinjski i goveđi dimljeni jezici, suha slanina (podbradnjak, tirolska, carska, mesnata, trbušna, papricirana, obarena) i drugi proizvodi ove vrste ne smiju sadržavati u 0,1 g *Escherichia coli*, *Proteus* vrste, koagulaza pozitivne stafilokoke ni sulfitoreducirajuće klostridije.

Član 8.

Šunkarica, tirolska kobasica, kranjska kobasica, lovačka kobasica, ljetna kobasica, goveđa kobasica, hrenovke, safalade, pariška kobasica, ekstra-kobasica i druge polutrajne i obarene kobasice ne smiju sadržavati *Escherichia coli* i *Proteus* vrste u 0,01 g ni sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 g.

Član 9.

Tlačenica (švargla), krvavica, kavurma, jetrenjača (džigernjača), jetrena pašteta u crijevu i druge vrste kuhanih kobasica (kobasica od ponutrica) ne smiju sadržavati u 0,01g *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*.

Član 10.

Dehidrirani mesni proizvodi s dodacima ili bez dodataka, koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju, ne smiju sadržavati *Escherichia coli* i *Proteus* vrste u 0,01 g ni sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 g.

Član 11.

Šunka i plečka u limenki, kare u limenki, vratina u limenki, prešana (stlačena) šunka, šunka ili plečka u plastičnoj ambalaži, teletina u želeu i ostale vrste pasteriziranih mesnih konzervi što se čuvaju na temperaturi do 10°C ne smiju sadržavati u 0,1 g *Escherichia coli*, *Proteus* vrste, koagulaza pozitivne stafilokoke ni sulfitoreducirajuće klostridije.

Uvjetima iz stava 1. ovog člana moraju udovoljavati pasterizirane polukonzerve riba, rakova, školjkaša, žaba, puževa i kornjača.

Član 12.

Konzerve mesa u komadima, konzerve mesa u vlastitom soku, konzerve usitnjena mesa, konzerve krupnije i sitnije usitnjena mesa, konzerve fino usitnjena mesa, jela od mesa i ponutrica ili mesnih proizvoda s povrćem ili bez povrća ili drugih namirnica biljnog porijekla, u limenkama, kobasice u limenkama i ostale konzerve te vrste koje se obrađuju na temperaturi višoj od 100 °C u pravilu moraju biti sterilne. Nesterilni uzorci ne smiju sadržavati više od 300 mikroorganizama saprofita u 1 g.

Uvjetima iz stava 1. ovog člana moraju udovoljavati konzerve riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, puževa, žaba i kornjača što se obrađuju na temperaturi višoj od 100°C.

Član 13.

Svježa riba u komadima težim od 0,5 kg ne smije sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 1.000 u 1 g.

Svježa riba težine do 0,5 kg mora udovoljavati uvjetima iz člana 4. ovog pravilnika.

Član 14.

Smrznuta riba, smrznuti rakovi i kornjače u komadima težim od 0,5 kg ne smiju sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 1.000 u 1 g.

Član 15.

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

Član 16.

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

Član 17.

Svježa morska riba, smrznuta morska riba, riblje konzerve i pasterizirane riblje polukonzerve ne smiju sadržavati histaminske ni histaminu slične tvari u količinama koje kod kunića u biološkom pokusu izazivaju anafilaktični šok.



2. Mlijeko i mliječni proizvodi

Član 18.

Sirovo mlijeko ne smije sadržavati više od 3.000.000 mikroorganizama u 1 ml.

Član 19.

Sterilizirano mlijeko i sterilizirani mliječni napici u pravilu moraju biti sterilni. Nesterilni uzorci ne smiju sadržavati više od 100 mikroorganizama saprofita u 1 ml.

Član 20.

Mlijeko u prahu, svih vrsta, ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g ni sulfitoreducirajuće klostridije u 0,01 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 21.

Pasterizirano mlijeko u originalnom pakovanju, dok je uskladišteno u mljekari, ne smije sadržavati u 1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 30.000 u 1 ml.

Pasterizirano mlijeko u času prodaje potrošačima ne smije sadržavati u 0,1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 100.000 u 1 ml.

Član 22.

Zgusnuto zaslađeno mlijeko i zgusnuto zaslađeno obrano mlijeko ne smiju sadržavati u 1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 30.000 u 1 ml.

Zgusnuto nezaslađeno mlijeko i zgusnuto nezaslađeno obrano mlijeko ne smiju sadržavati mikroorganizme u 1 ml.

Član 23.

Kiselomlijeko, jogurt, kefir i fermentirani mliječni napici, dok su uskladišteni u mljekari, ne smiju sadržavati u 0,1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli.

Kiselomlijeko, jogurt, kefir i fermentirani mliječni napici u času prodaje potrošačima ne smiju sadržavati u 0,01 ml Proteus vrste ni Escherichia coli.

Član 24.

Mliječni napici od pasteriziranog mlijeka i mliječni napici od pasteriziranoga obranog mlijeka ne smiju sadržavati u 0,1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 100.000 u 1 ml.

Član 25.

Kiselomlijeko i slatko vrhnje ne smije sadržavati u 0,1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste, kvasce ni Escherichia coli.

Pasterizirano slatko vrhnje, pasterizirano slatko vrhnje za kavu, pasterizirano kiselomlijeko i pasterizirano tučeno slatko vrhnje ne smiju sadržavati u 0,1 ml koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste ni Escherichia coli.

Pasterizirano slatko vrhnje, pasterizirano slatko vrhnje za kavu i pasterizirano tučeno slatko vrhnje ne smiju sadržavati više od 50.000 mikroorganizama u 1 ml.

Sterilizirano slatko vrhnje i sterilizirano slatko vrhnje za kavu ne smiju sadržavati mikroorganizme u 1 ml.

Član 26.

Maslac ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g lipolitične bakterije u 0,001 g.

Skorup ne smije sadržavati Escherichia coli i Proteus vrste u 0,01 g ni lipolitične bakterije u 0,001 g.

Član 27.

Sirevi ne smiju sadržavati:

- 1) meki sirevi — Escherichia coli i Proteus vrste u 0,01 g;
- 2) tvrdi sirevi — koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g;
- 3) topljeni sirevi — koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 10.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 28.

Sladoled i sladoledne smjese ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke u 1 g, ni sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 50.000 u 1 g.

Prašak za sladoled ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 30.000 u 1 g.

3. Začini, bjelančevinski preparati i aditivi

Član 29.

Prirodni začini i njihove mješavine koji su sterilizirani ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 1.000 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 100.000 u 1 g.

Prirodni začini i njihove mješavine koje se upotrebljavaju u proizvodnji namirnica što podliježu toplinskoj obradi najmanje na temperaturi pasterizacije, ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke i sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 g, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,01 g, ni više od 10.000 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 5.000.000 u 1 g.

Član 30.

Ekstrakti začina u tekućem stanju i njihove mješavine ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 1 ml, ni više od 500 kvasaca i plijesni u 1 ml. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 1.000 u 1 ml.

Član 31.

Ekstrakti začina koji se nanose na krute komponente (šećer, sol i dr.) te njihove mješavine ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 32.

Mješavine ekstrakata začina i prirodnih začina ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke i sulfitoreducirajuće klostridije u 0,01 g, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 100.000 u 1 g.

Član 33.

Glutinsko brašno, suha krvna plazma, krv i hemoglobin, inaktivirani kvasac u prahu, strukturne biljne bjelančevine, izolati bjelančevina, kazeinati, razni koncentratni bjelančevina i mješavine navedenih preparata ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Escherichia coli i Proteus vrste u 0,1 g, ni više od 500 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 34.

Aditivi i mješavine aditiva ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 1.000 u 1 g.

Član 35.

Mješavine aditiva i drugih komponenata ne smiju sadržavati sulfitoreducirajuće klostridije i Escherichia coli u 0,1 g, Proteus vrste u 0,01 g, ni više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 50.000 u 1 g.

Član 36.

Prehrambena želatina koja se upotrebljava u proizvodnji dijetetskih namirnica ne smije sadržavati u 1 g koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli, ni više od 1.000 mikroorganizama.

Prehrambena želatina koja se upotrebljava u proizvodnji namirnica što ne podliježe toplinskoj obradi ne smije sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 5.000 u 1 g.

Prehrambena želatina koja se upotrebljava u proizvodnji namirnica što podliježe toplinskoj obradi ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilocoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, ni više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 10.000 u 1 g.

4. Ostale živežne namirnice

Član 37.

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

Član 38.

Gotova smrznuta jela od mesa, ponutrica i dodataka ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, ni više od 100.000 mikroorganizama i 10.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g.

Član 39.

Gotova smrznuta jela od povrća ili namirnica biljnog porijekla, s dodatkom ili bez dodatka mesa, mesnih proizvoda ili ponutrica, ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, ni više od 100.000 mikroorganizama i 10.000 aerobnih sporogenih bakterija u 1 g.

Član 40.

Gotova jela od mesa, ponutrica i dodataka, pripremljena u restoranima i drugim objektima, ne smiju sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 10.000 u 1 g.

Član 41.

Gotova jela od povrća ili namirnica biljnog porijekla, s dodatkom ili bez dodatka mesa, proizvoda od mesa ili ponutrica, pripremljena u restoranima i drugim objektima, ne smiju sadržavati u 0,1 g koagulaza pozitivne stafilokoke, *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 10.000 u 1 g.

Član 42.

Sirila svih vrsta ne smiju sadržavati u 1 g (ml) koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*. Broj mikroorganizama ne smije biti veći od 10.000 u 1 g (ml).

Član 43.

svježa jaja u ljusci ne smiju sadržavati bakterije *Salmonella* vrste u 50 g ni kvasce i plijesni u 1 g.

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

Smrznuta tučena jaja ne smiju sadržavati bakterije *Salmonella* vrste u 50 g, sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 g, *Escherichia coli* u 0,01 g, ni više od 500.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 44.

Smrznuta tijesta ne smiju sadržavati više od 500.000 mikroorganizama ni više od 1.000 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 45.

Tjestenina svih vrsta, ne smije sadržavati u 1 g više od 100.000 mikroorganizama, više od 10.000 aerobnih sporogenih bakterija ni više od 10.000 kvasaca i plijesni.

Član 46.

Pune čokolade u pločama, punjene čokolade i čokoladni deserti, nugat, marcipan, rahatlokum, industrijski proizvedeni i pakirani kolači i drugi proizvodi te vrste ne smiju sadržavati u 0,1 g *Proteus* vrste ni *Escherichia coli*, a u 1 g više od 30.000 mikroorganizama, više od 1.000 aerobnih i sporogenih bakterija ni više od 1.000 kvasaca i plijesni.

Član 47.

Bomboni, dražeji, žvakače gume, keks, vafli, peciva, oblate i drugi proizvodi te vrste ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g ni više od 1.000 aerobnih sporogenih bakterija i više od 1.000 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 48.

Mlječne industrijske kreme u originalnom pakovanju ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke u 1 g, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,01 g, ni više od 30.000 mikroorganizama u 1 g.

Kolači s kremom i kreme ne smiju sadržavati *Escherichia coli* u 0,01 g ni više od 100.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 49.

Šećer ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g ni više od 10.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 50.

Majoneza, slačica (senf), koncentrat za juhe i koncentrat za juhe s dodacima ne smiju sadržavati *Escherichia coli* u 0,1 g ni više od 100.000 mikroorganizama u 1 g.

Salate s majonezom ne smiju sadržavati *Escherichia coli* u 0,01 g ni više od 500.000 mikroorganizama u 1 g.

Član 51.

Margarin ne smije sadržavati *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,01 g ni lipolitične bakterije u 0,001 g.

Član 52.

Nepasterizirano pivo ne smije sadržavati *Escherichia coli* u 1 ml. Pasterizirano pivo ne smije sadržavati *Escherichia coli* u 10 ml ni koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije i *Proteus* vrste u 0,1 ml.

Član 53.

Smrznuto voće i smrznuto voće u sirupu ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g ni više od 100.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 54.

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

Član 55.

Sušeno povrće ne smije sadržavati više od 200.000 mikroorganizama ni više od 10.000 kvasaca i plijesni u 1 g.

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

Član 56.

Ušećereno voće ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g ni više od 100.000 mikroorganizama i više od 1.000 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 57.

Prženi kikiriki s ljuskom, razne sjemenke i leblebije ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,001 g, ni više od 100.000 mikroorganizama i više od 1.000 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 58.

Prženi kikiriki bez ljuske, slani bademi i slični proizvodi te vrste pakirani u limenke ili drugu hermetički zatvorenu ambalažu ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,001 g, ni više od 10.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 59.

Pasterizirani proizvodi od voća, povrća i gljiva ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,001 g, ni više od 10.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 60.

Konzerve voća, povrća i gljiva što se obrađuju na temperaturi višoj od 100° C u pravilu moraju biti sterilne. Nesterilni uzorci ne smiju sadržavati više od 300 mikroorganizama saprofita u 1 g.

Član 61.

Pržena kava ne smije sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, *Proteus* vrste i *Escherichia coli* u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,001 g, ni više od 100.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 62.

Kakao u prahu i mljevena kava u vakuumiranoj ambalaži ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreduci-



rajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 g, lipolitične bakterije u 0,001 g, ni više od 10.000 mikroorganizama i više od 100 kvasaca i plijesni u 1 g.

Član 63.

Voćni sokovi i osvježavajući voćni napici ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 ml, ni više od 100 mikroorganizama u 1 ml.

Koncentrirani voćni sokovi, voćni sirupi i aromatizirani sirupi ne smiju sadržavati koagulaza pozitivne stafilokoke, sulfitoreducirajuće klostridije, Proteus vrste i Escherichia coli u 0,1 ml, ni više od 200 mikroorganizama u 1 ml.

Član 64.

Osvežavajuća gazirana bezalkoholna pića ne smiju sadržavati Proteus vrste i Streptococcus faecalis u 100 ml, koagulaza pozitivne stafilokoke i sulfitoreducirajuće klostridije u 0,1 ml, više od 100 mikroorganizama u 1 ml ni više od 10 koliformnih bakterija u 100 ml određenih kao najvjerojatiji broj.

IV. OSTALE ODREDBE

Član 65.

Ako se mikrobiološkim ispitivanjem utvrdi da namirnice iz čl. od 4. do 64. ovog pravilnika u pogledu mikrobiološke ispravnosti ne udovoljavaju uvjetima što ih propisuje ovaj pravilnik, te se namirnice smatraju higijenski neispravnima.

Iznimno od odredbe stava 1. ovog člana namirnice se ne smatraju higijenski neispravnima ako je broj mikroorganizama i broj kvasaca i plijesni u 1 g (ml) povećan do 50 % prema broju mikroorganizama što ih po odredbama ovog pravilnika te namirnice mogu sadržavati, ako takve namirnice u pogledu mikrobiološke ispravnosti udovoljavaju ostalim uvjetima propisanim ovim pravilnikom.

Član 66.

Ako namirnice iz čl. 5, 6, 13, 14, 15, 18, 20, 25 i 26, člana 27. toč. 1) i 2) i člana 43. st. 2. i 3. ovog pravilnika u pogledu mikrobiološke ispravnosti ne udovoljavaju uvjetima što ih propisuje

ovaj pravilnik, osim uvjetima predviđenim u odredbama o sadržaju bakterija Salmonella vrste, koagulaza pozitivnih stafilokoka i sulfitoreducirajućih klostridija, a imaju nepromijenjena organoleptička svojstva, mogu se obrađivati odnosno upotrebljavati kao sirovine za proizvodnju drugih namirnica, uz ove uvjete:

1) namirnice iz čl. 5, 6, 13, 14. i 15. ovog pravilnika — ako se toplinski obrade na temperaturi najmanje 70° C u sredini proizvoda;

2) namirnice iz čl. 18, 20, 25. i 26. stava 2. ovog pravilnika — ako se toplinski obrade najmanje na temperaturi pasteurizacije;

3) namirnice iz člana 26. stava 1. ovog pravilnika — ako se upotrijebe kao sirovina za proizvodnju masla;

4) namirnice iz člana 27. toč. 1) i 2) ovog pravilnika — ako se upotrijebe kao sirovine za proizvodnju topljenih sireva ili ako se toplinski obrade najmanje na temperaturi pasteurizacije;

5) namirnice iz člana 43. st. 2. i 3. ovog pravilnika — ako se upotrijebe kao sirovine za proizvodnju tjestenina.

Namirnice iz stava 1. ovog člana mogu se obrađivati odnosno upotrebljavati kao sirovine za proizvodnju drugih namirnica samo u organizacijama udruženog rada koje udovoljavaju propisanim uvjetima za toplinsku obradu odnosno za proizvodnju namirnica, i to pod kontrolom nadležnih inspeksijskih organa.

Član 67.

Na dan stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje važiti Pravilnik o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati živežne namirnice u prometu («Službeni list SFRJ», br. 2/80 i 25/81).

Član 68.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u «Službenom listu SFRJ».

Br. 543
Beograd, 17. svibnja 1983.

Predsjednik
Saveznog komiteta za rad,
zdravstvo i socijalnu zaštitu
dr. Đorđe Jakovljević, v. r.