

**ARAU-BILDUMA:**  
**ELIKAGAIEN ETA ANTZEKOEN ARAU BIOLOGIKOAK (gainazalak, kontsumorako urak eta azpiproduktuak)**

**ETA OSASUN-INTERESEKO BESTE HAINBAT PARAMETRO FISIKO-KIMIKO**

**2021eko URTARRILAREN 1ean eguneratua**

**normasmicroyetiquetado@gmail.com**

**SARRERA**

Espero dugu bilketa honek baliagarria izaten jarraitzea elikadura-higienearen arloan lan egiten dugun teknikariontzat.

MANUEL MORAGAS ENCUESTRA, BILBOKO UDALEKO ELIKADURA-OSASUN ETA KONTSUMOKO ikuskatzaile erretiratua.  
SANTIAGO VALCÁRCEL ALONSO (OSASUN SAILA, BIZKAIKO LURRALDE ORDEZKARITZA, EUSKO JAURLARITZA). Rekalde zumarkalea 39A. 48008 BILBO.

Edizioak: 1998ko urtarrila 2003ko urtarrila 2005eko urtarrila 2007ko urtarrila 2010eko urtarrila 2014ko urtarrila 2017ko urtarrila **2021eko urtarrila**  
2000ko azaroa 2003ko martxoa 2006ko urtarrila 2008ko urtarrila 2012ko urtarrila 2015eko urtarrila 2019ko urtarrila  
2002ko urtarrila 2004ko urtarrila 2006ko urria 2010ko martxoa 2013ko urtarrila 2016ko urtarrila 2020ko urtarrila

**Gorritz daude nabarmenduta 2020ko aurreko edizioetatik aldaturikoak.**

**AURKIBIDEA:**

**Bildutako azken irizpide mikrobiologikoak 2. or.**  
**Elikagaiak ordena alfabetikoan 3. or.**  
**Listeria m. irizpidea elikagaietan 4. or.**  
**Elikagai bakoitzaren arauak ordena alfabetikoan 5-68 or.**

1. **Narrasti-haragia** (15. or.) 2020/205 (EB) Erregelamendua, 2073/2005 (EE) Erregelamendua aldatzen duena, narrasti-haragiko salmonellari dagokionez <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2020-80216>
2. **Esne gordina**, kontsumitzaileari edo esne-industriari zuzenean bideratua. 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzeari buruzkoa. 2020/12/10eko BOE <https://www.boe.es/eli/es/rd/2020/12/09/1086>
3. **Haragiak**, laginketa mikrobiologikoen maiztasuna. 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzeari buruzkoa. 2020/12/10eko BOE, 15. artikulua. Laginketen maiztasuna murriztea. Eskorta-hegaztien haragi txikitua, haragi-prestakinak eta haragi freskoa kantitate txikitik ekoizten duten hiltegiak eta establezimenduak.
4. **Ur berroneratuak**/ura berrerabiltzea. 2020/741 (EB) Erregelamendua. EBAO, 2020/06/5. <https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf>
5. **Elikagai berriak** Kakao-mamiaren azukrea. 1634/2020 (EB) Erregelamendua; **Kafe-orrien infusioa** 2020/917 (EB) Erregelamendua; **Txiaren hazi-hautsak** 2020/500 (EB) Erregelamendua; **Yarrowia legamia-biomasa**, 2020/1822 (EB) Erregelamendua. **Perretxiko-irina** D2 bitaminarekin, 2020/1163 (EB) Erregelamendua; **Lacto-N-tetraosa**, 2020/484 (EB) Erregelamendua.
6. **Lagun egiteko animalientzako elikagai gordinak**, 2020/762 Erregelamendua, 2020/06/10eko EBAO, 142/2011 Erregelamendua aldatzen duena.
7. **Kakaoa**, Theobroma kakaoa, kakao-mamiaren zukua eta zuku kontzentratua. 2020/206 (EB) Erregelamendua. EBAO, 2020/2/17
8. **Elikagai berriak: difukosil-laktosa** 2019/1979 (EB) Erregelamendua; **fenilkapsaizina** 2019/1976 (EB) Erregelamendua; **behi-esnearen serum basikoaren** proteina isolatua, 2019/1686 (EB) Erregelamendua; Betaina, 2019/1294 (EB) Erregelamendua.
9. **Igerilekuak Andaluzian** [https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/108/BOJA19-108-00020-8555-01\\_00156898.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/108/BOJA19-108-00020-8555-01_00156898.pdf), eta hutsen zuzenketa, [https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/BOJA%20correcci%C3%B3n%20de%20errores\\_0.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/BOJA%20correcci%C3%B3n%20de%20errores_0.pdf)
10. **Pasteurizatu gabeko fruitu- eta barazki-zukuak**, ontziratutako fruta eta barazki zatituak, hazi ernamuinduak (kontsumorako prest) eta kimuak, landare-kontserbak, Euskal Autonomia Erkidegoa. Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa; 2019ko otsailaren 5eko Agindua (EHAA, 2019/02/21).
11. **Gozogintza, okintza eta irinak** Euskal Autonomia Erkidegoan. Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa; 2019ko otsailaren 5eko Agindua (EHAA, 2019/02/21), [https://www.legegunea.euskadi.eus/eli/es-pv/o/2019/02/05/\(3\)/dof/eus/html/x59-contfich/eu/](https://www.legegunea.euskadi.eus/eli/es-pv/o/2019/02/05/(3)/dof/eus/html/x59-contfich/eu/)
12. **Hazi ernamuinduak, fruta-zukuak**, 2019ko otsailaren 7ko 2019/229 Erregelamendua, irizpide mikrobiologikoei, hazi ernamuinduetako *Listeria monocytogenes*ari eta pasteurizatu gabeko fruta- eta barazki-zukuei (kontsumorako prest) buruzko 2073/2005 Erregelamendua aldatzen duena.
13. **Elikagai peptido berriak**, izkirak, ahabia gorria, behi-esnearen serum-proteinak, soja-aterakina, F laktosa, arrautza-mintz hidrolizatua, 46-48 or.
14. **Urak** (maiztasuna, metodoa eta laginketa-puntuak «ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak»). 902/2018 Errege Dekretua, honako hiru hauek aldatzen dituena: 140/2003, 1798/2010 eta 1799/2010 Errege Dekretuak. <https://www.boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf> pág. 6,7.
15. **Esne gordina**, esne gordinaren salmenta zuzena (Katalunian). Kataluniako Gobernua. 163/2018 Dekretua. 33. or.
16. **Pastelak**, Gozotegietako Autokontrol Planeko arau mikrobiologikoak. Eusko Jaurlaritza, Osasun Saila. 2018ko ekaina, 43. or.
17. **Gainazalak**, Gozotegietako Autokontrol Planeko garbitasuna egiaztatzea. Eusko Jaurlaritza, Osasun Saila. 2018ko ekaina, 61. or.
18. **Gorrimin gehigarria**, E-120 Az. karminikoa, 2018/1472 Erregelamendua, EBAO, 2018/10/03 (ikus ongarri eta gehigarriak, 17. orrialdea)
19. Granjetako **urak**, arrautzak, esne eta esnekiak eta izozki ez industrialak. Agindua, EHAA, 2018/01/26.
20. **Esnea, esne-gaina eta gaztak, elaborazio ez-industrialak**, Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.
21. **Akrilamida mailak** jaki batzuetan, 2017/2158 (EB) Erregelamendua: <https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf> 54. or.

	Or.		Or.
ELIKAGAIAK: <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> , IRIZPIDEAK	4	HISTAMINA arrainetan	Ikus 56. or.
OLIOAK	5	HORTXATAK	34
MAHAIKO OLIBAK	5	BARAZKIAK. Ikus frutak, entsaladak eta abar, 27. or.	
		ARRAUTZA. Ikus oboproduktuak 49. orrialdean, eta arrautza gordina duten elikagaiak 23. orrialdean.	
AKRILAMIDA	Ikus 60. orrialdean.	JARABEAK	34
AFLATOXINAK	Ikus 61. orrialdean.	ESNE gordina, pasteurizatu antzutua, UHT.	35-38
GEHIGARRIAK eta entzimak. Ikus, halaber, ongarriak, espeziak eta gehigarriak, 25. orrialdea	5	ESNEA ETA ESNEKIAK, gaztak, esne-gaina, jogurtak, gurina eta abar.	38-43
Giza kontsumorako urak, sareko ura eta giza kontsumorako beste hainbat ur	6	Ostalaritzan egindako MAIONESA, ikus 45. orrialdea; oboproduktuak, 49. orrialdea.	45
Kontsumo publikoko UR ontziratutako, ur mineralak.	7	MIKOTOXINAK	Ikus 56. orrialdean
UR prestatuak, itsasoko ur ontziratua,	8-9	GURINA eta esne-gaina	Ikus 43. orrialdean
IGERILEKUKO URAK, hozte-dorreetak	9	EZTIA	43
URAK, bainatzekoak, kostakoak, kanalen garbiketarako, ureztatzekoak, <b>berroneratuak</b> , nekazaritzarakoak (agerraldien arriskua 54)	12	MOLUSKUAK	Ikus arrainetan, 44.-45. orrialdeak
AIREA girotzeko sistemetakoa airea	Ikus 65. orrialdea	Elikagai berriak (ahabiak, seruma, izkiroi-peptidoak, soja estraktua, flaktosa)	46-47
ANTXOAK	Ikus arrainetan, 52. orrialdea	ELIKAGAI BERRIAK (Betaina, kurkubia, prolil-oligopeptidasa, <b>kakao-azukrea, txia</b> )	47-48
AZUKREA	13	OKRATOXINAK.....	Ikus 63. orrialdean
EDARI FRESKAGARRIAK	13	OBOPRODUKTUAK	49
EDARI ALKOHOLDUNAK	13	OGIA ETA OGI BEREZIAK	49
ERNAMUINAK. Ikus hazi ernamuinduak eta ernamuinak (haziak eta ureztatzeko ura) 55. orrialdean		JANARI-PASTAK	50
KAKAOA, <b>KAKAO-ZUKUA</b> , TXOKOLATEA ETA DERIBATUAK	13	PASTELGINTZA, opilak eta gozogintza	51
KAFEAK	14	PATATA FRIJITUAK ETA APERITIBOKO PRODUKTUAK (akrilamida-patatak, 60. orrialdea)	51
SALDAK, KONTSOMEAK, ZOPAK ETA KREMAK	14	ARRAINA. ARRANTZA-PRODUKTUAK, MOLUSKUAK ETA ABAR.....	52-56
GOZOKIAK, TXIKLEAK, KONFITEAK ETA LITXARRERIAK	14	PLATER PRESTATUAK. Ikus janarrietan edo kontserbetan	21-24 orrialdeak
KANALAK	15	BULARREKO HAURRENTZAKO JAKI PRESTATUAK	Ikus janarrietan, 23-24 orrialdeak.
HARAGIAK 15, HARAGI TXIKITUA 16, MBH ETA PRESTAKINAK 17, HARAGI-PRODUKTUAK 19	15-20	ARRANTZA-PRODUKTUAK, Histaminari dagokionez	53
ZEREALAK, malutatan eta hedatuak	21	HARAGI-PRODUKTUAK. Ikus haragietan	15-20 orrialdeak
GARAGARDOA	21	GAZTA. Ikus esne eta esnekietan	40-42 orrialdeak
<i>CLOSTRIDIUM butyricum</i> (elikadura-osagaia). Ikus elikagai berrietan	43. orrialdea	GATZ ONTZIRATUA ETA GATZUNA	57
KOLAGENOA. Ikus gelatina eta kolagenoetan	29. orrialdea	MAHAIKO SALTSAK.....ARRAIN-SAL TSA hartzidura bidez	Ikus 56. orrialdea
GOZAGARRIAK, ESPEZIAK ETA GEHIGARRIAK	25	ERDI-KONTSERBAK. Ikus kontserbetan.	24 26 orrialdeak.
JANARI PRESTATUAK, plater prestatuak, prestakin dietetikoak, bularreko haurrentzakoak eta abar.	21-24	HAZI ERNAMUINDUAK eta ERNAMUINAK, eta haiek ureztatzeko ura	58
GOZAGARRIAK ETA ESPEZIAK,	25	LANEKO GAINAZALAK, manipulaziorako, hiltegiatiko kontrola	66. orrialdea
KONFITURAK	25	TEA ETA DERIBATUAK....	59
KONTSERBAK ORO HAR ETA ERDI-KONTSERBAK	26-27	TOXINAK. Aflatoxinak, mikotoxinak	Ikus 60-61 orrietan
MAMIA ETA ESNEAREN ENTZIMA KOAGULATZAILEAK	27	TURROI ETA MAZAPANAK	59
DIETETIKOAK ETA PRESTAKINAK BULARREKO HAURRENTZAT ETA JARRAIPENEKOAK	27	OZPINAK	59
ENTSALADAK, 4. SORTA, FRUTAK; 5. SORTA	Ikus frutak, 27-28 orrialdeak	JOGURTA	Ikus esnekietan, 44. orrialdea
ENTZIMAK	Ikus gehigarrietan.	FRUTA-ZUKUAK eta barazkiak, pasteurizatu gabeak. Ikus frutetan, 29. orrialdea.	
LANDARE-ESPEZIEAK, INFUSIOAK ETA ESPEZIAK	28		
FRUTAK, barazkiak, fruta-zukuak eta entsaladetarako barazkiak, 4. sorta.	28-29	<b>BESTELAKO ANTZEKOAK</b>	60-63
galleta BAKUNAK ETA BARRUBETEAK (gozoak, ikus 48. orrialdea)	30	AKRILAMIDA	60
GELATINA JANGARRIAK ETA KOLAGENOA	30	MIKOTOXINAK. Aflatoxinak, patulina, okratoxinak	61-62
KOIKE JANGARRIAK (MARGARINAK, MINARINAK ETA ABAR)	31	AIREA GIROTZEKO SISTEMAK	65
IRINAK ETA SEMOLAK	31	LANEKO GAINAZALAK, manipulaziorako, industrietako kontrola, hiltegiak.	66
IZOZKIAK ETA NAHASKI IZOZTUAK	32	<b>ELIKAGAI GORDINAK lagun egiteko animalientzat</b>	67
ELIKADURA-IZOTZA	33	AZALPENAK ETA DEFINIZIOAK	68

**Berrikuspen-data: 2021eko urtarrila**  
**Arau mikrobiologikoak. Manuel Moragas/ Santiago Valcárcel**

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	<i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak*, bularreko haurrentzat ez ezik erabilera mediko berezietarako ere zuzenduak.	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22  Aldaketa: 1441/2007 Erregelamendua EBAO, 2007/12/07  Aldaketa: 365/2010 Erregelamendua (EBAO 2010/04/29) esne pasteurizatuko eta beste esneki	n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian.  Baldintza normaletan ez da baliagarria irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea: tratamendu termikoa duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten produktuak; fruta eta barazki fresko osoak eta eraldatu gabeak –hazi ernamuinduak baztertuta–; ogia, galletak eta antzeko produktuak; botilatutako edo ontziratutako urak; alkoholik gabeko edari freskagarriak; garagardoa, sagardoa eta ardoak; edari destilatutako eta antzeko produktuak; azukrea, ezitia eta gozokiak, barnean harturik kakao-produktuak eta txokolata, molusku kuskubiko biziak; sukaldeko gatza.  Emaitzen interpretazioa: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiek adierazten badute ez dagoela halakorik. <b>Desegokia:</b> detektatzen bada laginetako edozein ageri dela.
Kontsumorako prest dauden elikagaiak*, <i>Listeria monocytogenes</i> garatzen <b>lagundu ez dezaketenak</b> , eta ez direnak bularreko haurrentzat edo erabilera mediko berezietarako.	likido pasteurizatuko enterobakterioen muga aldatzen du, eta sukaldeko gatza sartzen du proba erregularrak egitea baliagarria ez den elikagaien zerrendan.  Aldaketa: EBko 229/2019 Erregelamendua; EBAO, 2019/02/08	n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Emaitzen interpretazioa: Elikagaiak oraindik ez badu utzi elikagaiak ekoitzi dituen enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola, ezin badu frogatu produktuak ez duela gaudituko 100 UKE/g-ko muga balio-bizitzan: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiek adierazten badute ez dagoela halakorik. <b>Desegokia:</b> detektatzen bada laginetako edozein ageri dela.
Kontsumorako prest dauden elikagaiak*, <i>Listeria monocytogenes</i> garatzen <b>lagundu ez dezaketenak</b> , eta ez direnak bularreko haurrentzat edo erabilera mediko berezietarako.	(Absentzia terminoaren tokian, «detektatu gabe» baliatu behar da.)	n=5 c=0 m=100 UKE/g M=100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Emaitzen interpretazioa: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiak ≤ muga. <b>Desegokia:</b> behatutako balioetatik edozein > muga.
		n=5 c=0 m=100 UKE/g M=100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Baldintza normaletan <b>ez da baliagarria</b> irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea : tratamendu termikoa duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten produktuak; fruta eta barazki fresko osoak eta eraldatu gabeak –hazi ernamuinduak baztertuta–; ogia, galletak eta antzeko produktuak; botilatutako edo ontziratutako urak; alkoholik gabeko edari freskagarriak; garagardoa, sagardoa eta ardoak; edari biziak eta antzeko produktuak; azukrea, ezitia eta gozokiak, barnean harturik kakao-produktuak eta txokolata, molusku kuskubiko biziak; sukaldeko gatza. Halaber, automatikoki jotzen du elikagai-kategoria horretakoak direla pH≤4,4 edo a <sub>w</sub> ≤0,92 duten produktuak, pH ≤5,0 eta a <sub>w</sub> ≤0,94 dutenak, 5 egun baino bizitza baliagarri laburragoa dutenak eta zientifikoki justifikaturiko beste batzuk. <i>Listeria monocytogenes</i> garatzen laguntzen ez duten elikagaietan emaitzak interpretatzea (ez bularreko haurrentzat eta erabilera medikoentzat, edo, garatzeko aukera izanik ere, produktoreak frogatzen badu produktuak ez duela gaudituko 100 UKE/g-ko muga bere balio-bizitzan): <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiak ≤ muga. <b>Desegokia:</b> behatutako balioetatik edozein > muga.

\* **Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak:** produktoreak edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenera bideratutako elikagaiak, kozinatu beharrik gabe edo mikroorganismo arriskutsuak ezabatzeko edo maila onargarri batera murrizteko bestelako eraldaketa eraginkorrik gabe, 2073/2005 (EB) Erregelamendua emandako definizioaren arabera.

Elikagaiak	Legedi edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
Olioak	308/83 Errege Dekretua BOE, 83/2021						Errege Dekretua: ez dago patogenorik, haien toxinarik edo haien kopurua edo espezifikotasuna dela-eta kontsumitzaileari alterazioak eragin diezazkiokeen mikroorganismorik.
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) erregelamenduak					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Zenbatesten da ezin diola lagundu haien garapenari, kontuan harturik $aw \leq 0,92$ dela. Ikus 5. orrialdea.
Mahaiko oliak	123001 Errege Dekretua BOE, 01/11/21						Germen patogenorik eta horien toxinarik edo beste edozein iturri kutsatzailerik ez dutenak. Berezko ezaugarrien bidez hartzitutako eta kontserbatutako olien kasuan, hartzidura-prozesuan esku hartzen duten mikroorganismoak antzeman daitezke.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
Gehigarria; E-120 gorrimina, Azido karminikoa	2018/1472 Erregelamendua ; EBAO, 2018/10/03					<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 10 g-tan.	<a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81609">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81609</a>
Gehigarria; entzimak	606/2009 Erregelamendua , 479/2008 Erregelamenduko aplikatzeko xedapenak, mahastizaintzako produktuen kategoriei, praktika enologikoei eta aplikatu daitezkeen murrizketei dagokienez.	$\beta$ -glukanasari dagozkion eskakizunak Aerobioak guztira, $5 \times 10^4$ /g baino gutxiago  Ureasari dagozkion eskakizunak: aerobioak guztira, $5 \times 10^4$ /g baino gutxiago	Koliformeak guztira, detektatu gabe	<i>E. coli</i> : detektatu gabe 25 g-ko laginean		<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 25 g-ko laginean	<a href="https://www.boe.es/doue/2009/193/L00001-00059.pdf">https://www.boe.es/doue/2009/193/L00001-00059.pdf</a>
Ureasa			Koliformeak guztira, detektatu gabe			<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 25 g-ko laginean	

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
<p>Giza kontsumorako urak (Edateko, elikagaiak prestatzeko eta etxeko beste erabilera batzuetarako urak, bai eta elikagaien industriari erabiltzeko ere, hala nola banaketa-sare publiko edo pribatuak, zistemetakoak edo depositu publiko edo pribatuak)</p> <p>(Igenlekuetako urak, kostaldeko urak, ur kontinentalak, bainurako urak, hozte-dorre berrerabilgintakoak, ureztatzekoak, etab. Ikus hurrengo atalak.)</p>	<p>140/2003 Errege Dekretua; BOE, 03/02/21 Aldaketa: 1798/2010 Errege Dekretua; BOE, 2016/07/30 Ez du aldatzen parametro mikrobiologikorik.</p> <p>Aldaketa: 902/2018 Errege Dekretua; BOE, 2018/08/01, zeinak ez baitu aldatzen parametro mikrobiologikorik.</p> <p><a href="https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a></p>	<p>22°C-tan, Edateko Ura Tratatze Estazioaren irteeran: 100 UKE/1 ml;</p> <p>Banaketa-sarean aldatuta anomaliarik gabe</p>	<p>Koliformeak</p> <p>0 UKE 100 ml-tan.</p>	<p>0 UKE 100 ml-tan.</p>		<p>Beste mikroorganismo batzuk:</p> <p>Enterokokoak: 0 UKE/100 ml.</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 0 UKE/100 ml.</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> espeziearen zehaztapena positiboa denean eta 5 UUN baino uhertasun handiagoa ageri duenean, edateko ura tratatzeko estaziotik edo biltegitik irtetean, <i>Cryptosporidium</i> edo beste mikroorganismo edo parasito batzuk zehaztuko dira, osasun-agintaritzak egokitzat jotzen badu.</p> <p>Balioetsi behar da, gainera, erregelamendu bidez aldatutako 2073/2005 (EE) Erregelamenduaren arabera, 1441/2007 EE:</p> <p><i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE Ikus 5. orrialdea.</p>	<p>902/2018 Errege Dekretuak hiru errege dekretu aldatzen ditu (140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua) giza kontsumorako uraren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, laginketa-programak eta analisi-metodoak aldatzen ditu, kuantifikazio-muga ezartzen du, baina ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak.</p> <p>Kontrol-analisia.</p> <p>a) Bilduriko oinarriko parametroak: Usaina, zaporea, uhertasuna, kolorea, eroankortasuna, ioi hidrogenoaren edo pH-aren kontzentrazioa, amonioa. <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>), eta bakterio koliformeak.</p> <p>b) Arriskuaren ebaluazioaren emaitza gainera, honako hauek ere gehituko dira: Hondar-kloro askea, kloroa edo deribatuak desinfektatzaile gisa erabiltzen badira. Hondar-kloro konbinatua eta nitritoa, kloraminazioa erabiltzen bada. Aluminioa eta/edo burdina, ura tratatzeko substantzia gisa erabiltzen badira. <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne), 22 °C-tan dauden kolonien zenbaketa, biozidak eta haien metabolitoak kloroa eta deribatuak ez diren beste biozida batzuk erabiltzen direnean. Osasun-agintaritzak beste parametro batzuk sartu ahal izango ditu kontrol-analisan hornikuntza bakoitzerako, beharrezkotzat jotzen badu hornitutako biztanleriaren osasuna babesteko.</p> <p>Kontsumitzaileak jasotzen duen ura aztertzea:</p> <p>a) Usaina. b) Zaporea. c) Kolorea. d) Uhertasuna. e) Eroankortasuna. f) pH-a. g) Amonioa. h) Bakterio koliformeak. i) <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>). j) Kobrea, kromoa, nikela, burdina, beruna edo beste parametro bat, barneko instalazioak hondar-material mota hori baliatzen duela susmatuz gero. k) Hondar-kloro askea eta/edo hondar-kloro konbinatua: kloroa edo horren deribatuak erabiltzen direnean ura edangarri bihurtzeko tratamendurako.</p> <p>Mikroorganismoak. Analisi osoa (140/2003 Errege Dekretua); 22 °C-ko aireontziak, koliformeak, <i>E. coli</i>, enterokokoak, <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne).</p> <p>140/2003 Errege Dekretuak, gainera, adierazten du ezingo duela eduki inolako mikroorganismo, parasito edo substantziarik giza osasunerako arriskutsua izan daitekeen kantitate edo kontzentrazioetan.</p> <p>pH minimoa: 6,5; maximoa: 9,5. Elikagai-industriarako, 4,5 pH-unitatera murriztu ahal izango da pH minimoa.</p> <p>Hondar-kloro konbinatua: ≤ 2.0 ppm; Hondar-kloro askea: ≤ 1.0 ppm. Banaketa-sareko parametro adierazleak, zehazteko erabiltzen diren kloroa edo haren deribatuak edangarri bihurtzeko tratamenduan.</p> <p><b>Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23), 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatzekoa, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa. Ikusi parametro mikrobiologikoak, parametro adierazleak, laginketa-maiztasunak.</b></p>

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
Kontsumo publikokor ontziratuak.	1798/2010 eta 1799/2010 Errege Dekretuak 140/2003 Errege Dekretuko irizpidea baliatzen dute (BOE, 03/02/21).						Ontziratutako kontsumo publikoko urak hornidura-sare publikoaren bidez banatutakoak dira, eta jatorri horretatik datozenak, egoeraren arabera ontziratutak etxean dohainik banatzeko, sare publikoko ustekabeko gabeziak edo faltak ordeztuko helburu bakararrekin. 1798/2010 Errege Dekretuak giza kontsumorako urei buruzko 140/2003 Errege Dekretuaren irizpidea baliatzen du (BOE, 03/02/21). 902/2018 Errege Dekretuak hiru errege dekretu aldatzen ditu (140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua) giza kontsumorako uraren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, laginketa-programak eta analisi-metodoak aldatzen ditu, kuantifikazio-muga ezartzen du, baina ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak. <b>Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23), 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatzea, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa.</b>
Ur mineral naturalak eta iturburuak	1798/2010 Errege Dekretua 1798/2010 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2016/07/30) Ez du aldatzen parametro mikrobiologikorik. Zuzenketa tipografikoak baino ez. 902/2018 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2018/08/01), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikorik. <a href="https://boe.es/boe/di-as/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/di-as/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a> Ikus Iruzkinak hutsen zuzenketak  2009/54 (EE) Zuzentaraua (EBAO, 2014/07/10)	Kolonia-zenbaketa 22°C-tan, inkubazioa 72 orduz Azalera-zen 100 UKE/ml eta 37°C-tan, 24 ordu 20 UKE/ml Ontziratutako ondoren ez gaitzute erditzekoak 100 UKE/ml. 22°C 72 ordu eta 20 UKE koloniak 37°C-tan 24 orduz. Ikus 2009/54 (EE) Zuzentaruaren zuzenketa (EBAO, 2014/07/10)	Estreptokoko fekalak  0 UKE/250 ml	<i>E. coli</i> 0 UKE /250ml		Beste mikroorganismo batzuk:  <i>Pseudomona aeruginosa</i> , 0 UKE/250 ml  Anaerobio sulfito-erreduktore esporulatuak, 0/50ml  Balioetsi behar da, gainera, erregelamendu bidez aldatutako 2073/2005 (EE) Erregelamenduaren arabera, 1441/2007 EE:  <i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g  Erregelamenduaren arabera, ez du erabilgarritasun handirik elikagai horretan modu ohikoan bilaketa egiteak. Ikus 5. orrialdea.	Azaleratzeetan, bizkortu daitezkeen mikroorganismoen eduki osoa haien mikrobismo arruntera egokitu behar da, eta iturburu kutsaduraren aurka eraginkortasunez babestu behar da. Azaleratzeetan bizkortu daitezkeen mikroorganismoen edukia normalean ez litzateke zehaztutako 20 eta 5 koloniak baino handiagoa izan behar, eta pentsatzea da balio horiek datutzat hartu behar direla, eta ez gehieneko kontzentrazioetat. Ontziratzearen ondoren, mikroorganismoen eduki osoak ezin izango du gaitzute azalera-puntuko edukia (100 eta 20 kolonia, hurrenez hurren). Bizkortu daitezkeen mikroorganismoen guztizko edukiaren zenbaketak ontziratutako eta hurrengo 12 orduetan egin behar dira, ontzia 4 °C eta 1 °C artean gordez. Bai azalera-puntuetan, bai merkaturatzen diren bitartean, ur mineral natural batek ez du eduki behar parasitorik eta mikroorganismo patogenorik.  Merkaturatze-fasean, ur mineral naturala dagoen mikroorganismo bizkorgarrien eduki osoa azalera-puntuetan duen germen-edukiaren bilakaera normalean soilik atera ahal izango da. 1798/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2011/01/19) indargabetu egiten du aurreko 1074/2002 Errege Dekretua. 1798/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2016/07/30) aldatu egiten du 1074/2010 Errege Dekretua, baina aldaketa horiek ez dute interes mikrobiologikorik (zuzenketa tipografikoak baino ez). Hutsen zuzenketa, honako zuzentarau honena: 2009/54/EE Zuzentaraua, ur mineral naturalak ustiatzeari eta merkaturatzeari buruzkoa (2014/07/10eko EBAO). 5. artikuluan, hau dioen lekuan: «botilatzearen ondoren, eduki hori ezingo da izan 100 koloniatik gorakoa mililitro bakoitzeko, 72 orduz 20-22 °C-tan inkubatu ondoren, ez eta 20 koloniatik gorakoa ere mililitro bakoitzeko, 24 orduz 37 °C-tan inkubatu ondoren». Horren tokian, hau esan behar du: «Ontziratzearen ondoren, mikroorganismoen eduki osoa ezingo da izan 100 koloniatik gorakoa mililitro bakoitzeko azalera-puntuan, 72 orduz 20-22 °C-tan agar-plaketan inkubatu ondoren, eta ezingo da izan, halaber, mililitro bakoitzeko 20 koloniatik gorakoa 24 orduz agar-plaketan 37 °C-tan inkubatu ondoren». . 2. zenbakiko c) letran, honako hau dioen tokian: «c) klostridio sulfito erreduktoreena, aztertutako laginaren 50 ml-tan;», hau esan behar du: «c) anaerobio sulfito-erreduktore esporulatuak, laginaren 50 mililitrotan;». 902/2018 Errege Dekretuak aldatu egiten ditu 140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua, giza kontsumorako uraren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, baina analisi-metodoei eragiten die, eta ez balio mikrobiologikoak.

Elisgaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
Gizakontsumorako prestatutako ur ontziratuak (edateko ur prestatuak eta homidura publikoak).	1799/2010 Errege Dekretua, BOE, 2011/01/20  902/2018 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2018/08/01), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikoriak. <a href="https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a>	22°C-tan 100 UKE/ml eta 37°C 20 UKE/ml		<i>E. coli</i> 0 UKE .250 ml		Beste mikroorganismo batzuk: Enterokokoak, 250 ml-tan 0. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 0 UKE/250 ml Parametro adierazleak: <i>Coliformes Aus</i> / 250 ml. <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 0 UKE/100 ml	<i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 100 ml-tan: 0 UKE Beharrezkoa da parametro hori neurtzea, baldin eta ura, osorik edo zati batean, gainazaleko uretatik badator.  Ur prestatuak dira mineral naturalak eta iturburuak ez diren urak, edozein jatorri izan dezaketenak eta beharrezkoak diren tratamendu fisiko-kimikoak egiten zaizkienak, edangarritasun-ezaugarriak eskura dituztenak. 1799/2010 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretuaren bidez aldatua (BOE, 2016/07/30), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikoriak.  902/2018 Errege Dekretuaren 3. artikulua aldatu egiten du II. eranskina (Giza kontsumorako prestatutako ur ontziratuak egiteko eta merkaturatzeko prozesua arautzen duen abenduaren 30eko 1799/2010 Errege Dekretuaren parametroak aztertze zehaztapenak).  <b>Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23), 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatzeko, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa.</b>
Oilo-granjatako, A kategoriako anautzak ekizteko eta enbaltzeko zentrotako, edo izena ez-industrialako esnearen edo esnekien edo izozkien produktoretarako urak (malgutzearabidea) (maiztasuna eta autokontrolerako parametroak)	2018/01/12ko Agindua, Euskal Autonomia Erkidegoa. A kategoriako anautzak, ez-industrialak 2018/01/12ko Agindua, Euskal Autonomia Erkidegoa, esneki eta izozki ez-industrialak. EHAA, 2018/01/26. eta zuzenketa, 2018/03/14.						A kategoriako arrautza ez-industrialarako betekizun higieniko-sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoa. Arau berberak elaborazio ez-industrialako esne, esneki eta izozkientzat, malgutzearabideari atxikiak. Informazio gisa, egin beharrekotako autokontrolak jasotzen ditugu, baldin eta hornikuntza udal-sarekoa bada, depositu edo hornidura propioarekin (edangarri bihurtzeko sistemarekin). Eguneroko kontrola: hondar-kloro askea eta konbinatua. Hornidura propioa bada: Jardueraren hasieran, erabateko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik: ● Parametro kimikoak: Antimonioa, artsenikoa, kadmioa, zianuroa, kobrea, kromoa, fluorra, merkurioa, nikela, nitratoak, nitritoak, beruna, selenioa. ● Parametro mikrobiologikoak: <i>E. coli</i> , Enterokokoak eta <i>Cl. Perfringens</i> . ● Parametro adierazleak: Bakterio koliformeak, 22 °C-tara dauden kolonien kontaketa, Aluminioa, Amonioa, Hondar-kloro konbinatua, Hondar-kloro askea, Kloruroa, Kolorea, Eroankortasuna, Burdina, Manganesoa, Usaina, pH, Zaporea, Sodioa. Urtean behin: usaina, uhertasuna, kolorea, eroankortasuna, pH, Amonioa, <i>E. coli</i> , bakterio koliformeak, hondar-kloro askea.
Itsasoko ur ontziratua	Osasun Ministerioa infamazi o-ohama 2013/6/25	Koloniak 22°C-tan, 100ml Koloniak 37 °C-tan, 20/ml	Enterokokoak, 0/250 ml	0 UKE /250ml		Beste mikroorganismo batzuk: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , 0/250 ml	Ontziratuak itsasoko ura, zuzenean erabiltzeko merkaturatua (ongarriak, osagai gisa, eta abar). Gainera, borondateko irizpide mikrobiologiko gehigarria, <i>Vibrio spp</i> : 0/100 ml. Ikus merkaturatzeko baldintza sanitarioei buruzko interpretazio-oharra, Osasun, Gizarte Zerbitzu eta Berdintasun Ministerioa, AECOSAN, 2013ko ekainaren 25a. <a href="http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua_de_mar_envasada.pdf">http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua_de_mar_envasada.pdf</a>
Bestelako urak, igerilekuetakoak, kontinentalak, beroak, birziklatuak, nekazaritzako ureztatze-kanalak garbitzekoak, eta abar. Ikus hurrengo atalak:							



Elisgaiak edo antzekoak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Igerileku-urak	Errege Dekretua. 742/2013 BOE 2013/11/11 <a href="https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/saludAmbLabora/ProdQuimicos/suPreparatorias/RD742.htm">https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/saludAmbLabora/ProdQuimicos/suPreparatorias/RD742.htm</a>			0 /100ml UKE edo ZP		Pseudomona 0 / 100 ml. <i>Legionella spp</i> <100 l. (Aerosolizazioa duten ontzietan eta klimatizatueta bakarrik). pH 7,2-8,0. Temperatura 24-30 °C >36 hidromasajea. Uhartasuna ≤5. Gardentasuna: Hondoko hustubidea ikusteko moduan egotea. REDOX potentzia 250 eta 900 mV artean. Hondar-kloro askea 0,5-2,0 mg/l, eta hondar-kloro konbinatua ≤0,6 mg/l (kloroa erabiltzen bada desinfektatzaile gisa) Bromoa guztira 2-5 mg/l, bromoa erabiltzen bada desinfektatzaile gisa. Igerileku estalietan: Hezetasun erlatiboa ≤ %65 CO <sub>2</sub> ez da izango 500 mg/m <sup>3</sup> baino handiagoa, kanpoko airearen CO <sub>2</sub> -ari dagokionez. Igerileku guztiak egongo dira mikroorganismo patogenorik gabe, eta ez dute izango halako substantziarik giza osasunerako arriskutsuak izan daitezkeen kantitate edo kontzentrazioetan. Errege Dekretu hau erabilera publikoko edozein igerilekuri aplikatuko zaio, 3. motakoei barne (jabekideen erkidegoak, landa-turismoko etxeak, ikastetxe handiak edo antzekoak). Kanpoan geratzen dira igerileku naturalak eta edalontzi termalak edo mineromedizinalak.
	Euskadi 32/03 Dekretua EHAA, 03/5/8 eta hutsen zuzenketa 03/11/19, eta aldaketa 208/2004 Dekretua (EHAA, 2004/11/25)	37 °C-tan 24 orduz inkubatu ondoren: 10 <sup>2</sup> UKE/ml (muga-balioa)		Ez da detektatu 100 ml-tan (muga-balioa)	Ez dago /100ml (muga-balioa)	Estreptokoko fekalak: 10 UKE / 100 ml (muga-balioa). <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : detektatu gabe 100 ml-tan (muga-balioa). Beste mikroorganismo eta parasito patogeno batzuk: detektatu gabe (muga-balioa). <i>Legionella</i> 100-1000 UKE/l Uhartasuna: 2 UNF (muga-balioa) Apar iraukorra, koipeak, materia arraroak: detektatu gabe (muga-balioa). pH-a: 7,0-8,0 (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,6-1,2 eta pH-a 7,0-7,6 artean (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,8-1,5 eta pH-a 7,6-8,0 artean (muga-balioa). Amonioa (mg/l NH <sub>4</sub> ): 1,0 (muga-balioa). Duen interesagatik, 2014ko maiatzean egokitutako autokontrolerako gida praktikoa erantsi dugu: <a href="http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_ambiental_piscinas/es_def/adjuntos/GUIA_CAPV_Modificacion_mayo_2014.pdf">http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_ambiental_piscinas/es_def/adjuntos/GUIA_CAPV_Modificacion_mayo_2014.pdf</a>
	Madril 80/1998 Dekretua, Madrilgo Erkidegoa 1998ko maiatzaren 27koa.	37 °C-tan inkubatu ondoren, 10 <sup>2</sup> UKE/ml muga-balioa	Koliformeak, guztira <10 UKE/100 ml.	Ez da detektatu 100 ml-tan	Ez dago /100ml	<i>Salmonella spp</i> : ez da ageri 100 ml-tan. Koliforme fekalak: ez da ageri 100 ml-tan. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ez da ageri 100 ml-tan. Estreptokoko fekalak: ez da ageri 100 ml-tan. Parasito eta protozoak: ez da ageri. Algak, larbak edo organismo biziak: detektatu gabe Hondar-kloro askea, 0,4-1,2 mg/l. Kloroa guztira, gehienez, 0,6 mg/l izango da, zehaztutako kloro askearen mailaren gainetik; betetzeko ura kloraminekin tratatu bada, kloroaren gehieneko maila 1,8 mg/l izango da. Uhartasuna: 1 UUN edo txikiagoa. pH: 6,5 eta 8,5 artean. Amoniakoa: 0,5 mg/l edo gutxiago
	Kantabria. 72/2008 Dekretua, 56/2009 Dekretuak aldatua (KAO, 09/07/10)	Aerobioak guztira 37 °C-tan 200 UKE/ml (muga-balioa)		Detektatu gabe 100 ml-tan, muga-balioa.	Detektatu gabe 100 ml-tan, muga-balioa.	56/2009 Dekretua, Kantabriako Erabilera Kolektiboko Igerilekuen Osasun Erregelamendua. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , detektatu gabe 100 ml-tan. Muga-balioa. <i>Legionella spp.</i> (ontzi termaletan eta erlaxazio-ontzietan bakarrik) detektatu gabe 1 l-tan, muga-balioa. Hondar-kloro konbinatua, mg/l balioa, 0,6 edo txikiagoa. Azido isozianurikoa mg/l, 75 edo txikiagoa
	Andaluzia 485/2019 Dekretua, 2019/06/7 eta hutsen zuzenketa, 2019/09/2. 0 UKE edo ZP 100 ml-tan					<i>Pseudomonas aeruginosa</i> 0 UKE edo ZP 100 m-tan. <i>Legionella spp.</i> < 100 UKE/litro (Aerosolizazioa eta klimatizazioa duten hodian kasuan bakarrik) Beste kontrol-parametro batzuk; pH 7,2 – 8,0; uhartasuna ≤ 5; hondar-kloro librea < 0,6 Cl <sub>2</sub> mg/l; kloroa guztira 1,5 mg/m <sup>3</sup> . Urak organismo patogenorik eta substantziarik gabe egon beharko du, eta ez du izango halakorik giza osasunerako arriskutsua izan daitezkeen kantitate edo kontzentrazio batean.

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria Gomendioa					Beste muga batzuk. Iruzkina.
<p>Hozte-dorreetako urak</p> <p>(Orientazio gisa bakarrik, hala badagokio, dagozkion erakundeetan kontsultatu beharko da)</p>	<p>865/2003 Errege Dekretua, legionellosia prebenitzeari eta kontrolatzeari buruzkoa (BOE, 2003/07/18).</p> <p>UNE 100030-2017 araua</p>	<p>865/2003 Errege Dekretua (informazio gisa, UNE 100030-2017 araua da aplikatzekoa);</p> <p>Aerobioak guztira, 10.000 UKE/ml (1) baino gehiago</p> <p>Legionella &gt; 100 &lt; 1.000 UKE/litro (2)</p> <p>Legionella &gt; 1.000 &lt; 10.000 UKE/litro (3)</p> <p>Legionella &gt; 10.000 UKE/litro (4)</p> <p>UNE araua 100030-2017</p> <p>Legionella ≤ 1.000.(1)</p> <p>Legionella &gt; 1.000 &lt; 10.000 UKE/litro (2)</p> <p>Legionella &gt; 10.000 &lt; 100.000 UKE/litro (3)</p> <p>Legionella &gt; 100.000 UKE/litro (4)</p> <p>Aerobioak guztira ≤ 100.000 UKE/ml (5)</p> <p>Aerobioak guztira: 100.000 UKE/ml (6) baino gehiago.</p>				<p>865/2003 Errege Dekretuak analisisien maiztasunak ezartzen ditu, baita zenbait ekintza ere, emaitza mikrobiologikoen arabera.</p> <p><a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-14408&amp;p=20100714&amp;tn=3">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-14408&amp;p=20100714&amp;tn=3</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Legionella laginketa egitea eta erabilitako biozidaren eraginkortasuna egiaztatzea.</li> <li>15 egunera berrikustea mantentze-lana eta laginketa.</li> <li>Zuzentzeko ekintzak, garbiketa eta desinfekzioa, 15 egunean kontaketa berrestea eta beste hainbat neurri.</li> <li>Instalazioaren funtzionamendua geratzea eta beste neurri batzuk.</li> </ol> <p>UNE 100030;</p> <p>UNE 100030-2017 ARAUA</p> <p>Legionellari dagokionez, hozte-dorreetako ura; 865/2003 Errege Dekretuaz gain: Kontuan hartuko da UNE 100030 Arauan ezarritakoa, instalazioetan legionella ugaritzea eta barreiatzea prebenitzeko eta kontrolatzeko gida.</p> <p>Ikus ANECPLA Aqua España eta FEDECAI dokumentua, 2018ko urtarrilekoa, UNE 100030-2017 arauaren aplikazioa, 865/2003 Errege Dekretuan ezarritakoari dagokionez. Esteka: <a href="https://www.aquaespana.org/sites/default/files/documents/files/Guia-UNE%20100030%20vs%20RD865-Enero%202018.pdf">https://www.aquaespana.org/sites/default/files/documents/files/Guia-UNE%20100030%20vs%20RD865-Enero%202018.pdf</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Programarekin jarraitzea, beste laginketa edo neurri prebentibo edo zuzentzaile bat balioestea.</li> <li>15-30 egunen buruan berrikustea, zuzenketa-ekintzak hartzea, balioestea, laginketa egitea</li> <li>Berehalako zuzenketa-ekintzak. Laginketa 15 eta 30 egunen buruan egitea.</li> <li>Gelditu harik eta talkako L+D egin arte, zuzenketa-neurriak eta laginak hartu 15-30 egunera.</li> <li>Programarekin jarraitu</li> <li>balioetsi garbiketa- eta desinfekzio-programa</li> </ol>

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria Gomendioa					Beste muga batzuk. Iruzkina.
Bainatzeko urak  Ur kontinentalak  -----  Bainatzeko urak  Kostaldeko eta trantsizioko urak	1341/2007 Errege Dekretua (BOE, 07/10/27), 2006/7/EE Zuzentaraua biltzen duena  -----  1341/2007 Errege Dekretua (BOE, 07/10/27), 2006/7/EE Zuzentaraua biltzen duena  <a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2007-18581&amp;p=20071026&amp;tn=2">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2007-18581&amp;p=20071026&amp;tn=2</a>	Parametroa  Hesteetako enterokokoak (UKE edo ZP /100 ml)  <i>Escherichia coli</i> (UKE edo ZP /100 ml)  -----  Hesteetako enterokokoak (UKE edo ZP /100 ml)  <i>Escherichia coli</i> (UKE edo ZP /100 ml)	Kalitate bikaina  200 (*)  500 (*)  -----  100 (*)  250 (*)	Kalitate ona  400 (*)  1.000 (*)  -----  200 (*)  500 (*)	Kalitate nahikoa  330 (**)  900 (**)  -----  185 (**)  500 (**)	Bainatzeko urak kalitate «eskaseko» gisa sailkatuko dira, baldin eta, azken ebaluazio-aldiari dagozkion bainatzeko uren kalitateari buruzko datu sortan, zerrendatze mikrobiologikoen pertzentilaren balioak «kalitate nahikoaren» balioak baino okerragoak badira.  * 95. pertzentilaren ebaluazioaren arabera. Ikus Errege Dekretuaren II. eranskina. ** 90 pertzentilaren ebaluazioaren arabera. Ikus Errege Dekretuaren II. eranskina.  1341/2007 Errege Dekretuko definizioak: Bainatzeko urak: lurrazaleko uretako edozein elementu, baldin eta aurreikusten bada pertsona kopuru handi bat bainatu ahalko dela edo bainatzearekin zuzenean lotutako hurbileko jarduera bat baldin bada ur horietan, betiere ez badago bainatzeko debeku iraunkorrik, ez bada bainua ez hartzeko gomendio iraunkorrik, eta ez bada ageri jendearentzat arrisku objektiborik.  1341/2007 Errege Dekretua ez zaie aplikatuko bainuetxe eta igerilekuetako urei eta halakoei.  2006/7/EE Zuzentarauak 2000/60/EE Zuzentarauari egiten dio erreferentzia definizio hauetarako: <i>Ur kontinentalak</i> : lurrazaleko ur geldi edo korronte guztiak, eta lurrazaleko uren zabalera neurtzeko oinarri gisa erabiltzen den lerrotik lurrerantz dauden lurpeko ur guztiak. <i>Trantsizio-urak</i> : ibai bokaletatik gertuko azaleko ur masak; apur bat gaziak dira kostaldeko urak gertu dituztelako, baina ur gezaren fluxuen eragin nabarmena ere izaten dute. <i>Kostaldeko urak</i> : lerro baten puntu guztiak itsas milia nautiko bateko distantziara egonik itsaso zabalean, lurralde-uren zabalera neurtzeko balio duen oinarri-lerroaren puntu hurbilenetik lurrerantz dauden gainazaleko urak, eta, hala badagokio, trantsizio-uren kanpoko mugaraino hedatzen direnak.
Kanal-garbiketako ur bero birziklatua.	Erregelamendua: 2015/1474, EBAO, 2015/8/28					Edateko uraren parametro mikrobiologiko eta kimiko berberak. <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1474&amp;from=RO">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1474&amp;from=RO</a>

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria					Elikagaiak edo antzekoak
Animalientzako ura edo elikagaiak ekoizteko akuikulturara bideratua.	183/2005 (EB) Erregelamendua <a href="https://www.boe.es/doue/2005/03/5/L00001-00022.pdf">https://www.boe.es/doue/2005/03/5/L00001-00022.pdf</a>					Uraskara edo akuikulturara bideratutako uraren kalitateak egokia izan beharko du ustiatzen ari diren animalientzat. Urak animaliak edo animalia-produktuak kutsatzen ote dituen kezkatzeko arrazoiak direnean, neurriak hartuko dira arriskuak ebaluatzeko eta ahalik eta gehien murrizteko. Pentsuak eta ura hornitzeko ekipamenduen diseinuak, eraikuntzak eta kokalekuak egokia izan beharko du, pentsuak eta ura kutsatzeko arriskua ahalik eta txikiena izan dadin. Animaliak askatzeko sistemak garbitu egingo dira, eta mantentze-lanak egingo zaizkie aldian-aldian, ahal den neurrian.
Nekazaritzako ureztatze-ura (Ikus, haziei dagokien zatian, kimuak ureztatzeko ura, 52. or.)	Europako Batzordea, 2017ko txostenaren proposamen teknikoa					Haren interesa dela-eta, nekazaritzan berrerabilitako hondakin-uretarako eskakizunen proposamen teknikoaren esteka erantsi dugu. JRCK argitaratutako txosten horretan, parametro mikrobiologikoak eta fisiko-kimikoak, horiei lotutako muga-balioak eta laginketa-maiztasunak ezartzen dira nekazaritzako ureztapenean ur horiek erabiltzeko, giza osasunaren eta ingurumenaren babesa bermatzeko eskakizun gisa. <a href="http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC109291/jrc109291_online_08022018.pdf">http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC109291/jrc109291_online_08022018.pdf</a>
Ur berroneratuak. Ura berrerabiltzea. Berroneratutako uren kalitate-baldintzak (nekazaritzako erabilera, industrian berrerabiltzeko, eta abar).	2020/741 (EB) Erregelamendua DOUE, 2020/06/5  2023ko ekainaren 26tik aurrera aplikatuko da.	Berroneratutako uren kalitate mota  A mota <i>E. coli</i> ≤ 10 /100 ml  B mota <i>E. coli</i> ≤ 1 00  C mota <i>E. coli</i> ≤ 1 000  D mota <i>E. coli</i> ≤ 10 000				Mota guztietarako: <i>Legionella spp.</i> : < 1.000 UKE/l, aerosol arriskua denean. Hesteetako nematodoak (helmintoen arrautzak): ≤ 1 arrautza/l larreak edo belarrak ureztatzeko  ABCD ur kalitate mota bakoitzerako, ABCD kultibo-kategoria bat eta ABCD ureztatze-metodo bat definitzen dira.  2023ko ekainaren 26tik aurrera aplikatuko da. <a href="https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf">https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf</a>  Ikus erregelamenduan, nekazaritzako ureztatzea. A B C D kultibo-kategoriak. Ureztatze-metodoak, gutxieneko kontrol-eskakizunak. Nekazaritza-ureztatzeetarako berroneratutako uren ohiko kontrolaren gutxieneko maiztasunak. Erabilera osagarriak, industrian ura berrerabiltzea, eta ingurumen- eta jolas-helburuetarako.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lisinak</b> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkinak.</b>
Azukrea	1261/87 Errege Dekretua BOE, 87/10/14 <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1987-23110">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1987-23110</a>					2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: EE 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	1261/87 Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. 2073/2005 (EE) Erregelamendua azukreak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (R.J. Donaldson eta R. Early 1996) Azukrea, hezetasuna % 0,2 aw 0,19
Edari freskagarriak	15/92 Errege Dekretua BOE, 92/1/27 650/2011 Errege Dekretuak indargabetua (BOE, 2011/05/19.) <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-8687">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-8687</a>					2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE). <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	15/1992 Errege Dekretuak ezartzen zuen ezin zutela eduki germe patogenorik, toxinarik eta bestelako kutsatzailerik, kontsumitzailearen edo produktuaren osasunerako arriskutsuak izan badaitezke. 650/2011 Errege Dekretuaren 3.11 artikulua osagai buruz esaten duenez, produktu segurua egitea eragiten badute eta ez badute arriskurik kontsumitzailearen osasunerako. 2073/2005 (EE) Erregelamendua edari freskagarriak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Edari alkoholdunak: pattar konposatuak, likoreak eta aperitiboak, oinarritzko ardorik gabeak, gina, muztioak eta mistelak, sagardoa, whiskia, ardoa.	Berariazko araudiak edari alkoholdun motaren arabera.					2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE). <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege Dekretuak (ardoa, sagardoa, whiskia, etab) ez dute jasotzen arau mikrobiologikorik. Erregelamendua edari alkoholdunak, biziak eta antzekoak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Kakaoa eta txokolatea	1055/2003 Errege Dekretua BOE, 2003/08/5					2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE). <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Araudiak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu kakao- eta txokolate-produktuak, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Kakaoaren deribatuak, txokolatea eta txokolatearen suzedaneak.	823/90 Errege Dekretua BOE, 90/6/28					2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE). <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege Dekretuak adierazten du ez dela onartuko germe patogenorik edo kaltegarririk egotea kontsumitzailearentzat eta/edo produktuarentzat berarentzat. Araudiak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu kakao- eta txokolate-produktuen deribatuak, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus 5. orrialdea. <b>Ikus elikagai berriak. Kakao-mamiaren azukrea</b>
<i>Cacao Theobroma</i> kakao-mamia eta mamiaren zuku kontzentratua	EB 2020/206 Betearazpen Erregelamendua	aerobioak plakan: < 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : ez da ageri 25 g-tan  EE Erregelamendua 2073/2005; aldaketa : 1441/2007 (EE).  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	pH-a: 3,3 eta 4,0 artean  EE Erregelamendua 2073/2005. 4,4 baino pH apalagoa duten produktuek ez dute laguntzen <i>Listeria m.</i> sortzen.

Elikagaiak	Legedi edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Kafea	1231/88 Errege Dekretua BOE 88/10/20 eta BOE 89/1/16 Elikadurari buruzkoa, 1998ko azaroa. Burdaspal eta Legarda						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Txigortu naturala edo torrefaktua, ehoa, istantekoa edo disolbagarria: Hezetasuna $\leq$ % 5 A okratoxina: Ez dago ezarrita nazio- edo erkidego-mailako gehieneko mugarik. Europako Batzordeak 6-8 ppb-ko balioak iradokitzen ditu kafe berdearentzat eta 4 ppb-koak kafe txigortuarentzat edo istantekoarentzat.
Kafea	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Zenbatesten da ezin diola lagundu Listeriaren garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikus 5. orrialdea. <b>Ikus Elikagai berriak eta kafe orrien infusioa</b>
Saldak, kontsomeak, zopak eta kremak (Kontsumorako prest, deshidratatuak, kondentsatuak, izoztuak edo fabrikatzaileei eta produktu bukatuan eta kontsumorako prest aplikatzeko kontzentratuak)	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Zenbatesten da ezin diola lagundu Listeriaren garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 , c=0 Detektatut gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 5. orrialdea.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua ; aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Gozokiak, txikleak, konfiteak eta litxarrerriak: <b>Gozoki gozokiak edo tinkoak</b> Bestelako gozokiak, txikleak, konfiteak eta litxarrerriak	Erreferentzia gisa: 1810/91 Errege Dekretua BOE, 91/12/25 <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1991-30680">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1991-30680</a>	(1) $10^2$ UKE/g (2) $10^4$ UKE/g	Enterobakterioak (1) Ez da topatu /g (2) Ez da topatu /g			Lizunak eta legamiak (1) 10 UKE/g (2) $3 \times 10^2$ UKE/g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 1810/1991 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. (1) Gozoki gogor edo trinkoetan (2) Bestelako gozoki, txikle, konfite eta litxarrerietan
	2073/2005 (EE) Erregelamendua ; aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 EE.						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatut gabe / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella, Shigella, Lizinak, Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Kanalak: behiak, ardiak, ahuntzak eta zaldiak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)	kolonia aerobioak m= 3,5 log (3,16x10 <sup>3</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.  M= 5,0 log (10 <sup>5</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakteriazeoak m= 1,5 log (3,16x10) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.  M= 2,5 log (3,16x10 <sup>2</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.			Salmonella  n=50, c=2, Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.	Irizpidea aplikatzeko fasea: kanalak egin ondoren, baina hoztu aurretik. Ikus 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren emaitzak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikiak laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</b> Ikusi UNE-EN ISO 17604:2015 araua (AENOR), haragia kontsumitzeko hildako animalien laginak hartzeko metodoei buruzkoa. Mugak (m eta M) metodo suntsizaillearen bidez lortutako laginei bakarrik aplikatzen zaizkie (enterobakteriazeoak eta aerobioak). Eguneko batezbesteko logaritmikoa kalkulatzeko, lehendabizi banakako probaren emaitza bakoitzaren balio logaritmikoa hartzen da kontuan, eta, ondoren, balio logaritmiko horien batezbestekoa kalkulatu da.
Txerri-kanalak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE). EBAO, 2007/12/07 eta 217/2014 (EE) 229/2019 (EE)	kolonia aerobioak m= 4,0 log (10 <sup>4</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa  M= 5,0 log (10 <sup>5</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakteriazeoak m= 2,0 log (10 <sup>2</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa  M= 3,0 log (10 <sup>3</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa			Salmonella  n=50, c=3, Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.	Irizpidea aplikatzeko fasea: kanalak egin ondoren, baina hoztu aurretik. Ikus 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren emaitzak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikiak laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</b> Ikusi UNE-EN ISO 17604:2015 araua (AENOR), haragia kontsumitzeko hildako animalien laginak hartzeko metodoei buruzkoa.  Mugak (m eta M) metodo suntsizaillearen bidez lortutako laginei bakarrik aplikatzen zaizkie (enterobakteriazeoak eta aerobioak). Eguneko batezbesteko logaritmikoa kalkulatzeko, lehendabizi banakako probaren emaitza bakoitzaren balio logaritmikoa hartzen da kontuan, eta, ondoren, balio logaritmiko horien batezbestekoa kalkulatu da.
Gizentzeko oilasko eta indioilar kanalak.	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1086/2011 (EE) 2017/1495 (EE) Erregelamenduak aldatua, zeinak <i>Campylobacter spp</i> higie-irizpideak ezartzen baititu oilasko-kanaletan. 229/2019 (EE)					<i>Salmonella spp.</i> n=50, c=5 gizentzeko oilaskoetarako n=50, c=5 indioilarretarako, 2013/1/1etik aurrera Ez da detektatu 25 g-ko lepoko azalaren lagin nahasi batean.  2017/1495 (EE) Erregelamendua; gizentzeko oilasko kanaletan bakarrik: <i>Campylobacter spp.</i> n=50 c=20; 2020/1/1etik aurrera, c=15; 2025/1/1etik aurrera, c=10 m= M=1000 UKE /g	Irizpidea aplikatzeko fasea: hoztu ondorengo kanalak.  Ikus laginketa-arauak, maiztasunak eta emaitzen interpretazioa 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren eta 1086/2011 Erregelamenduaren eranskinean.  <i>Salmonella spp</i> detektatzen bada, <i>S. typhimurium</i> eta <i>S. enteritidis</i> espezieetarako isolatutako anduiak serotipatuko dira, eskorta-hegaztiaren haragi freskoaren irizpide mikrobiologikoa egiaztatzeko. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikiak laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</b> 2017/1495 (EE) Erregelamendua; 2018ko urtarrilaren 1etik aurrera aplikatzeko. Fase honetan <i>Campylobacter spp</i> irizpidea aplikatzen da; hoztu ondorengo kanaletan. Laginak hartzeko, lepoko azala duten etxeko hegaztien kanal osoei emango diete lehentasuna.  Kurkubi-aterakina (elikagai-osagaia) ikus 14. orrialdean. <a href="https://www.boe.es/doue/2017/218/L00001-00006.pdf">https://www.boe.es/doue/2017/218/L00001-00006.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E. coli</i></b>	<b><i>S. aureus</i></b>	<b>Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Eskorta-hegaztien haragi freskoa (arrautzatarako oiloak, gizentzeko oilasko eta indioilarrak)	2073/2005 Erregelamendua, honako hauekin aldatua: 1086/2011 (EE) Erregelamendua (eskorta-hegaztien haragiko salmonellari buruzkoa), eta 229/2019 (EE)					<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> (anduiak: 1,4, (5),12: i) n=5, c=0 Ez da detektatu 25 g-tan.	Kontserbazio-aldian merkaturatutako produktuak.  sorta bereko 5 lagin hartuko dira, gutxienez 25 g-koak. Haragia ahalik eta gehien hartzeko moduan ebakiko da. Ikus laginak hartzeko arauak eta maiztasunak 1086/2011 Erregelamenduaren eranskinan. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</b> Irizpide hori aplikatuko zaio espezie hauetako hegaztien haragi freskoari: <i>Gallus gallus</i> , arrautzatarako oiloak, gizentzeko oilaskoak eta ugalketa-indioilarrak eta gizentzekoak.
	Batzordearen gomendioa, EBAO, 2004/01/10					<i>Campylobacter</i> termofiloa n=5 c=0 ez da detektatu 25 g-tan.	Batzordearen gomendioa, 2004. urterako kontrol ofizialeko programa bati buruzkoa
Narrasti haragia	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 2020/205 (EE)					n=5 Salmonella c=0 Detektatu gabe / 25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea; bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. 2019/625 Erregelamendua definitzen ditu; narrastiak; <i>Alligator mississippiensis</i> , <i>Crocodylus johnstoni</i> , <i>Crocodylus niloticus</i> , <i>Crocodylus porosus</i> , <i>Timon Lepidus</i> , <i>Python reticulatus</i> , <i>Python molurus bivittatus</i> edo <i>Pelodiscus sinensis</i> espezieetako haragia; Narrasti-haragia: hazkuntzako narrastien zati jangarriak, eraldatu gabeak edo eraldatuak, hala badagokio, 2015/2283 (EB) Erregelamenduaren arabera baimendutakoak.
Haragi hoztuak eta izoztuak	CENAN (1982).	10 <sup>6</sup> /g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> /g	10/g	10 <sup>2</sup> /g	Ez da detektatu 25 g-tan.	<i>Clostridium perfringens</i> 10/g. Hegaztien eta untzien haragi freskoetan ez da ezartzen <i>S. aureus</i> erako irizpiderik. Irizpide horiek informazio gisa bakarrik jasotzen dira.
Mekanikoki bereizitako haragia (MBH)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 229/2019 (EE)	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m = 50 M = 500 g.		n=5 Salmonella c=0 Detektatu gabe / 10 g	Salmonellaren irizpideari dagokionez, mekanikoki bereizitako haragiari aplikatuko zaio, 853/2004 (EE) Erregelamenduaren III. eranskinaren V. ataleko III. kapituluko 3. puntuan jasotako teknikekin. Irizpidea aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan aplikagarria bizitza baliagarrian. Aerobioak eta <i>E. Coli</i> : aplikagarria produktuetan fabrikazio-prozesuaren amaieran. 853/2004 Erregelamendua mekanikoki bereizitako haragia definitzen du: hezurak kendu ondoren hezur haragitsuetatik edo hegaztien kanaletatik ateratutako haragia, muskulu-zuntzaren egitura galtzea edo aldatzea eragiten duten bitarteko mekanikoen bidez. <i>E. coli</i> jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikus 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren emaitzak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</b>



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b>Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Haragi txikitua harategiek elaboratua	Erreferentzia gisa: O.14/1/86 BOE, 86/1/21				10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella shigella</i> : Detektatu gabe/25 g. <i>Clostridium perfringens</i> : 10 <sup>2</sup> UKE/g.	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1986/01/14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak. Kontserbatu gabe egun batetik bestera. Temperatura -3 °C eta 4 °C artean.
Gordink kontsumitzeko haragi txikitua	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: Honako erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE)	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m = 50 M = 500 g.		n=5 Salmonella, c=0 Detektatu gabe / 25 g.	853/2004 (EE) Erregelamendua honela definitzen du haragi xehatua: zatika txikitutako haragi hezurgabetua, % 1 baino gatz gutxiago duena. Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaiera. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi xehatuari, baldin eta produktuaren bizitza baliagarria 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduen 3. kapituluan. 640/2006 Errege Dekretuaren bidez indargabetutako 1916/1997 Errege Dekretuak (BOE, 98/1/13) <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamendua ezartzen ez dituenak. <b>Ikus establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea, malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (BOE, 2020/12/10).</b>
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Oilaskoa, hezetasuna % 70, aw 0,99 Haragia, % 70,0, aw 0,98
Eskorta-hegaztien haragi txikitua, kozinatu ostean kontsumitzera bideratua	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE)	n= 5 c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m = 50 M = 500 g.		n=5 Salmonella, c=0 Detektatu gabe / 25 g (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. 2073/2005 Erregelamendua estatu kideei 2010/1/1era arte salbuespen iragankorra ezartzeko aukera jasotzen du, betiere produktuak estatu kidearen merkatu nazionalan soilik merkaturatzen badira. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaiera. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi xehatuari, baldin eta produktuaren bizitza baliagarria 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamendua ezartzen ez zituenak. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduen 3. kapituluan. <b>Ikus establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea, malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (BOE, 2020/12/10).</b>
Eskorta-hegaztiak ez diren beste hegazti espezie batzuen haragi txikitua, kozinatu ostean kontsumitzera bideratua	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) 229/2019 (EE)	n= 5 c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m = 50 M = 500 g.		n=5 Salmonella, c=0 Detektatu gabe / 10 g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi xehatuari, baldin eta produktuaren bizitza baliagarria 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 1441/07 Erregelamendua ezartzen ez zituenak. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduen 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.</b>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella, Shigella, Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Hegazti-haragiz egindako prestakinak, kozinatuta kontsumitzekoak (Etxeko hegaztien haragiarekin egindako saltxitza freskoak, lukainka freskoa, hanburgesak, etab.)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE)			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		Salmonella n=5, c=0 Detektatu gabe / 25 g (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. <i>E. Coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.</b> 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak.
Goiztin kontsumitzerako bidaratuak haragi-prestakinak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		Salmonella n=5, c=0 Detektatu gabe / 25 g.	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. 640/2006 Errege Dekretuak indargabeturiko 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. Aerobioak eta <i>E. Coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.</b>
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hurra ekotzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ziurtatu aplikatzea beharrezkoa den. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5	Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.
Etxeko hegaztiez bestelako espezieen haragi-prestakinak <b>Kozinatuta</b> kontsumitzeko direnak Saltxitza freskoa, lukainka freskoa, Hanburgesa, hegazti-haragiz egina ez den butifarra freskoa, solomo ontzutua, txitxi-burruntzia)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: EE 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		Salmonella n=5, c=0 Detektatu gabe / 10 g	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Irizpideak aplikatzeko fasea: Salmonella: merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. Aerobioak eta <i>E. Coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.</b>

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakteri oak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
Gordinik jateko diren haragi-produktuak, kanpoan geratzen dira produktuaren fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak salmonella-arriskua ezabatzen badu (txorizoa, saltxitxoa eta abar)	EE Erregelamendua 2073/2005, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					Salmonella n=5 c=0 Detektatugabe/25 g.	1904/1993 Errege Dekretuak haragi-produktu gisa definitzen ditu haragiarekin egindako produktuak –alegia, ebakuntza-azaleraren erdialdean haragi freskoaren ezaugarriak desagertu direla egiaztatzeko tratamendu baten bidez egindakoak–. Salmonella: merkaturatutako produktuaren fasean aplikagarria bizitza baliagarrian. Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.</b>
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatugabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin elikagaien $a_w \leq 0,92$ bada. Ikus 5. orrialdea. (Kontuan izan ondutako hestebete gordinak (saltxitxoa, txorizoa) 4,3/5,7 eta 0,87 inguruko $a_w$ tartean daudela.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991): Txorizo estra: aw 0,872, pH 5,33. Lehen mailako saltxitxoa: aw 0,784, pH 5,43. Sobrasada: aw 0,835, pH 4,65. Urdaiazpiko ondua: aw 0,909, pH 5,99. Zezina: aw 0,859, pH 5,92.  <a href="https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf">https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf</a>  <a href="https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf">https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf</a>
Eskortahegaztien haragiarekin egindako produktuak, kozinatu ostean kontsumitzera bideratuak.	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1441/2007 eta 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE) Erregelamenduak					Salmonella n=5 , c=0 Detektatugabe / 25 g  (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	Ikus haragi-produktuaren definizioa aurreko atalean.  Salmonella. Aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktua.  Ikus laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. <b>Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10. Laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea establezimendutxikietan</b>

Elikagaiak	Legedia edo gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Urdaiazpiko egosia eta urdaiazpiko fianbrea,  Paleta egosia eta paleta-fianbrea  Txerri-giharra egosita eta txerri-giharraren fianbrea	Erreferentzia gisa: 83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3  83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3  83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3		Enterobakterioak:  10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g		10 <sup>2</sup> UKE /g  10 <sup>2</sup> UKE /g  10 <sup>2</sup> UKE /g	<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu /25 g  Ez da detektatu /25 g  Ez da detektatu / 25 g	Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g.  Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g.  Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1983/06/29ko Aginduko irizpide mikrobiologikoak. 176/2013 Errege Dekretuak beste alderdi batzuk indargabetu zituen, eta, azkenik, erabat indargabeturik geratu ziren haragiaren eratorrien kalitateari buruzko arau onartzen duen ekainaren 13ko 474/2014 Errege Dekretuarekin.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: EE 1441/2007 EBAO, 2007/12/7 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 100 UKE/g	Elikagaiak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura sortu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Hala badagokio, kontuan hartu behar da erregelamendua berariaz adierazten duela ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuetan, berriro kutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian. Ikus 5. orrialdea.
Haragi-kontserbak, ikus kontserben atalean ere, 23. orrialdea.							

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella, Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Zereak	Rosario Pascual <i>Microbiología alimentaria</i> Arg. Diaz Santos 1992	10-10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> UKE/g	10-10 <sup>2</sup> UKE/g		Salmonella Ez da detektatu /25 g  Lizunak eta legamiak 10-10 <sup>4</sup> UKE/g	Lizunen kontaketa: andui ez-toxigenikoak.
Zereak malutetan edo haxiatan	Erreferentzia gisa: 1094/87 Errege Dekretua BOE, 87/9/8	10 <sup>4</sup> UKE/g		Ez da detektatu /g		Salmonella Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 UKE/g. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu 1094/1987 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. *Hezetasuna: ez da izango % 12 baino gehiago.
	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Zenbatesten da ezin diola lagundu Listeriaren garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ez da baliagarria proba erregularrak egitea tratamendu termiko eraginkorra duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten elikagaiak. Ikus 5. orrialdea.
garagardoa	CENAN (1982)		Enterobakterioak Ez da detektatu / 100 ml	Ez da detektatu /100 ml		Lizunak 10 UKE/g	Garagardoei buruzko legeriak ez ditu jasotzen arau mikrobiologikoak, ez indargabeturiko aurreko 53/95 Errege Dekretuak, ez egungo 678/2016 Errege Dekretuak. 678/2016 Errege Dekretuak ezartzen du garagardoak eta maltzako edariek 5,5eko pH-a edo txikiagoa izan behar dutela.
	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus 5. orrialdea. Araudiak <i>L. monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea baliagarria ez den elikagaien zerrendan sartzen du garagardoa. Beraz, ez da baliagarria irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea.
Jakiak Ataldea Janari prestatuak, tratamendu termikodunak eta tratamendu termikogabeak, tratamendu termikogabeak osagaiak dituztenak (entsakadillak, anautzabeteak, sandwichak, eta abar).	Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12	n=5, c=2 m=10 <sup>6</sup> M=10 <sup>6</sup>	Koliformeak: n=5, c=2 m=10 <sup>3</sup> M=10 <sup>4</sup>	n=5, c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	n=5, c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	Salmonella n=5, c=0 Ez da detektatu /25 g	Ez da ikertuko aerobio mesofiloen eta enterobakterioen guztizko zenbaketa, osagai gisa produktu hartitua edo onduak dituzten janari prestatuetan. Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean. Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua k aldatua.					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan behar da ezin diotela mesede egin hazkunderari 5 egun baino gutxiagoko bizitza baliagarria duten elikagaiak. Ikus 5. orrialdea.
	1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b><i>Salmonella, Shigella, Lizenak, Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
<p>Jakiak B taldea</p> <p>Jakiak tratamendu termikoarekin prestatuak (egosiak, gisatuak, erregosiak, arrain-budina, tortillak, frijituak...).</p>	<p>Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p> <p>2073/2005 (EE) Erregelamendua, aldatua. 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>	<p>n=5, c=2, m=10<sup>4</sup> M=10<sup>5</sup></p>	<p>Koliformeak: n=5, c=2, m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p>Ez da detektatu / g</p> <p>Oharra: errege-dekretuan ez dira aipatzen n eta c</p>	<p>n=5, c=1 m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p><b>Salmonella</b></p> <p>n=5, c=0</p> <p>Ez da detektatu /25 g</p>	<p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p> <p>Tratamendu termikoarekin prestatutako janaria zera da, elaborazioan zehar prozesu termiko bat izan duena (tenperatura-igoera), zuzenean edo apur bat berotuta kontsumitu ahal izateko.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>n=5 c=0 Detektatugabe/ 25g</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan behar da ezin diotela mesede egin hazkunderari, 5 egun baino gutxiagoko bizitza baliagarria duten elikagaietan. Ikus 5. orrialdea.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>n=5 c=0 100UKE/g</p>	<p>Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus irizpidea 5. orrialdean.</p>
<p>Jakiak C taldea</p> <p>Jakiak Antzutzte-prozesua egiten zaienak Ikus kontserbei buruzko atala, 18. orrialdea</p>	<p>Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p>						<p>Janari-talde horrek tratamendu termiko bat izango du, eta horrek bermatuko du suntsituko direla forma begetatiboak, bakterio patogenoen edo toxigenikoen esporak eta produktua aldarazteko gai diren mikroorganismoak.</p> <p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p> <p>Ez da erabilgarria aldian-aldian <i>Listeria monocytogenes</i> ikertzea, izaniko tratamendua dela eta. Ikus kontserbei buruzko atala, 18. orrialdea</p>
<p>Jakiak D taldea</p> <p>Jakiak prestatuak eta ontzirituak barazki gordinekin Ikus 2073/2005 Erregelamendua fruta eta barazki zatituak (kontsumitzeko prest). 4. eta 5. sortako barazkiak eta frutak, ikus hazi ernamuinduak 51. orrialdean</p>	<p>Erreferentzia gisa, indargabeturiko 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p> <p>2073/2005 (EE) Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>	<p>Fabrikazio-eguna n=5, c=2, m=10<sup>5</sup> M=10<sup>6</sup></p> <p>Iraungitze-eguna n=5, c=2, m=10<sup>6</sup> M=10<sup>7</sup></p>	<p>Fabrikazio-eguna eta iraugitze-eguna n=5, c=2 m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p>Salmonella</p> <p>Fabrikazio-eguna eta iraugitze-eguna n=5, c=0</p> <p>Ez da detektatu 25 g-tan</p>	<p>n=5, c=1 m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p><b>Salmonella</b></p> <p>Fabrikazio-eguna eta iraugitze-eguna n=5, c=0</p> <p>Ez da detektatu 25 g-tan</p>	<p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>n=5 c=0 Detektatugabe / 25 g</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan ez dutela <i>Listeria monocytogenes</i> hazten laguntzen 5 egun baino gutxiagoko bizitza baliagarria duten elikagaietan. Ikus 5. orrialdea.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>n=5 c=0 100UKE/g</p>	<p>Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.</p>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizinak, Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Kontsumorako prest dauden elikagaiak, arrautza gordinak dauzkatenak, kanpoan utzita fabrikazio-prozesuak edo produktuaren konposizioak salmonella arriskua ezabatzen duten produktuak. (Ostalaritzan egindako maionesen kasuan, ikus 40. orrialdea; oboproduktuak 42. orrialdean)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1441/2007 (EE) EBAO, 2007/12/07 eta 229/2019 (EE)					Salmonella n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g edo ml-tan.	Salmonella. Aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak bizitza baliagarrian. Ikus ostalaritzan elaboratutako maionesen atala.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ez dutela eragiten haien hazkunde baldin eta elikagaien aw ≤ 0.92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuak, eta erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuak, sei hilabetetik beherako bularreko haurretara bideratuak.	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE), 365/2010 (EE) eta 229/2019 Erregelamenduek aldatua.		Enterobakterioak n=10 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan  <i>Cronobacter spp.</i> n=30 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan			Salmonella n=30 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan  Ustezko <i>Bacillus cereus</i> n=5 c=1 m=50 UKE/g M=500 UKE/g	Enterobakterioak. Fabrikazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. Instalazio horretako edozein laginetan enterobakterioak detektatzen badira, orduan analisiak egingo dira <i>Cronobacter spp</i> bilatzeko. Salmonella. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. <i>Cronobacter spp.</i> Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ustezko <i>Bacillus cereus</i> . Fabrikazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. <i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Egoera normalean, ez da baliagarria <i>Listeria</i> proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten produktuei birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikus 5. orrialdea.  Oharra: <i>Enterobacter sakazakii</i> berriro sailkatu zuten 2007an, eta <i>Cronobacter spp.</i> izendatu zuten. 229/2019 Erregelamenduen 3. kontuan hartuzkoa.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes</b>		<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
<p>Dieta-erregimenetarako eta/edo berezietarako janari-prestakinak, bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipen-prestakinak:</p> <p>A) Likido bat gehitu ondoren kontsumitutako produktuak</p> <p>B) Egosi behar diren produktuak (100 °C) kontsumitu aurretik</p> <p>C) Produktu antzutuak eta ontzi hermetikoetan edukitakoak</p> <p>D) Kontsumitzeko prest dauden produktuak, honako haueetan sartzen ez direnak: A, B edo C</p>	<p>Erreferentzia gisa bakarrik 2685/76 Errege Dekretua BOE, 76/11/26 eta 867/2008 Errege Dekretua; BOE, 2008/05/30 135/2010 Errege Dekretuak indargabetua</p>	<p>A) 5x10<sup>4</sup> UKE/g</p> <p>B) 2x10<sup>5</sup> UKE/g</p> <p>D) 10<sup>4</sup> UKE/g</p>	<p>A) Koliformeak: Ez da detektatu /0,01 g (Ikusi ea egokia den hurrengo lerroen erregelamenduar en irizpidea aplikatzea)</p> <p>B) Ez da detektatu /0,001 g</p> <p>D) Ez da detektatu /0,1 g Ikus hurrengo atalak</p>	<p>A) Ez da detektatu /1 g</p> <p>B) Ez da detektatu /0,1 g</p> <p>D) Ez da detektatu /1 g</p>	<p>A) Ez da detektatu /0,1 g</p> <p>B) Ez da detektatu /0,01 g</p> <p>D) Ez da detektatu /0,1 g</p>	<p>A) <i>Salmonella</i> Ez da detektatu /30 g (ikus erregelamenduko irizpidea hurrengo lerroetan)</p> <p>B) Ez da detektatu /30 g</p> <p>D) Ez da detektatu /30 g Ikus hurrengo atalak</p>	<p>A) Lizunak eta legamiak 3x10<sup>2</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p> <p>B) Lizunak eta legamiak 10<sup>3</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p> <p>D) Lizunak eta legamiak 3x10<sup>2</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p>	<p>867/2008 Errege Dekretuak indargabetu egin zuen 72/1998 Errege Dekretua (BOE, 98/2/4) Bularreko haurrentzako prestakinen eta jarraipeneko prestakinen araudi tekniko sanitarioa onartzen duen 867/2008 Errege Dekretuak, 2073/2005 Erregelamendura eta 2685/1976 Errege Dekretuan ezarritako irizpide mikrobiologikoetara igortzen du xedapen gehigarri bakarrean (gaur egun 135/2010 Errege Dekretuak indargabeturik dago errege-dekretu hori). 2010/02/25.</p> <p>C) produktuak: Antzutasun-proba. Sortaren erdia 30 °C-tan 30 egunez eta beste erdia 44 °C-tan 10 egunez. Sabelik ez badago, azken kasu horretan inkubatu 55 °C-tan beste 10 egunez. Inkubazio-aldi hori igaro eta hoztu ondoren, laginek ez dute aldaketarik izango ezaugarri organoleptikoetan.</p>
	<p>Erregelamendua: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>					<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan</p>	<p>Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Aplikagarria kontsumorako prest badaude. Erregelamendua dio egoera normalean ez dela erabilgarria tratamendu termikoa duten produktuei proba erregularrak egitea birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikus 5. orrialdea.</p>	



Jarraipeneko prestakin deshidratatuak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamendua eta 229/2019 (EE) Erregelamendua.		Enterobakterioak n=5 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan			Salmonella n=30 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Salmonella irizpidea aplikatzeko fasea, bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Fabrikazio-prozesuko irizpide enterobakteriazeoak, fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>Cronobacter spp.</i> ; ikus Osasun, Gizarte Zerbitzu eta Berdintasun Ministerioaren 2013ko ekainaren 25eko interpretazio-oharra, bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta 6 hilabetetik beherako bulareko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuetan segurtasun-irizpidea aplikatzekoa. Oharra: <i>Enterobacter sakazakii</i> berriro sailkatu zuten 2007an; eta <i>Cronobacter spp.</i> izendatu zuten. 229/2019 Erregelamenduaren 3. kontuan hartuzkoa.
---------------------------------------	--	--	--	--	--	---	---

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizinak Listeriam. eta beste hainbat	Beste muga batzuk. Iruzkina.
E-120 gorrimina. Ikus gehigarrietan.							
Gozagarriak eta espeziak (Ikus halaber espezien atalean, 19. orrialdea)	Erreferentzia gisa: 2242/84 Errege Dekretua BOE, 84/12/22 BOE, 85/4/13			10 UKE/g		Salmonella Ez da detektatu /25 g	Sulfito-erreduktoreak: 10 <sup>3</sup> UKE/g eta patogenorik ez agertzea. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu 2242/1984 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. 2242/1984 Errege Dekretuaren eranskinean ezartzen da produktu amaituen 43 aldaeren hezetasun % maximoa.
	Erregelamenduak: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin <i>Listeria</i> haztea baldin eta elikagaien aw≤0.92. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus 5. orrialdea.
Konfiturak, jaleak, gaztainak-crema eta fruta-marmelada.	863/03 Errege Dekretua BOE, 03/7/5						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. 03/7/5eko 863/03 Errege Dekretuak ezartzen du elikagai-talde horrek bete egin behar dituela 2420/1978 Errege Dekretuak araututako landare-kontserbak egiteko eta saltzeko araudi tekniko-sanitarioan ezarritako osasun-betekizunak.
	Erregelamenduak: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) EBAO, 2007/12/07 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundea baldin eta a <sub>w</sub> ≤ 0.92 edo pH ≤4,4. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.

Elikagaiak	Legedia edo gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakteri oak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizinak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Kontserbak oro har landare- eta animalia-jatorria eta jaki antzutuak	Erregelamenduak: 2073/2005 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete bakarrik aplikatuko da. Kontuan hartu behar da egoera normaletan ez dela erabilgarria tratamendu termikoa jasotzen duten produktuetan proba erregularrak egitea birkutsatzeko aukerarik gabe, eta beste batzuk. Ikus 5. orrialdea.
	1441/2007 (EE) 229/2019(EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus 5. orrialdea.
Legediak ez ditu berariaz jasotzen muga mikrobiologikoak dituzten arauak.  Oharra: ikus arrain kontserbak eta erdi-kontserbak orri hauetan: 45 eta 49	Legediak ez ditu berariaz jasotzen muga mikrobiologikoak dituzten arauak.  Hala badagokio, komenigarria da Elikagaien Teknologia eta Segurtasunerako Zentro Nazionalari kontsulta egitea (Ebroko Laborategia).	<p>Landare-kontserbei buruzko 2420/1978 Errege Dekretuaren arabera, tratamendu teknikoari dagokionez, esterilizazio industrial edo tekniko berratu behar da, Espainiako Elikagai Kodeak diotenaren arabera. Hauxe dio haren 2.05.09 artikulua: «Prozesu horien bidez, bileratze-baldintza normaletan elikagaietan alterazioak sortzeko gai diren mikroorganismoen bizimodu guztiak suntsitzen edo inaktibatzen dira denbora jakin batez».</p> <p>Neurri batean indargabetutako landare-kontserbei buruzko 2420/1978 Errege Dekretuaren arabera, esterilizazio termikoa autoklabean edo emaitza berak bermatzen dituen prozesuaren bidez egiten ez den landare-kontserbetan, pH-a ez da izango 4,6 baino handiagoa izango. (Artikulu hori 176/2013 Errege Dekretuak indargabetu zuen.)</p> <p>Informazio gisa, 1904/1993 Errege Dekretua (haragi-produktuak eta animalia-jatorriko beste produktu jakin batzuk ekoizteko eta merkaturatzeko osasun-baldintzak ezartzen dituena). Egun indargabeturik dago. Honakoa dio: Enpresak honako hauek kontrolatuko ditu laginketa bidez: Haragi-produktuen kontserbetan inkubazio-probak egiten direla, zazpi egunez 37 °C-ra edo hamar egunez 35 °C-ra, egiaztatzeko hermetikoki itxitako ontzietan pasteurizatutako produktuek betetzen dituztela agintaritzaren eskudunak onartutako irizpideak.</p> <p>CENAN 1982: 1.- Alde zaharretik inkubatuza 30°C-tan 30 egunez eta 44°C-tan 10 egunez Mikroorganismoak ez izatea. 2.- Patogenoik edo haien toxinarik ez izatea (botulunikoa). 3.- <i>Bacillaceae</i>: 10 espora / g termoe gonkor.</p> <p>CNTA: Elikagaien Teknologia eta Segurtasunerako Zentro Nazionala, Ebroko Laborategia (San Adrián, Nafarroa). 2017;</p> <p>Kontuan hartu behar da gaien adituak balioetsi behar dituela onartzeko edo ez onartzeko irizpideak, baita proba osagarriak egitea ere.</p> <p>Egonkortasun mikrobiologikoaren edo antzutasun komertzialaren proba, NF V 08-408 arauaren arabera. (Alderdi garrantzitsua eta oso beharrezkoa kontserben errutina-analisietan)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkubazioa 37±2 °C-tan, 7 egunez</li> <li>- Inkubazioa 55±2 °C-tan, 7 egunez (kontserbak, pH &gt; 4,6; eta tomate-kontserbak eta/edo azidifikatuak eta/edo almidoia erantsita daukatena)</li> <li>- Inkubazio gabeko lekukoa (7 egun giro-tenperatura: 18-25 °C)</li> </ul> <p>Gai adituak balioetsi behar diren onarpen-irizpidea. Ezin da egon aldaketarik elikagaiaren ezaugarrietan inkubazioan (55 °C-tan, ontzietan ez da onartzen nabarterik edo puztutako gunerik, ezta jarioerik ere, eta lagin inkubatuen eta lekukoaren artean pH-aren gehieneko aldakuntza 0,5 puntuko da. Susmorik izanez gero, beste proba osagarri batzuk egin behar dira.</p> <p>Egonkortasun-probaren osagarri gisa, mikroorganismo bideragarrien presentzia azter daiteke, honako talde hauek aztertuz:</p> <p>Lagin inkubatua 37 °C-tan eta lekuko-lagina giro-tenperatura edukiz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesofilo aerobioak</li> <li>- Mesofilo anaerobioak</li> <li>- Clostridium sulfito-erreduktoreak (pH &gt; 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> <li>- Laktobaziloak (pH ≤ 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> <li>- Lizinak eta legamiak (pH ≤ 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> </ul> <p>55 °C-tan inkubaturiko lagina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termofilo aerobioak</li> <li>- Termofilo anaerobioak</li> </ul> <p>Gai adituak balioetsi behar duten onarpen-irizpidea: Balio gomendagarriak &lt; 1 UKE/g edo &lt; 10 UKE/g dira, teknikaren detekzio-mugaren arabera; kasu bakoitzean balioetsi behar da, kontserba batek ez baitu zertan erabat antzua izan. Adibidez, kontserba azidoetan, mesofilo aerobioak eta anaerobioak antzeman daitezke komertzialki antzua diren laginetan; izan ere, kultibo-inguruneen pH-a (7 inguru) ez da mugatzailea haiek ugaltzeko, baina produktuaren pH-a (≤4,6) bai, ordea.</p>					

<b>Elizgizak</b>	<b>Legediabogomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b>E.coli</b>	<b>S.aureus</b>	<b>Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina</b>
Kontserba bejetalak, Euskadi. Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak	19/02/05eko Agindua, EHHA, 2010/02/21						Aginduak autokontrolerako egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. 4,6ko pH-a edo handiagoa duten landare-kontserbak autoklabean esterilizatuz egingo dira. Tratamendu hori alde batera utzi ahal izango da 4,6tik beherako pH-a duten kontserben kasuan; kasu horretan, operadore ekonomikoak pH hori kontrolatu beharko du 20 °C-tan homogeneizatutako produktuaren gainean. Gutxieneko egiaztapen analitikoak. Egonkortasun-kontrola: AFNOR NF V 08-408 araua (errutina-metodoa)
Erdi-kontserbak, orhar: Pasteurizatuak (gatzarekin) Pasteurizatu gabeak, gatz eta/edo olioarekin Pasteurizatu gabeak, gatzarekin eta ketuak Oharra: kontserbak eta erdikontserbak 32. orrialdean.	CENAN (1982)	10 <sup>4</sup> UKE/g 10 <sup>5</sup> UKE/g 10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak Ez da detektatu/g 10 UKE/g 10 UKE/g	Ez da detektatu/g Ez da detektatu/g Ez da detektatu/g Ez da detektatu/g	Ez da detektatu/g Ez da detektatu/g Ez da detektatu/g	Salmonella Ez da detektatu / 25 g Ez da detektatu / 25 g Ez da detektatu / 25 g	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da ageri / g. <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da ageri / g. <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da ageri / g.
Mamia eta esnearen entzima koagulatzaileak	Erreferentzia gisa: 88/1/14 Agindua BOE, 88/1/20 O.20/2/96 BOE, 96/2/26	10 <sup>5</sup> UKE/g. edo ml.	Enterobakterioak 10 UKE/g edo ml	1 UKE/g edo ml.	Ez da detektatu / g edo ml.	<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu /25 g edo ml Lizunak eta legamiak 10 UKE/g. edo ml.	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 1 UKE/g edo ml. Osasun publikorako arriskutsuak diren mikroorganismo edo toxinarik gabe egon beharko dute. Hauts-prestakin kasuan, gehieneko hezetasuna % 6 m/m-koa izango da. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1988/01/14 14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE) Erregelamenduek aldatua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella, Shigella, Listeria, eta beste hainbat	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Elikadurarako landare-espezieak eta infusioak	3176/83 Errege Dekretua BOE, 83/12/28						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik.
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian. Zenbatesten da ezin diola lagundu <i>Listeriaren</i> garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikus 5. orrialdea.
Espeziak ( <i>Capsicum spp.</i> , intxaur moskatua, beste hainbat espezia eta belar)	Batzordearen Gomendioa, 2004/24/EE		Enterobakterioak n=5 c=1 m=10 M=100			Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe/25 g.	<i>Clostridium perfringens</i> : n=5 c=1 m=100 M=1.000 <i>Bacillus cereus</i> : n=5 c=1 m= 1.000 M= 10.000 Elikagaien 2004ko Kontrol Ofizialeko Programaren kontrol-irizpideak (Batzordearen 2004/24/EE Gomendioa, EBAO, 04/1/10).
fruta eta barazki zatituak (kontsumitzeko prest). (adibideak: entsaladak, 4. sorta; frutak, 5. sorta) Ernamuinak, ikus 51. orrialdea.	2073/2005 (EE) Erregelamendua Erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2 m=100 M=10 <sup>3</sup>		n=5 Salmonella c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>E. Coli</i> : aplikagarria produktuetan fabrikazio-prozesuan zehar. Salmonella merkaturatutako produktuetan aplikagarria, bizitza baliagarrian.
						n=5 <i>Listeria monocytogenes</i> c=0 Detektatu gabe / 25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 5. orrialdea.
						n=5 <i>Listeria monocytogenes</i> c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.
Zatitu eta ontziratutako fruta eta barazkiak (kontsumitzeko prest) Euskadi ez-industrialak	Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21			n=5, c=2; m=100 U KE/g M=1000 U KE/g		<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe/25 g.  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*	Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu.  * <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da $pH \leq 4,4$ edo $a_w \leq 0,92$ duten produktuentzat, $pH \leq 5,0$ eta $a_w \leq 0,94$ duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat.
Barazki eta fruta zukuak, pasteurizatu gabeak (kontsumitzeko prest).	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2 m=100 M=10 <sup>3</sup>		n=5 Salmonella c=0 Detektatu gabe. /25 g	Aplikazio-faseak: Salmonella; bizitza baliagarrian. <i>E. coli</i> : elaborazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. «Pasteurizatu gabeak» esamoldeak esan nahi du zukuak ez dela pasteurizatu denbora- eta tenperatura-konbinazioen bidez, ez eta baliozkoturiko beste prozedura batzuen bidez ere, <i>Salmonella</i> eta <i>E. coli</i> bakterioen kontrako efektua lortzeko, zeina pasteurizazioaren baliokidea baita. Ikus 229/2019 Erregelamenduaren eranskina. Oharra: fruta-zukuei buruzko 1650/91 Errege Dekretuak (BOE, 91/11/8) ez du jasotzen arau mikrobiologikorik.
						n=5 <i>Listeria monocytogenes</i> c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta $pH \leq 4,4$ bada, edo bizitza baliagarria < 5 egun bada. Ikus 5. orrialdea.
						n=5 <i>Listeria monocytogenes</i> c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizunak Listeriam. eta beste hainbat</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Barazki eta fruta zukuak, pasteurizatu gabeak EAE, establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak	2019/02/05eko Agindua, EHAA, 19/02/21			n=5, c=2; m=100 UKE/g M=1000 UKE/g		<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe/25 g.  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*	Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu.  * <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat. Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.
Informazio gisa, ikus hauek ere: Jakiak D taldea Jakiak prestatuak eta ontziratuak barazki gordinekin	Ikus janariaren atalean, indargabeturik geratu zen irizpidea 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12						
Frutak, berdurak eta barazki izoztuak	Rivas Palas eta beste Alimentaria 1984, 149. zk.	5x10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> - 3 x10 <sup>2</sup> UKE/g:	10 UKE/g	10 <sup>2</sup> UKE/g	Salmonella: Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak: 10 <sup>2</sup> UKE/g	Sulfito-erreduktoreak: 10 UKE/g Aerobio psikrofiloak: 5x10 <sup>5</sup> UKE/g
Berdurak eta barazkiak	Rosario Pascual. <i>Microbiología Alimentaria</i> , 1992	10 <sup>2</sup> -10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> UKE/g	10-10 <sup>2</sup> UKE/g		Salmonella ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10-10 <sup>4</sup> UKE/g. Lizunak: andui ez-toxikogenikoak	Egileak gomendatzen du zerealetarako irizpide bera aplikatzea, orientazio modura. Oharra: Elikadura-produktuen 2002/C 216/05 kontrol-programa ofizialak (DOCE, 2002/09/12) mikroorganismo interesgarritzat jotzen ditu <i>Salmonella spp.</i> , <i>E coli</i> O157: H7 eta <i>Listeria monocytogenes</i> .

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella, Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
galleta bakunak (Ikus pastelak 42. orrialdean)	Erreferentzia gisa: 1124/82 Errege Dekretua BOE, 82/6/4	10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak : Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	Salmonella: Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak: 2x10 <sup>2</sup> UKE/g.	<i>Bacillus cereus</i> : detektatu gabe/g. Gainera, galletek ez dute parasitorik izango, ez eta mikroorganismo patogenorik edo toxinarik ere. Gehieneko hezetasuna galleta sinpleetan, % 6; bizkotxoetan, gehienez % 10. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu Irizpide mikrobiologikoak, BOE 2010/02/25
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Erregelamendua kontsumorako prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (R.J. Donaldson eta R. Early 1996) galletak, % 1,5 eta aw 0,10
galleta barrubeteak edo estaliak (Ikus pastelak 42. orrialdean)	Erreferentzia gisa: 1124/82 Errege Dekretua BOE, 82/6/4	10 <sup>4</sup> UKE/g	Enterobakterioak : 10 UKE/g	Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	Salmonella Ez da detektatu /25g  Lizunak eta legamiak 2x10 <sup>2</sup> UKE/g.	<i>Bacillus cereus</i> : detektatu gabe/g. Gainera, galletek ez dute parasitorik izango, ez eta mikroorganismo patogenorik edo toxinarik ere. Gehieneko hezetasuna galleta barrubete edo estalietan eta bizkotxoetan: gehienez % 10 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu Irizpide mikrobiologikoak, BOE 2010/02/25
	2073/2005 Erregelamendua Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Gelatina jangarriak (Ikus hurrengo atala, gelatina eta kolagenoa)	Erreferentzia gisa: O.12/3/84 BOE, 84/3/17 Batzordearen erabakia DOCE, 99/11/12	5x10 <sup>3</sup> UKE/g  10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak : Ez da detektatu /g  Koliformeak: 30 °C-tan: 0 UKE/g 45 °C-tan: 0 UKE/10 g		0 UKE/g		<i>Clostridium perfringens</i> : detektatu gabe gramoko. Hezetasuna: % 8-13. pH: 4-9 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1984/03/12ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak.  Anaerobio sulfito-erreduttoreak (gasik gabe): 10 UKE/g <i>Clostridium perfringens</i> : 0 UKE/g
Gelatina eta kolagenoa	2073/2005 Erregelamendua Hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					n=5 Salmonella c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Salmonella, aplikazio-fasea: bizitza baliagarrian zehar merkaturatutako produktuak.  Kontsumitzeko prest badago eta <i>Listeria m</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

Elikagaiak	Legedia edo gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Koipe jangariak (animaliak, begetalak eta anhidrak), minariak eta prestakin koipetsuak	Erreferentzia gisa: 1011/81 Errege Dekretua BOE, 81/6/1					Salmonella eta arizona 1 UKE/ 50 g Onddoak eta legamia lipolitikoak 10 <sup>2</sup> UKE/g	Zuzenean kontsumitzeko koipe jangarrietarako ezartzen dira mugak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen 1011/1981 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua Erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Kontsumitzeko prest badago eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-entresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta elikagaien aw ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero). Margarina gatzduna: aw 0,894, pH 5,40
Irinak eta semolak	Erreferentzia gisa: 1286/84 Errege Dekretua BOE, 84/7/6 BOE, 84/8/8	10 <sup>6</sup> UKE/g		10 <sup>2</sup> UKE/g		Salmonella Ez da detektatu / 25 g Lizunak 10 <sup>4</sup> UKE/g	Gari irin eta semeletan eta ehotzeko beste produktu batzuetan aplikatzen da. 135/2010 Errege Dekretuak eta egungo Irinen eta Semolen kalitate-arauak indargabetu dituzte 1286/1984 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak. 677/2016 Errege Dekretuak hezetasuna adierazten du amaitutako produktuetarako: ≤%15,
	Erregelamendua 2073/2005 (EE) 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Kontsumitzeko prest daudenetan bakarrik izango da aplikatzekoa. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ez da erabilgarria aldian-aldian bilatzea. Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jardura (Ralph Early 1996) Irina: hezetasuna % 14,0, aw 0,58

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Izozkiak, ontziraturako izozki likido antzutuarako nahasketak eta giroko tenperaturan kontserbatzekoak	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	Inkubazioa 30 °C, 15 egun  ≤ 10 UKE 0,1 ml-tan					Kontrol organoleptiko normala 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua Honek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Kontsumitzeko prest badago eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikaturiko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-entresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkunde baldin eta elikagaien aw ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturaturako produktuak. Erregelamendua berariaz adierazten du egoera arruntetan ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki trataturako produktuetan, birkutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian.
Esne-osagairik gabeko izozkiak eta izozteko ontziraturako nahasteak	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> , M= 5x10 <sup>5</sup>	Koliformeak: (30°-tan) Izozki pasteurizatua n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>  Izozki ez-pasteurizatua edo pasteurizatu gabeko gehigarria: n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=2x10 <sup>2</sup>		n=5, c=2, m= 10, M= 10 <sup>2</sup>	Salmonella n=5, c=0, m=0 Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.  Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean. Gainera, ontziraturako nahasketa likido esterilizatuek, giro-tenperaturan kontserbatuak, hau bete beharko dute, 15 egunez 30 °C-tan inkubatu ondoren: germenen edukia 30 °C-tan (0,1 ml-ko) ≤ 10 UKE/0,1 ml. Pasteurizatu gabeko izozkitzat hartzen dira esnea edo esnekiak gehitu gabe eginiko produktuak, baldin eta pH-a 5,5 edo txikiagoa bada. Errege Dekretuaren arabera, ontziraturako nahasteetan ez da tratamendu termikorik beharko izozteko (ur-izozkian eta sorbeteetan), ateratzen den produktuak 4,6 edo gutxiagoko pH-a badu; granizatu kasuan, pH-a 5,5 edo txikiagoa izango baita. Izozkiak egiteko nahasketa deshidratatuak: % 4ko gehieneko hezetasuna. Erregelamendua esneki-osagaiak dituzten izozkiei soilik ezartzen dizkie irizpide mikrobiologikoak.
	Erregelamendua 2073/2005 (EE) eta 1441/2007						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esnekiak dituzten izozkiak. Kanpoan geratzen dira hainbat produktu, baldin eta fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak Salmonellaren arriskua desagerrarazten badu.	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> , M= 5x10 <sup>5</sup>			n=5, c=2 m=10, M=10 <sup>2</sup>	Salmonella n=5, c=0, m=0 Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. BOE 2010/02/25.
	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5, c=2, m=10, M=100 g.			Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Enterobakterioak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. Salmonella merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ezin dio lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ikus 5. orrialdea.
Esnekin gabeko izozkiak. Establezimendu ez-industrialak Euskadi	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Egin beharreko autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta parametroak: <i>Salmonella spp</i> eta enterobakterioak (kanpoan geratzen dira hainbat produktu, baldin eta fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak Salmonellaren arriskua desagerrarazten badu) eta <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate-kopurua (n) 5 izango da
Esnekin gabeko izozkiak. Industriakoak ez diren establezimenduak, Euskal Autonomia Erkidegoa.	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: <i>Listeria m.</i> , urtean bitan. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate-kopurua (n) 5 izango da
Elikadura-izotza	Erreferentzia gisa: 64/08/16 Agindua; BOE, 64/08/25						Edateko uren baldintza berberak, aldez aurretik fusionatuz gero. 176/2013 Errege Dekretuak indargabetzen du 16/8/1964 Agindua.
	Erregelamendua 2073/2005 (EE) eta 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ezin dio lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ikus 5. orrialdea.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria</i> , <i>monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Hortxatak: Hortxata naturala eta kondentsatu izoztua (pasteurizatu gabea) Hortxata pasteurizatu eta kondentsatu pasteurizatu Hortxata antzutua eta UHT Hortxata kontzentratua eta hortxata-hautsa	Erreferentzia gisa: 1338/88 Errege Dekretua BOE, 88/11/10 1410/91 Errege Dekretua BOE, 91/10/4	7x10 <sup>5</sup> UKE/ml  2,5x10 <sup>5</sup> UKE/ml  14 egunez inkubatu ondoren: 30 ± 1 °C edo 7 egunez 55 ± 1 °C-tan: 10 <sup>2</sup> UKE/ml  7x10 <sup>5</sup> UKE/ml	Enterobakterioak :  8x10 <sup>3</sup> UKE/ml  8x10 <sup>3</sup> UKE/ml  8x10 <sup>3</sup> UKE/g	Ez da detektatu / ml  Ez da detektatu / ml  Ez da detektatu / ml	Ez da detektatu / ml  Ez da detektatu / ml  Ez da detektatu / ml	<i>Salmonella shigella</i> :  Ez da detektatu /25 ml  Ez da detektatu /25 ml  Ez da detektatu /25ml	1338/88 Errege Dekretuak gutxieneko pH-ak ezartzen ditu hortxata motaren arabera, besteak beste: Txufa naturalez eginiko hortxata, pasteurizatu edo esterilizatua edo UHT. gutxieneko pH-a: 6,3 Hortxata kondentsatu pasteurizatu edo izoztua: gutxieneko pH-a 6,0 eta, diluitu ondoren, gutxienez 6,3. Gehieneko kontserbazio-tenperaturak ez dira indargabetu. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 1338/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.  <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak 10 <sup>2</sup> UKE/g.  <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 10 <sup>2</sup> UKE/g.  Kontserbazio-tenperatura maximoa: industria garraioa merkataritza Hortxata naturala 2 °C 6 °C 2 °C Hortxata izoztua -18 °C -18 °C -18 °C Hortxata pasteurizatu 5 °C 6 °C 5 °C Hortxata kontzentratu eta hoztua 8 °C 8 °C 8 °C  <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 10 <sup>2</sup> UKE/g. *Zehaztapen analitiko guztiak enplegu-moduaren arabera berrosatu ostean egingo dira. Hortxata-txufa hautsean. Gehieneko hezetasuna: % 5
	2073/2005 (EE) Erregelamendua , honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					Hortxata guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  Hortxata guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Hortxatak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta hortxata-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.  Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Kontuan hartu ez dela oso erabilgarria aldian-aldian bilatzea tratamendu termikoa duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten elikagaietan. Ikus 5. orrialdea.
Arrautzak. Ikus oboproduktuak.							Oboproduktuak, 42. orrialdean. Arrautza gordina daukaten produktuak, 21. orrialdean. Maionesa, 40. orrialdean.
Jarabeak	Erreferentzia gisa: 380/84 Errege Dekretua BOE, 84/4/26  2073/2005 (EE) Erregelamendua , honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)	10 UKE/ml	Enterobakterioak : Ez da detektatu / ml			Salmonella Ez da detektatu /25ml Lizunak 10 <sup>4</sup> UKE/ml  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen irizpide mikrobiologikoak (BOE, 2010/02/25). Jarabeak likido likatsuak dira, eta azukre-soluzioa izaten dute uretan, fruta-zukuetan, landare infusio edo egosketetan, fruta-zatituen emulsioetan, edo horiek nahasturik agente aromatikoekin edo gutxienez 62° Brix graduazioarekin baimendutako gehigarriekin.  Jarabeak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura sortu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizenak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne-industriarako behi-esne gordina (Esnea abeltzaintzako ustiatzean)	Erregelamendua 853/2004 (EE) 1662/2006 (EE) Erregelamendua k aldatua, EBAO, 2006/11/18 <b>Ikus 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzekoa</b>	germen kopurua 30 °C-tan: 10 <sup>5</sup> UKE/ml					Germen kopurua, bi hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa eta hilean bi lagin gutxienez. Zelula somatikoen kopurua: ≤400.000 ml, 3 hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean lagin bat hartuta. 853/2004 Erregelamendua honela definitzen du esne gordina: hiltegiko abereen bular-guruinak sortutakoa, 40 °C-tik gorako tenperaturan berotu ez dena edota tratamendu baliokidea jaso ez duena. Ikus 1338/2011 Errege Dekretua (BOE, 2011/10/14) irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeari dagokionez. <b>Ikus malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 13. artikulua. Germen-kolonien parametroak eta zelula somatikoen edukia gainditzen dituen esne gordina erabiltzea (heltze-zikloa gehi 60 egun dituzten gaztak eta tratamendu termikoa behar duten esnekiak).</b>
Esne gordina. (Establezimendu ez-industrialak.) (Malgutzeara araubidea.)	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutzeara araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxienezko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordina: Zelula somatikoa (behietan), germenak 30 °C-tan eta antibiotiko-hondarrak hilean 2 aldiz. Lagina osatzen duen unitate-kopurua (n) 5 izango da
Esnekiak egiteko behi-esnea.	Erregelamendua 853/2004 Erregelamendua , 1662/2006 eta 1020/2008 Erregelamendua k aldatua. EBAO, 2008/10/18	germen kopurua 30 °C-tan: 3 x 10 <sup>5</sup> UKE/ml					1020/2008 Erregelamendua: esnekiak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresetako operatzaileek prozedurak hasi beharko dituzte, tratamendu termikoa jaso baino lehen eta arrisku eta kontrol-puntu kritikoetan oinarritutako prozeduretan zehaztutako onarpen-epea igaro ondoren, ezarritako irizpidea betetzen dutela bermatzeko.
Termikoki tratatutako behi-esnea, esnekiak prestatzeko erabiltzen dena.	Erregelamendua 853/2004 Erregelamendua , 1662/2006 eta 1020/2008 Erregelamendua k aldatua. EBAO, 2008/10/18	germen kopurua 30 °C-tan: 10 <sup>5</sup> UKE/ml					1020/2008 Erregelamendua: esnekiak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresetako operatzaileek prozedurak hasi beharko dituzte, tratamendu termikoa jaso baino lehen eta arrisku eta kontrol-puntu kritikoetan oinarritutako prozeduretan zehaztutako onarpen-epea igaro ondoren, ezarritako irizpidea betetzen dutela bermatzeko.
Termikoki tratatutako behi-esnea, esnekiak prestatzeko erabiltzen dena.	Erregelamendua 853/2004 (EE) Honako erregelamendua hauek aldatua: 1662/2006 (EE)	germen kopurua 30°C-tan 1,5x10 <sup>6</sup> UK E/ml					Bi hilabeteko aldi behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean bi laginekin.

<b>Elkagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Beste espezie batzuetako esne gordina (ez behia), tratamendu termikorik gabeko esnekiak egiteko	Erregelamendua 853/2004 (EE) honek aldatua: 1662/2006 (EE) Erregelamendua EBAO, 2006/11/18	germen kopurua 30°C-tan 5x10 <sup>5</sup> UKE/ml					Germen kopurua: bi hilabeteko aldian behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean bi laginekin. Ikus 1338/2011 Errege Dekretua (BOE, 2011/10/14) irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeari dagokionez.
Kontsumitzaileari zuzenean saltzeko esne gordina. Behitik Aritik Beste espezie batzuk	Malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretua (BOE, 2020/12/10)	Higiene-irizpideak  Behi-esnea germen kopurua ≤ 50.000, 30 °C/ml. (*) eta zelula somatikoen kopurua ml. ≤ 300.000 (**).  Ardi-esnea germen kopurua ≤ 250.000, 30 °C/ml  Beste espezie batzuetako esnea: germen kopurua ≤ 500.000, 30 °C/ml				Segurtasun-irizpideak  <i>Campylobacter spp.</i> n=5 c=0 Detektatu gabe/25 ml.  <i>E. coli</i> STEC O157. n=5 c=0 Detektatu gabe/25 ml.  <i>Listeria monocytogenes.</i> n=5 c=0 Detektatu gabe/25 ml.  Salmonella. n=5 c=0 Detektatu gabe/25 ml.	Segurtasun-irizpideak aplikatzeko fasea; bizitza baliagarrian merkaturatutako produktua.  Segurtasun-irizpideen analisisen emaitzak interpretatzea Emaitza egokia: behatutako balio guztiek bakteriorik ez dagoela adierazten dutenean. Emaitza desagokoa: bakterioa gutxienez lagin-unitate batean detektatzen denean. Laginketa-maiztasunak: segurtasun-irizpideen analisiak gutxienez hilean behin egin beharko dira.  Higiene-irizpideak (*) Bi hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa, hilean bi lagin gutxienez.  (**) Zelula somatikoen kopurua ml ≤ 300.000. Hiru hilabeteko epean behatutako batez besteko geometrikoa, hilean lagin bat gutxienez harturik, non eta agintaritzaren eskudunak ez duen beste metodologiarik zehazten ekoizpen-mailen urtaroko aldakuntzak kontuan hartzeko.  Azken kontsumitzaileari edo txikizkako merkataritzako establezimenduei saltzeko esne gordina ontziratuta aurkeztu beharko da beti. Etiketatzeari dagokionez, gainera, berariazko baldintzak ezartzen dira; Iraungitze-data, gehienez ere jetzi eta hiru egunera. Zehaztapena: «Tratamendu termikorik gabeko esne gordina: gutxienez minutu batez irakin ostean bakarrik kontsumitu behar da» eta «1 eta 4 °C bitartean gorde behar da».

<p>Esne gordina, esne gordinaren salmenta zuzena.</p> <p>(Katalunian)</p> <p>Mamitisa prebenitzeko programarekin kontrolatu beharreko parametroak Tanke-mamitisa</p>	<p>Dekretua 163/2018, uztailearen 17koa, behi-esnea gordinik saltzeari buruzkoa. Kataluniako Aldizkari Ofiziala, 2018/07/19</p>						<p>Kontrolatu beharreko parametroak. Bikaina, onargarria, onartezina eta maiztasuna: ikus dekretuan.</p> <p><i>Streptococcus agalactiae</i> &lt;50 UKE/ml &gt; 50 UKE/ml  <i>Staphylococcus aureus</i> &lt;50 UKE/ml 50-150 UKE/ml &gt; 150 UKE/ml  Beste <i>Streptococcus</i> batzuk &lt;700 UKE/ml. 700-1.200 UKE/ml. &gt; 1.200 UKE/ml  <i>Staphylococcus</i> koagulasa negatiboa &lt;300 UKE/ml. 300-700 UKE/ml. &gt; 700 UKE/ml  <i>Flora colibacilos</i> (koliformeen kontaketa) &lt;100 UKE/ml 100-400 UKE/ml &gt; 400 UKE/ml.  Beste Gram negatibo batzuk, laktosa neg. &lt;200 UKE/ml 200-400 UKE/ml &gt; 400 UKE/ml  <i>Prototheca</i> ez da detektatu &lt;50 UKE/ml presentzia &gt; 50 UKE/ml  <i>Mycoplasma bovis</i> &lt;50 UKE/ml &gt; 50 UKE/ml sei hilean behin / hilean behin *</p> <p>* Parametro hori lehenengo aldiz zehaztuko da, eta, negatiboa bada eta birjarpena ustiategi berekoa bada, sei hilean behin kontrolatuko da. Birjarpena kanpoko bada, maiztasuna hilean behin izango da.</p> <p><a href="http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf">http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf</a></p>
<p>Esne gordina, esne gordinaren salmenta zuzena.</p> <p>(Katalunian)</p>	<p>Dekretua 163/2018, uztailearen 17koa, behi-esnea gordinik saltzeari buruzkoa. Kataluniako Aldizkari Ofiziala, 2018/07/19</p>			<p><i>E. coli</i> shigatoxina edo STEC sortaile (Shigatoxin-Producing <i>E. coli</i>) n=5 c=0 Detektatu gabe 25 ml-tan m=M</p>		<p><i>Salmonella</i> n=5 c=0 Detektatu gabe 25 g-tan m=M</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe 25 ml-tan m=M</p> <p><i>Campylobacter jejuni</i> eta <i>Campylobacter coli</i> n = 5 c = 0 detektatu gabe 25 ml-tan m=M</p>	<p>Ikus kontrolen maiztasunari buruzko dekretuan</p> <p>Beste parametro batzuk:  Aflatoxina M1 0,05 (mg/kg)  Beruna 0,020 (mg/kg)</p> <p>Azidotasuna: &lt;18 ° Dorniz.</p> <p>Zelula somatikoaren kopurua (ml-ko): ≤ 300.000 zelula somatiko/ml, lagin baten batezbesteko geometriko mugikorra hilean, hiru hilabetez.  Germenen koloniak 30 °C-tan (ml-ko): ≤ 50.000 UKE/ml, hilean bi lagineko batezbesteko geometriko mugikorra, bi hilabetez.  Inhibitzaile-hondarrik detektatu gabe.</p> <p><a href="https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf">https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf</a></p>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne pasteurizatua eta beste hainbat esneki likido pasteurizatu (esne kontzentratua, kondentsatua, esne-gain pasteurizatua, eta abar). Ikus jogurtak, dagokion atal espezifikoa.	2073/2005 (EE) Erregelamendua 2005/12/22. 1441/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07), 365/2010 Erregelamendua (EBAO, 2010/04/29). 229/2019 (EE)		Enterobakteria zeoak n=5 c=0 10 UKE/g Fabrikazio-prozesuaren amaieran				1441/2007 Erregelamendua berariaz xedatzen du enterobakteriazeoei buruzko irizpidea ez zaiela aplikatuko ondoren elikagaien industria bihurtzeko produktuei. 365/2010 Erregelamendua aldatu egin du enterobakterioen irizpidea (lehengoa 1441/2007 Erregelamendua zehazten zuen, n=5 c=2 m=1 M=5).
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikus 5. orrialdea. 1662/2006 (EE) Erregelamendua tratamenduaren baldintzak ezartzen ditu: 72 °Ctan 15 minutuz 63 °C-tan 30 minutuz, edo efektu baliokidea duten beste batzuk eta erreakzio fosfatasa alkalino negatiboa. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jardura (Ralph Early 1996): Esne kondentsatua: hezetasuna % 27 eta aw 0,83. Informazio gisa: aw eta pH ur-jardura (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991): Esne kondentsatua: aw 0,84 eta pH 6,39
Esne eta esne-gain pasteurizatua, establezimendu ez-industrialak, Euskadi	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak esne eta esne-gain pasteurizatuan, halakotzat merkaturatu behar denean: enterobakterioak eta <i>Listeria m.</i> , urtean bitan. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate-kopurua (n) 5 izango da  <a href="https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435a.pdf">https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435a.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigela Lizinak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne-hautsa eta serum-hautsa	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22 Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5 c=0 10		<i>Estafilococcus coagulans</i> + n=5  c=2 m=10 M=100	Salmonella n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Estafilokokoei eta enterobakterioei buruzko irizpideak ez dira aplikagarriak elikagaien industrian ondoren bihurtu behar diren produktuatarako.  Irizpideak aplikatzeko faseak:  Enterobakterioak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen dira.  Estafilokokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen dira. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokokozikoak topatzeko probak egin beharko dira.  Enterotoxina estafilokokozikoak: n = 5, c = 0, detektatu gabea 25 gramotan, merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Erreferentzia-metodoa: estafilokokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.  Salmonella, merkaturatutako produktueta aplikagarria bizitza baliagarrian.  Erregelamendua baztertu egiten du salmonellarako irizpide hori, baldin eta fabrikatzaileak, agintari eskudunen nahierara, frogatu badezake ez dagoela salmonella izateko arriskurik produktuaren aw-a dela eta.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Zenbatesten da elikagai horrek ez diola laguntzen haren garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Kontuan hartu behar da bularreko haurren erabilerarako aukera. Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996): Esne-hautsa, hezetasuna % 3,5 eta aw 0,20.
							Esne deshidratatuen eta esne-hautsen kalitate-arauak (BOE, 2003/08/02) % 5eko gehieneko hezetasuna ezartzen du m/m.
Esne antzutua eta UHT	2073/2005 Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g	Aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Erregelamendua berariaz adierazten du egoera arruntetan ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktueta, birkutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian.
Esnea UHT (Aurrekoaz gainera)	EE Erregelamendua 1662/2006 853/2004 (EE) Erregelamendua aldatzen duena UHT esnari bakarrik egiten dio erreferentzia	Egonkortasun mikrobiologikoa, 15 egunez 30 °C-tan inkubatu ondoren edo 7 egunez 55 °C-tan.				<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g Ikus aurreko atala	1662/2006 Erregelamendua adierazten duenez, tenperatura ultra altuko tratamendua (UHT) egiteko: <ul style="list-style-type: none"> <li>tenperatura altuko bero-fluxu jarraitua ematen da denbora-tarte labur batean (gutxienez 135 °C denbora-tarte egoki batean), ez dadin geratu mikroorganismo edo espora bideragarriak, ondoren giro-tenperaturan eta ontzi aseptiko itxi batean gordetako produktu batean ugaltzeko modukorik.</li> </ul> Tratamendu hori nahikoa izatea produktuen egonkortasun mikrobiologikoa bermatzeko 15 egunean 30°C-tan eginiko inkubazio-aldi batean ontzi itxi batean (edo 7 eguneko 55 °C-tan ontzi itxi batean), edo tratamendu termiko egokia aplikatu dela egiaztatzen duen beste edozein metodo erabili ondoren.

Elikagaiak	Legedia edo gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esne gordinarekin edo pasteurizazioa baino tratamendu termiko txikiagoa duen esnearekin egindako gazta (esne gordinarekin egindako Mantxako gazta, Idiazabal gazta, esne gordinez eginiko Torta del Casar, Roquefort gazta eta abar).	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua, EBAO, 2007/12/07, 229/2019 (EE)				Estafiloco coagulasa + n=5  c=2 m =10 <sup>4</sup> , M= 10 <sup>5</sup>	Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Salmonellaren irizpideari dagokionez: Alde batera geratzen dira produktuak, baldin eta fabrikatzaileak erakuts badezake, agintari eskudunen nahierara, ez dagoela salmonella izateko arriskurik produktuaren heltze-denbora eta, hala badagokio, aw-a aintzat hartuta.  Irizpideak aplikatzeko faseak: Salmonella merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarrian. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, detektatu gabea 25 gramotan, merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea. Informazio modura, hainbat gaztaren ur jarduera (Rüegg and Blanc, 1981) Appenzeller gazta: aw 25 °C, 0,962, desbideratze estandarra 0.011. Brie gazta: aw 25 °C, 0,980, desbideratze estandarra 0.006 Camembert gazta: aw 25 °C, 0,982, desbideratze estandarra 0.008. Cottage gazta: aw 25 °C, 0,988, desbideratze estandarra 0.006 Edam gazta: aw 25 °C, 0,960, desbideratze estandarra 0.008. St. Paulin gazta: aw 25 °C, 0,968, desbideratze estandarra 0.007 Parmako gazta: aw 25 °C, 0,917, desbideratze estandarra 0.012 Informazio gisa: aw eta pH ur-: jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona y J Fernández Salguero): Erronkariko gazta: aw 0,860 eta pH 5,49. Mantxako gazta oliotan: aw 0,884 eta pH 5,11 Cabrales gazta: aw 0,905, pH 6,45. Beste Cabrales batzuk: aw 0,900, pH 5,65.	
						Oharra: Elikagaien kontrol ofizialerako programari buruzko Batzordearen 2004/24/EE Gomendioak (EBAO, 2003/12/19), gainera, esne gordinez edo ore bigunez egindako gaztak kontrolatzeko mikroorganismo gisa adierazten zuen <i>Campylobacter</i> termofiloen azterketa; n = 5, c = 0, eta ez agertzea 25 g-tan.	
Esne gordinarekin egindako gazta umotua (Establezimenduz-industrialak). Euskadin	Arau teknikoak, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.					Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordinarekin egindako gazta ondura; Estafilokoko koagulasa + (*), <i>Listeria m.</i> eta <i>Salmonella spp.</i> urtean bi aldiz. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera) Laginketa osatzen duen unitate-kopurua (k) 5ekoa izango da. (*). Estafilokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta-sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu.	



Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakte rioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esne gordinarekin egindako gazta umotua. Establezimendu ez-industrialak (malgutze-arabidea).  Euskadin	Arau teknikoak, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordinarekin egindako gazta ondua; Estafilokoko koagulasa + (*), <i>Listeria m.</i> eta <i>Salmonella spp.</i> urtean bi aldiz. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera) Laginketa osatzen duen unitate-kopurua (k) 5ekoa izango da. (*). Estafilokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta-sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu. <a href="https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435a.pdf">https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435a.pdf</a>
Pasteurizazioa baino tratamendu termiko txikiagoa duten esnearekin egindako gaztak	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua, EBAO, 2007/12/07. eta 229/2019 (EE)			n=5 =2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup> Tratamendu termikoa jaso duten esnez edo serumez egindako gaztetan (*)	Estafilokoko koagulasa + n=5 =2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	Salmonella n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	(*). Erregelamenduak tratamendu termikoa jaso duten esnez edo serumez egindako gazten <i>E. coli</i> irizpidea baino ez du arautzen, eta ez du zehazten tratamendu termikoaren mota. Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> jotzen da higie-mailaren adierazle gisa. Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>E. coli</i> : Une horretan, fabrikazio-prozesuan zehar, <i>E. coli</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean ( <i>E. coli</i> garatzen laguntzen ez duten gaztetan, zenbaketarik altuena heltze-hasieran izaten da, eta hazkuntza erraztu dezaketen gaztetan, berriz, normalean heltze-amaieran). Estafilokoko koagulasa positiboak: fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egingo dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, detektatu gabea 25 gramotan, merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa. Salmonella bizitza baliagarria.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus 5. orrialdea.
							Oharra: Elikagaien kontrol ofizialerako programari buruzko Batzordearen 2004/24/EE Gomendioak (03/12/19ko EBAO), gainera, esne gordinez edo ore bigunez egindako gaztak kontrolatzeko mikroorganismo gisa adierazten zuen <i>Campylobacter</i> termofiloen azterketa; n = 5, c = 0, eta ez agertzea 25 g-tan.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esnez edo serumez egindako gazta onduak, pasteurizazioa edo tratamendu termiko gogonagoa dutenak. (esne-gainezko gazta, Tetilla, Edam eta abar; esne-pasteurizatuz eginak)	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua, EBAO, 2007/12/07. 229/2019 (EE)			n=5 c=2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>	Estafiloco coagulasa + n=5 c =2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>		Irizpideak aplikatzeko faseak: Aurreikuspenen arabera, <i>E. coli</i> kopuru gehien izango dituen fabrikazio-prozesuan jasotako lagina (ikus aurreko atala). Arudiak dioenez, <i>E. coli</i> jotzen da higie-mailaren adierazle gisa. Estafilokoko koagulasa positiboak: fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, detektatu gabea 25 gramotan, merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa. Arudiak dioenez, <i>E. coli</i> jotzen da higie-mailaren adierazle gisa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Heldu gabeko gazta bigunak (gazta freskoak), esnez edo serumez eginak Pasteurizazioa edo tratamendu termiko sendoagoa (gazta freskoak, gazta zuriak, gaztanbera, gazta urtuak)	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua, EBAO, 2007/12/07. 229/2019 (EE)			n=5 c=2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>	Estafiloco coagulasa + n=5 c =2 m=10 M=100	<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	E. Coli: Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>E. coli</i> kopuru gehien izango dituen fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. Ikus erregelamenduko 20. orrialdea. Estafilokoko koagulasa positiboek dagokien irizpidea fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, detektatu gabea 25 gramotan, merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.  Aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 5. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus 5. orrialdea.
Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta umotua. (Establezimendu ez-industrialak). (malgutze-arabidea) Euskadin	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta umotua; <i>E. coli</i> , <i>Estafilococos coagulasa</i> + <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. Termikoki tratatu gabeko esnearekin egindako gazta umotua; <i>E. coli</i> , <i>Estafilococos coagulasa</i> + (*) <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. (Ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera). Laginketa osatzen duen unitate-kopurua (k) 5ekoa izango da. (*) Estafilokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta-sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Izozkiak esne-osagaiekin eta esneki-azkenburuko izoztuak	Ikus 28-31 orrialdeak, izozkiak						
Esnez egindako gurina edo esne-gain pasteurizatua (*)	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1679/1994 Errege Dekretua.		Koliformeak 30 °C-tan: n=5 c=2 m=0 M=10			Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe 25 g-tan Listeria n=5 c=0 detektatu gabe/g	640/2006 Errege Dekretuak (2006ko maiatzaren 27ko BOE) indargabetu egiten du 1679/1994 Errege Dekretua. (*) 2073/2005 Erregelamenduak ez du berariaz aipatzen esneki hori (esnez egindako gurina edo esne-gain pasteurizatua); beraz, <i>Listeria m.</i> zerrenda-irizpidea bakarrik aplikatu beharko litzateke.
Esne higienizatuzko gurina	Erreferentzia gisa bakarrik Agindu indargabetua. 1975/01/7		Detektatu gabe 0,1 g-tan			Beste mikroorganismo batzuk Germen patogenorik ez Mikroorganismo lipolitikoak 10 gehienez g-ko. Lizunak: Gehienez 10/g. Legamiak: Gehienez 100/g.	Fosfatasa negatiboaren proba Arau mikrobiologikoaren ordez, gaur egun indargabetuta dauden Errege Dekretuak ezarri ziren (1679/1994 Errege Dekretua, BOE, 1994/09/24; eta 402/1996 Errege Dekretua, BOE, 1996/04/8). Azkenik, 200/2009 Errege Dekretuak erabat indargabetu du 1975eko urtarrilaren 7ko Agindua (2009ko martxoaren 5eko BOE). Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero). Gurin gazia: aw 0,903 eta pH 5,89
Gurina eta esne-gaina. Pasteurizazioa baino tratamendu termiko txikiagoa duen esne gordinarekin edo esnearekin eginak	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2, m=10 M=100 <i>E.coli</i> jotzen da, higieni-mailaren adierazle gisa.		Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Irizpideak aplikatzeko faseak: E. coli fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. (Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> jotzen da higieni-mailaren adierazle gisa). Salmonella merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarria.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Ikus 5. orrialdea.
Esne-gain pasteurizatua (*)	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua	31 ° ± 1° ≤ 1x10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak guztira ≤ 1x 10 <sup>1</sup>	Ez da detektatu 1 g-tan	≤ 1x 10 <sup>1</sup>	Salmonella Shigella: Detektatu gabe 25 g-tan	Beste germen patogeno batzuek ez dute fosfatasa proba negatiborik, eta produktuak ezingo du eduki toxina mikrobiano arriskutsurik. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpide mikrobiologikoak. (*) ikus egungo irizpidea, atal honetan: esne pasteurizatua eta beste esneki likido pasteurizatu batzuk (esne kontzentratua, esne-gain pasteurizatua, eta abar).
Esne-gain antzutua	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua						Ez da mikrobio-hazkunderik egon behar produktuari inkubazio-probak egin ostean: 31 °C ± 1 °C eta 55° 72 orduz. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpide mikrobiologikoak.
Esne-gain hautsa	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua	31 ° ± 1° ≤ 1x10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak guztira ≤ 1x 10 <sup>1</sup>	Ez da detektatu 1 g-tan		Salmonella Shigella: Detektatu gabe 25 g-tan	Bestelako germen patogenorik ez, fosfatasa-proba negatiboa. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpideak.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizenak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Jogurta	271/2014 Errege Dekretua BOE 2014/04/28						Jogurt pasteurizatueta izan ezik (hartiduraren ondoren), hartidura laktikoa sortzen duten mikroorganismoak ( <i>L. bulgaricus</i> , <i>S. thermophilus</i> ), amaitutako produktuan bideragarriak eta ageri direnak: Gutxienez $1,10^7$ /g edo ml. Era guztietako jogurtetarako: $\text{pH} \leq 4,6$ . 176/2013 Errege Dekretuak partzialki indargabetu zuen 179/2003 Errege Dekretuak onartutako Jogurtaren Kalitate Araua, eta, bereziki, 8,2 eta 8,3 artikulua jasoko ditugu, duten interesagatik: 8,2 Jogurta, fabrikatzen denetik kontsumitzaileak erosten duen arte, $1^\circ\text{C}$ eta $8^\circ\text{C}$ arteko tenperaturan edukiko da. 8,3 Jogurta fabrikatzen denetik hogeita zortzi eguneko epean saldu beharko zaio kontsumitzaileari, gehienez ere. 271/2014 Errege Dekretuak erabat indargabetzen du aurreko kalitate-araua (179/2003, otsailaren 14koa, jogurtaren kalitate-araua onartzen duena).
	2073/2005 Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) eta 365/2010 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak * $n=5$ $c=0$ 10 UKE/g  Fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzeko			<i>Listeria monocytogenes</i> $n=5$ $c=0$ Detektatu gabe / 25 g	Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin haztea elikagaiaren $\text{pH} \leq 4,4$ bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> $n=5$ $c=0$ 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikus 5. orrialdea. * Jogurtaren definizioa ez da berariaz aipatzen Erregelamenduan, baina esneki likido pasteurizatuen kategoriakoa da, eta enterobakterioen irizpidea ezartzen da horientzat.
Mami pasteurizatua	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/06/14 Agindu indargabetua eta 1987/05/8 Agindua.	$31^\circ \pm 1^\circ$ $\leq 1 \times 10^5$	Enterobakterioak $\leq 1 \times 10^2$	$\leq 1 \times 10^1$	$\leq 1 \times 10^2$	<i>Salmonella shigella</i> : Detektatu gabe 25 g-tan	1070/2007 Errege Dekretuak indargabeturiko Agindua  (* ) ikus irizpide hori eta alderatu, atal honetan: esne pasteurizatua eta beste esneki likido pasteurizatu batzuk (esne kontzentratua, esne-gain pasteurizatua, eta abar).
	2073/2005 Erregelamendua Honek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> $n=5$ $c=0$ Detektatu gabe / 25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> $n=5$ $c=0$ 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikus 5. orrialdea.
Esne higienizatuarekin egindako jogurta, mamia eta gurina. Establezimendu ez-industrialak. Euskadi	Arau teknikoa Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta parametroak: Jogurta, mamia eta gurina; <i>Listeria m. 2</i> aldiz urtean (ikus hirugarren urtean lagin-kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate-kopurua (n) 5 izango da

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Ostalaritzan eginiko maionesa	1254/91 Errege Dekretua BOE, 91/08/3 EHAA, 89/2/23						Oboproduktu pasteurizatuekin establezimendu publikoetan egindako maionesa: pH≤4.2, temperatura ≤8 °C eta kontserbazio-denbora 24 ordu. Ikus janari prestatuen legedia: 3484/2000 Errege Dekretua (BOE, 2001/01/12). Ikus arrautza gordina duten eta kontsumorako prest dauden elikagaiak, 23. or., eta oboproduktuak, 49. or.
Eztia	1049/2003 Errege Dekretua, BOE, 2003/8/5 473/2015 Errege Dekretuak aldatua						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Indargabetutako aurreko 83/8/5eko Aginduak (BOE, 83/08/13) informazio gisa aipatzen ditugun arau mikrobiologikoak jasotzen zituen: aerobio mesofiloak, 10 <sup>4</sup> /g; enterobakterioak, detektatu gabe/g; <i>E. coli</i> , detektatu gabe/g. <i>Salmonella Shigella</i> . Ez da detektatu 25 g-tan. Lizunak 10 <sup>2</sup> .
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamenduak					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Erregelamenduak ezta sartzen du Listeriaren aldian-aldian zehaztapen analitikoak egitea oso erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera Ralph Early, 1996: Eztia: hezetasuna % 23, eta aw 0,56. Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa Granada 1991. Eztia: aw 0,582 eta pH 4,08

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Elikagai berria; ahabia gorriaren estraktua, hautsean	2018/1631 Erregelamendua EBAO, 2018/10/31	Organismo aerobioak plakan: < 1000 UKE/g	Koliformeak: < 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : < 10 UKE/g		<i>Salmonella</i> : detektatu gabe 375 g Legamiak: < 100 UKE (5)/g Lizunak: < 100 UKE/g	Hezetasuna (% p/p): ≤ 4 <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.272.01.0017.01.SPA&amp;toc=OJ:L:2018:272:TOC">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.272.01.0017.01.SPA&amp;toc=OJ:L:2018:272:TOC</a>
Behi-esnearen oinarriko serum-proteina isolatuak dituen elikagai berria	2018/1632 Betearazpen Erregelamendua	Aerobio mesofiloen kontaketa: ≤ 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : Negatiboa/g	Staph. coagulasa positiboak: Negatiboa/g	<i>Salmonella</i> : Negatiboa/25 g <i>Listeria</i> : Negatiboa/25 g Lizunak: ≤ 50 UKE/g Legamiak: ≤ 50 UKE/g <i>Cronobacter spp.</i> : Negatiboa/25 g	Hezetasuna: ≤ % 6,0
Behi-esnearen oinarriko serum-proteina isolatuak dituen elikagai berria	2019/1686 Betearazpen Erregelamendua	Aerobio mesofiloen kontaketa: ≤ 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. Coli</i> : Negatiboa/g	Staph. koagulasa positiboak: Negatiboa/g	<i>Salmonella</i> : Negatiboa/25 g <i>Listeria</i> : Negatiboa/25 g <i>Cronobacter spp.</i> : Negatiboa/25 g Lizunak: ≤ 50 UKE/g Legamiak: ≤ 50 UKE/g	2019/1686 Betearazpen Erregelamendua aldatu egiten du 2017/2470 Betearazpen Erregelamendua
Elikagai berria betaglukanoak legamiarenak <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	2017/2078 Batzordearen Betearazpen Erabakia	Kontaketa guztira plakan < 1.000/g	Enterobakterioak < 100/g Koliformeak guztira < 10/g	<i>E. coli</i> detektatu gabe 1 g-tan.	<i>S. aureus</i> detektatu gabe 1 g-tan.	<i>Salmonella spp</i> detektatu gabe 25 g-tan Legamia < 25/g Lizuna < 25/g <i>Bacillus Cereus</i> < 100/g	
Elikagai berria, betaina	1294/2019 Erregelamendua	UKE bideragarriak ≤ 100 g.	Koliformeak, negatiboa/10 g			<i>Salmonella spp</i> , negatiboa/25 g. Legamia. < 10 UKE/g. Lizunak < 10 UKE /g.	pH; 5-7 Hezetasuna: ≤ % 2,0 (anhidra); ≤ % 15,0 (monohidratatua)
Elikagai berria. Arrautza-mintz hidrolizatua	2018/1647 Erregelamendua EBAO, 2018/11/5	Organismo aerobioak plakan: ≤ 2.500 UKE/g	Koliformeak: ≤ 10 nmp/g	≤ 5 nmp/g	≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella</i> : Detektatu gabe 25 g-tan Lizunak: ≤ 200 UKE/g Legamia: ≤ 10 UKE/g Espora mesofiloak: ≤ 25 UKE/g Espora termofiloak: ≤ 10 UKE/10 g	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R1649&amp;from=ES">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R1649&amp;from=ES</a>
Osgaberiak Kontzentratua: peptidoak izkirenak findua	2018/1633 Betearazpen Erregelamendua EBAO, 2018/10/31	Kontaketa guztira, zelula bideragarriak: ≤ 20.000 UKE/g	Koliformeak: gehienez 30 UKE/g	<i>E. coli</i> ≤ 20 UKE/g	<i>S. aureus</i> : koagulasa positiboa ≤ 200 UKE/g	<i>Salmonella</i> : Detektatu gabe 25 g-tan <i>Listeria monocytogenes</i> Detektatu gabe 25 g-tan Lizunak eta legamiak ≤ 20 UKE/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ez da detektatu/25 g	<a href="https://www.boe.es/doi/2018/272/L00029-00034.pdf">https://www.boe.es/doi/2018/272/L00029-00034.pdf</a>
Elikagai berria, fenilkapsaizina	2019/1976 Betearazpen Erregelamendua, EBAO, 2019/11/29	Kontaketa guztira plakan: ≤ 10 UKE/g	Koliformeak ≤ 10 UKE/g	<i>Escherichia coli</i> : negatiboa/10 g		<i>Salmonella spp.</i> : negatiboa/10 g. Legamiak eta lizunak: ≤ 10 UKE/g	

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Elikagai berria: 2'-fukosil-laktosa/difukosil-laktosa	2019/1979 (EB) Erregelamendua.	Mesofilo aerobio kontaketa $\leq$ 1.000 UKE/g	Enterobakteriazoak: $\leq$ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : Negatiboa/25 g Legamia: $\leq$ 100 UKE/g Lizunak: $\leq$ 100 UKE/g	Hondar-endotoxinak, endotoxina-unitateak: $\leq$ 10/mg
<b>Osagai berriak</b> Aterakina soja hartzitua	2017/115 Betearazpen Erabakia, EBAO, 2017/01/24	Guztira mikroorganismo aerobio bideragarriak Gehienez ere 1.000/g		<i>E. coli</i> Ez da detektatu /25 g		<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe/25 g <i>Listeria m.</i> Detektatu gabe/25g Lizunak eta legamiak: Gehienez ere 100/g Bakterio esporulatuak: Gehienez ere 10/g	<a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D0115&amp;from=EN">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D0115&amp;from=EN</a>
<b>Osagai berriak</b> Fukosil-laktosa Hauts-kontzentratua  Fukosil-laktosa kontzentratu likidoa	2017/220 Betearazpen Erabakia EBAO, 2017/11/27	Kontaketa guztira plakan Hautsean $\leq$ 10 <sup>4</sup> /g  Kontzentratu likidoa $\leq$ 5.000/g	Enterobakteiroak/koliformeak Hautsean  Detektatu gabe / 11 g  Kontzentratu likidoa Detektatu gabe / 11 g			Hautsean: <i>Salmonella spp.</i> : negatiboa/100 g <i>Cronobacter spp.</i> : negatiboa/100 g. Endotoxinak $\leq$ 100 endotoxina-unitatea/g Legamiak eta lizunak $\leq$ 100 /g  Kontzentratu likidoa <i>Salmonella spp.</i> : negatiboa/200 ml <i>Cronobacter spp.</i> : negatiboa/200 ml Endotoxinak $\leq$ 100 Endotoxina-unitateak/ml Legamiak eta lizunak $\leq$ 50/g	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1531146884385&amp;uri=CELEX:32017D2201">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1531146884385&amp;uri=CELEX:32017D2201</a>  Fukosil-laktosa: Hauts-kontzentratua  Aflatoxinak M1 $\leq$ 0,025 UKE/g  Fukosil-laktosa. Kontzentratu likidoa; Aflatoxinak M1 $\leq$ 0,025 $\mu$ g/kg
Osagai berria Prolil-oligopeptidasa	2017/1387 (EB) Betearazpen Erabakia	Organismo aerobioak plakan guztira: $\leq$ 10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak < 10 UKE/g	<i>E. coli</i> Ez da detektatu /25 g	<i>S. aureus</i> detektatu gabe 10/g	Salmonella: Detektatu gabe/25 g <i>Listeria m.</i> : Detektatu gabe/25 g Pseudomona: Detektatu gabe/10 g Legamiak eta lizunak guztira $\leq$ 10 <sup>2</sup> /g	Anaerobio sulfito-erreduktoreak $\leq$ 30 UKE/g Jardura antimikrobiana, detektatu gabe Mikotoxinak, detekzio-mugetatik behera: Aflatoxina B1, B2, G1, G2 (<0,25 $\mu$ g/kg), aflatoxinak guztira (<20 $\mu$ g/kg), okratoxina A (<0,20 $\mu$ g/kg), T-2 toxina (<5 $\mu$ g/kg), zearalenona (<2,5 $\mu$ g/kg), fumonisina B1 eta B2 <2,5 $\mu$ g/kg
Elikadura-osagai berria. Kurkubi-aterakina	Batzordearen 2013/11/29 Betearazpen Erabakia	Kontaketa aerobiko bideragarria guztira $\leq$ 10 <sup>2</sup> UKE/g		Detektatu gabe 1 g-tan	Detektatu gabe 1 g-tan	<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 1 g-tan	<i>Pseudomona aeruginosa</i> , detektatu gabe 1 g-tan.
Elikadura-osagaia: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)	EBAO, 2014/12/16	< 10 <sup>3</sup>		Detektatu gabe 1 g-tan	Detektatu gabe 1 g-tan	<i>Pseudomona aeruginosa</i> , detektatu gabe 1 g-tan. Legamiak eta lizunak < 10 <sup>2</sup>	<i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588) elikadura-osagai izateko baimendu zuten, elikadura-osagarrietan erabiltzeko. Bakterio grampositiboa da, esporak sortzen dituena, nahitaez anaerobikoa, ez-patogenoa eta ez da genetikoki eraldatua.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Elikagai berria: <i>Coffea arabica L.</i> edo <i>Coffea canephora</i> orrien infusioa.	2020/917 Erregelamendua, EBAO, 2020/7/2	Kontaketa guztira plakan: < 500 UKE/g	Koliformeak, guztira < 100 UKE/g	<i>E. coli</i> : detektatu gabe 1 g-tan		<i>Salmonella</i> : ez da ageri 25 g-tan Lizunak eta legamiak guztira < 100 UKE/g	
Elikagai berria: txia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koipekatua.	2020/500 Erregelamendua, EBAO, 2020/4/7	Kontaketa guztira plakan: ≤ 10.000 UKE/g	Enterobakterioak: ≤ 100 UKE/g Koliformeak: < 100 nmp/g	<i>E. coli</i> : < 10 nmp/g	<i>S. aureus</i> ≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> : Detektatu gabe 25 g-tan <i>Listeria monocytogenes</i> : Ez da detektatu /g Lizunak: ≤ 500 UKE/g Legamiak: ≤ 500 UKE/g	<i>Bacillus cereus</i> : ≤ 50 UKE/g Hezetasuna ≤ % 9,0
Elikagai berria. Kakao-mamitik ateratako azukreak	2020/1634 (EB) Erregelamendua 2020/11/4	Kontaketa orotara plaka aerobikoan <104 UKE/g	<i>Enterobacteriaceae</i> (UKE/g): <10			Lizunak eta legamiak < 50 UKE/g <i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 25 g-tan	Hezetasuna lehertzeko prozesu bidez sorturiko azukreak: <% 5 <i>Alicyclobacillus</i> : Detektatu gabe 50 g-tan Bakterio termoazidofiloak: Detektatu gabe 50 g-tan Kakao-mamitik eskuratutako glukosa eta fruktosarako, <i>Theobroma cacao L</i> : Kontaketa orotara plaka aerobikoan <104 UKE/g. <i>Salmonella spp.</i> : Detektatu gabe 25 g-tan
Elikagai berria: <i>Yarrowia lipolytica</i> legamiaren biomasa lehortua eta termoinaktibatua kromoarekin	EB erregelamendua: 2020/1822, EBAO, 2020/12/03	Kontaketa aerobikoa guztira: ≤ 5 x 10 <sup>3</sup> UKE/g	Koliformeak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : ez da ageri 25 g-tan  Legamiak eta lizunak guztira ≤ 102 UKE/g	<i>Yarrowia lipolytica</i> zelula bideragarriak < 10 UKE/g (hau da, detekzio-muga)
Elikagai berria. Onddo-irina D2 bitaminarekin	EB Erregelamendua 2020/1163	Kontaketa guztira plakan ≤ 5 .000 UKE	Koliformeak ≤ 10 UKE/g Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> ≤ 10 UKE/g	<i>S. aureus</i> ≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 25 g-tan. <i>Listeria monocytogenes</i> , detektatu gabe 25 g-tan. Legamiak eta lizunak ≤ 100 UKE/g	Hezetasuna: ≤ % 10,0 Mikotoxinak Aflatoxinak (hauen batura: B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg
Elikagai berria: lakto-N-tetraosa	EB erregelamendua: 2020/484	Kontaketa guztira plakan, mesofila aerobioak: ≤ 1.000 UKE/g	Enterobakterioak: ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : negatiboa/25 g Lizunak ≤ 100 UKE/g Legamiak ≤ 100 UKE/g	Hondar-endotoxinak: ≤ 10 endotoxina-unitate/mg Hezetasuna: ≤ % 6,0



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Oboproduktuak, fabrikazio-prozesuan edo produktuaren osakeran salmonella arriskua desagerrarazten duten produktuak izan ezik.  (Ikus arrautza gordina duten elikagaiak 22. orrialdean eta maionesa ostalaritzan 43. orrialdean.)	2073/2005 Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua, EBAO, 2007/12/07.  229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5 c=2 m= 10 M=100 g. edo ml.			Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Enterobakterioak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. Salmonella merkaturatutako produktueta aplikagarria bizitza baliagarria.  Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Kontuan izan tratamendu teknologikoagatik eta birkutsatzeko ezintasunagatik baliagarria ote den aldian-aldian bilatzea. Ikus 5. orrialdea.
							Oharra: 853/04 (EE) Erregelamendua (EBAO, 04/06/25) zehaztapen analitikoak ezartzen ditu azido 3-OH butirikoaren kontzentrazioarako, azido laktikorako eta oboproduktuetako partikula-hondakin kopururako.
	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1348/1992 Errege Dekretua, BOE 92/12/5	M= 10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak M=10 <sup>2</sup>	Detektatu gabe / g edo ml	<i>Salmonella</i> Detektatu gabe/25 g edo ml.	Ez zen argitaratu n balioa, ezta tolerantzia analitikoak ere.  640/2006 Errege Dekretua (BOE, 2006ko maiatzaren 27koa) indargabetu zuen 1348/1992 Errege Dekretua.	
Ogia eta ogi bereziak	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1137/84 Errege Dekretua Honek aldatua: 285/1999 Errege Dekretua 1202/2002 Errege Dekretua					Ogiaren kalitateari buruzko egungo 308/2019 Errege Dekretua eta 1137/1984 Errege Dekretua ez dute jasotzen arau mikrobiologikoa. 1202/2002 Errege Dekretua (indargabetua) gehieneko hezetasun hauek ezartzen zituen: 1.- Mami gogoneko ogia (espainiara edo galbera): % 30 2.- Mami biguneko ogia: piezen pisuaren arabera. 400 g baino gutxiago: % 35; 401 eta 500 g artean: % 37; 500 g baino gehiago: % 39. 3.- Ogi berezia: % 40 4.- Ogi berezi integrak: % 42, eta justifikatun % 45 ere bai. 308/2019 Errege Dekretuaren egungo kalitate-arauak ez du ezartzen gehieneko hezetasunik.	
	2073/05 (EE) eta 1441/2007 Erregelamendua.					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuaren bizitza baliagarria. Erregelamendua ogia eta antzekoak sartzen ditu Listeriaren aldian-aldian zehaztapen analitikoak egitea oso erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996): Ogia: hezetasuna % 40,0, aw 0,94

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Janari-pastak	2181/78 Errege Dekretua BOE, 75/09/12						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik Elikadura-pastak hartzitu gabeko ore bat lehortuz lortzen dira, gari gogorretik, erdi-gogorretik edo haren nahasketetatik eratorritako semolinekin edo irinekin eta urarekin nahasturik. Hezetasuna: $\leq 12,5$ , pasta freskoetan izan ezik: $\leq 30$ .
Janari-pastak	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua, EBAO, 2007/12/07, 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pasta (freskoak) <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta hortxata-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta elikagaien aw $\leq 0,92$ edo bizitza baliagarria 5 egun baino gutxiago bada. Ikus 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Araudiak Listeriaren bilaketa erregularra erabilgarria ez den elikagaien barruan sartzen ditu elikadura-pasta lehorrak (antzekotasunagatik). Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Elikadura-pasta, hezetasuna % 11, aw 0,44
Janari-pastak	2181/78 Errege Dekretua BOE, 75/09/12						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik Elikadura-pastak hartzitu gabeko ore bat lehortuz lortzen dira, gari gogorretik, erdi-gogorretik edo haren nahasketetatik eratorritako semolinekin edo irinekin eta urarekin nahasturik. Hezetasuna: $\leq 12,5$ , pasta freskoetan izan ezik: $\leq 30$ .
	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua, EBAO, 2007/12/07, 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pasta (freskoak) <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta hortxata-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta elikagaien aw $\leq 0,92$ edo bizitza baliagarria 5 egun baino gutxiago bada. Ikus 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Araudiak Listeriaren bilaketa erregularra erabilgarria ez den elikagaien barruan sartzen ditu elikadura-pasta lehorrak (antzekotasunagatik). Ikus 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Elikadura-pasta, hezetasuna % 11, aw 0,44

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Pastelgintza, opilak eta gozogintza  (Ikus galletak 26. orrialdean)	Erreferentzia gisa, indargabeturiko 2419/78 Errege Dekretua BOE, 78/05/19			Ez da detektatu /g	Ez da detektatu / 0,1 g	Salmonella Detektatu gabe 30 g-tan  Lizunak eta legamiak 5x10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 10 <sup>3</sup> UKE/g; batez ere osagaietan haragi-deribatua izan ditzaketen produktuetan ikertu beharrekoa. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen 2419/1978 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak (BOE, 2010/02/25), eta gainerakoak, berriz, egungo pastelgintzako 496/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/05/14), zeinak ez baitu aurreikusten irizpide mikrobiologikorik. Informazio gisa: aw eta pH ur-: jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero): Txokolatezko bizkotxoak: aw 0,764 eta pH 6,86. Magdalenak: aw 0,790 eta pH 6,87 Gurinezko sobaoak: aw 0,741 eta pH 6,53
Pastelgintza, opilak eta gozogintza	2073/2005 (EE) Erregelamendua Aldaketak: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pastelak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura sortu duen elikagai-erpresaren ustiazailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkunde baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 edo bizitza baliagarria 5 egun baino gutxiago bada. Ikus 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria.
Pastelgintza, opilak eta gozogintza Euskadi	Gozotegien Autokontrol Plan Orokorra, Euskal Autonomia Erkidegoa, 2018ko ekaina		Enterobakterioak, tratamendu termikorako osagaiak: ≤100 UKE Osagaien batek ez badu izan tratamendu termikoa: ≤10.000 UKE			<i>Salmonella spp.</i> : detektatu gabe 25 g-tan. <i>Listeria m.</i> Detektatu gabe/25 g-tan pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 dutenentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat, <i>L. monocytogenes</i> ≤ 100 / g	Gozotegien Autokontrol Plan Orokorra, Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saila, 2018ko ekaina Gutxieneko egiaztapen analitikoak <i>Salmonella</i> eta <i>L. monocytogenes</i> dira. Egiaztapen analitiko osagarria enterobakterioak dira parametro adierazle gisa. Enterobakterioen zenbaketa: Osagai guztiek tratamendu termikoa izan badute: ≤100 UKE Osagaien batek ez badu izan tratamendu termikoa: ≤10.000 UKE Autokontrol-plan orokorrean ikusi beharreko laginen maiztasuna eta kopurua.
Krema, esne-gain edo merenge edukia duen gozotegia Euskadi establezimendu ez-industrialak, Autokontrolleko egiaztapen analitikoak	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21					Autokontrolleko gutxieneko egiaztapen analitikoak <i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*  <i>Listeria monocytogenes</i> 100 UKE/g*	Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu izaera industrialak ez duten establezimenduetarako. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. • <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g gramokoa izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat. Aginduak kontrol-maiztasunak ezartzen ditu. Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean produktu-familia bakoitzeko; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.
Patata frijituak eta aperitiboko produktuak	Erreferentzia gisa bakarrik indargabetua 126/89 Errege Dekretua BOE, 89/02/8		Enterobakterioak : n=5, c=2, m=0 M=10 n=1, Ez da detektatu / g		n=5, c=2, m=0 M= 10 n=1, Ez da detektatu /g	Salmonella n=5 c=0 Ez da detektatu / 25 g  n=1 Ez da detektatu /25 g	Estreptokoko fekalak: n=5, c=2, m=0, M= 10 <sup>2</sup> ; n=1 bada, kontaketa 10 <sup>2</sup> UKE/g baino txikiagoa izango da 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 126/1989 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. Azken kontsumitzailearengana ontzi hermetikoetan iristen diren patata frijituak; gehieneko hezetasuna: % 3. Patata frijituak, kontsumitzailearen aurrean ontziratzen direnak; gehieneko hezetasuna: % 3,5. Txerri-azal frijituak, gehieneko hezetasuna: % 3,5 Aperitiboko produktuak, gehieneko hezetasuna: % 5
	2073/2005 Erregelamendua eta 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Zenbatesten da ezin diola lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gundua</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Arrantza-produktu freskoak, gazitu eta prentsatuak, hoztuak eta izoztuak	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/08/15	10 <sup>6</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>3</sup> UKE/g			<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu / 25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/2ko Agindua. 2074/2005 (EE) Erregelamenduak NBVT maila maximoak ezartzen ditu espezie batzuentzat (azterketa organoleptikoan freskotasunari buruzko zalantzak sortu dituzten eraldatu gabeko arrantza-produktuetarako): 25 mg 100 g haragitan <i>Sebastes sp.</i> eta <i>Helicolenus dactylopterus</i> ; 30 mg pleuronektidoetan, fletana izan ezik; eta 35 mg <i>Salmo Salar</i> , <i>Merluccidae</i> eta <i>Gadidae</i> etan. Lagina gutxienez hiru puntu desberdinetatik hartuko da eta birrintze bidez nahastuko da. Histamina: ikus dagokion atala 36. orrialdean.
Arrantzaren erdi-kontserba ozpinetan	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/08/2 Agindua BOE, 91/08/15	10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g			<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu / 25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/2ko Agindua.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Aztertu aplikatzea merezi duen, pH apala dela eta. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Antxoak oliotan	2073/2005 (EE) Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.
	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/08/15	Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun 10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun Ez da detektatu / g		Aurre-inkubazioa 17 °C, 10 egun Ez da detektatu /g		Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun: 1.- Anaerobio kontaketa: 10 <sup>4</sup> UKE/g. 2.- Detektatu gabe: <i>Clostridium botulinum</i> toxina. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/2ko Agindua.
Antxoak oliotan Arau teknikoak Kantabria marka Kalitate kontrolatua	Kantabriako Aldizkari Ofiziala, 2014/04/15, arau teknikoaren onartzen duena	Aerobio mesofiloak < 1 x 10 <sup>5</sup> UKE/g.	<i>Enterobacteriaceas</i> < 10 <sup>2</sup> UKE/g.		<i>Staph. aureus</i> < 1 x 10 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> . < 100 UKE/g	Anaerobioak < 1 x 10 <sup>4</sup> UKE/g. Uraren jarduera < 0,84 Kloruroak ur-fasean > % 14% Kloruroak > % 9 Hezetasuna < % 55 pH 5,3 - 6,5 Histamina-maila < 200 ppm. (Indarrean dagoen araudiaren aplikazioa) Erabilitako teknika analitikoaren arabera baimendutako tolerantziak ager daitezke Kantabriako «CC Calidad Controlada» marka erabiltzeko arau teknikoak. Antxoak-xerrak oliotan egiteko erdi-kontserbak (Kantabria). GAN/18/2014 Agindua, MED/8/2019 Aginduak aldatua

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Salmonella Shigella Listeria Lizunak monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Moluskuak kuskubiko biziak eta ekinodermoak, tunikatuak eta itsas gasteropodo biziak	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua, EBAO, 2007/12/07. Honako erregelamendu hauek aldatua: 2015/2285, EBAO, 2015/12/9 229/2019 (EE) Erregelamendua			n=5 c=1  m: 230 NPM 100 g haragi eta kuku barruko likidotan  M: 700 NPM 100 g haragi eta kuku barruko likidotan		Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. <i>E. coli</i> zehazteko, gutxienez 10 animalia bati lagin bateratu bat erabiliko da. 229/2019 Erregelamendua ezabatu egin zuen 2073/2005 Legearen aurreko aipamena (adierazten zuen kasu honetan <i>E. coli</i> erabiltzen dela kutsadura fekalaren adierazle gisa). Erregelamendua molusku kuskubiko biziak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu, eta, egoera normalean, adierazten du ez dela erabilgarria <i>L. monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea. <i>E. coli</i> dagokionez, orain aldatu den aurreko irizpidea hau zen: n=1 c=0 230 NPM kuku barruko 100 g haragi eta likidotan.  Horretaz gainera, hauxe dio 2015/2285 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2015/12/9): Emandako mugak aztertutako lagin bakoitzari dagokio. <i>L. monocytogenes</i> kontsumitzeko prest dauden beste elikagai batzuetan: —egokia, behatutako balio guztiak muga baino txikiagoak edo berdinak badira; —desegokia, behatutako balio guztiak muga baino handiagoak badira. <i>E. coli</i> molusku kuskubiko bizietan eta ekinodermatu, tunikatu eta itsas gasteropodo bizietan: - Egokia, baldin eta behatutako bost balioak 230 MPN edo txikiagoak badira 100 g kuku barruko haragi eta likidotan, edo behatutako bost balioetako bat 230 MPN edo handiago bada 100 g kuku barruko haragi eta likidotan, baina 700 MPN edo txikiago bada 100 g kuku barruko haragi eta likidotan. - Desegokia, baldin eta behatutako bost balioetako bat 700 MPN baino handiago bada 100 g kuku barruko haragi eta likidotan, edo behatutako bost balioetako bi gutxienez 230 MPN baino handiagoak badira 100 g kuku barruko haragi eta likidotan. Agintari eskudunak A klaseko eremu gisa sailkatu ahal izango ditu giza kontsumo zuzenerako bizirik dauden molusku kuskubikoak bil daitezkeen eremuak. Eremu horietatik datozen molusku kuskubiko bizien laginek ez dute gainditu behar, berriakuzen-aldian jasotako laginaren % 80an, 230eko <i>E. coli</i> muga 100 g kuku barruko haragi eta likidotan. Gainerako laginen % 20k ez du gainditu behar 700eko <i>E. coli</i> muga, 100 g kuku barruko haragi eta likidotan. A kategoriako eremu bat mantentzeko definitutako berriakuzen-aldirako emaitzak ebaluatzean, agintaritzako eskudunak, ikerketa batean oinarritutako arrisku-ebaluazio batean oinarrituta, erabaki ahal izango du ez kontuan hartzea 100 g kuku barruko haragi eta likidotan 700eko <i>E. coli</i> maila gainditzen duen emaitza anormal bat.
	854/2004 (EE) Erregelamendua ; EBAO, 2004/06/25			B eremua, arazu aurretik 4.600 UK E C eremua, arazu aurretik, 46.000 U KE*			* Probabilitate handiagoko saiakuntzetan, bost hodi eta hiru diluzio 100 gramo kuku barruko haragi eta likidorako.  Hau dio 2015/2285 Erregelamendua: Metodo alternatiboak erabili ahal izango dira, baldin eta EN/ISO 16140 arauaren arabera baliozkotuta badaude.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Moluskuak kuskubiko biziak eta ekinodermoak, tunikatuak eta gasteropodo biziak							Oharra: Molusku kuskubiko bizien kasuan, 853/2004 (EE) Erregelamenduak (EBAO, 04/06/25) itsas biotoxinen mailak ezartzen ditu: PSP paralizatzailea, 800 mikrogramo kilogramoko. ASP amnesikoa, 20 miligramo azido domoiko kilogramoko. Azido okadaikoa, dinofisistoxinak eta pekonotoxinak, 160 mikrogramo azido okadaiko kilogramoko. Yesotoxinak miligramo baliokide bat kilogramoko. Azaspirazidoen kasuan, 160 mikrogramo azaspirazido-baliokide kilogramoko. 2074/2005 (EE) Erregelamenduak ezartzen ditu toxina horientzako metodo analitikoak.
Arrantzako produktu lehor-gazituak, gazituak eta lehortuak	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/8/15	10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g			<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/2ko Agindua.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	a <sub>w</sub> >0.92 bada soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
	1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktu guztiak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.
Arrantza-produktu ketuak	Erreferentzia gisa bakarrik, Agindu indargabetua 1991/08/2 BOE, 91/08/15	n=5, c=3, m= 10 <sup>5</sup> , M= 10 <sup>6</sup>  n=1, 10 <sup>6</sup> UKE/g	Enterobakterioak: n=5, c=3, m= 10 <sup>2</sup> , M= 10 <sup>3</sup>  n=1, 10 <sup>3</sup> UKE/g		n=5, c=2, m= 10 <sup>1</sup> / g M=2x10 U KE/g  n=1, 2x10 UKE /g	<i>Salmonella shigella</i> : n=5, c=0 m= Ez da detektatu /25 g M= 0  n=1, Ez da detektatu 25/g	1.- Metalezko ontzietan, produktu horiek 10 egun lehenago inkubatuko dira 17 °C-tan. 2.- Hutsen paketatutako ontzietan, produktu horiek 3 egun lehenago inkubatuko dira 17 °C-tan. 3.- Ez da detektatu: <i>Clostridium botulinum</i> toxina.  135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikus 5. orrialdea.
	hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.  Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández). Sardinza ketua: aw 0,863 eta pH 5,50. Atun ketua: aw 0,895 eta pH 5,84 Hegaluze ketua: aw 0,738 eta pH 5,90

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i> Lizunak, <i>monocytogenes</i>	<i>Shigella</i> , <i>Listeria</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Izokina, abadirata eta beste arrain ketu batzuk	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m= 1 M= 100	n=5, c=1 m=10 M= 100	n=5, c=2, m=1 M= 10	<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0	100 UKE/g	Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu.
Sardinazar ketua eta antxoak gatzunetan	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> M= 10 <sup>6</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m= 1 M= 100	n=5, c=1 m= 10 M= 100		<i>Listeria monocytogenes</i> n=5		Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu.
Izokin ketua xerratan, hutsean ontziratuta	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m=1 M= 100	n=5, c=1 m= 10 M= 100	n=5, c=2, m= 10 M= 100	<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0	100 UKE/g	Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu. Batzordearen 01/04/18ko Gomendioaren erreferentzia-balioak: Arrain ketuzko produktuaren kalitate bakteriologikoari buruzko elikagaien kontrol ofizialeko programa koordinatua, 2001erako.
Arrantza-produktu egosiak (krustazeoak eta molusku egosiak ez)	Erreferentzia gisa bakarrik: 1991/8/2 Agindua BOE, 91/8/15	10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>3</sup> UKE/g		<i>S. aureus</i> 10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella shigella</i> : Ez da detektatu /25 g		Moluskuak eta krustazeoak ez. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.
Krustazeo eta moluskuak, osorik kozinatua. (lehen egosiak; Ikus hutsen zuzenketa, EBAO, 2019/05/07) Ikus hurrengo irizpidea buru gabeentzat	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE), EBAO, 2007/12/07. 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g		Salmonella irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak.  Hura hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-entresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Neurtu merezi duen aplikatzea. Ikus 5. orrialdea.  Irizpideak aplikatzeko fasea: Bizitza baliagarrian merkaturatutako produktuak. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

Elikagaiak	Legedia edo gendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>Saureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Oskolik eta maskorik gabeko krustazeo eta molusku kozinatuen produktuak (Lehen, krustazeo eta molusku kozinatuen produktu zuritu eta burugabeak. Ikus hutsen zuzenketa, EBAO, 2019/05/07)	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07), eta hutsen zuzenketa, EBAO 2016/07/20 eta EBAO 2019/05/07. 229/2019 (EE) Erregelamendua			n=5, c=2, m=1NMP M=10NMP	Estafilokok oak Koagulasa + n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>8</sup>	Salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>E. coli</i> eta estafilokoko koagulasa positiboak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzeko. <i>Salmonella</i> aplikatzeko, bizitza baliagarria. <i>Listeria monocytogenes</i> : ez da hauteman 25 g-tan. Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan tratamendu teknologikoagatik eta birkutsatzeko ezintasunagatik (ala ez) baliagarria den aldian-aldian bilatzea. <i>Listeria monocytogenes</i> : 100 UKE/g merkaturatutako produktuetan, bizitza baliagarria. Ikus 5. orrialdea. 1441/2007 Erregelamenduan, 27. orrialdean, emaitzen interpretazioan, honako hau jartzen du: <i>E. coli</i> oskolik eta maskorik gabeko krustazeo eta molusku kozinatuen produktuak (lehenago, krustazeo eta molusku egosi zuritu eta burugabeak. Ikus hutsen zuzenketa, EBAO, 2019/05/07). Estafilokoko koagulasa positiboak krustazeo eta molusku kozinatu eta zurituetan. (aurretik, egosi eta zurituak. Ikus hutsen zuzenketa, EBAO, 2019/05/07). Halaber, definitzen da emaitza noiz den egokia, onargarria edo desegokia.
Amantzi kontsebak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1991/8/2ko Agindua BOE, 91/8/15					2073/2005 (EE) Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	1.- Flora esporulatu: 10 <i>Bacillaceae</i> espora, termoeonkorrak, ez patogenoak, ez toxigenoak eta kontserba aldatzeko gai ez direnak. 2.-Toxina botulinikoa: Ez agertzea bilgarriaren eduki osoan. 3.- Hazten den mikroorganismorik ez izatea eta alde zuzenetik 31 °C±1 °C-tan inkubatuta (30 egunez) eta 44 °C-tan (10 egunez). (Ez da zehazten laginaren pisua.) Fabrikatzaileak egindako analisia: inkubazioa 37 °C-tan 7 egunez edo 35 °C-tan 10 egunez, eta azterketa mikrobiologikoa. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25), indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua. <i>Listeria</i> irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Erregelamendua berriaz adierazten du ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuetan, azken ontzian. Ikus 5. orrialdea.
Histidina-eduki handiarekin lotzen diren arrain-espezieetatik datozen arrantza-produktuak.			2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua, EBAO, 2007/12/07	Histamina: n=9 c=2 m= 100 mg/kg M= 200 mg/kg. Bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Erregelamendua bereziki aipatzen ditu familia hauek: <i>Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae</i> eta <i>Scombrosidae</i> . Histaminaren emaitzak interpretatzea histidina-eduki handiarekin lotutako arrain-espezieetatik datozen arrantza-produktuetan, arrantza-produktuen hartiduraz sortutako arrain-saltsan izan ezik: A) egokia, honako baldintza hauek betetzen badira: 1) behatutako batez besteko balioa ≤ m bada. 2) Behatutako gehieneko c/n balioak m eta M artean badaude. 3) Ez bada ikusten M ren muga gainditzen duen baliorik. B) desegokia, batez besteko balioa m baino handiagoa bada, edo c/n balio baino gehiago m eta M artean badaude, edo behatutako balio bat edo batzuk > M badira.			
Arrantzako produktuak (hartidura bidezko arrain-saltsak izan ezik, ondoren aipatzen baitira), histidina-eduki handiarekin lotutako espezieetatik abiatuta fabrikatutako gatzunetan heltze entzimatikoko tratamendua dutenak (antxoak eta sardinak gazituta, eta abar).			2073/2005 Erregelamendua eta 1441/2007 Erregelamendua. 1019/2013 Erregelamendua, eta hutsen zuzenketa, EBAO, 2016/07/20	Histamina: n=9 c=2 m= 200 mg/kg M= 400 mg/kg. Bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Erregelamendua bereziki aipatzen ditu familia hauek: <i>Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae</i> eta <i>Scombrosidae</i> . Histaminaren emaitzak aurreko atalean bezala interpretatzeko. Ikus 1019/2013 Erregelamenduaren hutsen zuzenketa Europar Batasunaren 2016ko uztailaren 20ko Aldizkari Ofizialean.			
Arrantza-produktuen hartidura bidez ekoizitako arrain-saltsa.			Erregelamendua: 2073/2005 1019/2013 Erregelamendua eta EBAO 2016/07/20.	1019/2013 Erregelamendua hartidura bidez ekoizitako arrain-saltsen gaineko atala eranstean dio 2073/2005 Erregelamenduari. Histamina: n= 1 c= 0 m= M= 400 mg/kg. Bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Histaminaren emaitzak interpretatzea arrantzako produktuen hartiduraz sortutako arrain-saltsan; Egokia, behatutako balioa muga baino txikiagoa edo berdina bada; desegokia, behatutako balioa muga baino handiagoa bada.			



Elikagaiak	Legedia edo gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	E.coli	S.aureus	Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Ontziratutako gazta	Erreferentzia gisa: 1424/83 Errege Dekretua BOE, 83/06/1	2x10 <sup>4</sup> UKE/g					Errege Dekretua: ontziratutako eta kontsumorako prestatutako produktuak ez du gramo bakoitzeko 20.000 germen hutsal baino gehiago izango, eta agente patogenorik gabe egongo da. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1424/1983 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak. Mahaiko gatzaren gehieneko hezetasuna: % 0,5 eta sukaldako gatzetan: % 5
	2073/2005 (EE) Erregelamendua eta 365/2010 Erregelamendua, 2010/04/29					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Kontsumitzeko prest dagoen elikagaia denez, Erregelamenduaren <i>Listeria</i> irizpidea aplikatu behar da: Bizitza baliagarrian zehar merkaturatutako produktuetan aplikatzeko fasea. 365/2010 (EE) Erregelamenduak sukaldako gazta sartu zuen irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikus 5. orrialdea.
Elikadurako gatzak	Erreferentzia gisa, 1424/83 Errege Dekretua BOE 83/06/1, 176/2013 Errege Dekretuak indargabetua						Erreakzio azidoa izango dute, eta bakterio-flora bakterio patogenorik gabe egongo da. Erabiltzen diren gatzunak berritu egin beharko dira iodoaren % 10 baino gehiago xurgatzen dutenean 0,1 n. Informazio gisa, gatz-kontzentrazioa eta ur-jarduera (% w/w) (Robinson eta Stokes, 1965). NaCl % 1,15, aw 0,993      NaCl % 2,28, aw 0,986      NaCl % 5,00, aw 0,970 NaCl % 10,46, aw 0,931      NaCl % 12,30, aw 0,916      NaCl % 15,7, aw 0,885 NaCl % 17,4, aw 0,868      NaCl % 18,17, aw 0,860      NaCl % 22,6, aw 0,807
	2073/2005 Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Kontsumitzeko prest dauden gatzunetarako eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ez dutela eragiten haien hazkunde baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus 5. orrialdea.
Mahaiko saltsak:	Erreferentzia gisa: 858/84 Errege Dekretua BOE, 84/05/10	---	Enterobakterioak :			Salmonella eta Shigella	858/1984 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak 135/2010 Errege Dekretuaren bidez indargabetu dira (BOE, 2010/02/25), eta ezaugarri fisiko-kimikoak, azidotasuna, pH eta beste batzuk mantentzen dira. Tomate frijitua: <i>Bacillus cereus</i> : 10 UKE/g,* pH ≤ 4,6, azidotasuna azido zitrikotan emana: % 0,2 eta 0,86 artean. Ketchup: pH ≤ 4,0, gehieneko azidotasuna azido azetikotan emana: % 0,9 Maionesa industrial: pH ≤ 4,2. Azidotasuna: gutxienez % 0,2, azido azetikotan emana Saltsa fina: pH ≤ 4,0 eta azidotasuna % 0,3, azido azetikotan emana. ziapea: gutxienezko azidotasuna % 1,6 azido azetikotan.
(28. orrialdean, ostalaritzan egindako maionesa, 38. orrialdean. Ikusi histamina hartzidura bidezko arrain-saltsetan)	Zuzenketa BOE, 84/12/27	10 <sup>4</sup> UKE/g 10 <sup>4</sup> UKE/g 10 <sup>4</sup> UKE/g 10 <sup>4</sup> UKE/g -----	----- 10 UKE/g 10 UKE/g 10 UKE/g 10 UKE/g 10 UKE/g				
	2073/2005 Erregelamendua eta 1441/2007, EBAO, 2007/12/07 229/2019 (EE) Erregelamendua					Saltsa guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Kontsumitzeko prest dauden saltsetarako eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ez duela eragiten haztea, pH < 4,4 bada. Ikus 5. orrialdea.
						Saltsa guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>Saureus</i></b>	<b><i>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Hazi ernamuinduak  Ernamuinak (kontsumitzeko prest)	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE)  209/2013 Erregelamendua (ernamuinak, kanalak eta eskorta-hegaztien haragia). eta 229/2019 (EE) Erregelamendua					salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Aplikazio-fasea: balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuak. 2019/220 Erregelamendua kendu egin zituen ernamuindutako haziak elikagaien zerrendatik, horietan ez baita erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikus 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarrian. Ikus irizpidea 5. orrialdean.
Hazi ernamuinduak, kontsumitzeko prest, eta ernamuinak Euskadi Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak	Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21					<i>E. Coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Spp eta STEC salmonella ezabatzeko tratamendu eraginkorra jasan duten agerraldiak zenbatu gabe. Kontserbazio-epean merkaturatutako produktuei aplikatzekoak. Ernamuintzat hartuko da haziak ernatu eta uretan edo beste ingurune batean garatzen direnean lortzen den produktua, egiazko hostoak agertu aurretik biltzen dena eta osorik kontsumitzeko erabiltzen dena, hazia barne. Erregelamendua: 2013/208.
						Autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitikoak: <i>E. Coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4. Detektatu gabe 25 g-tan.* <i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 25 g-tan* <i>Listeria monocytogenes</i> Detektatu gabe 25 g-tan**	Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. * <i>Salmonella spp</i> eta <i>STEC</i> ezabatzeko tratamendu eraginkor bat dutenak izan ezik. ** <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat.
						<i>E. Coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g  salmonella n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	Spp eta STEC salmonella ezabatzeko tratamendu eraginkorra jasan duten agerraldiak zenbatu gabe. Hazien sortaren atariko proba, lagin adierazgaitan haziak ematz. Ageraldiaren proba, <i>Shiga</i> eta <i>salmonella spp</i> toxinak sortzen dituen <i>E. coli</i> aukitzeko probabilitate handiagoa den fasean. Nolanahi ere, emakia hazi eta 48 ordua arte ez. Ageraldiak ekoizten dituzten enpresen ustiatzailek egin beharrekoak. 209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) laginak hartzeko eta probak egiteko arau orokorrak ezartzen ditu.
Hazi ernamuinduak edo ernamuinak; Hazien eta ernamuinen aldeko aurreko proba. Ustiatzailek egitekoa	209/2013 Erregelamendua  EBAO, 2013/03/12					<i>E. Coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 Ez da detektatu 200 ml-tan. salmonella Ez da detektatu 200 ml-tan.	Erabilitako urreztatze-uraren analisia, agerraldiak ekoizten dituzten enpresen ustiatzailek egin beharrekoak. 209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) laginak hartzeko eta probak egiteko arau orokorrak ezartzen ditu.  209/2013 Erregelamendua; EBAO, 2013/03/12 <a href="https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf">https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf</a>
Hazi ernamuinduak edo ernamuinak; Erabilitako urreztatze-uraren analisia Ustiatzailek egitekoa	209/2013 Erregelamendua; EBAO, 2013/03/12					<i>E. Coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 Ez da detektatu 200 ml-tan. salmonella Ez da detektatu 200 ml-tan.	Erabilitako urreztatze-uraren analisia, agerraldiak ekoizten dituzten enpresen ustiatzailek egin beharrekoak. 209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) laginak hartzeko eta probak egiteko arau orokorrak ezartzen ditu.  209/2013 Erregelamendua; EBAO, 2013/03/12 <a href="https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf">https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf</a>

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> , Lizunak, <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Tea eta deribatuak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1354/1983 Errege Dekretua	10 <sup>6</sup> UKE/g		10 UKE/g		salmonella eta Shigella: Ez da detektatu /25 g  Lizunak: 10 <sup>4</sup> UKE/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 <sup>3</sup> UKE/g 176/2013 Errege Dekretuak indargabetu zituen 1354/1983 Errege Dekretuaren higienearizpideak (mikrobiologikoak), 22. artikularekin. Te beltza edo tea: gehieneko hezetasuna % 10
	Erregelamendua: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuen bizitza baliagarria. Zenbatesten da ezin diola lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikus 5. orrialdea.
Turroi eta mazapanak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1167/90 Errege Dekretua BOE, 90/09/26		Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g	Ez da detektatu /g	Ez da detektatu /g	salmonell eta Shigella Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10 <sup>3</sup> UKE/g	Errege Dekretuak turroi eta mazapanetarako gehieneko hezetasuna ezartzen du, besteak beste: Kalitate goreneko turroi gogorra: % 5, estra: % 6,0, estandarra eta popularra: % 7,0. Kalitate goreneko turroi biguna % 4,5, estra % 5,0; Fekula gabeko beste hainbat turroi: % 13, fekuladunak: % 7. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen irizpide mikrobiologikoak (BOE, 2010/02/25).
	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Detektatu gabe / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin halakoak haztea baldin eta elikagaien $a_w \leq 0,92$ . Ikus 5. orrialdea.
Ozpinak	Erreferentzia gisa, indargabeturiko 2070/93 Errege Dekretua BOE, 93/12/8					Indargabetutako 2070/1993 Errege Dekretua: ezingo dute eduki horiek sortutako mikroorganismorik edo substantziarik, osasunarentzat arriskuak diren kantitateetan biltegitzeko baldintza normaletan gara daitezkeenik.	Ozpinen kalitateari buruzko egungo 661/2012 Errege Dekretuak aurrekoa indargabetzen du (2070/1993 Errege Dekretua), eta ez du ezartzen irizpide mikrobiologikorik. Azidotasan totala, azido azetikoaren g/l-tan adierazita: 1.- Ardo-ozpina: $\geq 60$ g/l. 2°. Bestelako ozpinak: $\geq 50$ g/l. Hondar-alkohola: Ardo-ozpina: Gehienez 1,5 x 100 V/V. Bestelako ozpinak: Gehienez 0,5 x 100 V/V.
	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: bizitza baliagarria merkaturatutako produktuak. Zenbatesten da ezin diola lagundu haien garapenari, pH apalagatik. Ikus 5. orrialdea.

## Akrilamida

Akrilamida	Erreferentzia-maila [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	
2017/2158 (EB) ERREGELAMEN DUA, BATZORDEARE NA, 2017ko azaroaren 20koa, zeinaren bidez mitigazio-neurriak eta erreferentziako mailak ezartzen baitira, elikagaietan akrilamida murritzeko	500 750  50 100 ..... 300 300 150 ..... 350 400 350 800 300 ..... 400 850 500	Patata frijituak, kontsumitzeko prest Ingeles erara frijitutako patatak ( <i>chips</i> ), patata freskoekin eta patata-masarekin eginak. Moldeko ogia a) gariz egindako moldeko ogia Bestelako moldeko ogia ..... Gosaltzeko zerealak ( <i>porridgea</i> izan ezik): Zahi produktuak eta osoko zerealak, puztutako alea Gari eta zekale produktuak (*) Arto, olo, espelta, garagar eta arroz produktuak (*) ..... galletak eta barkiloak galleta gaziak, patatazkoak izan ezik Ogi kurruskaria Espezia-ogia Kategoria honetako beste produktu batzuen antzekoak ..... Kafe txigortua istanteko kafea (disolbagarria) Kafearen suzedaneok, zerealekin eginak. Kafearen suzedaneok, zereal eta txikoria nahasketa batez eginak
<a href="https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf">https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf</a> EBAO, 2017/12/21	..... 400 850 500	..... Kafe txigortua istanteko kafea (disolbagarria) Kafearen suzedaneok, zerealekin eginak. Kafearen suzedaneok, zereal eta txikoria nahasketa batez eginak
(Indargabetuta geratzen dira 2010/307/EB eta 2013/647/EB gomendioak)	Zereal nahasteaz eta txikoriaz osatutako suzedaneoei aplikatu beharreko erreferentzia- maila; kontuan hartu behar da osagai horien proportzio erlatiboa azken produktuan 4.000 ..... 40 .....  150	Txikoriaz soilik eginiko kafearen suzedaneok ..... Bularreko haurrentzat eta adin laburrekoentzat zerealekin eginiko elikagaiak, hauek izan ezik: galletak eta biskoteak. (Zerealak, ez integralak eta zahi-zerealak. Kantitate handieneko zerealaren arabera zehazten da kategoria. Haurrentzako elikagaiak, zerealekin egindakoak ez direnak)  galletak eta biskoteak bularreko haurrentzat eta adingabeko haurrentzat
		2158/2017 Erregelamendua, 5. artikulua: Hiru urtean behin, eta lehen aldiz Erregelamendua aplikatzen hasten denetik hiru urteko epean, Batzordeak elikagaietan akrilamidaren presentziari buruzko erreferentzia-mailak berrikusiko ditu.  <a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/reducir_exposicion_acrilamida.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/reducir_exposicion_acrilamida.htm</a>

## Mikotoxinak

Legediaedo gomendioa	Analitika Gehieneko edukiak, µg/kg	Elikagaiak
475/1998 Errege Dekretua (BOE, 1988/05/20)	Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg Hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg	Legeria espezifikorik gabeko giza kontsumorako elikagai guztiei aplikatu behar zaie, hau da, ondorengo legedian jasota/aipatuta ez dauden guztiei, zehazki 1881/2006 Erregelamenduan eta hurrengoetan.
Erregelamendua 1881/2006 (EE) DOCE, 06/12/20	Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg	
	B <sub>1</sub> =8 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15 µg/kg	Kakahueteak eta bestelako hazi oleaginosoak (ikus erregelamendua), zuzenean gizakiek kontsumitu aurretik edo elikagai gisa erabili aurretik hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, kakahueteak eta landare-olio findua ekoizteko eho behar diren bestelako hazi oleaginosoak izan ezik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =12,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15,0 µg/kg	Arbendolak, pistatxoak eta abrikota-hezurak, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =8,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15,0 µg/kg	Hurrak eta Brasilgo intxaurreak, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Zuhaitz-oskoldun fruituak (aurreko 2 ataletan adierazitakoak izan ezik), hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Kakahueteak eta beste hazi oliodun batzuk (ikus erregelamendua) eta horien produktu eraldatuak, giza kontsumorako edo elikagaien osagai gisa erabiltzeko direnak, fintzera bideratutako landare-olio gordinak eta landare-olio finduak izan ezik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =8,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Arbendolak, pistatxoak eta abrikota-hezurak, gizakiek zuzenean kontsumitzeko edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko direnak. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Hurrak eta Brasilgo intxaurreak, gizakien zuzeneko kontsumorako edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.

## Aflatoxinak

Legedia edo gomendioa	Analitika Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg	Elikagaiak	
Erregelamendua 1881/2006 (EE) DOCE, 06/12/20	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Aurreko 2 ataletan adierazitakoez bestelako zuhaitz-oskoldun fruituak eta horien produktu eraldatuak, giza kontsumorako edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko direnak. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-oskoldun fruituen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-oskoldun fruituak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarrian dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.	
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Piku lehorrak ez diren fruta-pasak, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik.	
165/2010 Erregelamenduak ezarritako aldaketa EBAO, 2010/02/27	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Piku lehorrez bestelako fruta-pasak, eta horien produktu eraldatuak, zuzenean gizakiek kontsumitzeko edo elikagaien osagai gisa erabiltzekoak.	
	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Zereal guztiak eta zerealekin egindako produktu guztiak, zereal eraldatuen produktuak barne, artoa eta arroza izan ezik, baldin eta hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisiko bat egin behar bada zuzenean gizakiek kontsumitu aurretik, edo zereal eraldatuak eta bularreko haurrentzako eta haur txikiarentzako elikagaiak eta erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak egiteko osagai gisa erabili aurretik.	
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Artoa eta arroza, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik.	
	M <sub>1</sub> =0,05 µg/kg	Termikoki tratatutako esne gordina eta esnekiak fabrikatzeko esnea.	
	B <sub>1</sub> =5 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10 µg/kg	Espezia mota hauek: - <i>Capsicum spp.</i> (mota horretako mahaspasak, osoak edo ehoak, txileak, txile-hautsa, kaiena eta piperrautsa barne) - <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 espezien nahasteak.	
	B <sub>1</sub> =0,10 µg/kg	Zereal eraldatuz eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak.	
	M <sub>1</sub> =0,025 µg/kg	Bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipenekoak, bularreko haurrentzako esnea eta jarraipeneko esnea barne.	
	B <sub>1</sub> =0,10 µg/kg M <sub>1</sub> =0,025 µg/kg	Osasun-erabilera berezietarako elikagai dietetikoak, bularreko haurretara bereziki zuzenduak.	
	1058/2012 Erregelamendua 1881/2006 Erregelamendua aldatzekoa, piku lehorren gehieneko aflatoxina-edukia	B <sub>1</sub> =6,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Piku lehorrak  1058/2012 (EE) Erregelamendua (EBAO 12/12/13), 1881/2006 (EE) Erregelamendua aldatzen duena, piku lehorretako gehieneko aflatoxina-edukiari dagokionez
	2020/500 Erregelamendua, txia haziak	Aflatoxinak guztira ≤ 4 ppb Okratoxina A ≤ 1 ppb	Txia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koipegatua. Elikagai berria, 2020/500 Erregelamendua, EBAO, 2020/4/7
Erregelamendua: 2020/1163	Mikotoxinak Aflatoxinak hauen batura: B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> < 4 µg/kg	Elikagai berria. Onddo-irina D2 bitaminarekin	

<b>Mikotoxinak</b>		
<b>Legedieko gomendioa</b>	<b>Analitika</b>	<b>Elikagaiak</b>
Erregelamendua 1881/2006 (EE) DOCE, 06/12/20  1126/2007 (EE) Erregelamendua; EBAO, 2007/09/29 ETA 594/2012 Erregelamendua, 1881/2006 Erregelamendua aldatzen duena, A okratoxina kutsatzaileei dagokienez, besteak beste.	<b>Aokratoxina. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	
	5,0 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealak.
	3,0 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealetatik eratorritako produktu guztiak, zerealez egindako produktu eraldatuak eta giza kontsumorako zerealak barne, bi izartxorekin (**)
	10,0 µg/kg	Mahaspasak (Korintoko mahaspasak, sultanak eta beste mahaspasa mota batzuk).
	5,0 µg/kg	Kafe txigortua alean eta kafe txigortu ehoa, kafe disolbagarria izan ezik.
	10,0 µg/kg	Kafe disolbagarria (istantekoa)
	2,0 µg/kg	Ardoa (apardunak eta likore-ardoak eta gutxienez bolumenaren % 15eko alkohol-gradua duten ardoak izan ezik) eta fruta-ardoa.
	2,0 µg/kg	Mahats-zukua, mahats-zuku kontzentratu berreratua, mahats-nektarra, mahats-muztioa eta mahats-muztio kontzentratu berreratua, giza kontsumo zuzenerako.
	0,50 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak. (**)
	0,50 µg/kg	Osasun-erabilera berezietarako elikagai dietetikoak, bularreko haurretara bereziki zuzenduak. (**)
—	Kafe berdea, mahaspasak ez diren fruitu lehorrak, garagardoa, kakaoa, kakao-produktuak, likore-ardoak, haragi-produktuak, espeziak eta erregaliza.	
<b>Erregelamendua: 2020/500</b>	<b>Okratoxina A ≤ 1 ppb</b>	<b>Txia-hazien hautsa (<i>Salvia hispanica</i>), partzialki koipegatua. Elikagai berria, 2020/500 Erregelamendua, EBAO, 2020/4/7</b>
594/2012 eta 2015/1137 Erregelamenduak (EBAO, 2015/7/14), 1881/2006 Erregelamendua aldatzen dutenak, A okratoxina kutsatzaileei dagokienez, besteak beste.	15 µg/kg	Espeziak, lehortutako espeziak barne <i>Piper spp.</i> (genero horretako fruituak, piperbeltz zuria eta beltza barne). <i>Myristica fragrans</i> (intxaur muskatua) <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma).
	20 µg/kg	<i>Capsicum spp.</i> (genero horretako fruitu lehorra, osorik edo ehoak, txileak, txile-hautsa, kaiena eta piperrautsa barne) 1137/2015 (EB) Erregelamenduak aldatzen du 1881/2006 Erregelamendua, <i>Capsicum spp</i> espeziatako A okratoxinaren gehieneko edukiari dagokienez.
	15 µg/kg	Espezia horietako bat duten espezien nahasteak.
	8,0 µg/kg	Gari-glutena, kontsumitzaileari zuzenean saltzeko bideratua ez dena (**).
Erregelamendua 1881/2006 (EE) DOCE, 06/12/20  1126/2007 (EE) Erregelamendua; EBAO, 2007/09/29	<b>Patulina. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	
	50,0 µg/kg	Fruta-zukuak, fruta-zuku kontzentratu berreginak eta fruta-nektarrak.
	50,0 µg/kg	Edari biziak, sagardoa eta sagarrekin egindako beste edari hartzitu batzuko edo sagar-zukua dutenak.
	25,0 µg/kg	Sagarrekin egindako produktu solidoak, sagar-konpota eta zuzenean kontsumitzeko sagar-purea barne.
	10,0 µg/kg	Sagar-zukua eta sagarrekin egindako produktu solidoak, konpota eta sagar-purea barne, bularreko haurrentzat eta haur txikientzat, eta halakotzat salduak edo etiketatutak.
	10,0 µg/kg	Bularreko haurrentzat eta adin gabeko haurrentzat zerealez egindakoak ez diren haurrentzako elikagaiak.

## Mikotoxinak

Legedia edo gomendioa	Analitika	Elikagaiak
Erregelamendua a 1881/2006 (EE) DOCE, 06/12/20 eta Erregelamendua 1126/2007 (EE), EBAO, 2007/09/29	<b>Deoxynivalenola. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	Mikotoxina horren ondorioetarako, arroza ez da zerealetan sartzen.
	1250 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealak, gari gogorra, oloa eta artoa ez direnak.
	1750 µg/kg	Elaboratu gabeko gari gogorra eta oloa.
	1750 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, ehoketa hezera bideratutakoa izan ezik (almidoia ekoiztea).
	750 µg/kg	Gizakien zuzeneko kontsumorako zerealak, zerealen irina, zahia eta ernamuina, gizakien zuzeneko kontsumorako merkaturatutako azken produktu gisa, izartxo bat (*) dutenak izan ezik.
	750 µg/kg	Pasta (lehorra)
	500 µg/kg	Ogia (okintzako produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zerealezko aperitiboak eta gosaritarako zerealak
	200 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak. *
	750 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	1250 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, eta artoa eho osteko beste produktu batzuk, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	<b>Zearalenona. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	Mikotoxina horren ondorioetarako, arroza ez da zerealetan sartzen.
	100 µg/kg	Zereal ez-elaboratuak, artoaz bestelakoak.
	350 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, metodo hezearekin ehotzeko dena izan ezik.
	75 µg/kg	Gizakien zuzeneko kontsumorako zerealak, zerealen irina, zahia eta ernamuina, gizakien zuzeneko kontsumorako merkaturatutako azken produktu gisa.
	400 µg/kg	Arto-olio findua.
	50 µg/kg	Ogia (okintzako produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zerealen aperitiboak eta gosaritarako zerealak, arto-aperitiboak eta artoz egindako gosaritarako zerealak izan ezik.
	100 µg/kg	Giza kontsumo zuzenerako artoa, arto-aperitiboak eta artoarekin gosaltzeko zerealak.
	20 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak eta bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak (artoz eginiko elikagaiak izan ezik).
	20 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak.
	200 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak.
300 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, eta artoa eho osteko beste produktu batzuk, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *	



## Mikotoxinak

Legedia edo gomendioa	Analitika	Elikagaiak
1881/2006 (EE) Erregelamendua DOCE, 06/12/20 eta 1126/2007 (EE) Erregelamendua, EBAO, 2007/09/29	<b>Fumonisinak. Batura: B<sup>1</sup> B<sup>2</sup>. Gehienekoak, µg/kg</b>	
	4000 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, metodo hezearekin ehotzeko dena izan ezik
	1000 µg/kg	Artoa eta artoarekin egindako elikagaiak, gizakiek zuzenean kontsumitzeko direnak, izartxoak (*) duten 2 atalak izan ezik.
	800 µg/kg	Artoarekin eginiko gosaltzeko zerealak eta arto-aperitiboak*.
	200 µg/kg	Artoz eginiko elikagaiak eta bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak*.
	1400 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak.
	2000 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	T-2 HT-2 toxinen batura, maximoak µg/kg	Mikotoxina horren ondorioetarako, arroza ez da zerealetan sartzen.
--	Elaboratu gabeko zerealak eta zerealekin egindako produktuak	
Informazio gisa, ikus mikotoxinetan jasotako aurreproiektuak jasotzen dituzten 2018ko FAO/OME txostenak.		Elikadura arauei buruzko FAO/OME programa bateratua. Codex Alimentarius Batzordea. 41 saio-aldi. Erroma, Italia, 2018ko uztailaren 2tik 6ra. Codex Batzordearen 12. Bileraren txostena, elikagaietako kutsatzaileei buruzkoa. Utrecht, Herbehereak, 2018ko martxoaren 12tik 16ra. <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%2528FREP18_CFs.pdf">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%2528FREP18_CFs.pdf</a>

		Airea	
Aireagirotzeko sistemak Airea	Orientabide gisa bakarrik; beharrezkoa bada, erakunde espezializatuetan kontsultatu beharko da.	A) Barneko giroko airearen balio gomendatua, giroko aireko flora mikrobiano mesofiloa guztira < 800 UKE/m <sup>3</sup> . Balio horien gainetik, zuzenketa-neurriak hartzea eta mikroorganismoak identifikatzea gomendatzen da. Gainera, barneko aireak ez du eduki behar 200 UKE/m <sup>3</sup> -tik gorako bakterio-kontzentrazioirik kanpoko kontzentrazioari dagokionez. B) Flora mikrobiano mesofilo osoa klimatizazio-hodien barne-azaleretan; Garbitu aurretik: >100 UKE/25 cm <sup>2</sup> onartezintzat hartuko da. Garbitu ondoren: balio absolutuak 100 UKE/25 cm <sup>2</sup> baino txikiagoa izan behar du, eta % 85eko murrizketa-maila adierazi behar du garbitu aurreko neurketarekiko. Desinfektatu ondoren, onargarritzat joko da 10 UKE/25 cm <sup>2</sup> -ko edo txikiagoa.	Ikus, halaber: <a href="http://www.insht.es/Ergonomia2/Contenidos/Promocionales/Calidad%20del%20ambiente%20interior/CalidadambienteinteriorDTECAI.pdf">http://www.insht.es/Ergonomia2/Contenidos/Promocionales/Calidad%20del%20ambiente%20interior/CalidadambienteinteriorDTECAI.pdf</a> Girote-sistemei dagokionez, nolabaiteko iraultza gertatzen ari da barneko ingurumen-kalitatearen kontzeptuari dagokionez, eta, beraz, Eraikinetako Instalazio Termikoen Erregelamenduak eta haren UNE arauak garrantzi handia dute, dekretuak osagarri eta arauemaile gisa ezartzen baititu: Eraikinetako Instalazio Termikoen Erregelamendua (RITE): 1027/2007 Errege Dekretua, uztailaren 20koa, eta 238/2013 Errege Dekretua, apirilaren 5koa, uztailaren 20ko 1027/2007 Errege Dekretuak onartutako eraikuntzetako instalazio termikoen gaineko Erregelamenduaren zenbait artikulua eta jarraibide tekniko aldatzen dituena. Eta UNE100012 araua eta une 171330 araua, barneko ingurumen-kalitatearen diagnostikoari eta barneko ingurumen-kalitatea ikuskatzeko prozedurei buruzkoa. (Barnealdean eta airearen biokutsadura kalkulatzeko balioak eskaintzen ditu)
(Orientazio modura bakarrik)	UNE 100012 araua, airea girotzeko sistemak higienizatzeko. 2005eko urtarrila		

		Azalerak	
Beste Azalerak	Legedia edo gomendioa	Analitika	Iruzkinak.
Laneko gainazalak. Garbitasuna eta desinfekzioa kontrolatzea hiltegieta eta zatiketageletan. Duen interesagatik jaso dugu 2001eko erabaki hau, 2006an indargabetua.	Batzordearen erabakia, 2001/471/EE 2001/06/8 (DOCE 2001/06/21), 2006ko azaroaren 6ko 2006/765/EE Erabakiak indargabetua (DOCE 06/11/18).	Aerobio mesofiloak Enterobakterioak Balio onargarriak 0 - 10 cm <sup>2</sup> 0 - 1/cm <sup>2</sup> Balio onartezinak >10 / cm <sup>2</sup> >1/cm <sup>2</sup>	Inkubazioa, 24 ordu 37 °C ± 1 °C-tan. Kolonia kopuruaren batez besteko balioak azalaren analisietan. Plaka bakoitzaren ukipen-azalera 20 cm <sup>2</sup> -koa izango da. Erabakiak (hiltegieta eta zatiketageletan aplikatzen da) honako hauek deskribatzen ditu: laginketa-metodoak –bai ukipen-plakaren bidez, bai isipuren teknikaren bidez–, maiztasuna, laginaren garraioa, prozedura bakteriologikoa, laginak hartzeko puntuak eta abar. Metodo horiek erabiltzeko, gainazal garbiak eta desinfektatuak, lehorrak, lauak, behar bezain zabalak eta leunak aztertu behar dira, hil aurretik.
Bularreko haurrentzako elikagai deshidratatuak ekoizteko eremu eta ekipamenduen gainazalak.	2019/229 (EB) Erregelamendua, otsailaren 7koa	Enterobakterioak	«Sei hilabetetik beherako <i>Cronobacter spp.</i> (lehen <i>Enterobacter sakazakii</i> ) arriskua duten bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuak edo erabilera mediko berezietarako elikagai deshidratatuak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresen ustiatzaileek eremuak eta produkzio-ekipamendua kontrolatuko dituzte, beren laginketa-planaren barruan, enterobakteriazeoak detektatzeko».
Elikagaiak manipulatzeko gainazalak	2073/2005 Erregelamendua EBAO, 2005/12/22, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua, EBAO, 2007/12/07.	<i>Listeria m.</i>	2073/2005 Erregelamenduaren 5. artikulua gainazalei eta bestelako tokiei buruz mintzo da: Osasun publikorako <i>Listeria monocytogenes</i> arriskua sor dezaketen elikagaiak ekoizten dituzten elikagai-enpresen esploratzaileek zonen eta ekoizpen-ekipamenduaren laginak hartu beharko dituzte beti, beren laginketa-planaren parte gisa, bakterio horren balizko presentzia hautemateko. Elikagaiak ekoizteko erabilitako lan-eremuetan eta ekipamenduan hartuko dira laginak, laginak hartzea beharrezkoa denean irizpideak betetzeko. ISO 18593 araurako erreferentzia-metodoa
	Peter Snyder Gasteizen eginiko kongresua. 1995	Garbitasun-maila Aerobio mesofiloak Garbia 2 - 10 UKE/cm <sup>2</sup> Onargarria 10 - 10 <sup>2</sup> UKE/cm <sup>2</sup> Zikina >10 <sup>2</sup> UKE/cm <sup>2</sup>	
	S.J. Forsythe ETA P.R. Hayes; egokitzapena, Snyder <i>Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP</i> Acibia argitaletxea, 2002	Garbitasun-maila Kontaketa mikrobianoa (aerobio mesofiloak) Bikaina < 1 UKE/cm <sup>2</sup> Ona 2 - 10 UKE/cm <sup>2</sup> Garbiketa-denbora 11 – 100 UKE/cm <sup>2</sup> Kontrolatzeko kanpo, prozesua geratu eta hutsa topatu 101- >1000 UKE/cm <sup>2</sup>	
	Ostalaritzako autokontrola, Euskal Autonomia Erkidegoa, 2010	Garbiketaren ondoren ≤ 2 enterobakterio cm <sup>2</sup> < 10 aerobio mesofilo cm <sup>2</sup>	Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorrean jasotako irizpideak (Eusko Jaurlaritzako Osasun eta Kontsumo Saila, 2010)
	Gozotegiak, autokontrola Euskadi, 2018ko ekaina	Garbiketa egiaztatzea ≤ 2 enterobakterioak cm <sup>2</sup> ≤10 Aerobio mesofiloak /cm <sup>2</sup>	Lagun egiteko animalientzako elikagai gordinak, Egiaztapen analitiko osagarria. 2018ko ekaina. Egiaztapen analitiko osagarria. Planean ikusitako lagin kopurua eta maiztasuna.

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Lagun egiteko animalientzako elikagai gordinak,	762/2020 Erregelamendua (EBAO, 2020/06/10) aldatu egiten du 142/2011 Erregelamendua		Enterobakterioak, n= 5, c= 2, m = 500/1 g M = 5.000/1 g prozesuaren higie-irizpidea:			Salmonella Detektatu gabe/25 g, n=5, c=0, m= 0, M=0,	Produktuak produzitzean edo biltegitzean (bidali aurretik)
Txakurrentzako eta lagun egiteko animalientzako elikagai eraldatu osagarri mastekagarriak, kontserbako elikagaiez bestelakoak	142/2011 Erregelamendua		<i>Enterobacteriaceae</i> : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 1 g-tan;			Salmonella Detektatu gabe/25 g, n=5, c=0, m= 0; M=0,	Produktuak produzitzean edo biltegitzean (bidali aurretik)

## AZALPENAK ETA DEFINIZIOAK

**n:** lagina osatzen duten unitateen kopurua.

**c:** laginaren unitate kopurua, zeinean bakterio kopurua **m** eta **M** artekoa izan ahal baita.

**m:** bakterio kopuruaren atalase-balioa.

**M:** bakterio kopuruaren muga-balioa.

**Aerobio mesofiloak:** tauletan beste tenperatura bat zehazten ez denean, parametro hori zehazteko inkubazio-tenperatura  $31 \pm 1$  °C dela ulertuko da.

**Ez da detektatu:** absentsia, ez da erregistratu.

**UKE/g:** unitate kolonia-eragile gramo bakoitzeko.

### Proben emaitzak interpretatzea:

#### **m eta M balioak baldin badaude**

- Egokia, behatutako balio guztiak  $\leq m$  badira.
- Onargarria, c/n balioen maximo bat m eta M artean badaude, eta behatutako gainerako balioak  $\leq m$  badira.
- Desegokia, behatutako balio bat edo batzuk  $> M$  edo gehiago badira, edo c/n balio baino gehiago m eta M artean daude.

#### **Balio bakarra badago**

- Egokia, behatutako balio guztiak bakteriorik ez dagoela adierazten badute.
- Desegokia, detektatzen bada laginetan edozein bakterio ageri dela.

### **1441/2007 (EE) Erregelamenduaren bidez (EBAO, 2007/12/07) aldaturiko 2073/2004 (EE) Erregelamenduak (EBAO, 2005/12/22) definizio hauek ematen ditu:**

**Irizpide mikrobiologikoa:** produktu edo elikagai sorta baten edo are prozesu baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, mikroorganismoen absentsia, presentzia edo kopuruan eta/edo toxina/metabolitoen kopuruan oinarrituta, masa-unitate, bolumen, azalera edo sorta bakoitzeko.

**Elikagaien segurtasun-irizpidea:** produktu baten edo elikagai sorta baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, merkaturatutako produktuei aplikatu dakiekena.

**Prozesuaren higie-ne-irizpidea:** ekoizpen-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea; irizpide hori ez da aplikagarria merkaturatutako produktuei, kutsadura-balio adierazgarria ezartzen du, eta horren gainetik zuzenketa-neurriak behar dira prozesuaren higie-ne-elikadura-legeriaren arabera mantentzeko.

**Irizpide mikrobiologikoak betetzea:** emaitza egokiak edo onargarriak lortzea, ezarritakoaren arabera, irizpideetarako finkatutako balioekin alderatuta probak egitean; horretarako, laginak hartuko dira, analisiak egingo dira eta zuzenketa-ekintzak aplikatuko dira, elikagaiei buruzko legeriaren eta agintaritza eskudunaren jarraibideen arabera.

**Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak:** produktoreak edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenera bideratutako elikagaiak, kozinatu beharrik gabe edo mikroorganismo arriskutsuak ezabatzeko edo maila onargarri batera murrizteko bestelako eraldaketa eraginkorrik gabe.

**Araudiak elikagaien segurtasunari eta prozesuaren higieneari buruzko irizpideak ezartzen ditu honako elikagai hauetan:**

**A) Elikagaien segurtasun-irizpidea:** produktu baten edo elikagai-sorta baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, merkaturatutako produktuei aplikatu dakiekena.

*L. monocytogenes* kontsumitzeko prest dauden elikagaietan (bularreko haurrei ez ezik erabilera mediko berezietarako zuzenduak).

*L. monocytogenes*, kontsumitzeko prest dauden eta *L. monocytogenes*en garapena ahalbidetu dezaketen elikagaietan, elikagaiak horiek ekoitzi dituen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen, baldin eta ezin badu frogatu produktuak ez duela gaindituko 100 UKE/g muga bizitza baliagarrian.

*L. monocytogenes* kontsumitzeko prest dauden beste elikagai batzuetan eta *E. coli* molusku kuskubiko bizietan.

*Salmonella* hainbat elikagai-kategoriatan.

Enterotoxina estafilokozikoak esnekietan.

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

Histamina, histidina-eduki handiarekin lotzen diren arrain-espezietatik datozen arrantza-produktuetan.

**B) Prozesuaren higie-irizpideak:** ekoizpen-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea; irizpide horrek, zeina ez baita aplikagarria merkaturatutako produktuei, kutsadura-balio adierazgarria ezartzen du, eta horren gainetik zuzenketa-neurriak behar dira prozesuaren higiea elikadura-legeriaren arabera mantentzeko.

**B 1.) Haragia eta deribatuak**

Behi-, ardi-, ahuntz-, zaldi- eta txerri-azienden kanaletako bakterio aerobioen eta *Enterobacteriaceae* kolonien zenbaketa.

*Salmonella* kanaletan.

*E. coli* eta haragi xehatuko kolonien kontaketa, mekanikoki bereizitako haragi- eta haragi-prestakinak.

**B 2) Esnea eta esnekiak**

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

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

**B 3) Oboproduktuak**

*Enterobacteriaceae* oboproduktuetan.

**B 4) Arrantzako produktuak**

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

Estafilokoko koagulasa positiboak krustazeo eta molusku egosi eta zurituetan.

**B 5) Barazki, fruta eta produktu deribatuak**

*E. coli* fruta eta barazki zatituetan (kontsumitzeko prest) eta fruta- eta barazki-zuku pasteurizatugabeetan (kontsumitzeko prest).

-----  
-----