

**RECOPIACIÓN DE NORMAS MICROBIOLÓGICAS
DE LOS ALIMENTOS Y ASIMILADOS (superficies , aguas piscinas, aire, subproductos etc) Y OTROS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
DE INTERÉS SANITARIO**

REVISIÓN MAYO 2010.

MORAGAS ENCUESTRA, MANUEL (SUBAREA DE SANIDAD ALIMENTARIA Y CONSUMO. DEL AYUNTAMIENTO DE BILBAO. C/ UGALDE 7. 1ª Planta 48012 BILBAO)

DE PABLO BUSTO, Mª BEGOÑA (SUBDIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA, DIRECCIÓN TERRITORIAL DE BIZKAIA. DPTO. DE SANIDAD. GOBIERNO VASCO. C/ A. REKALDE 39.A 3ª planta 48008 BILBAO)

INTRODUCCIÓN

Si bien el Real Decreto 135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado gran parte de la reglamentaciones que establecían criterios microbiológicos a nivel nacional, hemos creído conveniente mantenerlos en ésta recopilación con el valor de servir únicamente “como referencia”. Deseamos siga siguiendo de utilidad para los técnicos que desarrollamos nuestro trabajo en el ámbito de la Higiene Alimentaria.

Ediciones:	Enero 1998 Noviembre 2000 Enero 2002 Enero 2003 Marzo 2003	Enero 2004 Enero 2005 Enero 2006 Octubre 2006 Enero 2007 Enero 2008	Marzo 2010 Mayo 2010
-------------------	---	--	---------------------------------------

Últimas modificaciones;

Alimento	Fecha de publicación		Legislación o recomendación	Página
Modifica criterios microbiológicos enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a <i>Listeria monocytogenes</i> en la sal de cocina	Abril	2010	REGLAMENTO (UE) N o 365/2010 DE LA COMISIÓN de 28 de abril de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2073/2005.	
Deroga 25 criterios microbiológicos basados en disposiciones de carácter nacional.	Febrero	2010	Real Decreto 135/2010 B.O.E. 25/02/2010	
Aguas de piscina de uso colectivo	Julio	2009	Reglamento Sanitario Piscinas de uso colectivo Cantabria Decreto 56/2009 BOC 10/07/2009 que modifica el anterior Decreto 72/2008	
Afecta a la base reglamentaria de todos los alimentos en general (ya que sustituye el anexo 1 del anterior reglamento 2073/2005) y a las normas microbiológicas de preparados deshidratados para lactantes y dietéticos deshidratados destinados a lactantes menos de 6 meses y de continuación.	Diciembre	2007	Reglamento CE 1441/2007 DOUE 7/12/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 DOUE 22/12/2005	4
Toxinas Fusarium en maíz y derivados del maíz	Septiembre	2007	Reglamento CE 1126/2007 que modifica el 1881/2006 sobre toxinas Fusarium en maíz	36
Micotóxicas (Aflatoxinas, Patulina, Deoxinivalenol, Zearalenona, Fumonisin, T-2 y HT-2)	Diciembre	2006	Reglamento CE 1881/2006 del 19/12/2006 D.O.C.E. 20/12/06	36
Superficies de trabajo mataderos	Noviembre	2006	Decisión 2006/765/CE deroga la decisión 2001/471/CE.	35
Leche cruda, tratamientos de pasterización y U.H.T.	Noviembre	2006	Reglamento CE 1662/2006 D.O.U.E. 18.11.2006 que modifica el Rgto. CE 853/2004	23
Quesos y quesos fundidos	Octubre	2006	Real Decreto 1113/2006 por la que se aprueba la Norma de calidad de quesos y quesos fundidos que deroga la anterior de 1985 que sí establecía normas microbiológicas.	
Productos cárnicos, lácteos, de la pesca, moluscos bivalvos y ovoproductos	Mayo	2006	Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias y derogan los R.D. que trasponer las directivas de alimentos de origen animal al derecho nacional.	23
Aguas continentales costeras y de transición	Marzo	2006	Directiva 2006/7/CE D.O.C.E. 4/03/2006	
Aire sistemas de climatización. Enero 2005	Enero	2005	Norma UNE 100012 de higienización de sistemas de climatización. Enero 2005	35
Todos los alimentos en general y algunos en particular	Diciembre	2005	Reglamento CE 2073/2005 (D.O.U.E de 22/12/05) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticio.	4
Productos de la pesca	Diciembre	2005	Reglamento CE 2074/2005 (D.O.U.E de 22/12/05) por el que se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento 852/2004 (D.O.U.E de 25/06/04) y se modifican los Reglamentos 853/2004/CE y 854/2004/CE (D.O.U.E. de 25/06/04).	31
Leche cruda de vaca y de otras especies	Junio	2004	Reglamento 853/2004/CE (D.O.U.E. de 25/06/04), por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal.	23
Moluscos bivalvos vivos				34
Aguas torres de refrigeración (Legionella)	Julio	2003	Real Decreto 865/2003 sobre prevención y control de la legionelosis	39
Subproductos animales no destinados al consumo humano.	Octubre	2002	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	44

INDICE DE MATERIAS

(Fecha revisión: Mayo de 2010)

Normas microbiológicas. M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

	<i>Página</i>		<i>Página</i>
ALIMENTOS: criterios L. monocytogenes Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007.....	4	HORCHATAS.....	22
ACEITES.....	5	JARABES.....	22
ACEITUNAS DE MESA.....	5	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.....	23
AGUAS de bebida envasadas y de consumo humano.....	5		
AZUCAR.....	6	MAYONESA elaborada en establecimientos de hostelería.....	28
BEBIDAS REFRESCANTES.....	6	MIEL.....	28
BEBIDAS ALCOHOLICAS.....	7	OVOPRODUCTOS.....	28
CACAO CHOCOLATE y derivados.....	7	PAN Y PANES ESPECIALES.....	28
CAFÉ.....	7	PASTAS ALIMENTICIAS.....	28
CALDOS CONSOMES SOPAS Y CREMAS.....	7	PASTELERIA bollería, confitería y repostería.....	29
CARAMELOS CHICLES CONFITES Y GOLOSINAS.....	8	PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO.....	29
CARNES, CANALES Y PRODUCTOS CARNICOS.....	8	PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, MOLUSCOS, ETC.....	29
CEREALES, cereales en copos y expandidos.....	13	SAL ENVASADA Y SALMUERA.....	33
CERVEZA.....	13	SALSAS DE MESA.....	33
COMIDAS, platos preparados.....	13	SEMILLAS GERMINADAS.....	33
CONDIMENTOS Y ESPECIAS.....	15	TE Y DERIVADOS.....	34
CONFITURAS Y MERMELADAS.....	15	TURRONES Y MAZAPANES.....	34
CONSERVAS en general y SEMICONSERVAS.....	15	VINAGRES.....	34
CUAJO y enzimas coagulantes de la leche.....	16		
DIETETICOS preparados para regímenes dietéticos lactantes y preparados de continuación.....	17	<i>SUPERFICIES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....</i>	<i>35</i>
ESPECIES VEGETALES INFUSIONES de uso alimentario.....	18	<i>SUPERFICIES DE TRABAJO referencias de control en mataderos</i>	
FRUTAS VERDURAS HORTALIZAS Y ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.....	18	<i>AIRE EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS</i>	<i>35</i>
GALLETAS simples y rellenas.....	19	<i>MICOTOXINAS.....</i>	<i>35</i>
GELATINAS COMESTIBLES Y COLÁGENO.....	19	<i>AGUAS DE BAÑO Y PISCINAS Y TORRES REFRIGERACION.....</i>	<i>36</i>
GRASAS COMESTIBLES (margarinas,minarinas,preparados grasos).....	20	<i>AGUAS CONTINENTALES COSTERAS Y DE TRANSICION.....</i>	<i>42</i>
		<i>SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS AL CONSUMO</i>	
HARINAS Y SEMOLAS.....	20	<i>HUMANO.....</i>	<i>43</i>
HIELO ALIMENTICIO.....	20	<i>ACLARACIONES Y DEFINICIONES.....</i>	<i>44</i>
HELADOS Y MEZCLAS CONGELADAS PARA ENVASAR.....	21	<i>COMENTARIOS A LAS PRUEBAS DISPUESTAS EN EL</i>	
		<i>REGLAMENTO CE 1441/2007.....</i>	<i>45</i>

(Fecha revisión: Mayo 2010)
Normas microbiológicas. M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

Alimentos	Legislación o Recomendación	Listeria monocitogenes	Otros límites. Comentarios.
Alimentos listos para el consumo* destinados a lactantes y a usos médicos especiales	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010	n=10 c=0 Ausencia en 25 g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. En circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares sobre este criterio: productos con tratamiento térmico sin posibilidad de recontaminación, frutas y hortalizas frescas enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas, pan, galletas y productos similares, aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra vinos, bebidas espirituosas y productos similares, azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate, moluscos bivalvos vivos, sal de cocina. Interpretación de los resultados: Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia. Insatisfactorio: si se detecta presencia en cualquiera de las muestras.
Alimentos listos para el consumo* que pueden favorecer el desarrollo de <i>Listeria monocitogenes</i> , que no sean destinados a lactantes o para usos médicos especiales	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	Fase de aplicación del criterio: antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Interpretación de los resultados: Si el alimento todavía no ha dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los ha producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g. durante su vida útil: Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia. Insatisfactorio: si se detecta la presencia en cualquiera de las muestras.
		n=5 c=0 m=100 ufc/ g M=100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Interpretación de los resultados: Satisfactorio: si todos los valores observados son ≤ al límite. Insatisfactorio: si cualquiera de los valores observados es > al límite
Alimentos listos para el consumo* que NO pueden favorecer el desarrollo de <i>Listeria monocitogenes</i> , que no sean destinados a lactantes o a usos médicos especiales	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	n=5 c=0 m=100 ufc/ g M=100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. En circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares sobre este criterio: productos con tratamiento térmico sin posibilidad de recontaminación, frutas y hortalizas frescas enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas, pan, galletas y productos similares, aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra vinos, bebidas espirituosas y productos similares, azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate, moluscos bivalvos vivos. También considera automáticamente que pertenecen a ésta categoría de alimentos los productos con pH ≤ 4,4 o a _w ≤ 0,92; productos con pH ≤ 5,0 y a _w ≤ 0,94; productos con vida útil inferior a 5 días y otros que se justifiquen científicamente. Interpretación de los resultados en los alimentos que no favorecen el desarrollo de <i>Listeria monocitogenes</i> (no para lactantes ni usos médicos o que pudiendo permitir el desarrollo el productor demuestra que el producto no superará el límite de 100 ufc/g en su vida útil: Satisfactorio: si todos los valores observados son ≤ al límite. Insatisfactorio: si cualquiera de los valores observados es > al límite

* **Alimentos listos para el consumo:** alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos, según definición del Reglamento 2073/05.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios
Aceites	RD 308/83 BOE 21/2/83						Real Decreto: ausencia de patógenos, sus toxinas o de aquellos microorganismos que por su nº o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
	Reglamentos CE 2073/2005 CE 1441/2007					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g.	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se estima que no puede favorecer su desarrollo por su $a_w \leq 0.92$. Véase la página 4.
Aceitunas mesa	RD 1230/01 BOE 21/11/01						Exentas de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante. En caso de aceitunas fermentadas y conservadas mediante características propias, pueden detectarse los microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación.
	Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento CE 1441/2007					<i>L. monocytogenes</i> N=5 c=0 Ausencia en 25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g.	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Aguas de bebida envasadas	RD 1074/02 BOE 29/10/02 RD 1744/03 BOE 30/12/03	A 20-22° C, 72 horas	Coliformes			Además, de acuerdo con el Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento CE 1441/2007:	Enterococos: Aus. /250 ml. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ausencia / 250 ml. Clostridium sulfito reductores (sólo en aguas minerales naturales y en aguas de manantial): ausencia / 50 ml. Exentas de parásitos y microorganismos patógenos. El recuento de aerobios totales deberá efectuarse en las 12 horas siguientes al envasado manteniendo la muestra entre 1°-4°C. Sin defectos organolépticos, olor, sabor, color, turbidez o sedimentos ajenos a las características de las propias aguas. El Real Decreto establece que en cada jornada laboral deberán realizarse análisis sobre muestra de producto terminado que comprenderán, por lo menos, de los parámetros indicadores de la contaminación microbiológica siguientes: 1° <i>Clostridium perfringens</i> incluidas esporas (sólo es preciso medirlo si el agua procede total o parcialmente de agua superficial): 0 / 100 ml. 2° Bacterias coliformes: 0/250 ml 3° Recuento de colonias a 22°C y a 37°C: sin cambios anómalos.
A) minerales naturales, de manantial y preparadas en el interior de los envases		100 u.f.c. /ml y a 37° C , 24 horas 20 u.f.c. /ml	Aus/250 ml	Aus/250ml	<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g		
B) de consumo público envasadas en el interior de los envases.	R.D. 1074/02BOE 29/10/02 y RD 1744/03 BOE 30/12/03 remiten el criterio al R.D.140/2003 BOE.21/02/03 sobre aguas de consumo humano.	A 22°C Sin cambios anómalos en relación a las 100 ufc/1 ml admitidos a salida de ETAP (1), (2)	Coliformes 0 ufc en 100 ml. (1), (2),	0 ufc en 100 ml. (1), (2),		El Reglamento considera su búsqueda regular en este alimento de poca utilidad. Véase página 4	Enterococos en 100 ml: 0 u.f.c. (2). Clostridium perfringens (incluidas las esporas) en 100 ml: 0 u.f.c. (1) (2) Cuando su determinación sea positiva y exista una turbidez mayor a 5 UNF, se determinarán, en la salida de la Estación de Tratamiento de Agua Potable o depósito, si la autoridad sanitaria lo estima oportuno, "Cryptosporidium" u otros microorganismos y parásitos. (1)Microorganismos de análisis de control. (2)Microorganismos de análisis completo. Además se indica que no contendrá ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. pH mínimo: 6,5; máximo: 9,5.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios
Aguas de bebida envasadas (minerales, de manantial, preparadas) Normas microbiológicas del agua en el punto de alumbramiento.	RD 1074/02 BOE 29/10/02	A 20° C y 22° C 72 horas. 20 u.f.c. / ml y 37° C 24 horas. 5 u.f.c. / ml.	Coliformes a 37° C y 44,5 °C Aus / 250 ml.	a 37° C. y 44,5° C. Aus/250 ml.			Ausencia de <i>Streptococcus</i> fecales en 250 ml. Ausencia de <i>Clostridium sulfito reductores</i> en 50 ml. Ausencia de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> en 250 ml. Demostración de la ausencia de parásitos y de microorganismos patógenos. El Real Decreto establece estas Normas aplicables a los análisis microbiológicos del agua en los puntos de alumbramiento.
Aguas de consumo humano (aguas para beber, cocinar, preparar alimentos y otros usos domésticos así como la utilizada en la industria alimentaria tanto de red de distribución pública o privada, de cisternas o depósitos públicos o privados) (Aguas piscinas, costeras, contenedores, de torres de refrigeración etc ver pag 42).	RD 140/2003 BOE 21/02/03	A 22° C a la salida de Estación de Tratamiento de Agua Potable : 100 ufc/1 ml; En la red de distribución : sin cambios anómalos (1), (2)	Coliformes 0 ufc en 100 ml. (1), (2), (3)	0 ufc en 100 ml. (1), (2), (3)		Además, de acuerdo con el Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento CE 1441/2007: <i>Listeria monocytogenes</i> n= 5 c= 0 100 ufc Véase pag. 4	Enterococos en 100 ml: 0 u.f.c. (2). <i>Clostridium perfringens</i> (incluidas las esporas) en 100 ml: 0 u.f.c. (1) (2) Cuando su determinación sea positiva y exista una turbidez mayor a 5 UNF, se determinarán, en la salida de la Estación de Tratamiento de Agua Potable o depósito, si la autoridad sanitaria lo estima oportuno, "Cryptosporidium" u otros microorganismos y parásitos. (1) Microorganismos de análisis de control. (2) Microorganismos de análisis completo. (3) Microorganismos de control en el grifo del consumidor. Además se indica que no contendrá ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. pH mínimo: 6,5; máximo: 9,5. Para industria alimentaria el pH mínimo podrá reducirse a 4,5 unidades de pH. Cloro combinado residual: ≤ 2.0 ppm; Cloro libre residual: ≤ 1.0 ppm. Parámetros de carácter indicador en la red distribución., a determinar si se usa cloro o sus derivados en tratamiento de potabilización. El RD especifica los puntos y frecuencia mínima de muestreo.
Azúcar	RD 1261/87 BOE 14/10/87					Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	El Real Decreto 1261/87 no recoge normas microbiológicas. El Reglamento CE 2073/2005 incluye el azúcar dentro de los alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular es de poca utilidad. Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio la página 4.
Bebidas refrescantes	RD 15/92 BOE 27/1/92					Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	El RD 15/1992 establece que estén exentos de gérmenes patógenos, toxinas y otros contaminantes que puedan suponer un riesgo para la salud del consumidor o del producto. El Reglamento CE 2073/2005 incluye las bebidas refrescantes dentro de los alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular de poca utilidad. Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Bebidas alcohólicas: aguardientes compuestos, licores y aperitivos sin vino base, ginebra, mostos y mistelas, sidra, whisky, vino	Reglamentaciones específicas según el tipo de bebida alcohólica.					Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Los correspondientes Reales Decretos (vino, sidra, whisky, etc.) no recogen normas microbiológicas. El Reglamento incluye las bebidas alcohólicas, espirituosas y similares dentro de los alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular de poca utilidad. Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Cacao y chocolate	RD 1055/2003 BOE 508/2003					Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	El Real Decreto no recoge normas microbiológicas. El Reglamento incluye los productos de cacao y chocolate dentro de los alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular de poca utilidad. Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Derivados de cacao, chocolate y sucedáneos de chocolate	RD 823/90 BOE 28/6/90					Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	El Real Decreto indica que no se permitirá la presencia de gérmenes patógenos o perjudiciales para el consumidor y/o para el propio producto. El Reglamento incluye los derivados de productos de cacao y chocolate dentro de los alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular de poca utilidad. Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Café	RD 1231/88 BOE 20/10/88 y BOE 16/1/89 Alimentaria, nov.1998 Burdaspal y Legarda						El Real Decreto no recoge normas microbiológicas. De tueste natural o torrefacto o molido o instantáneo o soluble: Humedad ≤ 5% Ocratoxina A: No hay establecido ningún límite máximo a nivel nacional ni comunitario. La Comisión Europea sugiere valores de 6-8 p.p.b para el café verde y de 4 p.p.b para el café tostado o instantáneo.
	Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se ha estimado que no puede favorecer el desarrollo de Listeria por $a_w \leq 0,92$. Véase la página 4.
Caldos, consomés, sopas y cremas (listos para el consumo, deshidratados, condensados, congelados o concentrados de aplicación a fabricantes y en el producto terminado y listo para el consumo)	Como referencia RD 2452/98 BOE 24/11/98				n=5, c=2, m=10 ² M=10 ³	Salmonella n=5, c=0, Aus./25 g	<i>Clostridium perfringens</i> : n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ Además en los que lleven como ingredientes productos vegetales desecados; <i>Bacillus cereus</i> : n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ No contendrán ningún microorganismo patógeno ni sus toxinas en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores Los criterios microbiológicos del R.D. 2452/1998 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010.
	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0, Ausencia en 25g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento si $a_w \leq 0,92$. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Caramelos, chicles, confites y golosinas: Caramelos duros o macizos Otros caramelos, chicles, confites y golosinas	Como referencia RD 1810/91 BOE 25/12/91	(1) 10 ² ufc/g (2) 10 ⁴ ufc/g	Enterobacterias (1) Aus./g (2) Aus./g			Mohos levaduras (1) 10 ufc/g (2) 3x10 ² ufc/g	Los criterios microbiológicos del R.D. 1810/1991 han sido derogados por R.D.135/2010 (1) En caramelos duros o macizos (2) En otros caramelos, chicles, confites y golosinas
	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado reglamento 1441/2007D.					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia en 25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria m.</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento si a _w ≤ 0,92. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	m= 3,5 log (3,16x10 ³) ufc/cm ² media logarítmica diaria M= 5,0 log (10 ⁵) ufc/cm ² media logarítmica diaria	Enterobacterias: m= 1,5 log (3,16x10) ufc/cm ² media logarítmica diaria M= 2,5 log (3,16x10 ²) ufc/cm ² media logarítmica diaria			Salmonella n=50, c=2, Ausencia en la zona examinada por canal	Fase de aplicación del criterio: canales después de su faenado pero antes de su enfriamiento. Ver en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas, frecuencias de muestreo e interpretación de los resultados.
Canales porcinas	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	m= 4,0 log (10 ⁴) ufc/cm ² media logarítmica diaria M= 5,0 log (10 ⁵) ufc/cm ² media logarítmica diaria	Enterobacterias: m= 2,0 log (10 ²) ufc/cm ² media logarítmica diaria M= 3,0 log (10 ³) ufc/cm ² media logarítmica diaria			Salmonella n=50, c=5, Ausencia en la zona examinada por canal	Fase de aplicación del criterio: canales después de su faenado pero antes de su enfriamiento. Ver en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas, frecuencias de muestreo e interpretación de los resultados.
Canales de pollos de carne y pavos	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007					Salmonella n=50, c=7, Ausencia en 25 g de una muestra conjunta de piel del cuello.	Fase de aplicación del criterio: canales tras el enfriamiento. Ver en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas de muestreo, frecuencias e interpretación de los resultados.
Carnes refrigeradas y congeladas	CENAN (1982)	10 ⁶ /g	Enterobacterias 10 ² /g	10/g	10 ² /g	Ausencia en 25 g.	<i>Clostridium perfringens</i> 10/g. En carnes frescas de aves y conejos no se establece criterio para <i>S.aureus</i> . Recogemos estos criterios solamente a título informativo.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Carne separada mecánicamente (CSM)	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 ⁵ M = 5 x 10 ⁶ g.		n= 5, c=2 m = 50 M = 500 g.		Salmonella n=5 c=0 Aus/10 g	Fases de aplicación del criterio: Salmonella: de aplicación en productos comercializados durante su vida útil. Aerobios y E.coli: de aplicación en los productos al final del proceso de fabricación. El Reglamento 853/2004 define la carne separada mecánicamente (CSM): el producto extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. Ver en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas, frecuencias de muestreo e interpretación de los resultados.
Carne picada elaborada por carnicerías	Como referencia O.14/1/86 BOE 21/1/86				10 ² ufc/g	Salmonella Shigella Ausencia / 25 g.	Clostridium perfringens: 10 ² u.f.c /g. Los criterios microbiológicos de la Orden del 14/01/1986 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010. Sin conservar de un día para otro. Tª mantenimiento entre -3º C y 4º C.
Carne picada destinada a ser consumida en crudo	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 ⁵ M = 5 x 10 ⁶ g.		n= 5, c=2 m = 50 M = 500 g.		Salmonella n=5, c=0, Aus/25 g.	El Reglamento CE 853/2004 define carne picada como la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1% de sal. Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. Aerobios y E.coli: final del proceso de fabricación. El criterio para aerobios no se aplicará a la carne picada producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. Ver el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo. El R.D. 1916/1997 BOE 13/1/98 derogado por el R.D.640/2006 establecía también criterios para S.aureus que el Reglamento 2073/05 no establece.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0, Aus/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0, 100 u.f.c/ g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Carne picada de carne de aves de corral destinada a ser consumida cocinada	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010	n= 5 c= 2 m = 5 x 10 ⁵ M = 5 x 10 ⁶ g.		n= 5, c=2 m = 50 M = 500 g.		Salmonella n=5, c=0, Aus./25 g (hasta 1/1/2010 era ausencia en /10 g)	Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. El Reglamento 2073/2005 recoge la posibilidad a los Estados miembros de establecer excepción transitoria hasta el 1/1/2010, siempre que los productos se comercialicen sólo en el mercado nacional del estado miembro. Aerobios y E.coli: final del proceso de fabricación. El criterio para aerobios no se aplicará a la carne picada producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. El R.D. 1916/1997 establecía también criterios para S.aureus que el Reglamento 2073/05 no establece Ver el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Carne picada a base de carne de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	n= 5 c= 2 m = 5 x 10 ⁵ M = 5 x 10 ⁶ g.		n= 5, c=2 m = 50 M = 500 g.		Salmonella n=5, c=0, Aus/10 g	Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. Aerobios y E.coli: final del proceso de fabricación El criterio para aerobios no se aplicará a la carne picada producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. El R.D. 1916/1997 establecía también criterios para <i>S.aureus</i> que el Reglamento 1441/07 no establece. Véase en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo.
Preparados de carne a base de carne de ave destinados a ser consumidos cocinados (salchichas frescas, longaniza fresca, hamburguesas, etc. de aves de corral)	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010			n=5, c=2, m=500 M=5x10 ³ g o cm ²		Salmonella n=5, c=0, Aus./25 g (hasta 1/1/2010 era ausencia en /10 g)	El Reglamento CE 853/2004 define los Preparados de carne: la carne fresca incluida la carne que ha sido troceada, a la que se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca. Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. E.coli: al final del proceso de fabricación. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. Ver en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo. El R.D. 1916/1997 establecía también criterios para <i>S.aureus</i> que el reglamento 2073/05 no establece.
Preparados de carne destinados a ser consumidos en crudo	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007			n=5,c=2, m=500 M=5x10 ³ gocm ²		Salmonella n=5, c=0, Aus/25 g.	El Reglamento CE 853/2004 define los preparados de carne como la carne fresca incluida la carne que ha sido troceada, a la que se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca. El R.D. 1916/1997 derogado por el R.D. 640/2006 establecía también criterios para <i>S.aureus</i> que el reglamento 2073/05 no establece. Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. Aerobios y E.coli: al final del proceso de fabricación. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. Véase en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0,Ausencia / 25 g	De aplicación si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y se aplica en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Confirmar si procede la aplicación Véase página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c./g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios
Preparados de carne a base de carne de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (salchichas frescas, longaniza fresca, hamburguesas..., butifarra fresca, etc. no de aves lomo adobado)	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007			n=5, c=2, m=500 M=5x10 ³ g o cm ²		Salmonella n=5, c=0, Aus/10 g	El reglamento CE 853/2004 define los preparados de carne: la carne fresca incluida la carne que ha sido troceada, a la que se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca. El R.D. 1916/1997 establecía también criterios para S.aureus que el reglamento 2073/05 no establece. Fase de aplicación del criterio: Salmonella: productos comercializados durante su vida útil. Aerobios y E.coli: al final del proceso de fabricación. Se recurre al E.coli como indicador de contaminación fecal. Véase en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo.
Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos , excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de salmonella (chorizo, salchichón etc)	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007					Salmonella n= 5 c = 0 Ausencia/25 g.	El R.D.1904/1993 define como productos cárnicos los productos elaborados a partir de carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Salmonella: de aplicación en la fase de producto comercializado durante su vida útil. Véase en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de Listeria m. y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento los alimentos con a _w ≤ 0,92.Véase la página 4. (Tener en cuenta que los embutidos crudos curados (salchichón, chorizo) se encuentran en un rango de pH 4,3/5,7 y Aw aprox 0.87).
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados.	Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007 y Reglamento CE 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010					Salmonella n=5, c=0, Aus./25 g (hasta 1/1/2010 era ausencia en /10 g)	Véase definición de producto cárnico en apartado anterior. Salmonella. Fase de aplicación: producto comercializado durante su vida útil. Véase en el Capítulo 3 del Reglamento CE 1441/2007 las normas y frecuencias de muestreo .

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Jamón cocido y fiambre de jamón, Paleta cocida y fiambre de paleta Magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo	Como referencia O. 29/6/83 BOE 5/7/83 R. 26/12/83 BOE 3/1/84 O. 29/6/83 BOE 5/7/83 R. 26/12/83 BOE 3/1/84 O. 29/6/83 BOE 5/7/83 R. 26/12/83 BOE 3/1/84		Enterobacterias: 10 ² ufc/ g 10 ² ufc/ g 10 ² ufc/ g		10 ² u.f.c/g 10 ² u.f.c/g 10 ² u.f.c/g	Salmonella Shigella Aus. / 25 g Aus. / 25 g Aus./ 25 g	Cl. sulfito reductores anaerobios esporulados: 10 ² u.f.c. / g. Cl. sulfito reductores anaerobios esporulados: 10 ² u.f.c. / g. Cl. sulfito reductores anaerobios esporulados: 10 ² u.f.c. / g. Los criterios microbiológicos de la Orden de 29/06/1983 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010.
	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si el alimento puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Considerar en su caso que el Reglamento indica expresamente que no es útil realizar pruebas regulares sobre <i>Listeria monocytogenes</i> en productos tratados térmicamente sin posibilidad de recontaminación o en su envase final. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Cereales	Rosario Pascual "Microbiología Alimentaria" Ed. Diaz Santos 1992	10-10 ⁵ ufc/g	Coliformes: 10 ² -10 ⁴ ufc/g	10-10 ² ufc / g		Salmonella Aus. /25 g Mohos /Levaduras 10-10 ⁴ ufc/ g	Recuentos de mohos: cepas no toxigénicas.
Cereales en copos o expandidos	Como referencia RD 1094/87 BOE 8/9/87	10 ⁴ ufc/g		Aus. /g		Salmonella Aus. /25 g Mohos /Levaduras 10 ² ufc/g	Bacillus cereus: 10 ufc/ g. Los criterios microbiológicos del R.D.1094/1987 han sido derogados por R.D. 135/2010 *Humedad: no excederá del 12%.
	Reglamentos CE 2073/2005 CE 1441/2007					Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se ha estimado que no puede favorecer el desarrollo de Listeria por su a _w ≤ 0,92. No es útil realizar pruebas regulares a alimentos con tratamiento térmico eficaz y sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Cerveza	CENAN (1982)		Enterobacterias Aus./ 100 ml	Aus./100 ml		Mohos 10 ufc/ml	La legislación de cervezas (RD 53/95, B.O.E de 9/2/95) no recoge normas microbiológicas
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 u.f.c./ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4. El Reglamento incluye la cerveza en la relación de alimentos que no es útil realizar pruebas regulares sobre <i>L. monocytogenes</i> . Por lo que no es útil realizar pruebas regulares sobre dicho criterio.
Comidas Grupo A Comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico (ensaladillas, sándwiches, huevos rellenos, etc)	Como referencia RD 3484/2000 BOE 12/1/2001	n=5, c=2 m=10 ⁵ M=10 ⁶	Coliformes: n=5,c=2 m=10 ³ M=10 ⁴	n=5, c=2 m=10 M=10 ²	n=5, c=2 m=10 M=10 ²	Salmonella n=5, c=0 Aus. / 25 g	No se investigará el recuento total de aerobios mesófilos y enterobacterias en las comidas preparadas que lleven como ingredientes productos fermentados o curados. No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores. La toma de muestras se realizará en el producto listo para su comercialización, venta o suministro. Los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 han sido derogados por R.D.135/2010
	Reglamento CE 2073/2005 modificado CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Listeria monocytogenes n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Tener en cuenta que no pueden favorecer el crecimiento los alimentos con vida útil es inferior a 5 días. Ver pag. 4.
							Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Comidas Grupo B Comidas preparadas con tratamiento térmico (cocidos, guisados, estofados, puding de pescado, tortillas, fritos etc)	Como referencia RD 3484/2000 BOE 12/1/2001	n=5, c=2, m=10 ⁴ M=10 ⁵	Coliformes: n=5, c=2, m=10 M=10 ²	Aus. / g Nota: en el RD no se citan "n y c"	n=5, c=1 m=10 M=10 ²	Salmonella n=5, c=0 Aus. / 25 g	No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores. La toma de muestras se realizará en el producto listo para su comercialización, venta o suministro. Los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 han sido derogados por R.D.135/2010 La comida preparada con tratamiento térmico es aquella que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura) tal que pueda ser consumidos directamente o con un ligero calentamiento.
	Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento CE 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Tener en cuenta que no pueden favorecer el crecimiento los alimentos con vida útil inferior a 5 días Véase la página 4.
Comidas Grupo D Comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos	Como referencia RD 3484/2000 BOE 12/1/2001	Día fabricación n=5, c=2, m=10 ⁵ M=10 ⁶ Día caducidad n=5, c=2, m=10 ⁶ M=10 ⁷		Día de fabricación y día de caducidad n=5, c=2 m=10 M=10 ²		Salmonella Día de fabricación y día de caducidad n=5, c=0 Ausencia/ 25 g	No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores. La toma de muestras se realizará en el producto listo para su comercialización, venta o suministro. Los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 han sido derogados por R.D.135/2010
	Reglamento CE 2073/2005 modificado por el 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria m.</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Tener en cuenta que no favorecen el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos con vida útil inferior a 5 días. Véase pag 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Alimentos listos para el consumo que contengan huevo crudo (Mayonesa elaborada en hostelería ver en pag 28)	Reglamento CE 2073/2005 modificado por reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Salmonella n=5 c=0 Aus/ 25 g o ml.	Salmonella. Fase de aplicación: productos comercializados durante su vida útil. Véase apartado mayonesa elaborada en hostelería.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no favorece el desarrollo alimentos con $a_w \leq 0.92$ o $pH \leq 4.4$. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la pagina 4.
Condimentos y especias	Como referencia RD 2242/84 BOE 22/12/84 BOE 13/4/85 Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			10 ufc/ g		Salmonella Aus. /25 g	Sulfito reductores: 10^3 u.f.c/ g y ausencia de patógenos. Los criterios microbiológicos del R.D.2242/1984 han sido derogados por R.D. 135/2010 En el anexo del Real Decreto 2242/1984 se establece el % máximo de humedad de 43 variedades de productos terminados.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria</i> los alimentos con $a_w \leq 0.92$. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Especias	Recomendación Comisión UE 2004/24/CE		Enterobacterias n=5 c= 1 m=10 M=100			Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g.	Clostridium perfringens n=5 c=1 m=100 M=1.000 Bacillus cereus n=5 c=1 m= 1.000 M= 10.000 Criterios de control del programa de Control Oficial de productos alimenticios para el 2004 (Recomendación de la Comisión 2004/24/C; D.O.U.E. 10/1/04).
Confituras, jaleas, marmalade de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas.	RD 863/03 BOE 5/7/03 Reglamentos CE 2073/2005 CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007						La legislación no recoge normas microbiológicas. El R.D. 863/03, de 5/7/03 establece que este grupo de alimentos queda sometido a los requisitos sanitarios establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales regulada por R.D. 2420/1978.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar, que no pueden favorecer su crecimiento si la $a_w \leq 0.92$ o $pH \leq 4.4$. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Conservas en general (origen vegetal y animal) <i>Nota: ver conservas y semiconservas de pescado en páginas siguientes</i>	CENAN 1982 BOE 20/11/84 BOE 20/2/87 RD 670/90 BOE 31/5/90 RD 2420/78 BOE 12/12/78 BOE 8/11/78						La legislación no recoge normas microbiológicas. C.E.N.AN: 1º- Previa incubación a 30° C durante 30 días y a 44° C durante 10 días: Ausencia de microorganismos. 2º- Ausencia: patógenos o sus toxinas (botulínica). 3º- Bacillaceae: 10 esporos / g termoestables. La reglamentación establece que en las conservas vegetales en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el pH no deberá ser superior a 4,6.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios	
Semiconservas en general: Pasterizadas (con sal) No pasterizadas con sal y/o aceite No pasterizadas con sal y ahumado Nota: conservas y semiconservas de pescado en la página 32.	CENAN (1982)	10 ⁴ ufc/g 10 ⁵ ufc/g 10 ⁵ ufc/g	Enterobacterias Ausencia/g 10 ufc/g 10 ufc/g	Ausencia/g Ausencia/g Ausencia/g	Ausencia/g Ausencia/g Ausencia/g	Salmonella Aus./ 25g Aus./ 25g Aus./ 25 g	Clostridium sulfito reductores: ausencia / g. Clostridium sulfito reductores: ausencia / g. Clostridium sulfito reductores: ausencia / g.	
Cuajo y enzimas coagulantes de la leche	Como referencia O. 14/1/88 BOE 20/1/88 O.20/2/96 BOE 26/2/96	10 ⁵ ufc/ g o ml	Enterobacterias 10 ufc/ g ó ml	1 ufc/g ó ml	Aus. / g ó ml	Salmonella Shigella Aus. / 25 g ó ml Mohos /Levaduras 10 ufc/g o ml	Clostridium sulfito reductores: 1 u.f.c/ g o ml. Deberán estar exentos de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública. En caso de preparados en polvo, la humedad máxima será del 6% m/m. Los criterios microbiológicos de la Orden del 14/01/1988 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010.	
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
							<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales y preparados para lactantes y preparados de continuación: A) Productos consumidos después de añadir un líquido B) Productos que deben cocerse (100° C) antes de su consumo C) Productos esterilizados y contenidos en envases herméticos D) Productos listos para su consumo, no comprendidos en A, B o C	Únicamente a modo de referencia RD 2685/76 BOE 26/11/76 Y R.D. 867/2008 BOE 30/05/2008 derogados por R.D. 135/2010	A) 5x10 ⁴ ufc/g B) 2x10 ⁵ ufc/g D) 10 ⁴ ufc/g	A) Coliformes: Aus./0,01 g (ver si procede aplicar criterio Reglamento de renglones siguientes) B) Aus./0,001 g D) Aus./0,1 g Ver apartados siguientes	A) Aus./1 g B) Aus./0,1 g D) Aus./1 g	A) Aus./0,1 g B) Aus./0,01 g D) Aus./0,1 g	A) Salmonella Aus./30 g (ver criterio Reglamento de renglones siguientes) B) Aus./30 g D) Aus./30 g Ver apartados siguientes	A) Mohos/Levaduras 3x10 ³ ufc/g (alimentos con cereales) B) Mohos/Levaduras 10 ³ ufc/g (alimentos con cereales) D) Mohos/Levaduras 3x10 ² ufc/g (alimentos con cereales) El R.D. 867/2008 derogó el RD 72/1998 BOE 4/2/98 El R.D. 867/2008 por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación remite en su disposición adicional única al Reglamento 2073/2005 y a los criterios microbiológicos establecidos en el Real Decreto 2685/1976, actualmente derogado por el R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010.. Productos C): Prueba de esterilidad. Mitad del lote a 30° C durante 30 días y la otra mitad a 44° C durante 10 días. Si no hay abombamiento, en este último caso, incubar a 55° C durante 10 días más. Después de este período de incubación y una vez enfriadas, las muestras no presentarán modificaciones en sus caracteres organolépticos.
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Listeria monocytogenes n=10 c=0 Ausencia/25 g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. De aplicación si están listos para el consumo. El reglamento indica que en circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares a productos con tratamiento térmico sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Preparados deshidratados de continuación	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007		Enterobacteriaceas n=5 c=0 Ausencia /10 g			Salmonella n=30 c=0 Ausencia/25g	Fase de aplicación del criterio Salmonella productos comercializados durante su vida útil. Fase de aplicación del criterio enterobacteriaceas final proceso fabricación.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios Mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria m. y otros	Otros límites. Comentarios.
Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010		Enterobacterias n=10 c=0 Ausencia /10 g Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) n=30 c=0 Ausencia /10 g			Salmonella n=30 c=0 Ausencia /25g Listeria monocytogenes n=10 c=0 Ausencia/25 g Presunto Bacillus cereus n=5 c=1 m=50ufc/g M=500 ufc/g	<i>Enterobacterias</i> . Fase de aplicación del criterio final del proceso de fabricación. Si se detectan enterobacterias en cualquiera de las muestras de tal planta, entonces se realizarán análisis en busca de <i>E. Sakazakii</i> . <i>Salmonella</i> . Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. <i>Enterobacter sakazakii</i> : Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. <i>Presunto Bacillus cereus</i> . Fase de aplicación del criterio final del proceso de fabricación. <i>Listeria monocytogenes</i> : Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. En circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares sobre Listeria a productos con tratamiento térmico sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Especies vegetales e infusiones uso alimentario	RD 3176/83 BOE 28/12/83						El Real Decreto no recoge normas microbiológicas.
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio, durante su vida útil. Se ha estimado que no pueden favorecer el crecimiento de Listeria por su aw ≤0.92. Véase la página 4 .
Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo).	Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella n=5 c=0 Aus./ 25 g	E.coli se aplica en los productos durante su proceso de elaboración. Salmonella se aplica en los productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	Fase de aplicación del criterio: antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5, c=2 m=100 M=10 ³		Salmonella n=5 c=0 Aus. / 25 g	El Real Decreto sobre zumos de frutas R.D .1650/91 B.O.E 8/11/91 no recoge normas microbiológicas. E.coli: fase de aplicación del criterio en el proceso de elaboración.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes: y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento si el pH ≤ 4,4 o vida útil < 5 días. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Frutas, verduras y hortalizas congeladas	Rivas Palas y cols. Alimentaria 1984, nº 149	5x10 ⁵ ufc/ g	Coliformes: 10 ² - 3 x10 ² u.f.c./ g:	10 ufc/ g	10 ² ufc/ g	Salmonella: Aus. /25 g Mohos /Levaduras 10 ² u.f.c./ g	Sulfito reductores: 10 u.f.c/ g Aerobios psicrófilos: 5x10 ⁵ u.f.c./ g
Verduras y hortalizas	Rosario Pascual "Microbiología Alimentaria", 92	10 ² -10 ⁵ ufc/g	Coliformes: 10 ² -10 ⁴ ufc/g	10-10 ² ufc/g		Salmonella Aus. /25 g Mohos /Levaduras 10-10 ⁴ ufc/g Mohos: cepas no toxigénicas	La autora recomienda aplicar el mismo criterio que para cereales, con fin orientativo. Nota: El programa de control oficial de productos alimenticios 2002/C 216/05 (D.O.C.E. 12/09/02) señala como microorganismos de interés a Salmonella spp., E coli O157: H7 y Listeria monocytogenes.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Galletas simples	Como referencia RD 1124/82 BOE 4/6/82	10 ³ ufc/ g	Enterobacterias: Aus. / g	Aus. / g	Aus. / g	Salmonella: Aus. /25 g Mohos / Levaduras: 2x10 ² ufc/g.	Bacillus cereus: ausencia/ g. Además las galletas estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas, de microorganismos patógenos o sus toxinas. Humedad máxima galletas simples: 6 %, Bizcochos: máx. 10%. Los criterios microbiológicos han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.. El reglamento las incluye en la relación de alimentos listos para el consumo cuya búsqueda regular no es de utilidad. Véase la página 4.
Galletas rellenas o cubiertas	RD 1142/82 BOE 4/6/82	10 ⁴ ufc/ g	Enterobacterias: 10 ufc/g	Aus. / g	Aus. / g	Salmonella Aus. /25 g Mohos / Levaduras 2x10 ² ufc/ g.	<i>Bacillus cereus</i> : ausencia / g. Además las galletas estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas, de microorganismos patógenos o sus toxinas. Humedad máxima galletas rellenas o cubiertas 10 %, Bizcochos: máx. 10%
	Reglamento 2073/2005 modificado por el 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento los alimentos con a _w ≤ 0,92. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase página 4.
Gelatinas comestibles	Como referencia O.12/3/84 BOE 17/3/84 Decisión Comisión DOCE12/11/99	5x10 ³ ufc/ g 10 ³ ufc / g	Enterobacterias: Aus./ g Coliformes: a 30° C: 0 ufc/ g a 45° C: 0 ufc/10 g		0 ufc/ g		<i>Clostridium perfringens</i> : ausencia en gramo. Humedad entre el 8-13% y pH: 4-9 Los criterios microbiológicos de la Orden del 12/03/1984 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010. Anaerobios sulfito reductores (sin gas): 10 u.f.c/g <i>Clostridium perfringens</i> : 0 u.f.c/g
	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Salmonella n=5 c=0 Ausencia en 25 g.	Salmonella de aplicación en la fase de productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus./ 25 g	De aplicación si es lista para el consumo y que puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> se aplica en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Gelatina y Colágeno	Reglamento 2073/2005 modificado por el 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Salmonella n=5 c=0 Ausencia /25 g.	Salmonella de aplicación en la fase de productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus./ 25 g	De aplicación sólo si es listo para el consumo y que pueda favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> : se aplica en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la pág.4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), minarinas y preparados grasos	Como referencia RD 1011/81 BOE 1/6/81					Salmonella y arizona 1 ufc / 50 g Hongos y levaduras lipolíticas 10 ² ufc/ g	Los límites se establecen para grasas comestibles destinadas al consumo directo. Los criterios microbiológicos del R.D. 1011/1981 han sido derogados por R.D. 135/2010.
	Reglamento CE 2073/2005 Modificado por R. CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación si son listas para el consumo y que pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> : se aplica en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento los alimentos con $a_w \leq 0,92$ o el pH $\leq 4,4$. Véase página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Harinas y sémolas	Como referencia RD 1286/84 BOE 6/7/84 BOE 8/8/84	10 ⁶ ufc/g		10 ² ufc/g		Salmonella Aus. /25 g Mohos 10 ⁴ ufc/ g	De aplicación para harinas y sémolas de trigo y otros productos de molienda. Los criterios microbiológicos del R.D.1286/1984 han sido derogados por R.D. 135/2010 Humedad máxima: harinas no excederá del 15% en el momento del envasado. Las sémolas y semolinas: 14.5%. El salvado para consumo humano no excederá del 14% en el momento del envasado.
	Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c/g	Sólo de aplicación si se consideran que son listas para el consumo Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Su búsqueda regular no es de utilidad. Véase la página 4.
Hielo alimenticio	O. 16/8/64 BOE. 25/8/64						Las mismas condiciones que las aguas potables, previa fusión.
	Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. No puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> por su $a_w \leq 0,92$. Véase la página 4.
Helados, mezclas para helados envasadas líquidas esterilizadas y de conservación a T ^a ambiente	Como referencia RD 618/1998 BOE 28/4/98	Incubación a 30° C, 15 días					Control organoléptico normal Los criterios microbiológicos del R.D. 618/1988 han sido derogados por R.D.135/2010
	Reglamento CE 2073/2005 Modificado por R. CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	$\leq 10 \text{ u f c en } 0,1 \text{ ml}$				<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación si son listas para el consumo y pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> : se aplica en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento los alimentos con $a_w \leq 0,92$ o el pH $\leq 4,4$. Véase página 4.
							<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Helados sin ingredientes lácteos y mezclas envasadas para congelar	Como referencia RD 618/1998 BOE 28/4/98	n=5, c=2, m= 10 ⁵ , M= 5x10 ⁵	Coliformes: (a 30° C) Helado pasterizado n=5, c=2, m=10, M=10 ² Helado no pasterizado o con adiciones no pasterizadas: n=5, c=2, m=10 ² , M=2x10 ²		n=5, c=2, m= 10, M= 10 ²	Salmonella n=5, c=0, m=0 Aus /25 g	Los criterios microbiológicos del R.D. 618/1988 han sido derogados por R.D.135/2010 No contendrán ningún microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores. Además, las mezclas envasadas líquidas esterilizadas y que vayan a conservarse a T ^a ambiente cumplirán, tras incubación a 30° C durante 15 días: contenido de gérmenes a 30° C (por 0,1 ml) ≤ 10 u.f.c/ 0,1 ml. Se entiende por helados no pasterizados aquellos productos que han sido elaborados sin la adición de leche o productos lácteos y cuyo pH es inferior o igual a 5.5. El RD establece que no será necesario tratamiento térmico en las mezclas envasadas para congelar, en el helado de agua y en el sorbete, cuando el producto resultante tenga un pH igual o inferior a 4.6 excepto los granizados, cuyo pH será igual o inferior a 5,5. Las mezclas deshidratadas para la elaboración de helados humedad máxima 4%. El reglamento sólo especifica criterios microbiológicos a los helados con ingredientes lácteos.
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. No puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> por su a _w ≤0.92.Véase la página 4.
Helados con ingredientes lácteos y postres lácteos congelados	Como referencia RD 618/1998 BOE 28/4/98	n=5, c=2, m= 10 ⁵ , M= 5x10 ⁵			n=5, c=2 m=10, M=10 ²	Salmonella n=5, c=0, m=0 Aus /25 g	Los criterios microbiológicos del R.D. 618/1988 han sido derogados por R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010.
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007		Enterobacterias n=5, c=2, m=10, M=100 g.			Salmonella n=5 c=0 Aus./ 25 g	Enterobacterias de aplicación al final del proceso de fabricación. Salmonella en productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. No puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> por su a _w ≤0.92.Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E.coli	S.aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Horchatas: Horchata natural y condensada congelada (no pasterizada) Horchata pasterizada y condensada pasterizada Horchata esterilizada y UHT Horchata concentrada y horchata en polvo	Como referencia RD 1338/88 BOE 10/11/88 RD 1410/91 BOE 4/10/91	7x10 ⁵ ufc/ml	Enterobacterias : 8x10 ³ u.f.c/ ml	Aus. / ml	Aus./ ml	Salmonella Shigella Aus./25 ml	El R.D. establece diferentes pH mínimos según tipo de horchata, entre ellos: Horchata de chufa natural, pasterizada o esterilizada o UHT: pH mínimo: 6.3 Horchata condensada pasterizada o congelada: pH mínimo 6,0 y una vez diluida, mínimo 6,3 Los criterios microbiológicos del R.D. 1338/1988 han sido derogados por R.D.135/2010 Clostridium sulfito reductores 10 ² u.f.c / g. Clostridium sulfito reductores: 10 ² u.f.c/ g. T ^a máx. conservación: industria transporte comercio Horchata natural 2° C 6°C 2°C Horchata congelada -18°C -18°C -18°C Horchata pasterizada 5° C 6°C 5°C Horchata concentrada y refrigerada 8° C 8°C 8°C
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Para todas las horchatas <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación si la horchata puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						Para todas las horchatas <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Considérese que su búsqueda regular es de poca utilidad en alimentos con tratamiento térmico y sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Jarabes	Como referencia RD 380/84 BOE 26/4/84	10 ufc / ml	Enterobacterias: Aus./ ml			Salmonella Aus. /25 ml Mohos 10 ⁴ ufc/ ml	Criterios microbiológicos derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010. Los jarabes son líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, en zumos de frutas, en emulsiones de disgregados de frutas en infusiones o de cocciones vegetales o bien por mezclas de éstas con agentes aromáticos o aditivos autorizados con una graduación de 62° Brix como mínimo.
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación si el jarabe puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Leche cruda de vaca destinada a industria láctea (leche en la explotación ganadera)	Reglamento CE 853/2004 modificado por Reglamento C.E. 1662/2006 D.O.U.E. 18.11.2006	nº gérmenes a 30° C: 10 ⁵ ufc / ml					Nº de gérmenes media geométrica observada durante un período de dos meses con un mínimo de dos muestras al mes. Nº células somáticas: ≤400.000 ml media geométrica observada en 3 meses con un mínimo de una muestra al mes. El reglamento 853/2004 define la leche cruda como la producida por la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40°C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente. El R.D. 640/2006 (B.O.E. 27/5/2006) autoriza la utilización de leche cruda que no cumpla los criterios de gérmenes y células somáticas para la elaboración de quesos de maduración superior a 60 días y productos lácteos obtenidos en relación con la fabricación de dichos quesos
Leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos	Reglamento CE 853/2004 modificado por R. CE 1662/2006	nº gérmenes a 30° C: 3 x 10 ⁵ ufc / ml					Leche cruda de vaca una vez recepcionada en la industria. Inmediatamente antes de la transformación. El Reglamento CE 2076/2005 establece su aplicabilidad cuando la leche vaya a ser tratada térmicamente y no ha ya sido tratada en el periodo de aceptación; para otros casos establece periodo transitorio hasta 31/12/2009.
Leche de vaca transformada utilizada para preparar productos lácteos	Reglamento CE 853/2004 modificado por R. CE 1662/2006	nº gérmenes a 30° C: 10 ⁵ ufc / ml					
Leche cruda de otras especies (no vaca) destinada a industria láctea para la elaboración de productos con tratamiento térmico	Reglamento CE 853/2004 modificado por Reglamento. CE 1662/2006	nº gérmenes a 30°C: 1,5x10 ⁶ ufc/ml					Media geométrica observada durante un período de dos meses con dos muestras por lo menos al mes.
Leche cruda de otras especies (no vaca) para elaboración de productos lácteos sin tratamiento térmico	Reglamento CE 853/2004 modificado por R. CE 1662/2006 D.O.U.E. 18.11.2006	nº gérmenes a 30°C: 5x10 ⁵ ufc/ml					Nº de gérmenes: media geométrica observada durante un período de dos meses con dos muestras por lo menos al mes. El R.D. 640/2006 (B.O.E. 27/5/2006) autoriza la utilización de leche cruda que no cumpla los criterios de gérmenes y células somáticas para la elaboración de quesos de maduración superior a 60 días y productos lácteos obtenidos en relación con la fabricación de dichos quesos
Leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados (leche concentrada, condensada nata pasteurizada etc.)	Rgto CE. 2073/2005 22/12/2005 Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010		Enterobacterias n=5 c=0 10 ufc/ml al final del proceso de fabricación				El reglamento 1441/2007 dispone expresamente que el criterio relativo a enterobacterias no es de aplicación a los productos destinados a una transformación posterior en industria alimentaria
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 Aus/25 g	Fase de aplicación del criterio: antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Ver pág. 4.
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 u.f.c/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Considérese en su caso que no es útil realizar pruebas regulares sobre Listeria monocytogenes en alimentos con tratamiento térmico sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4. El Rgto.C.E.1662/2006 establece condiciones del tratamiento; 72°C 15" o 63°C 30 minutos u otros con efecto equivalente y reacción fosfatasa alcalina negativa.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Leche en polvo y Suero en polvo	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007		Enterobacterias n=5 c=0 10		Estafilococo coagulasa + n=5 c=2 m=10 M=100	Salmonella n=5 c=0 Aus / 25 g	Los criterios relativos a estafilococos y enterobacterias no son de aplicación en productos destinados a una transformación posterior en industria alimentaria. Fases de aplicación de los criterios: Enterobacterias se aplica al final del proceso de fabricación. Estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación. Si los valores son >10 ⁵ el lote deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotóxicas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia; europeo de detección del LRC para estafilococos coagulasa positivos. Salmonella, de aplicación en productos comercializados durante su vida útil. El reglamento excluye el criterio para salmonella a aquellos productos cuando el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que por la a _w del producto, no existe riesgo de salmonella.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc / g	
Leche esterilizada y UHT	Reglamento 2073/2005 modificado por el 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	Fase de aplicación: anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio en productos comercializados durante su vida útil. El Reglamento indica expresamente que en circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares sobre <i>Listeria m.</i> en productos tratados térmicamente sin posibilidad de recontaminación o en su envase final
	Reglamento C.E. 1662/2006 D.O.U.E. 18.11.2006 que modifica el Reglamento CE 853/2004 Solamente se refiere a leche UHT	Estabilidad microbiológica tras incubación 30°C 15 días o 55°C 7 días					El reglamento 1662/2006 indica que el tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) se realiza mediante un tratamiento: <ul style="list-style-type: none"> en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve periodo de tiempo (no menos de 135^a durante un periodo de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado mantenido en un recipiente aséptico cerrado y a temperatura ambiente. que el tratamiento sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un periodo de incubación de 15 días a 30°C en un recipiente cerrado o 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Queso a base de leche cruda (Manchego de leche cruda, Idiazabal, Torta del casar de leche cruda, Roquefort etc)	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007				Estafilococo coagulasa+ n=5 c=2 m = 10 ⁴ , M= 10 ⁵	Salmonella n=5 c=0, Aus./25 g	Fases de aplicación de los criterios: Salmonella durante su vida útil. Estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será el máximo. Si los valores son >10 ⁵ , el lote deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotóxicas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia europeo de detección del LRC para estafilococos coagulasa positivos.
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si se considera que puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc / g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
							Nota: La recomendación de la comisión 2004/24/CE (D.O.C.E. 19/12/03) sobre el programa de control oficial de productos alimenticios señala además, como microorganismos de control para quesos elaborados a partir de leche cruda o terminada de pasta blanda, la investigación de Campylobacter termófilo n=5, c=0, Ausente en 25 g
Quesos a base de leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5 c=2 m = 10 ² M= 10 ³ En quesos a base de leche o suero sometido a tratamiento térmico (*)	Estafilococo coagulasa+ n=5 c=2 m = 10 ² M= 10 ³	Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g	(* el Reglamento sólo regula criterio para E.coli en quesos a base de leche o suero sometido a tratamiento térmico no especificando para este criterio el tipo de tratamiento térmico. El reglamento dice que se recurre a E.coli como indicador del nivel de higiene. Fases de aplicación de los criterios: E.coli en el momento durante el proceso de fabricación, en el que se prevea que el nº de E.coli será el máximo.(en quesos que no favorecen el desarrollo de e.coli el recuento más alto suele ser al principio de la maduración, en los quesos que sí pueden favorecer el crecimiento normalmente se produce al final de maduración). Estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será el máximo. Si los valores son >10 ⁵ se realizarán pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotóxicas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia europeo de detección del LRC para estafilococos coagulasa positivos. Salmonella durante su vida útil.
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si se considera que puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g.	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
							Nota: La recomendación de la comisión 2004/24/CE (D.O.C.E. 19/12/03) sobre el programa de control oficial de productos alimenticios señalaba además, como microorganismos de control para quesos elaborados a partir de leche cruda o terminada de pasta blanda, la investigación de Campylobacter termófilo n=5, c=0, Ausente en 25 g

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Quesos madurados hechos a base de leche o suero sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte. (Queso nata, Tetilla, Edam etc elaborados con leche pasterizada)	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5 c=2 m = 10 ² M= 10 ³	Estafilococo coagulasa+ n=5 c=2 m = 10 ² M= 10 ³		Fases de aplicación de los criterios: E.coli en el momento durante el proceso de fabricación, en el que se prevea que el nº de E.coli será el máximo (ver apartado anterior). El reglamento dice que se recurre a E.coli como indicador del nivel de higiene. Estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será el máximo. Si los valores son >10 ⁵ el lote deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotóxicas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia europeo de detección del LRC para estafilococos coagulasa positivos. El reglamento indica que se recurre a E.coli como indicador del nivel de higiene.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si se considera que puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Ver página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g.	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Queso blandos no madurados (quesos frescos) hechos a base de leche o suero sometido a pasterización o un tratamiento térmico más fuerte (quesos frescos, quesos blancos, requesón , quesos fundidos)	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5 c=2 m=10 ² M=10 ³	n=5 c =2 m = 10 M= 100		E. coli: Fase de aplicación del criterio es el momento durante el proceso de fabricación, en el que se prevea que el nº de E.coli será el máximo. Véase pag. 20 del Reglamento. El criterio relativo a estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será el máximo. Si los valores son >10 ⁵ , el lote deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotóxicas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia europeo de detección del LRC para estafilococos coagulasa positivos.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	Fase de aplicación: anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio en productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Helados con ingredientes lácteos y postres lácteos congelados	Ver página 21 en helados						
Mantequilla a base de leche o nata pasteurizada (*)	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer su crecimiento en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
							(*) El reglamento no cita expresamente éste producto lácteo "Mantequilla elaborada a partir de leche - nata pasteurizada"
Mantequilla y nata elaborados a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5, c=2, m=10 M=100 se recurre a E.coli como indicador nivel de higiene.		Salmonella n=5 c=0 ausencia / 25 g	Fases de aplicación de los criterios: E. coli se aplica al final del proceso de fabricación (el reglamento dice que se recurre a E.coli como indicador del nivel de higiene). Salmonella productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Aus/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer su crecimiento en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Yogur	RD 179/2003 BOE 18/02/03 Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007						Excepto en yogures pasteurizados después de la fermentación microorganismos productores de la fermentación láctica (<i>L. bulgaricus</i> , <i>S. thermophilus</i>) viables y presentes en el producto terminado mínimo 10^7 /g ó ml. Para todo tipo de yogur: pH ≤ 4,6. Excepto los yogures pasteurizados después de la fermentación; temperatura de mantenimiento entre 1 y 8° C; caducidad máxima: 28 días.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer su crecimiento y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no favorece el desarrollo los alimentos con pH ≤4,4. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Considérese que no es útil realizar pruebas regulares a los alimentos con tratamiento térmico y sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4. *La definición de yogur no se cita expresamente en el Reglamento si bien pertenece a la categoría de productos lácteos líquidos pasteurizados para los cuales sí se establece criterio de enterobacterias.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Mayonesa elaborada en hostelería	RD 1254 / 91 BOE 3/08/91 BOPV 23/2/89						Salsa mayonesa elaborada con ovoproductos pasteurizados en establecimientos públicos: pH ≤ 4.2, T° ≤ 8°C y tiempo máximo de conservación 24 horas. Véase legislación de comidas preparadas: R.D. 3484/00 (B.O.E. 12/1/01). Ver Alimentos listos para el consumo que contienen huevo crudo pág.15
Miel	RD 1049/2003 BOE 5/8/2003						El Real Decreto no recoge normas microbiológicas. La Orden derogada anterior del 5/8/83 B.O.E. 13/08/83 recogía normas microbiológicas, que citamos a modo informativo; Aerobios mesófilos 10 ⁴ /g enterobacterias ausencia/g, E.coli ausencia/g. Salmonella shigella ausencia/25g. Mohos 10 ² .
	Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. El Reglamento incluye la miel dentro de los alimentos en los que la determinación analítica regular de Listeria es de poca utilidad. Véase la página 4.
Ovoproductos	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007		Enterobacterias n=5 c=2 m= 10 M= 100 g. o ml.			Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g	Enterobacterias de aplicación al final del proceso de fabricación. Salmonella de aplicación en vida útil del producto.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer su crecimiento y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio en productos comercializados durante su vida útil. Considérese si por el tratamiento tecnológico sin posibilidad de recontaminación resulta útil su búsqueda regular. Véase la página 4.
							Nota: El Reglamento CE 853/04 (D.O.U.E. 25/06/04) establece especificaciones analíticas para la concentración de ácido 3-OH butírico, para el ácido láctico y la cantidad de residuos de partículas en los ovoproductos
Pan y panes especiales	RD 1137/84 BOE 19/06/84 RD 285/99 BOE 23/02/99 RD 1202/02 BOE 22/11/02						La legislación no recoge normas microbiológicas El Real Decreto establece las siguientes humedades máximas: 1.- Pan bregado de miga dura español o candeal: 30% 2.- Pan de flama: según el peso de las piezas: menos de 400 g: 35%; de 401 a 500 g: 37%; más de 500gr: 39%. 3.- Pan especial: 40% 4 - Pan especial integral 42% y justificadamente hasta el 45%.
	Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. El Reglamento incluye el pan y similares dentro de los alimentos en los que la determinación analítica regular de Listeria es de poca utilidad. Véase la página 4.
Pastas alimenticias	RD 2181/78 BOE 12/09/75						La legislación no recoge normas microbiológicas Pastas alimenticias son las obtenidas por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas o harinas procedente del trigo duro, semiduro blando o sus mezclas y agua potable. Humedad: ≤12,5, excepto pastas frescas: ≤30.
	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25g	De aplicación si la pasta (fresca) puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no pueden favorecer el crecimiento los alimentos con a _w ≤ 0.92 o vida útil inferior a 5 días. Véase página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. El reglamento incluye a las pastas alimenticias secas (por similitud) dentro de los alimentos en que la búsqueda regular de Listeria no es de utilidad. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Pastelería, bollería confitería y repostería	Como referencia RD 2419/78 BOE 19/05/78			Aus./ g	Aus./ 0,1 g	Salmonella Ausencia en 30 g Mohos / Levaduras 5×10^2 ufc/ g	Clostridium sulfito reductores: 10^3 u.f.c/g; a investigar principalmente en productos cuyos ingredientes pueden llevar derivados cárnicos Los criterios microbiológicos del R.D. 2419/1978 han sido derogados por R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010.
	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si el pastel puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no pueden favorecer el crecimiento los alimentos con $a_w \leq 0.92$ o vida útil inferior a 5 días. Véase página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Considérese que no es útil realizar pruebas regulares si el tratamiento térmico es eficaz y no existe posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Patatas fritas y productos de aperitivo	Como referencia RD 126/89 BOE 8/02/89		Enterobacterias: n=5, c=2, m=0 M=10 n=1, Aus. / g		n=5, c=2, m=0 M= 10 n=1, Aus./g	Salmonella n=5 c=0 Aus./ 25g n=1 Aus./25g	Estreptococos fecales: n=5, c=2, m=0, M= 10^2 ; en el caso de n=1, el recuento deberá ser inferior a 10^2 u.f.c/g Los criterios microbiológicos del R.D. 126/1989 han sido derogados por R.D.135/2010 Patatas fritas que llegan al consumidor final en envases herméticos: humedad máxima: 3%. Patatas fritas que se envasan en presencia del consumidor: humedad máxima 3.5%. Cortezas de cerdo fritas: humedad máxima: 3.5% Productos de aperitivo: humedad máxima: 5%
	Reglamento 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se ha considerado que no pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> por $a_w \leq 0.92$. Considérese que no es útil realizar pruebas regulares a alimentos con tratamiento térmico es eficaz sin posibilidad de recontaminación. Véase la página 4.
Productos de la pesca frescos, salpseudados, refrigerados y congelados	Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91	10^6 ufc / g	Enterobacterias 10^3 ufc / g			Salmonella Shigella Aus. /25 g	El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991 Reglamento CE 2074/2005 establece (para productos pesqueros no transformados que hayan suscitado dudas sobre su frescura en el examen organoléptico) niveles máximos NBVT para algunas especies: 25 mg por 100gr de carne en <i>Sebastes</i> sp. y <i>Helicolenus dactylopterus</i> , 30mg en <i>Pleuronectidas</i> , excepto el fletán y 35mg en <i>Salmo salar</i> , <i>Merlucidae</i> y <i>Gadidae</i> . La muestra será tomada de al menos tres puntos diferentes y mezclados por trituración. Histamina: véase el apartado correspondiente en página 32.
Semiconserva de la pesca en vinagre	Como referencia O. 2/08/1991 BOE 15/08/91	10^3 ufc / g	Enterobacterias 10^2 ufc / g			Salmonella Shigella Aus. / 25 g	El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese si procede su aplicación por su bajo pH. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Anchoas en aceite	Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91	Preincubación 17°C, 10 días 10 ⁵ u.f.c / g	Enterobacterias Preincubación 17° C, 10 días Aus. / g		Pre- incubación 17°C, 10 días Aus./ g		Preincubación a 17° C, 10 días: 1.- Recuento anaerobios: 10 ⁴ u.f.c./g. 2.- Ausencia: toxina de <i>C. botulinum</i> . El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991
	Reglamento 2073/2005 modificado por el 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si puede favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
							<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g
Moluscos bivalvos vivos y Equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=1 c=0 230 NPM en 100 g de carne y líquido intervalvar		Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación de los criterios: productos comercializados durante su vida útil. La determinación de <i>E. coli</i> se realizará en una muestra conjunta de un mínimo de 10 animales. El Reglamento indica que en éste caso se recurre a <i>E. coli</i> como indicador de contaminación fecal. El reglamento incluye a los Moluscos bivalvos vivos dentro de los alimentos listos para el consumo que en circunstancias normales, no es útil realizar pruebas regulares sobre <i>L. monocytogenes</i> .
							Nota: Para moluscos bivalvos vivos el Reglamento CE 853/2004 (D.O.U.E. 25/06/04) establece niveles para las biotoxinas marinas: Paralizante PSP 800 microgramos kg. Amnesica ASP 20 miligramos de ácido. Domoico por kg. Acido ocadaico, las dinofisistóquinas y las pectonotoxinas 160 microgramos de acido ocadaico por kg. Yesotoxinas 1 miligramo equivalente por kg. En el caso de los Azaspirácidos 160 microgramos de equivalente de azaspirácido por kg. El Reglamento CE 2074/2005 establece los métodos analíticos para estas toxinas.
Moluscos bivalvos vivos y Equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	Reglamento CE 854/2004 D.O.U.E. 25-06-2004			Zona B antes de depurarse 4.600 u.f.c.* Zona C antes de depurarse 46.000 u.f.c.*			*En ensayos de número más probable con cinco tubos y tres diluciones por 100 gramos de carne y líquido intervalvar.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Productos de la pesca seco-salados, salazones y desecados	Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/8/91	10 ⁵ ufc / g	Enterobacterias 10 ² ufc / g			Salmonella Shigella <i>Aus. /25 g</i>	El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991
	Reglamento 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo si a _w >0.92 y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: a todos los productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la pág.4.
Productos de la pesca ahumados	Como referencia O. 2/08/1991 BOE 15/08/91	n=5, c=3, m= 10 ⁵ , M= 10 ⁶	Enterobacterias: n=5, c=3, m= 10 ² , M= 10 ³		n=5, c=2, m= 10 ¹ / g M=2x10 ufc/ g	Salmonella Shigella n=5, c=0 m=Aus./25g M= 0 n=1, Aus. 25/g	1.- Para envases metálicos, estos productos se someterán a preincubación 10 días a 17° C. 2.- Para envases empaquetados al vacío, estos productos se someterán a preincubación 3 días a 17° C. 3.-Ausencia: toxina de <i>Clostridium botulinum</i> . El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991
	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Véase la página 4.
			n=1, 10 ⁶ ufc/ g	n=1, 10 ³ ufc/ g			<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g
Salmón, abadejo y otros pescados ahumados	Recomendación Comisión 2001/337/CE	n=5, c=2, m= 10 ⁶ M= 10 ⁷	Coliformes 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 ufc/ g	La investigación podrá ser de E. coli o coliformes fecales.
Arenque ahumado y anchoas en salmuera	Recomendación Comisión 2001/337/CE	n=5, c=2, m= 10 ⁵ M= 10 ⁶	Coliformes n=5, c=1 m= 1 M= 100	n=5, c=1 m= 10 M= 100		<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	La investigación podrá ser de E. coli o coliformes fecales.
Salmón ahumado en filetes envasados a vacío	Recomendación Comisión 2001/337/CE	n=5, c=2, m= 10 ⁶ M= 10 ⁷	Coliformes 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 ufc/ g	La investigación podrá ser de E. coli o coliformes fecales. Valores de referencia de la Recomendación de la Comisión de 18/04/01 programa coordinado de control oficial de los productos alimenticios relativo calidad bacteriológica de los productos de pescado ahumado para 2.001.
Productos de la pesca cocidos (no crustáceos ni moluscos cocidos)	Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/8/91	10 ⁵ ufc / g	Enterobacterias 10 ³ ufc / g		S. aureus 10 ² ufc / g	Salmonella Shigella <i>Aus. /25 g</i>	Ni moluscos ni crustáceos. El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Crustáceos y moluscos cocidos enteros	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si puede favorecer su crecimiento y en la fase anterior a que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese si procede su aplicación Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocidos.	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007			n=5, c=2, m=1 M=10	Estafilococos Coagulasa + n=5, c=2, m=10 ² M=10 ³	Salmonella n=5 c=0 Ausencia / 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación de los criterios: E. coli y estafilococos coagulasa + son de aplicación al final del proceso de fabricación. Salmonella de aplicación durante su vida útil. Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g. De aplicación sólo si puede favorecer su crecimiento en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese si por el tratamiento tecnológico y la imposibilidad (o no) de recontaminación resulta útil su búsqueda regular. Listeria monocytogenes: 100 u.f.c/ g. productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Productos de la pesca en conserva	Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/8/91					Reglamento CE 2073/2005 <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	1.- Flora esporulada: 10 esporos de <i>Bacillaceae</i> , termoestables, no patógenos.no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva. 2.- Toxina botulínica: Aus.en todo el contenido del envase. 3.- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen previa incubación a 31°C±1° C (30 días) y a 44° C (10 días), (no se especifica el peso de la muestra). Análisis por parte del fabricante: incubación 37° C, 7 días ó 35° C, 10 días y exámen microbiológico. El R.D.135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado toda la orden del 2/08/1991 Fase aplicación del criterio Listeria: productos comercializados durante su vida útil. El Reglamento indica expresamente que no es útil realizar pruebas regulares sobre Listeria monocytogenes en productos tratados térmicamente en su envase final. Véase la página 4.
Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina .			Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	Histamina: n= 9 c= 2 m= 100mg/kg M= 200 mg/kg. El reglamento cita particularmente las siguientes familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae. Interpretación de los resultados de Histamina en productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina: A) satisfactorio, si se cumplen los siguientes requisitos: 1) el valor medio observado es ≤ m. 2) un máximo de c/n valores observados se sitúan entre m y M. 3) no se observa ningún valor que supere el límite de M. B) insatisfactorio si el valor medio observado es superior a m o más de c/n valores se sitúan entre m y M o uno o varios valores observados son > M.			
Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera a partir de especies asociados a alto contenido de histidina (anchoas y sardinas en salazón etc).			Reglamentos CE 2073/05 y 1441/2007	Histamina: n= 9 c=2 m= 200mg/kg M= 400 mg/kg. El reglamento cita particularmente las siguientes familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae. Interpretación de los resultados de Histamina igual que apartado anterior.			

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Sal envasada	Como referencia RD 1424/83 BOE 1/06/83	2x10 ⁴ ufc/ g					Real Decreto: el producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos. Los criterios microbiológicos del R.D. 1424/1983 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010. Humedad máxima en sal mesa: 0,5% y en sal de cocina: 5%
	Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento 365/2010 D.O.U.E. 29/04/2010					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Dado que es un alimento listo para el consumo es de aplicación el criterio Listeria del Reglamento: Fase aplicación de en productos comercializados durante su vida útil. El reglamento C.E. 365/2010 incluyó la sal de cocina dentro del grupo de alimentos que en circunstancias normales no es útil realizar pruebas regulares sobre este criterio. Véase la página 4.
Salmueras para alimentación	RD 1424/83 BOE 1/06/83						Tendrán reacción ácida y la flora bacteriana estará exenta de bacterias patógenas. Las salmueras en uso deberán renovarse cuando absorban más del 10% de yodo 0,1 N.
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo a salmueras listas para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no favorece el desarrollo alimentos con a _w ≤0.92 o pH ≤4,4. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 u.f.c./ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase la página 4.
Salsas de mesa: Tomate frito Ketchup Mayonesa Salsa fina Mostaza Otras salsas (en pag 28 Mayonesa elaborada en hostelería)	Como referencia RD 858/84 BOE 10/05/84	----	-----			Salmonella y Shigella	Los criterios microbiológicos del 858/1984 han sido derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010, se mantienen las características físico-químicas, acidez, pH y otras. Tomate frito: <i>Bacillus cereus</i> : 10 u.f.c/ g;* pH ≤ 4.6, acidez expresada en ácido cítrico: entre el 0.2 y 0.86 % Ketchup: pH ≤4.0, acidez mínima expresada en ácido acético: 0.9% Mayonesa industrial: pH ≤ 4,2. Acidez: mínimo 0,2 % en ácido acético Salsa fina: pH ≤ 4,0 y acidez 0,3% en ácido acético Mostaza: acidez mínima 1,6% en ácido acético.
	Corrección BOE 27/12/84	10 ⁴ ufc/ g	10 ufc/ g			Aus. /25 g	
		10 ⁴ ufc/ g	10 ufc/ g			Aus. /25 g	
		10 ⁴ ufc/ g	10 ufc/ g			Aus. /25 g	
	Reglamentos 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007	----	-----			Para todas las salsas <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación sólo a las salsas listas para el consumo que puedan favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no favorece si su pH es < 4,4. Véase la página 4.
						Para todas las salsas <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Semillas germinadas (listas para el consumo)	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					Salmonella n=5 c=0 Aus / 25 g	
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	Fase de aplicación del criterio: antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.

Alimentos	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Té y derivados	RD 1354/83 BOE 27/05/83 BOE 14/07/84	10 ⁶ u.f.c/ g		10 ufc / g		Salmonella y Shigella: Aus. /25 g Mohos: 10 ⁴ ufc /g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 ³ u.f.c/g Té negro o té: humedad máxima 10%
	Reglamentos CE 2073/05 Y 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se estima que no puede favorecer el desarrollo de <i>Listeria monocytogenes</i> por a _w ≤0.92. Véase la página 4.
Turrónes y mazapanes	Como referencia RD 1167/90 BOE 26/09/90		Enterobacterias 10 ² ufc/ g	Aus./ g	Aus./ g	Salmonella y Shigella Aus./25 g Mohos /Levaduras 10 ³ ufc/ g	El Real Decreto establece para turrónes y mazapanes diferentes Humedad máxima entre ellas: Turrón duro calidad suprema: 5%, extra: 6,0%, estándar y popular: 7,0%. Turrón blando calidad suprema 4.5%, extra 5.0%.; Turrónes diversos sin féculas: 13%, con féculas: 7%. Criterios microbiológicos derogados por R.D. 135/2010 B.O.E. 25/02/2010.
	Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausencia/25 g	De aplicación si pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considérese que no favorece su desarrollo los alimentos con a _w ≤0.92. Véase la página 4.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Véase criterio en la página 4.
Vinagres	RD 2070/93 BOE 8/12/ 93						Real Decreto 2070/1993: no deberán contener microorganismos o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento en cantidades que representen un riesgo para la salud. Acidez total expresada en g/l de ácido acético: 1°. Vinagre de vino: ≥ 60 g/l. 2°. Otros vinagres: ≥ 50 g/l.
	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g	Fase de aplicación criterio: productos comercializados durante su vida útil. Se estima que no puede favorecer su desarrollo por bajo pH. Véase la página 4.

Otros	Legislación o Recomendación	Analítica	Comentarios.
Por su interés recogemos ésta decisión 2.001 derogada en el 2.006 Superficies de trabajo Control de la limpieza y la desinfección en los mataderos y las salas de despiece.	Decisión de la Comisión 2001/471/CE de 8/06/2001 (DOCE 21/06/2001) derogada por la Decisión 2006/765/CE del 6 noviembre 2006 DOCE 18/11/06.	<p style="text-align: center;">Aerobios mesófilos Enterobacterias</p> Valores aceptables 0 - 10 cm ² 0 - 1/cm ² Valores inaceptables >10 / cm ² >1/cm ²	Incubación 24 horas a 37°C ± 1°C. Valores medios del número de colonias en los análisis de superficies. La superficie de contacto de cada placa será de 20 cm ² . La Decisión (de aplicación en Mataderos y Salas despiece) describe los métodos de muestreo bien por placa de contacto o por la técnica del hisopo, la frecuencia, el transporte de la muestra, el procedimiento bacteriológico, los puntos de toma de muestras, etc. La utilización de estos métodos se limita al análisis de superficies limpias y desinfectadas, secas, planas, suficientemente amplias y lisas, antes del sacrificio.
Superficies de manipulación de alimentos	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007		El Reglamento 2073/2005 indica sobre las superficies y otros lugares lo siguiente; Que los exploradores de empresas alimentarias que produzcan alimentos susceptibles de plantear un riesgo de Listeria monocitógenas para la salud pública deberán tomar siempre muestras de las zonas y del equipo de producción, como parte de su plan de muestreo, con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria. Se tomarán muestras en las zonas de trabajo y el equipo utilizados en la producción de alimentos cuando tal toma de muestras sea necesaria para el cumplimiento de los criterios. Método de referencia para la toma norma ISO 18593.
	Peter Snyder Congreso celebrado en Vitoria - Gasteiz 1995	Grado de limpieza: Limpio Aceptable Sucio	Aerobios mesófilos 2 - 10 ufc/cm ² 10 - 10 ² ufc / cm ² >10 ² ufc / cm ²
	S.J.Forsythe y P.R.Hayes adaptada de Snyder Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP Editorial Acirbia 2002	Grado de limpieza Excelente Bueno Tiempo de limpieza Fuera de control, parar el proceso y buscar fallo	< 1 ufc/cm ² 2 - 10 ufc/cm ² 11 - 100 ufc/cm ² >1000 ufc/cm ²
Sistemas de climatización	Norma UNE 100012 de higienización de sistemas de climatización. Enero 2005	A)Valor recomendado de aire ambiente interior, flora microbiana mesófila total en aire ambiente < 800 ufc/m ³ . Por encima de éstos valores se recomienda tomar medidas correctoras e identificar los microorganismos. Además el aire interior no debe contener una concentración de bacterias superior a 200 ufc/m ³ respecto la concentración exterior. B)Flora microbiana mesófila total en superficies interiores de conductos de climatización; Previo a la limpieza: >100 ufc/25 cm ² será considerado inaceptable. Posterior a la limpieza: el valor absoluto debe ser menor de 100 ufc/25 cm ² y debe representar un nivel de reducción respecto a la medición previa a la limpieza del 85%. Posterior a la desinfección se considerará aceptable nivel igual o menor a 10 ufc/ 25cm ² .	

Micotoxinas

Legislación o Recomendación	Analítica Contenidos máximos µg/ Kg	Alimentos
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 Y modificación establecida por el Reglamento 165/2010 D.O.U.E. 27/02/2010	Aflatoxinas Contenidos máximos µg/ Kg	
	$B_1=8 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 15 \mu\text{g / Kg}$	Cacahuets y otras semillas oleaginosas (ver reglamento) que vayan a someterse a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios con la excepción de los cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=12,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 15,0 \mu\text{g / Kg}$	Almendras pistachos y huesos de albaricoque que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=8,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 15,0 \mu\text{g / Kg}$	Avellanas y nueces del Brasil que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=5,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 10,0 \mu\text{g / Kg}$	Frutos de cascara arbóreos (salvo los indicados en los 2 apartados anteriores) que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=2,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 4,0 \mu\text{g / Kg}$	Cacahuets y otras semillas oleaginosas (ver reglamento) y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de los productos alimenticios con la excepción de : Aceites vegetales crudos destinados a ser refinados y aceites vegetales refinados. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=8,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 10,0 \mu\text{g / Kg}$	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
	$B_1=5,0 \mu\text{g/ Kg}$ Contenidos máximos: suma de B_1 , B_2 , G_1 y $G_2 = 10,0 \mu\text{g / Kg}$	Avellanas y nueces del brasil destinadas al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuets y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuets y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.

Legislación o Recomendación	Analítica Aflatoxinas Contenidos máximos µg/ Kg	Alimentos
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 Y modificación establecida por el	B ₁ =2,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 4,0 µg / Kg	Frutos de cascara arbóreos, distintos de los indicados en los 2 apartados anteriores y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en productos alimenticios. El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuetes y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuetes y los frutos de cáscara arbóreos se analizan con su cascara, en el calculo del contenido de aflatóxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.
Reglamento 165/2010 D.O.U.E. 27/02/2010	B ₁ =5,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 10,0 µg / Kg	Frutas pasas que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o su utilización como ingredientes de productos alimenticios.
	B ₁ =2,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 4,0 µg / Kg	Frutas pasas y sus productos transformados para el consumo humano directo o su utilización como ingredientes de productos alimenticios.
	B ₁ =2,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 4,0 µg / Kg	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos de cereales transformados, salvo maiz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios, alimentos a base de cereales transformados y alimentos para lactantes y niños de corta edad y alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales .
	B ₁ =5,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 10,0 µg / Kg	Maiz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios.
	M ₁ =0,05 µg/ Kg	Leche cruda leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos.
	B ₁ =5 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B ₁ , B ₂ ,G ₁ y G ₂ = 10 µg / Kg	Los siguientes tipos de especias: - <i>Capsicum spp.</i> (frutas pasas de dicho género, enteras o molidas, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) - <i>Piper spp.</i> (frutos de dicho genero , con inclusión de la pimienta blanca y negra). - <i>Myristica fragans</i> (nuez moscada).- <i>Zingiber officinale</i> (jengibre). - <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma) Mezclas de especias que contengan una o varias de estas especias.
	B ₁ =0,10 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de cereales transformados y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.
	M ₁ = 0,025 µg/ Kg	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación.
	B ₁ =0,10 µg/ Kg M ₁ = 0,025 µg/ Kg	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a lactantes.

Micotoxinas

Legislación o Recomendación	Analítica	Alimentos
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 y Reglamento CE 1126/2007 D.O.U.E. 29/09/2007	Ocratoxina A Contenidos máximos µg/ Kg	
	5,0 µg/ Kg	Cereales no elaborados.
	3,0 µg/ Kg	Todos los productos derivados de los cereales no elaborados, incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales destinados al consumo humano directo a excepción de los productos alimenticios señalados con (**).
	10,0 µg/ Kg	Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas).
	5,0 µg/ Kg	Café tostado en grano y café tostado molido con excepción del café soluble
	10,0 µg/ Kg	Café soluble (café instantáneo)
	2,0 µg/ Kg	Vino (incluidos los espumosos y excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15% vol) y vino de frutas..
	2,0 µg/ Kg	Zumo de uva, zumo de uva concentrado reconstituido, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado reconstituido , destinados a consumo humano directo.
	0,50 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles y para lactantes y niños de corta edad.(**)
	0,50 µg/ Kg	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a lactantes.(**)
—	Café verde, frutos secos distintos de las uvas pasas, cerveza, cacao, productos del cacao, vinos de licor, productos cárnicos, especias y regaliz.	
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 y Reglamento CE 1126/2007 D.O.U.E. 29/09/2007	Patulina Contenidos máximos µg/ Kg	
	50,0 µg/ Kg	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas.
	50,0 µg/ Kg	Bebidas espirituosas, sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o contengan zumo de manzana.
	25,0 µg/ Kg	Productos sólidos elaborados con manzanas incluida la compota de manzana y el puré de manzana destinado al consumo directo
	10,0 µg/ Kg	Zumo de manzana y productos sólidos elaborados a base de manzanas incluidos la compota y el puré de manzana destinados a los lactantes y niños de corta edad y vendidos o etiquetados como tales.
10,0 µg/ Kg	Alimentos infantiles distintos de los elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.	

Micotoxinas:

Legislación o Recomendación	Analítica	Alimentos
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 y Reglamento CE 1126/2007 D.O.U.E. 29/09/2007	Deoxynivalenol Contenidos máximos µg/ Kg	A los efectos de aplicación de ésta micotóxina el arroz no se incluye en los “cereales”.
	1250 µg/ Kg	Cereales no elaborados que no sean trigo duro, avena y maíz.
	1750 µg/ Kg	Trigo duro y avena no elaborados
	1750 µg/ Kg	Maíz no elaborado, excepto el destinado a molienda por vía húmeda (producción de almidón).
	750 µg/ Kg	Cereales destinados al consumo humano directo , harina de cereales , salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo a excepción de los señalados con *
	750 µg/ Kg	Pasta (seca)
	500 µg/ Kg	Pan (incluidos pequeños productos de panadería) , pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno
	200 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. *
	750 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo.*
	1.250 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo.*
	Zearalenona Contenidos máximos µg/ Kg	A los efectos de aplicación de ésta micotóxina el arroz no se incluye en los “cereales”.
	100 µg/ Kg	Cereales no elaborados, distintos al maíz.
	350 µg/ Kg	Maíz no elaborado excepto el destinado a molienda por vía húmeda.
	75 µg/ Kg	Cereales destinados al consumo humano directo , harina de cereales , salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo y germen.
	400 µg/ Kg	Aceite de maíz refinado
	50 µg/ Kg	Pan (incluidos pequeños productos de panadería) , pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno, excluidos los aperitivos de maíz y los cereales para desayuno a base de maíz.
	100 µg/ Kg	Maíz destinado al consumo humano directo, aperitivos de maíz y cereales para el desayuno a base de maíz.
	20 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de cereales (excluidos los alimentos a base de maíz) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.
	20 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad.
	200 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo.
	300 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo.*

Micotoxinas

Legislación o Recomendación	Analítica	Alimentos
	Fumonisin sumas B¹ B² máximos µg/ Kg	
Reglamento CE 1881/2006 DOCE 20/12/06 y Reglamento CE 1126/2007 D.O.U.E. 29/09/2007	4000 µg/ Kg	Maíz no elaborado excepto el destinado a molienda por vía húmeda
	1000 µg/ Kg	Maíz y alimentos a base de maíz destinados al consumo humano directo, a excepción de los 2 apartados señalados con *.
	800 µg/ Kg	Cereales para el desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz*.
	200 µg/ Kg	Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad*.
	1400 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo.
	2000 µg/ Kg	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras, no destinados al consumo humano directo.*
	Suma de toxinas T-2 HT-2 máximos µg/ Kg	A los efectos de aplicación de ésta micotóxina el arroz no se incluye en los “cereales”.
	--	Cereales no elaborados y productos a base de cereales

Otros	Legislación o Recomendación	Aerobios mesófilos	Enterobacterias Coliformes	E. coli	S. aureus	Salmonella Shigella Mohos Listeria monocytogenes	Otros límites. Comentarios.
Aguas de baño (playas)	RD 734/88 BOE 13/7/88		Colif. totales: 5x10 ² ufc/100ml (guía) 10 ⁴ ufc/100 ml (imperativo) Colif. fecales: 10 ² ufc/100ml (guía) 2x10 ³ ufc/100ml (imperativo)			Salmonella ausencia en 1 litro (imperativo)	Estreptococos fecales: 10 ² ufc/ 100 ml (guía). PFU/ 10 ml: Ausencia en 100 ml (imperativo). pH= 6-9. Color: Ningún cambio anormal Residuos alquitranados y materias flotantes, tales como madera, plásticos, botellas, recipientes de caucho, plástico, etc: ausencia Este Real Decreto excluye a las aguas de baño de uso terapéutico y piscinas.
Aguas de piscina Aunque existe normativa nacional (O. 31/5/60, BOE 13/6/60 y O. 12/7/61, BOE 2/8/61), al estar publicadas en el año 60, recogemos de entre las de las CC.AA la de Cantabria (recién actualizada) País Vasco y Comunidad de Madrid..	País Vasco D. 32/03 BOPV 8/5/03 Corrección errores 19/11/03 y modificación D 208/2004 BOPV 25/11/2004	Tras incubación a 37° C, 24 h: 10 ² ufc/ ml (valor límite)		Ausencia en 100 ml (valor límite)	Ausencia en 100 ml (valor límite)		Estreptococos fecales: 10 u.f.c/ 100 ml (valor límite). Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml (valor límite). Otros microorganismos y parásitos patógenos: ausencia (valor límite). Legionella 100-1000 u.f.c./l Turbidez: 2 U.N.F (valor límite) Espuma permanente, grasas, materias extrañas: ausencia (valor límite). pH: 7,0-8,0 (valor límite). Cloro Libre residual (mg/l): 0,6-1,2 con pH entre 7,0-7,6 (valor límite). Cloro Libre residual (mg/l): 0,8-1,5 con pH entre 7,6-8,0 (valor límite). Amonio (mg/L NH ₄): 1,0 (valor límite).
	Madrid Decreto 80/1998 BO.Comunidad de Madrid 27 mayo 1998	Tras incubación a 37° C, 10 ² ufc/ ml valor límite	Coliformes totales <10 ufc/100 ml.	Ausencia /100ml	Ausencia en 100 ml	Salmonella spp ausencia en 100/ml.	Coliformes fecales ausencia /100ml Pseudomona aeruginosa ausencia/100ml. Estreptococos fecales ausencia/100 ml. Parásito y protozoos ausencia. Algas, larvas u organismos vivos ausencia Cloro residual libre 0,4-1,2 mg/l. Cloro total máximo 0,6mg/l sobre el nivel de cloro libre determinado, en el caso de que el agua de llenado haya sido tratada con cloraminas el nivel máximo de cloro será de 1,8mg/l. Turbidez menor o igual a 1 UNF. PH entre 6,5 y 8,5. Amoniaco menor o igual a 0,5 mg/l
	Cantabria. Decreto 72/2008 modificado por el Decreto 56/2009 BOC 10 /07//2009	Aerobios totales a 37° 200ufc/ml (valor límite)		Ausencia en 100ml valor límite.	Ausencia en 100 ml valor límite		Decreto 56/2009 Reglamento Sanitario de piscinas de Uso Colectivo en Cantabria. Pseudomona aeruginosa ausencia en 100 ml. Valor límite. Legionella spp (únicamente en vasos termales y de relajación) ausencia en 1 l valor límite. Cloro residual combinado mg/l valor comprendido; menor o igual a 0,6. Acido isocianúrico mg/l valor comprendido menor o igual 75
Aguas torres de refrigeración	R.D. 865/2003 B.O.E. 18/07/2003 sobre prevención y control de la legionelosis	Aerobios totales superior a 10.000ufc/ml (1) Legionella > 100 <1.000 ufc/ litro (2) Legionella > 1.000 < 10.000 ufc/ litro (3) Legionella > 10.000 ufc/ litro (4)					El R.Decreto 865/2003 establece frecuencias de los análisis y también una serie de acciones en función de los resultados microbiológicos. (1) Realizar muestreo Legionella y comprobar eficacia biocida utilizado. (2) Revisar mantenimiento y remuestreo a los 15 días. (3) Acciones correctoras, limpieza y desinfección confirmar recuento a 15 días y otras medidas. (4) Parar el funcionamiento de la instalación y otras medidas.

Otros	Legislación Recomendación	Parámetro	Calidad excelente	Calidad buena	Calidad suficiente	Otros límites.Comentarios.
Aguas continentales	Directiva 2006/7/CE D.O.C.E. 4/03/2006	Enterococos intestinales (UFC/100 ml)	200 (*)	400 (*)	330 (**)	Las aguas de baño se clasificarán como de calidad «insuficiente» cuando, en la serie de datos sobre calidad de las aguas de baño correspondientes al último período de evaluación , los valores del percentil de las enumeraciones microbiológicas sean peores que los valores de «calidad suficiente».
		Escherichia coli (UFC/100 ml)	500 (*)	1 000 (*)	900 (**)	
Aguas costeras y de transición	Directiva 2006/7/CE D.O.C.E. 4/03/2006	Enterococos intestinales (UFC/100 ml)	100 (*)	200 (*)	185 (**)	<p>Riesgos debidos a cianobacterias:</p> <p>1. Cuando el perfil de las aguas de baño indique propensión a la proliferación de cianobacterias, se llevará a cabo un control adecuado que permita la identificación oportuna de los riesgos para la salud.</p> <p>2. Cuando se produzca proliferación de cianobacterias y se haya determinado o presumido la existencia de un riesgo para la salud, se adoptarán inmediatamente medidas de gestión adecuadas con el fin de prevenir la exposición a aquéllas, que incluirán la información al público.</p> <p>Otros parámetros:</p> <p>1. Cuando el perfil de las aguas de baño indique propensión a la proliferación de macroalgas o de fitoplancton marino, se llevarán a cabo investigaciones para determinar su aceptabilidad y sus riesgos para la salud y se adoptarán medidas de gestión adecuadas, que incluirán la información al público.</p> <p>2. Se hará una inspección visual de las aguas de baño para determinar si existe contaminación por residuos alquitranados, residuos de cristal, plástico, caucho u otros residuos.Cuando se encuentre este tipo de contaminación, se adoptarán medidas de gestión adecuadas, que incluirán, en caso necesario, la información al público.</p> <p>Definiciones Directiva 2000/60/CE :</p> <p><i>aguas continentales</i>: todas las aguas quietas o corrientes en la superficie del suelo y todas las aguas subterráneas situadas hacia tierra desde la línea que sirve de base para medir la anchura de las aguas territoriales;</p> <p><i>aguas de transición</i>: masas de agua superficial próximas a la desembocadura de los ríos que son parcialmente salinas como consecuencia de su proximidad a las aguas costeras, pero que reciben una notable influencia de flujos de agua dulce.</p> <p><i>aguas costeras</i>: las aguas superficiales situadas hacia tierra desde una línea cuya totalidad de puntos se encuentra a una distancia de una milla náutica mar adentro desde el punto más próximo de la línea de base que sirve para medir la anchura de las aguas territoriales y que se extienden, en su caso, hasta el límite exterior de las aguas de transición.</p>
		Escherichia coli (UFC/100 ml)	250 (*)	500 (*)	500 (**)	

Otros	Legislación o Recomendación	Análítica	Comentarios.
Subproductos animales no destinados al consumo humano. Materiales de categorías 1,2 y 3 sometidos a Tratamiento térmico	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002. Por el que se establecen normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.	Clostridium perfringens ausencia en 1 g muestra tomada después del tratamiento térmico. Salmonella ausencia en 25 g n=5 c=0 m=0 M=0 muestras tomadas en almacenamiento. Enterobacterias n=5 c=2 m=10 M= 3.10 ² muestras tomadas en almacenamiento.	Condiciones microbiológicas que debe cumplir el tratamiento térmico de las instalaciones de las plantas de transformación.
Productos de transformación de materiales de categorías 1 y 2 (sometidas a tratamiento térmico) que se destinen a instalaciones de biogás, de compostaje o a vertederos.	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	Ausencia de clostridium en 1 g de producto.	Muestras tomadas directamente tras el tratamiento térmico. Ver condiciones microbiológicas del tratamiento térmico. No deberán contener esporas de bacterias patógenas termorresistentes
Residuos de fermentación y compost de plantas de biogas o compostaje.	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	Salmonella ausencia en 25 g n=5 c=0 m=0 M=0 Enterobacterias n=5 c=2 m=10 M= 3.10 ²	
Proteínas animales transformadas y otros productos que puedan ser utilizados para piensos (proteínas animales transformadas, hemoderivados, grasa extraídas y aceite de pescado, leche y productos lácteos, gelatinas, fosfato dicálcico).	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	Salmonella ausencia en 25 g n=5 c=0 m=0 M=0 Enterobacterias n=5 c=2 m=10 M= 3.10 ²	
Alimento para animales de compañía y accesorios masticables para perros.	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	Salmonella ausencia en 25 g n=5 c=0 m=0 M=0	Durante la producción o almacenamiento deberán tomarse muestras de manera aleatoria con el fin de comprobar que cumplen la norma microbiológica. Los alimentos para animales de compañía transformados que no estén en conserva deberán ser sometidos a un tratamiento térmico de al menos de 90°C en toda su masa.
Estiercol transformado y productos a base de estiercol transformado.	Reglamento CE 1774/2002 de 3 –10-2002 DOCE 10-10-2002.	Salmonella ausencia en 25 Enterobacterias < 10 ³ ufc g	Haber sido sometidos a un tratamiento de reducción de la presencia de bacterias esporuladas y tóxicas. Para su puesta en el mercado deberán cumplir las condiciones citadas.

ACLARACIONES Y DEFINICIONES

n: número de unidades de que se compone la muestra.

c: número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre **m** y **M**.

m: valor umbral del número de bacterias.

M: valor límite del número de bacterias.

Aerobios mesófilos: cuando no se especifique en las tablas otra temperatura diferente, se entenderá que la temperatura de incubación para la determinación de este parámetro es igual a $31 \pm 1^\circ \text{C}$.

Aus.: ausencia.

ufc /g: unidad formadora de colonia por gramo.

Interpretación de los resultados de las pruebas:

Si existen valores m y M

- satisfactorio, si todos los valores observados son $\leq m$.
- aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son $\leq m$.
- insatisfactorio, si uno o varios valores observados son $> M$ o más de c/n valores se encuentran entre m y M.

Si sólo existe un valor

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

El Reglamento CE 2073/2004 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 define:

Criterio microbiológico: criterio que define la aceptabilidad de un producto o lote de productos alimenticios o un proceso basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

Criterio de seguridad alimentaria: criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

Criterio de higiene del proceso: criterio que indica que el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

Cumplimiento de los criterios microbiológicos: la obtención de resultados satisfactorios o aceptables, según lo establecido, al afectar pruebas comparando con los valores fijados para los criterios, mediante la toma de muestras, la realización de análisis y la aplicación de acciones correctoras, de conformidad con la legislación alimentaria y las instrucciones de la autoridad competente.

Alimentos listos para el consumo: alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

El Reglamento establece criterios de seguridad alimentaria y de higiene del proceso en los siguientes productos alimenticios:

A) Criterios de seguridad alimentaria: criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

L. monocytogenes en alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes y para usos médicos especiales.

L. monocytogenes en alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *L. monocytogenes* antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite 100 ufc/g durante su vida útil.

L. monocytogenes en otros alimentos listos para el consumo y *E. coli* en moluscos bivalvos vivos.

Salmonella en diferentes categorías de productos alimenticios.

Enterotoxinas estafilocócicas en productos lácteos.

Enterobacter sakazakii en preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.

Histamina en productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.

B) Criterios de higiene de los procesos : criterio que indica que el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

B 1.) Carne y productos derivados

Recuento de colonias de bacterias aerobias y Enterobacteriaceae en canales de ganado vacuno, ovino, caprino, equino y porcino.

Salmonella en canales.

E. coli y recuento de colonias en la carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM).

B 2) Leche y productos lácteos

Enterobacteriaceae en preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.

E. coli Enterobacteriaceae (otras categorías de alimentos) y estafilococos coagulasa positivos.

B 3) Ovoproductos

Enterobacteriaceae en ovoproductos.

B 4) Productos de la pesca

E. coli en productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocidos.

Estafilococos coagulasa positivos en crustáceos y moluscos cocidos y pelados.

B 5) Hortalizas, frutas y productos derivados

E. coli en frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo) y en zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).