|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/ml hoặc CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 1.1 | Các sản phẩm sữa dạng lỏng | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | < 1 | 5 | A |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.2 | Các sản phẩm sữa dạng bột | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 101 | | A |
| Staphylococci dương tính với coa gulase | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH (2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.3 | Các sản phẩm phomat | | | | | | |
| 1.3.1 | Phomat được sản xuất từ sữa tươi nguyên liệu | Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 104 | 105 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH(2) | | A |
| 1.3.2 | Phomat được sản xuất từ sữa đã qua xử lý nhiệt | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.3.3 | Phomat whey (sản xuất từ whey đã qua xử lý nhiệt) | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus(Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.3.4 | Phomat  tươi được sản xuất từ sữa hoặc whey (sữa hoặc whey đã qua xử lý nhiệt) | Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus(Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
|  | Các sản phẩm phomat khác | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.4 | Các sản phẩm chất béo từ sữa | | | | | | |
| 1.4.1 | Cream và bơ | E. coli | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.4.2 | Chất  béo sữa, dầu bơ, chất béo sữa đã tách nước, dầu bơ đã tách nước và chất béo từ sữa dạng phết | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.5 | Các sản phẩm sữa lên men | | | | | | |
| 1.5.1 | Các sản phẩm sữa lên men đã qua xử lý nhiệt | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | < 1 | 5 | A |
|  |  | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.5.2 | Các sản phẩm sữa lên men không qua xử lý nhiệt | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |

***Ghi chú:***

*(1) đối với sản phẩm dùng ngay*

*(2) trong 25g hoặc 25ml*