



Taulukko 1. Kiinan vaatimusten (GB 14881-2013 ja GB 20941-2016) mukainen mikrobiologinen näytteenotto elintarvikkeiden tuotantolaitoksissa.

Näytteenottokohteet		Suosittelut näytteenottopaikat ^a	Suosittelut mikro-organismi ^b	Suosittelut näytteenoton tiheys ^c	Suosittelut raja-arvo
Ympäristön mikrobiologiset näytteet	Elintarvike-kontaktipinta	Työntekijöiden kädet ja työvaatteet; kuljetinhihnat, välineet ja instrumentit sekä muu välineistö joka suoraan kontaktissa elintarvikkeen kanssa	Kokonaisbakteerit, koliformit ym.	Siivouksen riittävyyden todentamiseksi näytteenotto siivouksen ja desinfektion jälkeen ja muutoin joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Elintarvike-kontaktipintojen viereiset pinnat tai elintarvike-kontaktipinnat	Välineiden, pintojen, kontrollipaneelien ja kääryjen ulkoiset pinnat	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit ja koliformit; kun tarpeen, myös patogeenisten bakteerien esiintymistä seurataan	Joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
	Tuotantotilojen ilma	Sijainti lähellä suojaamatonta tuotetta	Kokonaisbakteerit, hiivat ja homeet ym.	Joka viikko, joka toinen viikko tai joka kuukausi	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan
Mikrobiologiset näytteet tuotteista		Tuote, jonka mikro-organismien määrä voi vaihdella, ja vaihtelu voi vaikuttaa elintarvike-turvallisuuteen tai tuotteen laatuun tuotannossa	Hygieniää kuvaavat indikaattori mikro-organismit kuten kokonaisbakteerit, koliformit sekä hiivat ja homeet	Joka viikko (joka toinen viikko tai joka kuukausi) ensimmäisen vuoron alussa ja tuotannon jatkuessa	Raja-arvon määrittäminen näytteenotto kohteen mukaan

^a Näytteenottokohta voidaan valita tuotteen ominaisuuksien ja prosessin mukaan.

^b Yksi tai useampi hygieniää kuvaava indikaattoriorganismi voidaan valita, jotta näytteenotto täyttää vaatimukset.

^c Näytteenottotiheys voidaan valita spesifisten näytteenottokohtien arvioidun riskin mukaan.



Taulukko 2. Kiinaan vietävien sianlihatuotteiden mikrobiologinen näytteenotto-ohjelma (Sianlihaprotokolla 2019).

Micro-organism	Sampling plan		Limit		Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied.	
APC	5	2	5×10 ⁵ CFU/g	5×10 ⁶ CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Enterobacteriaceae			2.0LOG CFU/g (daily mean log)	3.0LOG CFU/g (daily mean log)	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing
E. coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Salmonella	50	5	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks, 30 weeks in total.	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/freezing

*: n = number of units comprising the sample;

c = number of sample units giving values between m and M.

Interpretation of the test results:

- satisfactory, if all the values observed are ≤ m,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are ≤ m,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are > M or more than c/n values are between m and M.



Taulukko 3. Kiinaan vietävien siipikarjanlihatuotteiden mikrobiologinen näytteenotto-ohjelma (Siipikarjanlihaprotokolla 2023).

Micro-organism	Sampling plan		Limit		Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied	
TVC	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	For each category collect 5 sample every 2 week for 6 weeks period	For each category, collect 5 samples per month	End of manufacturing process
Escherichia coli	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	For each category collect 5 sample every 2 week for 6 weeks period	For each category, collect 5 samples per month	End of manufacturing process
Salmonella	5	0	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples every 2 week.		End of manufacturing process

*: n = number of units comprising the sample;

c = number of sample units giving values between m and M.

Interpretation of the test results:

- satisfactory, if all the values observed are $\leq m$,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are $\leq m$,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are $> M$ or more than the c/n values are between m and M.