



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g
ปลาสด และปลามีชีวิต	5×10^4	ND / 0.01 g	ND / 0.01 g	100	-	-
ปลาแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง	-	ND / 0.001 g	ND / 0.01 g	100	-	-
ผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) ด้วยการใช้ความร้อน	5×10^4	ND/1 g	ND / 1 g	-	ND / 1 g	-
ผลิตภัณฑ์ปลาไม่หั่นชิ้น ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) โดยดองในน้ำเกลือความเข้มข้นต่ำ และปรุงแต่ง ด้วยเครื่องเทศ	5×10^4	-	ND / 1 g	-	ND / 0.01 g	Mold = 10 Yeast = 100
ผลิตภัณฑ์ปลาหั่นชิ้น ที่ผ่านหมักเกลือและนำไปรมควัน เล็กน้อย ที่บรรจุแบบสุญญากาศ	5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	10 (only sea fish)	ND / 0.1 g	-
ผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง ที่ผ่านการหมักและแขวนจนแห้ง	5×10^4	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g	100
ผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก					ND / 1 g	Mold = 50 Yeast = 100
คัปลและหัวปลาแช่เยือกแข็ง	1×10^5	ND / 0.001 g	ND / 0.01 g	100	-	-

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g
ผลิตภัณฑ์ปลาทั้งที่ตัดเป็นชิ้นและไม่ตัด ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) โดยดองในเครื่องเทศและน้ำเกลือ	1×10^5	ND / 0.01 g	-	-	ND / 0.01 g	Mold = 10 Yeast = 100
ผลิตภัณฑ์ปลาทั้งที่ตัดเป็นชิ้น ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) โดยดองในน้ำเกลือความเข้มข้นต่ำ และปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศ	1×10^5	-	ND / 1 g	-	ND / 0.01 g	Mold = 10 Yeast = 100
ผลิตภัณฑ์ปลาทั้งที่ตัดเป็นชิ้นและไม่ตัด นำมาหมักกับเกลือและเครื่องเทศ เดิมนำซอส เครื่องปรุง หรือน้ำมันพืช	1×10^5	ND / 0.01 g	ND / 0.1 g	-	ND / 0.1 g	-
ผลิตภัณฑ์ปลาไม่ตัดแต่ง นำมาหมักเกลือและเครื่องเทศ	-	ND / 0.1 g	-	-	-	-
ผลิตภัณฑ์ปลาที่ตัดเป็นชิ้น และเติมน้ำมันพืช, น้ำสลัด, ซอส หรือเครื่องปรุงอื่น	2×10^5	ND / 0.01 g	ND / 1 g	-	ND / 0.01 g	Mold = 10 Yeast = 100
ผลิตภัณฑ์ปลา ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) และอยู่ในรูป Paste format	5×10^5	ND / 0.01 g	ND / 0.1 g	-	ND / 0.01 g	Mold = 10 Yeast = 100

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g	Proteus
ซูปลลาแห่งสำหรับใช้ทำอาหาร	5×10^5	ND / 0.001 g	-	-	100	-
ผลิตภัณฑ์ปลาที่นำมาทำในรูปเจลลี่ (Jellied fish)	1×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ปลาที่นำมาหนึ่ง ตุ่น ทอด อบ	1×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ปลาสำเร็จรูปพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์ต่อ 1 การบริโภค รวมทั้งที่บรรจุแบบสุญญากาศ	1×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	ND / 0.1 g	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ปลา ที่นำปลามาบด ตัด และนำไปเป็น ส่วนประกอบอาหาร เช่น พายปลาซัดไส้, ลูกชิ้นปลาซอส มะเขือเทศ ผลิตภัณฑ์อบ และ พาย เป็นต้น	2.5×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ผ่านความร้อน โดย ทำจากปลาเค็ม	1×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	-

หมายเหตุ : 1. สิ้นค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สิ้นค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มพาสเจอร์ไรส์)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>E.coli</i>	<i>S. aureus</i>	Yeast & Mold cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	<i>Proteus</i>
สลัดปลาไม่ใส่น้ำสลัด	1 x 10 ⁴	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g
สลัดปลาใส่น้ำสลัด มายองเนส หรือซอส	5 x 10 ⁴	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	Mold = 50 Yeast = 500	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านกระบวนการหมักและนำไปต้มหรือทอด	1 x 10 ⁴	ND / 1 g	-	ND / 1 g	-	-	-
ซูปปปลา (ไม่ใส่ครีมเปรี้ยว)	1 x 10 ⁴	ND / 0.01 g	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ผ่านความร้อน โดยนำเนื้อปลามาผสมเครื่องปรุงทำเป็นไส้ และห่อด้วยแป้ง จากนั้นนำไปอบหรือทอด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค เช่น เพสต์ตี้ (Pasties) เพลมินี (Pelmeni) และ ซาโมซ่า (Samasa) เป็นต้น รวมทั้งที่อยู่ในรูปแช่เยือกแข็ง	1 x 10 ⁴	ND / 1 g	-	ND / 1 g	100	ND / 1 g	-
ผลิตภัณฑ์เลียนแบบปลาเค็ม (Caviar analogues) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีโปรตีนเป็นส่วนผสมหลัก	1 x 10 ⁴	ND / 0.1 g	-	ND / 1 g	Mold = 50 Yeast = 50	ND / 0.1 g	-

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มพาสเจอร์ไรส์)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i>	<i>Enterococcus</i>	Sulfite-reducing clostridia
ผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค ประเภท Structured products เช่น ปูอัดหรือปูเทียม	1×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	2×10^3 cfu/g	ND / 1 g (only vacuum-packed)
ผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค ประเภท ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากปลา แพนเค้กม้วนกับปลา หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำ จากเป็นเนื้อปลาบดละเอียด เช่น นกเก็ต	2×10^4	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	1×10^3	ND / 0.1 g

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i>	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold
ไข่ปลาสดที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์	1×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	ND / 1 g	ND / 0.1 g
ไข่ปลาที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ (ยกเว้นไข่ปลาสดที่ เจียน)	5×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	ND / 1 g	ND / 0.1 g
ไข่ปลาสดที่บรรจุกระป๋อง	1×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	Mold = 50 Yeast = 50
ไข่ปลาแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง	5×10^4	ND / 0.001 g	ND / 0.01 g	100	ND / 1 g	-
ไข่ปลาสดที่ใส่เกลือ	5×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	ND / 1 g	Mold = 50
ไข่ปลาแชลมอนใส่เกลือแช่เยือกแข็ง	5×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	Mold = 50 Yeast = 200
ไข่ปลาเค็ม (Salted milt)	1×10^5	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	-

หมายเหตุ : 1. สิ้นค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สิ้นค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มที่พาสเจอร์ไรส์)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	<i>Enterococcus</i>	Sulfite- reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g	Proteus
ไข่ปลาแชลมอนใส่เกลือบรรจุกระป๋อง	1×10^5	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 1 g	Mold = 50 Yeast = 300	-
ไข่ปลาอื่นๆ (ยกเว้น ไข่ปลาสเตอร์เจียน และ ไข่ปลาแชลมอน) รมควัน หมักเกลือ	1×10^5	ND / 0.1 g	ND / 1 g		-	ND / 1 g	Mold = 50 Yeast = 300	-
หอยสองฝาที่มีชีวิต เช่น หอยแมลงภู่, หอยนางรม, หอยเชลล์	5×10^3	ND / 1 g	ND / 0.1 g	ND / 25 g	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	ND / 1 g
ผลิตภัณฑ์หอยสองฝาที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves)	5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	-	Mold = 10 Yeast = 100	-
หอยสองฝา (หอยแมลงภู่ หอยนางรม หอยเชลล์ ฯลฯ) แช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง	5×10^4	ND / 0.1 g	-	100	-	-		
Mollusc (หอย และ หมึก) แช่เยือกแข็งพร้อมบริโภครวม	1×10^4	-	ND / 1 g	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : 1. สีน้ค้ำสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สีน้ค้ำสัตว์น้ำพร้อมบริโภครวม ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลาเค็ม)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	<i>Enterococcus</i>	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g
Crustaceans, Mollusc and Bivalve molluscs (กุ้ง กุ้ง ปู หมึก หอยฝาเดียวและหอยสองฝา) แช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค	2×10^4	ND / 0.1 g	-	-	1×10^3 (Portioned Pieces) 2×10^3 (Minced products)	ND / 1 g (only vacuum- packed)	-
ผลิตภัณฑ์จาก Marine invertebrates (echinoderms, molluscs, crustaceans) ที่หมักบ่มด้วยเกลือและทำให้แห้ง	2×10^4	ND / 1 g	-	-		ND / 0.1 g	100
Invertebrates (echinoderms, molluscs, crustaceans) มี ชีวิต	5×10^4	ND / 0.01 g	-	-	-	-	
Invertebrates (echinoderms, molluscs, crustaceans) แช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง	1×10^5	ND / 0.001 g	ND / 0.01 g	100	-	-	-

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไปปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g
แฮมจากสาหร่าย	5×10^3	ND / 1 g	-	-	-	-
สาหร่ายและพืชน้ำแช่เยือกแข็ง	5×10^4	ND / 0.1 g	-	-	-	-
สาหร่ายและพืชน้ำแห้ง	5×10^4	-	-	-	-	Mold = 100
สาหร่ายและพืชน้ำ	-	ND / 1 g	-	-	-	-

หมายเหตุ : 1. สัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไปปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>Enterococcus</i> cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	Yeast & Mold cfu/g	Proteus
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ไม่ผ่านความร้อน หลังผสม ได้แก่ สลัดที่มีส่วนผสมปลาและอาหารทะเล ที่ไม่ใส่น้ำสลัด	1×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ผ่านความร้อน โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมหลายชนิด (สตูว์น้ำ ผัก ข้าว และอื่นๆ) เช่น ซุป ข้าวผัด สตูว์ ขนมงขบเคี้ยว และ Jellied products รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปแช่เยือกแข็ง	5×10^4	ND / 0.01 g	ND / 1 g	-	-	-	-
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ผ่านความร้อน โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูป Jellied products	5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 1 g	-	ND / 1 g	-	-
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ไม่ผ่านความร้อน หลังผสม ได้แก่ สลัดที่มีส่วนผสมปลาและอาหารทะเล พร้อมน้ำสลัด (มายองเนส ซอส ฯลฯ)	5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	Mold = 50 Yeast = 100	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ไม่ผ่านความร้อน หลังผสม โดยนำสัตว์น้ำเช่น ปลา herring, caviar, krill เป็นต้น มาสับและใส่เกลือ ให้อยู่ในรูป Pastes หรือ Spreads	2×10^5	ND / 0.01 g	ND / 0.1 g	-	-	-	ND / 0.1 g

หมายเหตุ : 1. สีนค้ำสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สีนค้ำสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเคียวร์พาสเจอร์ไรส์)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i> cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	Proteus
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ไม่ผ่านความร้อนหลังผสม โดยนำสัตว์น้ำเช่น ปลา herring, caviar, krill เป็นต้น มาสับและใส่เกลือ ให้อยู่ในรูป Spreads	2×10^5	ND / 0.001 g	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์ประเภท Culinary products ที่ไม่ผ่านความร้อนหลังผสม โดยผสม Caviar กับอาหาร	2×10^5	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์รมควันแบบ Hot Smoke รวมถึงผลิตภัณฑ์รมควันแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค	1×10^4	ND / 1 g	ND / 1 g	-	ND / 0.1 g	-
ผลิตภัณฑ์รมควันแบบ Cold smoked รวมถึงผลิตภัณฑ์รมควันแช่เยือกแข็ง	1×10^4	ND / 0.1 g	ND / 1 g	10 (only sea fish)	ND / 0.1 g	-
ผลิตภัณฑ์รมควันแบบ Cold smoked ที่หั่นเป็นชิ้นพร้อมเสิร์ฟ	3×10^4	ND / 0.1 g	ND / 1 g	10 (only sea fish)	ND / 0.1 g	
ผลิตภัณฑ์รมควันแบบ Cold smoked ที่หั่นเป็นชิ้น	7.5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 1 g	10 (only sea fish)	ND / 0.1 g (only vacuum-packed)	

หมายเหตุ : 1. สัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC cfu/g	Coliforms	<i>S. aureus</i>	<i>V. parahaemolyticus</i>	Yeast & Mold cfu/g	Sulfite-reducing clostridia
ผลิตภัณฑ์ที่นำสัตว์น้ำมารมควันแบบ Cold smoked มาบดละเอียด และผสมเครื่องปรุงรส รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปแช่เยือกแข็ง	1×10^5	ND / 0.01 g	ND / 1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง ที่นำมาทำเป็นส่วนประกอบของ ใส่อาหาร	5×10^4	ND / 0.01 g	ND / 0.1 g	-	-	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง เช่น เนื้อปลาบดผสมแป้ง นำมาบรรจุเป็นไส้ (คล้ายไส้กรอก) หรือนำมาขึ้นรูป	1×10^5	ND / 0.001 g	ND / 0.01 g	100	-	ND / 0.01 g (only vacuum-packed)
ผลิตภัณฑ์แห้งที่ได้จากกระบวนการ Hydrolysate หอยแมลงภู่	5×10^3	ND / 1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 1 g (only vacuum-packed)
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแห้ง เช่น ซุปหอยแมลงภู่แห้ง น้ำซุปก้อนและน้ำพริก โปรตีนผง	5×10^4	ND / 0.1 g	ND / 1 g	-	-	ND / 0.01 g
ผลิตภัณฑ์โปรตีนจากสัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร (Preserves) และอยู่ในรูป Paste format	1×10^5	ND / 0.1 g	ND / 0.1 g	-	Mold = 10 Yeast = 100	ND / 0.1 g
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้จากการจับ นำมาเติมน้ำมันพืช, น้ำสลัด, ซอส หรือเครื่องปรุงอื่น	2×10^5	ND / 0.01 g	ND / 1 g	-	Mold = 10 Yeast = 100	ND / 0.01 g

หมายเหตุ : 1. สัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลาเค็ม)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	Spore-forming mesophilic aerobic bacteria and facultative anaerobes from <i>B. cereus</i> and <i>B. polymyxa</i> groups	Spore-forming mesophilic aerobic bacteria and facultative anaerobes from the <i>B. subtilis</i> group	Mesophilic clostridia <i>C. botulinum</i> and/or <i>C. perfringens</i>	Mesophilic clostridia (except <i>C. botulinum</i> and/or <i>C. perfringens</i>)	Non-spore-forming microorganisms, including lactic acid fungi, and/or mold fungi, and/or yeasts	Spore-forming thermophilic anaerobic and aerobic bacteria and facultative anaerobes
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท (Canned sterilized) (pH ≥ 4.2)	ND / 1 g	11 CFU / g	ND / 1 g	1 CFU / g	ND / 1 g	ND / 1 g
การรายงานใน Test Report ของกรมประมง	Mesophilic Flat sour	Mesophilic Flat sour	<i>C. botulinum</i> และ Mesophilic Flat sour	Mesophilic Flat sour	Incubation test	Thermophilic Flat sour

หมายเหตุ : 1. สัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแห้ง ไข่ปลาเค็มหรือปลากระป๋อง)



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	Mesophilic aerobic facultative anaerobes	Coliforms	<i>B. cereus</i>	Sulfite-reducing clostridia	<i>S. aureus</i>
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท และผ่าน กระบวนการ Pasteurized (Canned pasteurized)	2×10^2 cfu/g	ND / 1 g	ND / 1 g	ND / 1 g	ND / 1 g

อ้างอิง : Technical Regulation the Eurasian Economic Union . On the safety of fish and fish products (TR EAES 040/2016). ADOPTED by the Decision of the Council of the Eurasian Economic Commission dated 18 October 2016, No. 162

Technical Regulations of the Customs Union. On Food Safety TR CU 021/2011. Approved by the decision of the Commission of the Customs Union on December 9, 2011 N 880

หมายเหตุ : 1. สินค้าสัตว์น้ำทั้งหมด ต้องตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. /25 g (ยกเว้น น้ำมันปลา)

2. สินค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องไม่พบ *L. monocytogenes* /25 g (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็ง ไข่ปลาเค็ม ไข่ปลาเค็มแช่แข็ง)