

Categoría de alimentos	Criterio	Satisfactorio	Aceptable	Insatisfactorio	Inaceptable/Potencialmente riesgoso
1	RTA	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁴	> 10 ⁴	NA
2		< 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	> 10 ⁵	NA
3		< 10 ⁵	10 ⁵ - < 10 ⁶	> 10 ⁶	NA
4		< 10 ⁶	10 ⁶ - < 10 ⁷	> 10 ⁷	NA
5		NA	NA	NA	NA
1-5	Coliformes Totales	< 100	100 - < 10 ⁴	> 10 ⁴	NA
1-5	E coli	< 20	20 - < 100	> 100	NA
1-5	Listeria sp	< 20	20 - < 100	> 100	NA
1-5	Salmonella sp	Negativo en 25g			Positivo 25g
1-5	Campylobacter	Negativo en 25g			Positivo 25g
1-5	E coli O157 y otras VTEC	Negativo en 25g			Positivo 25g
1-5	Vibrio cholerae	Negativo en 25g			Positivo 25g
1-5	Vibrio parahaemolyticus	< 20	20 - < 100	100 - < 10 ³	> 10 ³
1-5	L monocytogenes	Negativo en 25g			Positivo 25g
1-5	Staphylococcus aureus	< 20	20 - < 100	100 - < 10 ⁴	> 10 ⁴
1-5	C perfringens	< 20	20 - < 100	100 - < 10 ⁴	> 10 ⁴
1-5	Bacillus cereus	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	> 10 ⁵

GRUPO DE ALIMENTOS	PRODUCTO	CATEGORIA
CARNES	Carne de hamburguesa	1
	Musculo de cerdo	4
	Faggots	2
	Jamón	5
	Brocheta	2
	Meats meals (shepherds/cottage pie, cazuelas)	2
	Pasteles de carne (carne y riñones, pasty)	1
	Carne, en rodajas (jamón cocido, lengua)	4
	Carne, en rodajas (carne de res, Haslet, cerdo, aves de corral)	3
	Pasteles de cerdo	1
	Aves de corral (sin rebanar)	2
	Salami y carne fermentada productos	5
	Salchichas (británica)	2
	Salchichas (ahumado)	5
	Salchichas roll	1
	Scotch egg	1
	Mariscos	Callos y otros despojos
Crustáceos mariscos (langosta, cangrejo, gambas)		3
Arenque / RP rodillo y otra prima escabeche de pescado		1
Otros peces (cocido)		3
Comida de mariscos		3
Moluscos y otros mariscos (cocinado)		4
Pescado ahumado		4
Postres	Taramasalata	4
	Tartas de postre, pasteles, rebanadas, y - postres con crema de leche	3
	Tortas, pasteles, rebanadas, y postres - Sin crema de leche	2
	Cheesecake	5
	Mousse	1
	Tartas, flans , pies	2
	Trifle	3
Savoury	Salado queso de soja	5
	Bhaji (cebolla, espinacas, verduras)	1

	Productos de panadería a base de queso	2
	Alimentos fermentados	5
	Flan / quiche	2
	Homous, tzatziki, salsas y otros	4
	Mayonesa aderezos	2
	Paté (carne, pescado, o vegetal)	3
	Samosa	2
	Satay	3
	Rollitos de primavera	3
Vegetales	Ensalada de repollo	3
	Frutas y hortalizas (seca)	3
	Frutas y hortalizas (fresca)	5
	Ensaladas preparadas y mezcladas crudités	4
	Arroz	3
	Vegetales y harinas vegetales (cocidos)	2
Quesos	Quesos	5
	Helados, batidos de leche (no lácteos)	2
	Polos de hielo, granizados, sorbetera	2
	Yogur yogur / congelado (natural)	5
Pastas	Pastas, pizzas (otros)	2
Sandwiches y bocadillos	Con ensalada	5
	Sin ensalada	4
	Con queso	5

REFERENCIA:

Food Safety Microbiology Laboratory
PHLS Central Public Health Laboratory
London UK