

التاريخ: ٢٠٢٦/٠٥/٢١
رقم الوارد: ٢٠٤٢



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم: م/عام/10600-----

التاريخ: 03/12/1447 هـ

الموافق: 20/05/2026 م

معالي
عطوفة
سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/مساعدتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢-٢٠١٣ الخاصة بالشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للشؤون الصحية وسلامة الغذاء رقم (٢٩)، علما بأن اللجنة الفنية قامت بتعديلات فنية مظللة في المشروع المرفق.

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقاتنا بردكم عليه خلال شهر من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

المدير العام بالوكالة

م. وفاء يوسف المومتي

المرفقات : مشروع التصويت
بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم الفحص والمتابعة
نسخة/ أمين اللجنة الفنية - م. نجلاء أحمد
غدير - ٢٠٢٦/٥/١٨



ع ت ٢٠١٣-٢٠٢٦/٢

النسخة الثانية

الإصدار الأول

DJS 2013-2:2026

Second draft

First edition

مشروع تصويت

(إعداد)

الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها

Hygiene affairs and food safety – Microbiological criteria for foodstuffs

Part 2: Meat and its products

هذا الوثيقة مشروع تصويت تم تجميعه لإعداد المواصفة القياسية الوطنية (لا بعد اضعافه من قبل مجلس الإدارة
الأخصاص والتجديد، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية وطنية إلا بعد اضعافه من قبل مجلس الإدارة

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييمية
١	٣- المصطلحات والتعاريف
٢	٤- الاشتراطات
٣	٥- طرق أخذ العينات والفحص
٣	٦- أحكام القبول والرفض
١٣	الملحق أ- (تقييسي) الطفيليات الممرضة
١٤	الملحق ب- (تقييسي) الجنود القسوي للطفيليات غير الضارة بالصحة
١٥	المصطلحات
١٦	المراجع

الجدول

٤	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما
٨	الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتهما
١١	الجدول ٣ - المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته

حفظوا ذلك على عرضة للتغيير والتبديل ولا يجوز الرجوع إليه كمواد صفة قياسية أرثوذكسية إلا بعد انقضاءه من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية لتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعيًا لجعل المواصفات القياسية الأردنية موثمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقًا للدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية*.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للشؤون الصحية وسلامة الغذاء ٢٩ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣-٢/٢٠٢٥ الخاص بالشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠١٣-٢/٢٠٢٦، وذلك استنادًا للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

تتضمن المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٣ الأجزاء التالية التي تحمل نفس العنوان العام "الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية":

- الجزء ١: الحليب ومنتجاته.
- الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها.
- الجزء ٣: التوابل والبهارات والأعشاب ومنتجات الطماطم والصلصات**.

* قيد التعديل.

** قيد الإعداد.

الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالمعايير الميكروبية للحوم ومنتجاتها.

٢- المراجع التقييمية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الأحياء الدقيقة

البكتيريا والفيروسات والخمائر والأعفان والطحالب والطفيليات وحيدة الخلية (protozoa) والطفيليات متعددة الخلايا (كالديدان) وسمومها ونواتج أعضائها

ملاحظة: عند ورود كلمة أحياء دقيقة أو ميكروبات في هذه المواصفة القياسية الأردنية فيقصد بذلك نفس المعنى.

٢-٣

المعايير الميكروبية

المعايير التي تحدد قبول المنتج أو دفعة التشغيل من المادة الغذائية، بناءً على خلو أو وجود عدد من الأحياء الدقيقة و/أو وجود كميات من سمومها أو نواتج أعضائها لكل وحدة/وحدات من الكتلة أو الحجم أو المساحة أو التشغيل

٣-٣

خطة تحليل العينة

خطة مخبرية تنظم عدد العينات التي يجب تحليلها من المنتج ومستويات القبول أو الرفض وحدود التجاوز وتتضمن هذه الخطة ما يلي:

ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ق: أقصى عدد من وحدات العينة يسمح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

م: مستوى الحد الميكروبي المقبول به في وحدة العينة.

ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من (ع).

٤-٣

وحدة العينة

عينة من المنتج الغذائي تختبر كوحدة من (ع) وهي إما عبوة منفردة أو جزء من عبوة أو مخلوط مركب من المنتج

٥-٣

العينة المعيبة

وحدة العينة التي تعطي قيمة للحد الميكروبي أعلى من قيمة (ص)

٦-٣

العينة المركبة

عدد من العينات التي يتم خلطها لتعطي عينة واحدة من نفس نوع المنتج وذلك ليتم أخذ جزء منها للفحص

٧-٣

القبول الحدي

عينة تعطي قيمة للحد الميكروبي أكبر من (م) ولكنها لا تزيد على قيمة (ص)

٨-٣

اللحم الطازج

لحم لم يتم معاملته بأي معاملة تغير من خواصه بهدف الحفظ (بخلاف التبريد أو التجميد) أو تزيد من قابليته للحفظ سوى معاملات التعبئة والتغليف والتي تهدف للمحافظة على الخصائص الطبيعية له

٤- الاشتراطات

٤-١ تلغي هذه المواصفة القياسية الأردنية الاشتراطات الميكروبية الوارد ذكرها في المواصفات القياسية الأردنية والقواعد

الفنية الأردنية ذات العلاقة بقطاع اللحوم ومنتجاتها الصادرة قبل سريان مفعول هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٢-٤ تطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على اللحوم ومنتجاتها التي سيتم تقييسها (إعدادها) بعد اعتماد هذه المواصفة القياسية الأردنية، أو المنتجات الجديدة ذات العلاقة بقطاع اللحوم ومنتجاتها التي لا توجد لها مواصفات قياسية أردنية أو قواعد فنية أردنية، وتم ذكرها في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٣-٤ تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجداول ١ و ٢ و ٣ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

٥- طرق أخذ العينات والفحص

١-٥ طرق أخذ العينات
يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، بالإضافة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأشواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٢-٥ طرق الفحص

١-٢-٥ تتأثر نتائج الفحص الميكروبي للأحياء الدقيقة بطريقة الفحص المتبعة، لذا يجب أن تقوم المختبرات باستخدام طرق مرجعية تم التحقق والتثبت منها، كما يجب توثيق هذه الطرق في تقرير الفحص.

٢-٢-٥ يُجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجداول ١ و ٢ و ٣ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما ورد في الجداول ١ و ٢ و ٣ وتفحص كل منها على حدة وتُعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجداول ١ و ٢ و ٣.

٦- أحكام القبول والرفض

تعتبر العينات غير مطابقة في الحالات التالية:

- ١-٦ إذا زادت قيمة الحد الميكروبي عن قيمة (ص) في وحدة أو أكثر من وحدات العينة (ع).
٢-٦ إذا كان عدد وحدات العينة المقبولة حدياً أعلى من قيمة (ق) المحددة في خطة تحليل العينة.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما

الحدود الميكروبية CFU / غرام أو سنتيمتر مربع (ب)	العينات			الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ص	م	ق		
اللحوم الطازجة					
٦١.٠ x ٥	٦١.٠ x ٥	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية (ج)	اللحم المفروم (اللحوم الحمراء والدواجن) الطازج (المبرد/المجمدة)
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	انتروباكترياسي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7	
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس ^(د)	
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	كروستريوم بيرفرنجنس	
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	اللحوم الطازجة عدا الدواجن (المبردة/المجمدة) كاملة - أنصاف ذبائح - قطع مع أو بدون عظم
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	لحوم الدواجن الطازجة (المبردة/المجمدة) كاملة - قطع مع أو بدون عظم
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا ناييمبوريم	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا إنتيريديس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	كيمييلوباكتري جيجوني (للدواجن المبردة فقط)	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	اللحوم للمبردة المفرغة من الهواء (فاكيوم) أو المعبأة في جو معطل
٦١.٠	٦١.٠	٣	٥	إيشيريشيا كولاي	
٦١.٠	٦١.٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	

الجدول ٦ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

الحدود الميكروبية CFU / غرام أو سنتيمتر مربع (١)	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ق	ع		
١٠ × ٥	١٠ × ٥	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
١٠	١٠	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7
١٠	١٠ × ٥	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس
١٠	١٠	٢	٥	كلوستريديوم بيرفرنجنس
١٠	١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
١٠	١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
١٠	١٠	٣	٥	إيشيريشيا كولاي
١٠	١٠	٣	٥	استافيلوكوكس أوريس
اللحوم المجهزة و/أو المصنعة غير المعاملة حرارياً				
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	ليستيريا مونوسيتوجينيس
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7
١٠	١٠	٣	٥	استافيلوكوكس أوريس
اللحوم المنتخمة (مثل السجق المنتخم، ... (إلخ)				

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تسمة)

الحدود الميكروبية CFU/غرام أو سنتيمتر مربع ^٢	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ق	ع		
٢١٠	٢١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس
٢١٠	٢١٠	٢	٥	عدد المستعمرات اللاهوائية المختزلة للكبيريت (كلوستريديم بيرفرنجنس)
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
٢١٠	٢١٠	٢	٥	باسيلس سيريس (تفحص للبسطرة فقط)
منتجات اللحوم المجهزة والمصنعة والمحضرة و/أو المعاملة حرارياً				
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	ليستريا مونوسايتوجنس
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	سالمونيلا
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	كيبيلويكتر جيجوني (تفحص للدواجن فقط)
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	٥	ليستريا مونوسايتوجنس
٢١٠	٢١٠	٥	٥	استافيلوكوكس أوريس
٢١٠	٢١٠	١	٥	كلوستريديم بيرفرنجنس
	صفر	٥	٥	فحص النضجين (٣٠ - ٣٧) °س لمدة (١٠ - ١٤) يوم و (٥٠ - ٥٥) °س لمدة (٥ - ٧) أيام
-	صفر	صفر	٥	عدد المستعمرات اللاهوائية

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

الحدود الميكروبية CFU/غرام أو ستيمر مربع ^١		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	فا	ع		
١٠ × ٥	١٠ × ٥	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	اللحوم الحمراء المملحة (بوزن أو المدخنة مثل: روست بيغن، المرتديلا، اللحم البقري، إلخ)
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7	
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيلا	
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
١٠ × ٥	١٠ × ٥	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	١١٠	٢	٥	باسيلس سيريس	
٢١٠	١١٠	٢	٥	كلوستريديوم بيرفرنجنس	
١٠	١٠	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	لحم الدواجن المعامل بالتمليح مع/أو التدخين - منتجات الدواجن في صورة مرتديلا - فرانكفورتر - ديك رومي - صدر الديك الرومي المدخن، ... إلخ
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيلا	
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	كاميلوباكتر جيجوني	
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
١١٠	٢١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	٥	٥	باسيلس سيريس	
٢١٠	٢١٠	٢	٥	كلوستريديوم بيرفرنجنس	
١٠		١	٥	عدد المستعمرات الهوائية	شورية اللحم والدجاج (المركزة، البودرة)
	تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيلا	
	صفر	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	
٢١٠	١١٠	١	٥	انتريوباكتريا ساسي	
٢١٠	٢١٠	١	٥	كلوستريديوم بيرفرنجنس	
١١٠	٢١٠	١	٥	باسيلس سيريس ^(١)	

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

الحدود الميكروبية CFU / غرام أو سنتيمتر مربع ^(١)	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ق	ع		
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيللا	منتجات ومركزات البروتين المشتقة من الطيور/الدواجن التي تخضع لمعالجة حرارية كافية
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	ليستريا مونوسيتوجينيس	
٢١٠	٢١٠	٣	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	٢	كلوستريديم بيرفرنجنس	
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيللا	أطعمة الدواجن واللحوم المطبوخة المعبأة تحت التفريغ
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	كيميوباكتريا جيجوني (تفحص لأبطننة البوابونين فقط)	
٢١٠	٢١٠	١	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	١٠	٢	كلوستريديم بيرفرنجنس	

١) Colony-Forming Unit (CFU): وحدة مكونة للمستعمرة.
٢) يقاس الحد بالاستيميتير المربع في حالة ذبائح اللحوم الجمرية فقط.
٣) لا يسري هذا المعيار على اللحم المفروم على مستوى البيع بالتجزئة عندما يكون العمر الافتراضي للمنتج أقل من ٢٤ ساعة.
٤) تفحص للحوم الجمرية فقط.
٥) تفحص في حالة اللحم المفروم المبرد والدواجن المفردة.
٦) تفحص في حالة احتواء المنتج على الأرز أو دقيق الذرة.

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتهما

الحدود الميكروبية CFU / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ق	ع		
١٠	١٠	٢	عدد المستعمرات الهوائية	الأسماك الطازجة المبردة (١، ٢، ٣)
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	فيريو باراهيمونيتكس	
٢٥ لكل ٢٥ غرام	صفر	٥	سالمونيللا	

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها (تتمة)

الحدود الميكروبية CFU/غرام		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		
٦١٠	٦١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	الأسماك المجمدة (*) هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإضفاء الطابع الرسمي والملاحظة. هناك حاجة إلى مزيد من العمل.
-	٦١٠	صفر	٥	فيبريو باراهيموليتكس	
٦١٠ x ٥	٦١٠	٣	٥	إيشيريشيا كولاي	
٦١٠	٦١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
٦١٠	٦١٠	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	الأسماك المدخنة (ب) مثل: السلمون، الرنجة (المهرنج)، ... إلخ - سواء الأنواع التي تُطهى قبل الأكل أو التي تُؤكل دون طهي
٦١٠ x ٥	٦١٠	٣	٥	إيشيريشيا كولاي	
-	٦١٠	صفر	٥	فيبريو باراهيموليتكس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسيتوجينيس	
٦١٠	٦١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	الأسماك المملحة والمخللة (ج)
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	فيبريو باراهيموليتكس	
٦١٠	٦١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٦١٠	٦١٠	١	٥	كلوستريديا بيرفرنجنس	
-	٦١٠	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	الرخويات الطازجة (د): ثنائيات الصدفة مثل: (انحار، بلح البحر، ... إلخ)، رأسيات الأرجل مثل: (الحبار، الاخطبوط، ... إلخ) والبطنديات مثل: (الحلزون، ... إلخ)
٦١٠	٦١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتكس	
٦١٠	٦١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	القشريات الطازجة (مرددة) (هـ) أو مجمدة (مثل: الروبيان، القريدس، جراد البحر (الكرنكند)، سرطان البحر، ... إلخ
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسيتوجينيس	
٦١٠	٦١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتكس	
٦١٠	٦١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتكس	

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها (تتمة)

الحدود الميكروبية CFU / غرام		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		
١٠	١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	القشريات والرخويات المطبوخة (المبردة أو المجمدة) بعد انتهاء الرأب والتملح
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
١٠	١٠	١	٥	فيريو باراهيموليتكس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	الأغذية البحرية المجففة - الأسماك أو البروتينات المجففة
١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
١٠	١٠	١	٥	كلوستريديا بيرفرنجنس	
١٠ × ٥	١٠	٢	٥	إيشيريشيا كولاي	منتجات الأسماك والرخويات والقشريات (المبردة أو المجمدة) المغلفة بكسر الحيز (شرايح أو فطائر أو أصابع)
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
١٠	١٠	١	٥	فيريو باراهيموليتكس	
١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
١٠	١٠	٥	٥	إيشيريشيا كولاي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	بيض الأسماك مثل الكافيار، ... إلخ
١٠	١٠	١	٥	فيريو باراهيموليتكس	
١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها (تتمة)

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات			الحدود الميكروبية CFU/غرام ^١
		ع	ق	م	
المعلّجون: الأسماك ومنتجاتها، والقشريات، والشوكيات، والشوكيات	فحص التحضين (٣٠ - ٣٧) °C لمدة (١٠ - ١٤) يوم و (٥٠ - ٥٥) °C لمدة (٥ - ٧) أيام	٥	صفر	سبسي	

^١ Colony Forming Unit (CFU): وحدة مكونة للمستعمرة.

^٢ فيما يخص الأسماك الطازجة والمأكولات البحرية الطازجة تُعدّدة تقوم الجهات الرقابية المعنية بالرقابة على الأسماك الطازجة المبردة والمأكولات البحرية الطازجة المبردة بتنفيذ برامج رقابية ودورية للتحقق من مطابقة الحدود الميكروبية الواردة في الجدول (٢) من خلال برامج تستهدف بلد المنشأ لغايات ضمان مطابقة المنتج للحدود الميكروبية الواردة في الجدول (٢).

^٣ يجب أن تخلو المنتج من الطفيليات الضارة بالصحة وأطوارها حية أو ميتة (انظر الملحق أ).

^٤ يجب ألا يزيد عدد الطفيليات غير الضارة بالصحة داخل التجميد البطني وأو الأحياء للمنتج على ما هو محدد في الملحق (ب).

^٥ يجب ألا يزيد عدد الطفيليات المعوزة على طفيل واحد لكل كيلوغرام شريطة ألا تزيد نسبة الأسماك المصابة على ٢٠٪ من العينات.

الجدول ٣ - المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات			الحدود الميكروبية CFU/مليتر أو غرام
		ع	ق	م	
البيض الطازج الكامل	سالمونيلا	٥	٥	٥	تخلو لكل ٢٥ غرام
	كيميوباكتري جيجوني	٥	٥	٥	تخلو لكل ٢٥ غرام
	انتروباكترياسي	٥	٢	٢	١٠
البيض السائل المستر المبرد أو المجمد (كامل أو بياض أو مع)	عدد المستعمرات الفوقية	٥	٢	٢	١٠
	انتروباكترياسي	٥	١	١	١٠
	سالمونيلا	٥	٥	٥	تخلو لكل ٢٥ غرام
	كيميوباكتري جيجوني	٥	٥	٥	تخلو لكل ٢٥ غرام
	انتروباكترياسي	٥	٢	٢	١٠
منتجات البيض المخففة (مسحوق البيض)	سالمونيلا	٥	٥	٥	تخلو لكل ٢٥ غرام

الملحق - أ
(تقيسي)
الطفيليات الممرضة

- *Anisakis* spp.
- *Capillaria* spp.
- *Gnathostoma* spp.
- *Pseudoterranova* spp.
- *Dibothriocephalus latus*.
- *Clonorchis*
- *Opisthorchis* spp.
- *Paragonimus* spp.
- *Heterophyes* spp.
- *Echinochasmus*.
- *Diphyllobothrium* spp.
- *Metagonimus* spp.
- *Nanophyetes salminicola*.
- *Eustrongylides* spp.

هذه الوثيقة مشروعة تصويها تم توزيعها لإعطاء الرأي والملاحظات لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل ولا يجوز الرجوع اليه كمواد صفة قياسية أو وثيقة الإرجاع اعتماداً من قبل مجلس الإدارة

الملحق - ب

(تقيسي)

الحدود القصوى للطفيليات غير الضارة بالصحة

الحد الأقصى المسموح به	المنتجات السمكية
٥٠ حويصلة لكل ٤٥,٣٦ كيلوغرام (السمكة بأكملها أو شرائح) وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠٪ من العينات	السماك الأبيض وسماك التوليب وسماك Chubs وسماك Cisnoes وسمك Inconnus
٦٠ حويصلة لكل ١٠٠ سمكة وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠٪ من العينات	أسماك Blue Fin وأسماك الحياة العذبة التي وزنها ٤٥ غرام أو أقل
٦٠ حويصلة لكل ٤٥,٣٦ كيلوغرام (السمكة بأكملها أو شرائح) وبحيث لا تزيد نسبة الأسماك المحتوية على هذه الطفيليات على ٢٠٪ من العينات	الأسماك التي يزيد وزنها على ٤٥ غرام
٣ من الشرائح تحتوي على طفيل واحد أو أكثر يرافقه جيوب صديد	Rose Fish (Red Fish and Ocean Prech)

تحت إشراف وزارة الزراعة والري ولا يجوز الرجوع إليه كمرادفة قياسية أرثوذكسية إلا بعد انقضاءه من قبل مجلس الإدارة

المصطلحات

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تحمل المصطلحات العربية المذكورة أدناه المعنى للمصطلحات الإنجليزية المقابلة لها:

رقم البند	المصطلح العربي	المقابل الإنجليزي
الجدول ١	استافيلوكوكس أوريس	<i>Staphylococcus aureus</i>
الجدول ١	انثروبياكتيرياسي	<i>Enterobacteriaceae</i>
الجدول ١	إيشيريشيا كولاي	<i>Escherichia coli</i>
الجدول ١	إيشيريشيا كولاي O157:H7	<i>Escherichia coli</i> O157:H7
الجدول ١	باسيليس سيريس	<i>Bacillus cereus</i>
الجدول ١	سالمونيللا	<i>Salmonella</i>
الجدول ١	سالمونيللا تايفيموريم	<i>Salmonella typhimurium</i>
الجدول ١	سالمونيللا إنثيريتيديس	<i>Salmonella enteritidis</i>
الجدول ١	عدد المستعمرات الهوائية	Aerobic Plate Count
الجدول ٢	فيبريو باراهيموليتيكس	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
الجدول ١	كلوستريدم بيرفرنجنس	<i>Clostridium perfringens</i>
الجدول ١	كمبينوباكتر جيجوني	<i>Campylobacter jejuni</i>
الجدول ١	ليستيريا مونوسايتوجينيس	<i>Listeria monocytogenes</i>

الملاحظ: إن هذه المواصفة القياسية الأردنية لا يجوز الرجوع إليها كمواد صفة إلزامية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المراجع

- التشريع الأوروبي ٢٠٧٣/٢٠٢٠، المعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ٣٨٠/٢٠٢١، الأسماك المجمدة.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٧١/٢٠٢٣، اللحوم ومنتجاتها - لحوم الأبقار الطازجة (المبردة والمجمدة).
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٨١/٢٠٢٣، الأسماك ومنتجاتها - الأسماك الطازجة المبردة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٠٠/٢٠١٤، الأسماك ومنتجاتها - الأسماك المجمدة.
- التشريع التركي ٥٧/٢٠١١، اللائحة الخاصة بدستور الأغذية التركي - المعايير الميكروبيولوجية.
- القواعد الفنية المألوفة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية الصادرة عن الهيئة القومية المصرية لسلامة الغذاء لعام ٢٠٢١.
- هيئة الغذاء والدواء الأمريكية - دليل سياسة الامتثال (Compliance Policy Guide - CPG)، القسم ٥٤٠، ٥٩٠: الأسماك الطازجة والمجمدة - التلوث بالطفيليات.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية لخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^(١)، الإصدار الثامن، لعام ٢٠١١ وتحديثاته.

التغيير والتحديث، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

(١) ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods