



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٨ ايارب ٢٠٢٥

رقم الوارد: 4566

الرقم: ١٨٧٢١/٢٠٢٥

التاريخ: ١٤٤٧/٠٤/٠٥

الموافق: ٢٨/٠٩/٢٠٢٥

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية 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 ٢٠٢٥/٢-٢٠١٣ الخاصة بالشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للشؤون الصحية وسلامة الغذاء رقم (٢٩).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال شهرين 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

م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت

بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التفتيش
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم الفحص والمتابعة
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
غدير - ٢٠٢٥/٩/٢٤

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

[illegible]



DJS 2013-2:2025

First draft

First edition

ع ت ٢٠١٣-٢٠٢٥

النسخة الأولى

الإصدار الأول

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

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإنشاء المعايير الميكروبية للمواد الغذائية - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١ - المجال	١
٢ - المراجع التقييسية	١
٣ - المصطلحات والتعاريف	١
٤ - الاشتراطات	٢
٥ - طرق أخذ العينات والفحص	٣
٦ - أحكام القبول والرفض	٣
المصطلحات	١٢
المراجع	١٣

الجدول

١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومشتقاتهما	٤
٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومشتقاتهما	٨
٣ - المعايير الميكروبية للبيض ومشتقاته	١١

ولا يجوز الرجوع إليه كمرادف لـ "قائمة أرغنية" إلا بعد اعتباره من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس 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 سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة 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 وفقاً لدليل 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 ٢٠١٣-٢/٢٠٢٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

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

- الجزء ١: الحليب ومنتجاته.
- الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتها.
- الجزء ٣: التوابل والبهارات ومنتجاتها **.

هذا المستند هو مواصفة قياسية أردنية ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

* 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) وعمومها ونواتج أيضها

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 مجموعها أو نواتج أيضها لكل وحدة/وحدات من الكتلة أو الحجم أو المساحة أو التشغيل

٣-٣

خطوة تحليل العينة

خطوة مخبرية تنظم عدد العينات التي يجب تحليلها من المنتج ومستويات القبول أو الرفض وحدود التجاوز وتتضمن هذه الخطوة 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 المهيبة

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 مقاومته 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 المؤلف 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 بالاختيار 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 ويُعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجداول ١ و ٢ و ٣.

٦- أحكام القبول والرفض

١-٦ تعتبر العينات غير مطابقة في الحالات التالية:

١-١-٦ إذا زادت قيمة الحد الميكروبي عن قيمة (ص) في وحدة أو أكثر من وحدات العينة (ع).

٢-١-٦ إذا كان عدد وحدات العينة المقبولة حداً أعلى من قيمة (ق) المحددة في خطة تحليل العينة.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام أو سنتيمتر مربع ^(١)
				ع	ق	م ص
اللحوم الطازجة						
اللحم المفروم (اللحوم الخشنة والدواجن) الطازج (المبرد/المجمد)	عدد المستعمرات الهوائية ^(٢)	٥	٢	١٠ × ٥	١٠ × ٥	
	انتروباكتيرياسي ^(٣)	٥	٢	١٠	١٠	
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	استافيلوكوكس أوريس ^(٤)	٥	٢	١٠	١٠	
	كلوستريديوم برفرنجنس ^(٥)	٥	٢	١٠	١٠	
اللحوم الطازجة عدا الدواجن (المبردة/المجمدة) كاملة - أنصاف ذبائح - قطع مع أو بدون عظم	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	
لحوم الدواجن الطازجة (المبردة/المجمدة) كاملة - أنصاف ذبائح - قطع مع أو بدون عظم	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	سالمونيلا تايفيموروم	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	سالمونيلا إنتيريديس	٥	١	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	كمبيلوباكتري جيجوني (للدواجن المبردة فقط)	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
اللحوم المعبأة تحت التفريغ	إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠	١٠	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠	

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام أو سنتيمتر مربع (-)
				ع	ق	م ص
اللحوم منزوعة العظم ميكانيكياً	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
اللحوم غير المطبوخة المقطع (المبردة/ المجمدة) مع الصويا أو المنقوعة في المبردة مثل: منتجات الكبة، كرات اللحم، السجق المطبوخ، غنم البرجر، ... إلخ	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٣	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠ × ٥	١٠	١٠
	كلوستريديا بيرفرينجس	٥	٢	١٠	١٠	١٠
أجزاء قابلة للأكل من الذبيحة (مبردة/ مجمدة) مثل الكبد، القلب، الحصى، الكلاوي، القوانص، ... إلخ	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
المعدة والأمعاء الطازجة من الذبيحة (المبردة/ المجمدة)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	إيشيريشيا كولاي	٥	١٠	١٠	١٠	١٠
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠	١٠
اللحوم المجهزة و/أو المصنعة غير المعاملة حرارياً						
اللحوم المتخمرة (مثل السجق المتخمّر، ... إلخ)	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	ليستيريا مونوسايتوجنس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تمة)

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام أو ستيمتر مربع (١)
				ع	ق	م
هذه الوثيقة مشروعة للحوم المقددة (تتميل المملحة) و/أو المجففة و/أو المدخنة مثل البسطرمة، ... إلخ (وليسه إتيعاء للرأي والملاحظة)	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	عدد المستعمرات اللاهوائية المختزلة للكبريت (كلوستريديم بيرفرنجنس)	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	باسيلس سيريس (تفحص للبسطرمة فقط)	٥	٢	١٠	١٠	١٠
منتجات اللحوم المجهزة والمصنعة والمحضرة و/أو المعاملة حرارياً						
منتجات اللحوم المعاملة حرارياً (مثل السحق، كرات اللحم، ... إلخ)	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
منتجات اللحوم المطبوخة المجمدة (تحتاج للتسخين قبل الأكل) مثل: الوجبات المجمدة الجاهزة، البرجر، لفائف لحم الدجاج/الرومي، قطع الدجاج المغلفة بالخيزر المطحون وما شابه	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	كميلوباكتري جيجوني	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥		١٠	١٠	١٠
منتجات اللحوم المعبأة المعقمة في عبوات محكمة الإغلاق	فحص التحضين (٣٠ - ٣٧°س) لمدة (١٠ - ١٤ يوم) و (٥٠ - ٥٥°س) لمدة (٥ - ٧ أيام)	٥	صفر			
	عدد المستعمرات اللاهوائية	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمه)

الحدود الميكروبية cfu / غرام أو ستيمر مربع		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
م	ص	ق	ع		
١٠ × ٥	١٠ × ٥	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	لحم الدواجن المملحة و/أو المدخنة مثل: المرتديلا، 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	
٢١٠ × ٥	٢١٠ × ٥	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	٢	٥	باسيلس سيريس	
٢١٠	٢١٠	٢	٥	كلوستريديم بيرفرنجنس	لحم الدواجن المعامل بالتمليح مع/أو التدخين - منتجات الدجاج في صورة مرتديلا - فرانكفورتر - ديك رومي - صدر الديك الرومي المدخن، إلخ ...
١٠	١٠	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	كامبيلوباكتر جيجيني	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
٢١٠	٢١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	٢	٥	باسيلس سيريس	شوربة اللحم والدجاج (المركزة، البودرة)
٢١٠	٢١٠	٢	٥	كلوستريديم بيرفرنجنس	
١٠	١٠	١	٥	عدد المستعمرات الهوائية	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	
٢١٠	٢١٠	١	٥	انتريوباكتيريا	
٢١٠	٢١٠	١	٥	كلوستريديم بيرفرنجنس	
٢١٠	٢١٠	١	٥	باسيلس سيريس	

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات		الحدود الميكروبية	
		ع	ق	م	ص
منتجات ومركزات البروتين المشتقة من لحوم الدواجن	سالمونيلا	٥	صفر	٢٥	٢٥
	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	٢٥	٢٥
	استافيلوكوكس أوريوس	٥	٣	٢١٠	٢١٠
	كلوستريديوم بيرفرينجنس	٥	٢	٢١٠	٢١٠
أطعمة الدجاج واللحوم المعلبة تحت الظروف العادية	سالمونيلا	٥	صفر	٢٥	٢٥
	كامبيلوباكتري جيجوني	٥	صفر	٢٥	٢٥
	استافيلوكوكس أوريوس	٥	١	١٠	٢١٠
	كلوستريديوم بيرفرينجنس	٥	٢	١٠	٢١٠

١٠ CFU: وحدة مكونة للمستعمرة
 (١) يقاس الحد بالستيمتر المربع في حالة اللحوم الحمراء فقط
 (٢) لا يسري هذا المعيار على اللحم المقروم على مستوى البيع بالتجزئة عندما يكون اللحم الافتراضي للمنتج أقل من ٢٤ ساعة اختيارية
 (٣) في حالة اللحم المقروم المجمد والدواجن المجمدة
 (٤) تفحص في حالة احتواء المنتج على الأرز أو دقيق الذرة

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات		الحدود الميكروبية	
		ع	ق	م	ص
الأسماك الطازجة المجمدة (١)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠
	إيشيريشيا كولاي	٥	صفر	٢٥	٢٥
	O157:H7	٥	صفر	٢٥	٢٥
	فيبريو باراهيموليتيكس	٥	صفر	٢٥	٢٥
	سالمونيلا	٥	صفر	٢٥	٢٥

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

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية cfu / ١٠ غرام	
		ع	ق	م	ص		
الأسماك المجمدة	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠		
	فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	١٠	١٠		
	إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠	١٠ x ٥		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠		
	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
الأسماك المدخنة مثل: السالمون، الرنجة (الهيرنج)، ... إلخ - سواء الأنواع التي تُطهى قبل الأكل أو التي تُؤكل دون طهي	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٣	١٠	١٠		
	إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠	١٠ x ٥		
	فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	١٠	١٠		
	ليستيريا مونوسايتوجنس	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠		
الأسماك المملحة والمخللة	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠		
	كلوستريديا بيرفرنجنس	٥	١	١٠	١٠		
	إيشيريشيا كولاي	٥	صفر	١٠	-		
الرخويات الطازجة (مثل: المحار، بلع البحر، ... إلخ)، وأسيات الأرجل (مثل: الحبار، الأخطبوط، ... إلخ) والبطنقيات (مثل: الحلزون، ... إلخ)	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	فيبريو باراهيموليتكس	٥	١	١٠	١٠		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠		
القشريات الطازجة (مبردة أو مجمدة) مثل: الروبيان، القريدس، جراد البحر (الكرنند)، سرطان البحر، ... إلخ	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	ليستيريا مونوسايتوجنس	٥	صفر	١٠	١٠	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	فيبريو باراهيموليتكس	٥	١	١٠	١٠		

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

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام
		ع	ق	م	ص	
القشريات والرخويات المطبوخة (المبردة أو المجمدة)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	ليستيريا مونوسيتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠	
	فيبريو باراهيموليتيكس	٥	١	١٠	١٠	
الأغذية البحرية المجمدة - الأسماك أو البروتينات المجمدة	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام		
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠	
	فيبريو باراهيموليتيكس	٥	١	١٠	١٠	
	إيشيريشيا كولاي	٥	٢	١٠	١٠ x ٥	
منتجات الأسماك والرخويات والقشريات (المبردة أو المجمدة) المغلفة بكسر الخبز (شرايح أو فطائر أو أصابع)	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٣٥ غرام		
	فيبريو باراهيموليتيكس	٥	١	١٠	١٠	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠	
	إيشيريشيا كولاي	٥	٢	١٠	١٠	
الكافيار	سالمونيلا	٥		تخلو لكل ٢٥ غرام		
	فيبريو باراهيموليتيكس	٥	١	١٠	١٠	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠	
المعلب من: الأسماك ومنتجاتها، والقشريات، والرخويات، والشموكيات	فحص التحضين (٣٠ - ٣٧°س) لمدة (١٠ - ١٤ يوم) و (٥٠ - ٥٥°س) لمدة (٥ - ٧ أيام)	٥	صفر			

cfu : وحدة مكونة للمستعمرة

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

الجدول ٣ - المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته

الحدود الميكروبية cfu / مليلتر أو غرام		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	البيض الطازج الكامل
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	كمبيلوباكتري جيجوني	
٢١٠	١٠	٢	٥	انتريوباكتيرياسي	
٩١٠	٩١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	البيض السائل المبستر المبرد (كامل أو بياض أو مع)
٢١٠	١٠	١	٥	انتريوباكتيرياسي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	كمبيلوباكتري جيجوني	منتجات البيض المجففة (مسحوق البيض)
٢١٠	١٠	٢	٥	انتريوباكتيرياسي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
٩١٠	٩١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	مسحوق البودينج بالبيض
٢١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريجينيس	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	

(١) cfu: وحدة مكونة للمستعمرة

هذا الوثيقة مشروع نصيحتنا تم توزيعه بعد التوافق مع الرأي والملاحظات
 تم توزيعه في جميع الجهات المختصة
 لا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

المراجع

- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٢٠٢٠، المعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- 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 ٢٨١٥٥/٢٠١١، اللائحة الخاصة بدستور الأغذية التركي - المعايير الميكروبيولوجية.
- القواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية الصادرة عن الهيئة القومية المصرية لسلامة الغذاء لعام ٢٠٢١.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^(١)، الإصدار الثامن، لعام ٢٠١١ وتحديثاته.

ننقل هذا العرض الترويجي والتسويقي ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أرثية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

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