



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



البنسبة القياسية
٢٠٢٤-١٩٩٩

الرقم: م / عام / 25806

التاريخ: 01 / 06 / 1446 هـ

الموافق: 03 / 12 / 2024 م

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 ٢٠٢٤/١-٢٠١٣ الخاصة بالشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ١: الحليب ومنتجاته، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للشؤون الصحية وسلامة الغذاء رقم (٢٩).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافاتنا 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 التقييم
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم الفحص والمتابعة
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
غدير - ٢٠٢٤/١١/٢٧



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الهيئة القومية
للمواصفات والمقاييس
٢٠٢٤-١٩٩٩

الرقم: م / علم / 25806

التاريخ: 01 / 06 / 1446 هـ

الموافق: 03 / 12 / 2024 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ١: الحليب ومنتجاته
أمين اللجنة الفنية: م. نجلاء أحمد

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	١٠	غرفة تجارة الأردن
٢	وزارة الزراعة	١١	غرفة تجارة عمان
٣	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	١٢	غرفة صناعة الأردن
٤	أمانة عمان الكبرى	١٣	غرفة صناعة عمان
٥	الجمعية العلمية الملكية	١٤	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة
٦	النقابة العامة لتجار المواد الغذائية		
٧	نقابة المهندسين الزراعيين		
٨	القيادة العامة للقوات المسلحة الأردنية - الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة		
٩	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك		

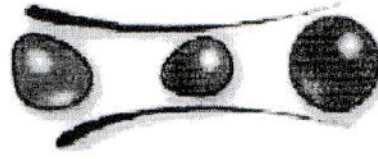
المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة / مدير مديرية التفتيش
نسخة / رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة / رئيس قسم الفحص والمتابعة
نسخة / أمين اللجنة الفنية
غدير - ٢٠٢٤/١١/٢٧

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٤/١-٢٠١٣		عنوان المشروع: الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ١: الحليب ومنتجاته		
اسم اللجنة الفنية: الشؤون الصحية وسلامة الغذاء		أمين اللجنة الفنية: م. نجلاء أحمد		
تاريخ التعميم: ٢٠٢٤/١٢/١		آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/٢/١		
الرقم	نوع الملاحظة			رأي اللجنة الفنية
	هيكلية وصياغية	فنية	عامة	
النتيجة النهائية للتصويت:				
<input type="checkbox"/> موافقة (لا توجد ملاحظات).				
<input type="checkbox"/> موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.				
<input type="checkbox"/> عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.				
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.				
الجهة القائمة بالتصويت:		التاريخ:		
اسم الشخص المسؤول:				



DJS 2013-1:2024

First draft

First edition

ع ت ٢٠١٣-٢٠٢٤/١

النسخة الأولى

الإصدار الأول

مشروع تصويت

(إعداد)

الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

الجزء ١: الحليب ومنتجاته

Hygiene affairs and food safety – Microbiological criteria for foodstuffs

Part 1: Milk and its products

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم تولى تجهيزه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك
على من يطلع عليها أن لا يجوز الرجوع إليها كمواد صفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	المجال
١	المصطلحات والتعاريف
٢	٣- الاشتراطات
٣	٤- أحكام القبول والرفض
٦	المصطلحات
٧	المراجع

الجداول

٣	الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحليب ومنتجاته
---	--

معرضة للتغير والتغيير ولا يجوز الرجوع إليه كمواد صفة قياسية أو حثية إلا بعد اخطائه من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للترقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً 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.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل للعمل الفني لمديرية الترقييس 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 ٢٠١٣-٢٠٢٤/١ الخاص بالشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ١: الحليب ومنتجاته، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠١٣-٢٠٢٤/١، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

المجلس الوطني للمواصفات القياسية الأردنية
الهيئة العامة للمواصفات القياسية الأردنية
الإدارة العامة للمواصفات القياسية الأردنية
الهيئة العامة للمواصفات القياسية الأردنية
الإدارة العامة للمواصفات القياسية الأردنية
الهيئة العامة للمواصفات القياسية الأردنية
الإدارة العامة للمواصفات القياسية الأردنية

الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

الجزء ١: الحليب ومنتجاته

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالمعايير الميكروبية للحليب ومنتجاته حسب الجدول ١.

٢- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٢

الأحياء الدقيقة

البكتيريا والفيروسات والخمائر والأعفان والطحالب والطفيليات وحيدة الخلية (protozoa) والطفيليات متعددة الخلايا (كالدود) وسمومها ونواتجها أيضاً

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

٢-٢

المعايير الميكروبية

هي 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 أيضاً لكل وحدة/وحدات الكتلة أو الحجم أو المساحة أو التشغيل

٣-٢

خطة تحليل العينة

خطة مخبرية تنظم عدد العينات (ع) 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 يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا تزيد عن قيمة (ص).

م: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.

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

٤-٢

وحدة العينة

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

٥-٢

العينة المعيبة

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

٦-٢

العينة المركبة

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

٧-٢

القبول الحدي

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

٣- الاشتراطات

٣-١ تلغي هذه المواصفة القياسية الأردنية الاشتراطات الميكروبية الوارد ذكرها في المواصفات القياسية الأردنية والقواعد

الفنية الأردنية ذات العلاقة بقطاع الحليب ومنتجات الحليب الصادرة قبل تاريخ اعتماد هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٣-٢ تطبق هذه المواصفة القياسية الأردنية على الحليب ومنتجاته التي سيتم تقييسها (إعدادها) بعد اعتماد هذه

المواصفة، أو المنتجات الجديدة ذات العلاقة بقطاع الحليب ومنتجاته التي لا توجد لها مواصفات قياسية أردنية أو قواعد

فنية أردنية، وتم ذكرها في بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٣-٣ تتأثر نتائج الفحص الميكروبي للأحياء الدقيقة بطريقة الفحص المتبعة، لذا ينبغي أن تقوم المختبرات باستخدام

طرق مرجعية تم التحقق والتثبت منها، كما ينبغي توثيق هذه الطرق في تقرير الفحص وتقدير نسبة الإرتياب للنتائج.

٣-٤ يُجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى (ص) الواردة في

الجدول ١ تعتبر انبعاث مخالفة، ولدى إعادة فحص الصنف يتم الاختبار على عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات

وتفحص كل على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

٣-٥ تخضع الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١ للمراجعة والتعديل عند الحاجة بحيث يؤخذ 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.

٤- أحكام القبول والرفض

٤-١ تعتبر العينات غير مطابقة في الحالات التالية:

٤-١-١ إذا زادت قيمة الحد الميكروبي عن قيمة (ص) في وحدة أو أكثر من وحدات العينة (ع).

٤-١-٢ إذا كان عدد وحدات العينة المقبولة حداً أعلى من قيمة (ق) المحددة في خطة تحليل العينة.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحليب ومنتجاته

الحدود الميكروبية cfu / مليلتر أو غرام	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ق	ع		
١٠	١٠	١	٥	الحليب الخام
٥	١ >	٢	٥	حليب مبستر (منكه أو غير منكه)
-	-	-	-	الحليب المعامل بالحرارة الفائقة UHT (٣)، الحليب المعقم، الحليب المكثف (المحلى أو غير المحلى)، الحليب المبخر (المنكه أو غير المنكه)
٢١٠	١٠	١	٥	خمائر وأعفان
-	صفر	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي
-	صفر	صفر	٥	سالمونيلا ج
تخلو لكل ٢٥ غرام	صفر	صفر	٥	سالمونيلا
٢١٠	١٠	٢	٥	استافيلوكوكس أوريس
-	٥٠	صفر	٥	العدد الكلي للبكتيريا
١٠	١٠	١	٥	خمائر وأعفان
٢٠	١٠	١	٥	انتيروباكتيرياسي
-	صفر	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي
-	١٠	صفر	٥	استافيلوكوكس أوريس

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحليب ومنتجاته (تمة)

الحدود الميكروبية cfu / ^(١) /مليتر أو غرام		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		
١٠	١٠ × ٥	١	٥	العدد الكلي للبكتيريا	القشدة المبسترة (بيكهة أو دون نكهة)
٢١٠	٢٠	١	٥	خمائر وأعفان	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
٢٠	١٠	١	٥	انتيروباكتيرياسي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
-	صفر	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	اللبنة
١٠	١٠	٢	٥	العدد الكلي للبكتيريا	الحليب المجفف (كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئياً أو كلياً)، الشرش (مجفف أو مكثف) والكازينات
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
٩,٨	٣ >	٢	٥	انتيروباكتيرياسي	
-	٥٠	صفر	٥	العدد الكلي للبكتيريا الهوائية	الحليب المبخر غير المعلب، القشدة المنخمرة (غير المعاملة حرارياً بعد التخمر)
٢٠	١٠	١	٥	انتيروباكتيرياسي	
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	الأجبان الجافة ونصف الجافة والجبن الطري (المصنوع من الحليب المبستر) والأجبان البيضاء المغلية
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
٢١٠	٢٠	١	٥	انتيروباكتيرياسي	
-	صفر	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	الجبن المطبوخ (المعامل) غير المعبأ في عبوات معدنية
تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالونيلا	
٢١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحليب ومنتجاته (تمة)

الحدود الميكروبية cfu / ^١ / مليلتر أو غرام	العينات				الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
	ص	م	ق	ع		
	٢١٠	١٠	٢	٥	انتيروباكترياسي	المثلجات الغذائية (أيس كريم) تحتوي على المكسرات، المثلجات الحليبية، المثلجات المائية، مخاليط الأيس كريم الخفيفة، مخاليط الحليب المبردة ومخاليط الأيس كريم المبردة (ميلك شيك)
	تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
	تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
	تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	انتيروباكترياسي	الأغذية المبردة التي أساسها الحليب الجاهزة للاستهلاك المباشر مثل البودينج، الكاسترد ... إلخ
	تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
	تخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
	٢١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
						١ ^١ cfu: وحدة مكونة للمستعمرة
						٢ ^٢ UHT: المعاملة بالحرارة الفائقة
						٣ ^٣ تفحص في حال إضافة نكهة أو قطع

الهيئة العامة للغذاء والدواء
الأحياء الدقيقة
الهيئة العامة للغذاء والدواء
الأحياء الدقيقة
الهيئة العامة للغذاء والدواء
الأحياء الدقيقة

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	أعفان	molds
الجدول ١	التهروباكتيرياسي	<i>Enterobacteriaceae</i>
الجدول ١	إيشيريشيا كولاي	<i>Escherichia coli</i>
الجدول ١	خمائر	yeast
الجدول ١	سالمونيلا	<i>Salmonella</i>
الجدول ١	العدد الكلي للبكتيريا	total plate count
الجدول ١	ليستيريا مونوسايتوجينيس	<i>Listeria monocytogenes</i>
الجدول ١	معاملة بالحرارة الفائقة	Ultra-High Temperature (UHT)
الجدول ١	وحدة مكونة للمستعمرة	colony-forming unit (cfu)

الإدارة العامة للغذاء والدواء
 وزارة الصحة والتغذية
 عمان، الأردن
 لا يجوز الرجوع إليه كمواد صفة قياسية أردنية إلا بعد اخطاه من قبل مجلس الإدارة

المراجع

- التشريع الأوروبي ٢٠٧٣/٢٠٠٥، المعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠١٥، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الإماراتية ١٠١٦/٢٠١٧، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المشروع النهائي للمواصفة القياسية الخليجية ١٠١٦/٢٠٢٢، المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية التركية ٢٨١٥٧/٢٠١١، اللائحة الخاصة بدستور الأغذية التركي - المعايير الميكروبيولوجية.
- المواصفة القياسية السورية ٢١٧٩/٢٠٠٧، الاشتراطات الخاصة بالأحياء الدقيقة الواجب تحققها في المنتجات الغذائية.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF^(١)، الإصدار الثامن، لعام ٢٠١١ وتحديثاته.

الراي والملاحظات التي قد عرضة للتغيير والتنسيق، ولا يجوز الرجوع اليه كمرادفة قياسية أو نهائية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة