

DJS 2013-2:2025

First draft

First edition

ع ت ۲۰۱۳-۲/۵۲۰۲ النسخة الأولى الإصدار الأول

مشروع تصويت (إعداد)

المعايير اللحوم ومنتجاته ... food safety – Microbiological

Part 2: Meat and its products (إعداد) الشؤون الصحية وسلامة الغذاء _ المعايير الميكروبية للمواد الغذائية

Hygiene affairs and food safety – Microbiological criteria for foodstuffs

مؤسسة المواصفات والمقاييس المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

	المقدمة
1	١ – المجال
1	- m
1	٣-٩ الصطلحات والتعاريف
7	٤ – الاشتراطات
٣	
٣	٦- أحكام القبول والرفض
17	
17	المراجع
	الجداول الجداول
	الجدول ١ ـ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومُنتُّجَاهِم
رومنتجاتهما ۸	الجدول ٢ ـ المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية الجدول ٣ ـ المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته
11	الجدول ٣ ـ المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته
io Jan Jin is is o still set of his in a sti	
·•)`	

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 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 الْإِمْكِانِ وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تتم هيكلة وكنواغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢٠٠٥/١، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواضفات القياسية الأردنية *.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للشؤون الصحية وسلامة الغذاء ٢٩ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٢-٢ الخاص ﴿ بِالشؤون الصحية وسلامة الغذاء _ المعايير الميكروبية للمواد الغذائية، الجزء ٢: اللحوم ومنتجاتما، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠١٥-٢٠/٦، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٠٠٠ ﴿ رُودِ ٢ وتعديلاته.

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

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

أ قيد التعديل.

^{**} قيد الإعداد.

الشؤون الصحية وسلامة الغذاء _ المعايير الميكروبية للمواد الغذائية المؤون الصحية وسلامة الغذاء _ المحوم ومنتجاتها

١ – المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالمعايير الميكروبية للحوم ومنتجاتها.

٢ - المُرَّالَجِعِ التقييسية

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

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء هوالدواء 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:

1-4

الأحياء الدقيقة

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

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

7-4

المعايير الميكروبية

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

ع ت ۲۰۱۳–۲/۵۲۰۲

7-7

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 القصى عدد من وحدات العينة يسمح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

م: مستُولِي الحد الميكروبي المقبول به في وحدة العينة.

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

2-4

وحدة العينة

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

0-4

العينة المعيبة

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

7-7

العينة المركبة

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

٧-٣

القبول الحدي

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

۸-۳

اللحم الطازج

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

٤ - الاشتراطات

١-٤ 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 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.

٤-٣ 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 أخذُ ٱلعِينات والفحص

٥-١ طرق أخذ العيناتُ ﴿

يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ متعديلاتها، بالإضافة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٥-٢ طرق الفحص

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

٥-٢-٢ يُجرى الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجداول ١ و٢ و٣ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما ورد في الجداول ١ و٢ و٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجداول ١ و٢ و٣.

٦- أحكام القبول والرفض

١-٦ تعتبر العينات غير مطابقة في الحالات التالية:

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

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

الجدول ١ ـ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما

	الحدود الم cfu ⁽⁾ / غرام مربع	ينات	الع	الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		-يو
				اللحوم الطازجة	
° × • 1	°\·×°	٢	0	عدد المستعمرات الهوائية ^{ج)}	پنو ^د و ع ^ک لا
۳۱.	۲,٠	٢	0	انتيروباكتيرياسي ^{د)}	. \$ P
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	اللحم المفروم (اللحوم الحُمْرَاعِ والدواجن)
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	إيشيريشيا كولا <i>ي</i> O157:H7	الطازج (المبرد/المجمد) في الطازج
۳۱.	۲۱.	٢	0	استافيلوكوكس أوريس ^{م)}	: j. i.j. i.j. i.j. i.j. i.j. i.j. i.j.
۳۱.	۲۱.	۲	٥	گرکلوستردیم بیرفرنجنس ^{د)}	
٦١.	٠١.	۲	0	عدد المستعمرات الهوائية	اللحوم الطازجة عدا الدواجن (المبردة/المجمدة)
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ايشيريشياً كولاي O157:H7	كاملة – أنصاف ذبائح – قطع مع أو بدون
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	عظم
٦١.	٠١.	۲	\$ P.	عدد المستعمرات الهوائية	
۲۵ غرام	تخلو لكل	م صفر	0	إيشيريشيا كولا <i>ي</i> O157:H7	
۲۵ غرام	تخلو لكل	, Arriver	0	سالمونيلا تايفيميوريم	لحوم الدواجن الطازجة (المبردة/المجمدة) كاملة
۲۵ غرام	مجمعتم لكل	1	0	سالمونيلا إنتيريتيديس	— أنصاف ذبائح — قطع مع أو بدون عظم
۲۵ غرام	تخلو لگلل	صفر	٥	كمبيلوباكتر جيجوني (للدواجن المبردة فقط)	
٢٥ تعراق	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	
۲۱.	١.	٣	0	إيشيريشيا كولاي	اللحوم المعبأة تحت التفريغ
۳۱.	۲,٠	۲	٥	استافيلوكوكس أوريس	

الجدول 1 _ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاهما (تتمة)

لبكروبية	الحدود الم						
	cfu أ / غرام أو سنتيمتر		العب				
) ر				الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية		
ص	<u> </u>	ق	ع				
	°1.×0				٠,٠		
		۲	0	عدد المستعمرات الهوائية			
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	اللحوم منزوعة العظم ميكانيكياً		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7	i je je je do na		
٧١.	٦١.	٣	0	عدد المستعمرات الهوائية	2 00 x 1 2 2		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	اللحوم غير المطبوخة القطع/الفيرومة		
۲٥ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي	(المبردة/المجمدة) مع الصويا أو المنقوعة والمبهرة		
	1			O157:H7	مثل: منتجات الكبة، كرات اللحم، السجق ﴿		
۳۱.	° × • / °	۲	0	استافيلوكوكس أوريس	الطازج، لحم البيرجر، إلخ		
۳۱.	۲).	٢	0	كلوسترديم بيرفرنجنس			
٦١.	٠١.	٢	o	عدد المستعمرات الهوائية	أجزاء قابلة للأكل من الذبيحة (مبردة/مجمدة)		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0 .	سالمونيلا كالمرجوج	مثل الكبد، القلب، الخصى، الكلاوي، القوانص، إلخ		
٦١.	٠١.	۲	93.3	عدد المستعمرات الهوائية			
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	50	سالمونيلا	المعدة والأمعاء الطازجة من الذبيحة		
۲۱.	١.		0	إيشيريشيا كولاي	(المبردة/المجمدة)		
۳۱.	۲۱۰	۲ (څخ	٥	استافيلوكوكس أوريس			
	اللحوم المجهزّة و/أو المصنّعة غير المعاملة حرارياً						
و ۲ غرام	تخلو لكُل	صفر	٥	سالمونيلا			
٢٥ عرام	تخلو لكل	صفر	٥	ليستريا مونوسايتوجنيس	اللحوم المتخمرة (مثل السجق المتخمر،		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	إيشيريشيا كولاي O157:H7	اِڂ)		

الجدول 1 _ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

أو سنتيمتر ب)	الحدود المي cfu أ/ غرام مربع	بنا <i>ت</i> ق		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	۴,		٤	í (():1:1:1	· P,
٤١٠	۲۱.	۲	0	استافيلوكوكس أوريس	, distribution
۳۱.	۲۱.	۲	0	عدد المستعمرات اللاهوائية المختزلة للكبيريت (كلوسترديم بيرفرنجنس)	اللحوم المقددة (ترشيمل المملحة) و/أو المجففة
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	سالمونيلا	و/أو المدخنة مثلُ (البسطرمة، إلخ
۳۱.			o	باسيلس سيريس (تفحص للبسطرمة فقط)	The sign of the state of the st
		حرارياً	/أو المعاملة	حوم المجهّزة والمصنّعة والمحضّرة و	منتجات اللَّه
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	م سالمونيلا (م.	منتجات اللحوم المعاملة حرارياً (مثل السجق،
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ليستريا مُؤْثِوِسايتوجنيس	كرات اللحم، إلخ)
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا للجر	
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	كمبيلوباكتر جيجوني كجر	منتجات اللحوم المطبوخة المجمدة (تحتاج
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	07.3	ليستريا مونوسايتوجنيس	للتسخين قبل الأكل) مثل: الوجبات المجمدة الجاهزة، البيرجر، لفائف لحم الدجاج/الرومي،
٤١٠	۳۱.	1	0	استافيلوكوكس أوريس	قطع الدجاج المغلفة بالخبز المطحون وما شابه
۳۱.	۲,٠	A STANKE OF THE	0	كلوسترديم بيرفرنجنس	
<u>ي</u> نځ نځر	- Lung 200 30. 70. 70. 70. 70. 70. 70. 70. 70. 70. 7	صفر	o	فحص التحضين (٣٠ - ٢٤ ٣٧°س) لمدة (١٠ – ١٤ يوم) و (٥٠ – ٥٥ °س) لمدة (٥ – ٧ أيام)	منتجات اللحوم المعبأة المعقمة في عبوات محكمة الإغلاق
٢٥ غرام دري	تخلو لكل	صفر	0	عدد المستعمرات اللاهوائية	

الجدول 1 _ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

ک و بية	الحدود المب				
روایی روایی / (cfu) خرام أو سنتیمتر		ينات	ال		
	مربع			الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
		*			
ص	م	ق	ع		
0 × • 1 ^r	°\·×°	٣	٥	عدد المستعمرات الهوائية	; 3 d
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	إيشيريشيا كولا <i>ي</i> O157:H7	in Contraction of the Contractio
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	مريخ اللحوم المملحة و/أوَّ للدخنة مثل: المرتديلا،
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	ليستريا مونوسايتوجنيس	اللحوم المملحة و/أَوْ اللهدخنة مثل: المرتديلا، الْخُوْ ﴿ وَهُمْ اللَّهُ اللَّ
"\ · × 0	* 1 · × o	۲	٥	استافيلوكوكس أوريس	
۳۱.	۲۱.	۲	0	باسيلس سيريس	, Sizania na
۳۱.	۲,٠	٢	0	﴿ كلوسترديم بيرفرنجنس	ý.
٠١.	٤١٠	٣	0	عُدُلاً المستعمرات الهوائية	
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	ساگونیلا ۵	
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	كمبيلوباكتر جيجوني	لحم الدواجن المعامل بالتمليح مع/أو التدخين
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0 .	ليستريا مونوسايتوجنيس جمجر	– منتجات الدجاج في صورة مرتديلا – فرانكفورتر – ديك رومي – صدر الديك
٤١٠	۳۱.	۲	() () () () () () () () () ()	استافيلوكوكس أوريس	الرومي المدخن، إلخ
۳۱.	۲۱.	Y	0	باسيلس سيريس	
۳۱.	۲۱.	, 10 7 Y	0	كلوسترديم بيرفرنجنس	
٠١٠	1.	١	o	عدد المستعمرات الهوائية	
۲۵ غرام	تخلوظكيل	صفر	0	سالمونيلا	
في غرام	مين تخلو لکل ^ج	صفر	o	إيشيريشيا كولاي	شوربة اللحم والدجاج (المركزة، البودرة)
10) 2th .	١.	١	o	انتيروبا كتيرياسي	سوره المفظم والمدافع (التركود البودو)
۳۱.	۲۱.	١	o	كلوسترديم بيرفرنجنس	
٤١٠	۳۱.	١	0	باسيلس سيريس ^{و)}	

الجدول ١ ـ المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاهما (تتمة)

أو سنتيمتر	الحدود المي cfu ⁽⁾ / غرام مربع	بنات	الع	الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	٩	ق	ع		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	:. Sol. Web. Sol. So
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ليستريا مونوسايتوجنيس	منتُجُون ومركزات البروتين المشتقة من المشتقة من اللحوم/الدواجن
۳۱.	۲۱.	٣	0	استافيلوكوكس أوريس	م اللحوم/الدواجن المريخ
۳۱.	۲۱.	۲	0	كلوسترديم بيرفرنجنس	څخو پې د پې
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	No Jan
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	كمبيلوباكتر جيجوني	أطعمة الدجاج واللحوم المعبأة تحت التفريخ
۳۱.	۲۱.	١	0	استافيلوكوكس أوريس	اطعمه الدجاج واللحوم المعباه حت التقريعي.
۲۱.	١.	۲	0	و کلوستردیم بیرفرنجنس	

^{&#}x27; cfu: وحدة مكونة للمستعمرة

الجدول ٢ ـ المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاهما

ليكروبية / غرام	الحدود الم	العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
چ کی	් අ	ق	ع		
10 2 July 1 .	٠١٠	۲	o	عدد المستعمرات الهوائية	
۲۰ غرام	تخلو لكل	صفر	0	إيشيريشيا كولا <i>ي</i> O157:H7	الأسماك الطازجة المبردة ^{ب)}
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	فيبريو باراهيموليتكس	, ,
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	

^{ب)} يقاس الحد بالسنتيميتر المربع في حالة اللحوم الحمراء فقط

ع) لا يسري هذا المعيار على اللحم المفروم على مستوى البيع بالتجزئة عندما يكون العمر الافتراضي للمنتج أقل من ٢٤ ساعة

د) اختياري

ه) في حالة اللحم المفروم المبرد والدواجن المبردة

^{و)} تفحص في حالة احتواء المنتج على الأرز أو دقيق الذرة

الجدول ٢ ـ المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاهما (تتمة)

لميكروبية	الحدود ا.	العينات			
/ غرام	cfu ^{أ) /} غوام		العيد	الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	٩	ق	ع		
٦١.	٠١.	۲	0	عدد المستعمرات الهوائية	. B
۳۱.	۲).	صفر	0	فيبريو باراهيموليتكس	مرة الموجود المرابع ا
۰ × ۰ ۲	١.	٣	0	إيشيريشيا كولاي	الأسماك المجمدة
٤١٠	۳۱.	١	0	استافيلوكوكس أوريس	\$\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2}\frac{1}{2
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	ast basis
٦١.	٠١٠	٣	0	عدد المستعمرات الهوائية	
° × • / °	١.	٣	٥	إيشيريشيا كولاي	الأسماك المدخنة مثل: السالمون، الرنجة عنز
۴۱.	۲۱.	صفر	o	المجافز فيبريو باراهيموليتكس	(الهيرنج)، إلخ – سواء الأنواع التي تُطهى
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ليستيريا مونوسايتوجنيس	قبل الأكل أو التي تُؤكل دون طهي
٤١.	۳۱.	۲	o	استافيلوكوكس أوريس	
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا 💍 🤆 ج	
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0 4	فيبريو باراهيموليتكس	الأسماك المملحة والمخللة
۲۱.	١.	١	500	استافيلوكوكس أوريس	
٤١٠	۲۱.	1 3 22	o	كلوسترديم بيرفرنجنس	
-	١.	صفر کی	٥	ايشيريشيا كولاي	الرخويات الطازجة ^{ب)} : ثنائيات الصدفة (مثل:
	^{. دو} تخلو لکل	صفر	0	سالمونيلا	المحار، بلح البحر، إلخ)، رأسيات الأرجل (مثل: الحبار، الاخطبوط، إلخ)
٣١٠ خ		١	o	فيبريو باراهيموليتكس	والبطنقدميات (مثل: الحلزون، إلخ)
12/2/2019	۲۱.	۲	0	استافيلوكوكس أوريس	*(
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	القشريات الطازجة (مبردة ^{ب)} أو مجمدة) مثل: الروبيان، القريدس، جراد البحر (الكركند)،
, ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ليستيريا مونوسايتوجنيس	الروبيات العربيات البحر، إلخ سرطان البحر، إلخ
۳۱.	۲۱.	١	٥	فيبريو باراهيموليتكس	

الجدول ٢ ـ المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاهما (تتمة)

	الحدود الميكروبية بنات cfu أ/ غرام		الع	الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية	
ص	۶	ق	ع			
٦١.	٠١.	۲	0	عدد المستعمرات الهوائية		
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا		
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	ليستيريا مونوسايتوجنيس	القشريات المطبوخة (المبردة أو المجمدة) ﴿ اللَّهُ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّ	
۳۱.	۲۱.	١	0	استافيلوكوكس أوريس	13 ja	
۳۱.	۲۱.	١	0	فيبريو باراهيموليتكس	" o'zż	
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	الأغذية البحرية المجففة – الأسماك أو البروتينات	
۳۱.	۲۱.	١	0	استافيلوكوكس أوريس	الاعديه البحريه المجففة – الاسماك او البرونيئات المحففة	
۳۱.	۲۱.	١	0	کرکلوستردیم بیرفرنجنس کرکلوستردیم		
, × • •	١.	٢	0	إيشيريشيا كولاي		
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيالان	منتجات الأسماك والرخويات والقشريات (المبردة أو المجمدة) المغلفة بكسر الخبز (شرائح أو فطائر	
۳۱.	۲۱.	١	0	فيبريو باراهيموليتكس المجرجي	او اجمده) المعلقة بحسر الحبر (سرائح أو قطائر) أو أصابع)	
٤١٠	۳).	١	03	استافيلوكوكس أوريس		
۲۱.	١.	۲	50	إيشيريشيا كولاي		
، ۲۵ غرام	تخلو لكل	مرافع مرافع	0	سالمونيلا	الكافيار	
۳۱.	71.		٥	فيبريو باراهيموليتكس	الكافيار	
۳۱.	2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 -	١	0	استافيلوكوكس أوريس		
لبي مجر المراجع المراج		صفر	o	فحص التحضين (٣٠ - ٢٤ ٣٧°س) لمدة (١٠ - ١٤ يوم) و (٥٠ - ٥٥ °س) لمدة (٥ - ٧ أيام)	المعلب من: الأسماك ومنتجاتها، والقشريات، والرخويات، والشوكيات	

وحدة مكونة للمستعمرة : $cfu^{(t)}$

^{ب)} فيما يخص الأسماك الطازجة المبردة والمأكولات 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 ـ المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته

	الحدود الميكروبية ينات cfu / cfu		العب	الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	٩	ق	ع		
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	, est
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	٥	كمبيلوباكتر جيجوبي	هرة البيض الطازج الكامل البيض الطازج الكامل
۲۱.	١.	۲	o	انتيروباكتيرياسي	2.63 × 3.54
٠١.	٤١٠	۲	0	عدد المستعمرات الهوائية	: 30 P
۲۱.	١.	١	o	انتيروباكتيرياسي	البيض السائل المبستر المبرد أورالجمد (كامل أو
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	سالمونيلا	بياض أو مح) ﴿ ﴿ فِي اللَّهُ وَ اللَّهُ
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	كمبيلوباكتر جيجوبي	· je
۲۱.	١.	۲	0	فخيخ انتيروباكتيرياسي	
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	o	ومراسلونيلا	منتجات البيض المجففة (مسحوق البيض)
٤١٠	۳۱.	۲	0	عدد المستعمرات الهوائية	
۲۱.	١.	١	0	استافيلوكوكس أوريمن	ن المحدد الق
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	0	سالمونيلا	مسحوق البودينج بالبيض
۲۵ غرام	تخلو لكل	صفر	3	إيشيريشيا كولاي	
		3	9		^{†)} cfu: وحدة مكونة للمستعمرة

(a) Jako Jis vo ozlásel zer zlásja je

المصطلحات

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

المقابل الإنجليزي	المصطلح العربي	رقم البند
Staphylococcus aureus	استافيلوكوكس أوريس	الجدول ١
Enterobacteriaceae	انتيروبا كتيرياسي	الجدول ١
Escherichia coli	إيشيريشيا كولاي	الجدوك و
Escherichia coli O157:H7	إيشيريشيا كولاي O157:H7	الجدول أن
Bacillus cereus	بأسيليس سيريس	الجدول ١
Salmonella	سالمونيلا فوالم	الجدول ١
Salmonella typhimurium	سالمونيلا تايفيميوريم	الجدول ١
Salmonella enteritidis	سالمونيلا إنتيريتيديس الرجي	الجدول ١
Aerobic Plate Count	عدد المستعمرات الهوائية 💛 🤯	الجدول ١
Vibrio parahaemolyticus	فيبريو باراهيموليتكس	الجدول ٢
Clostridium perfringens	كلوسترديم بيرفرنجنس	الجدول ١
Campylobacter jejuni	كمبيلوباكتر جيجوني	الجدول ١
Listeria monocytogenes	ليستيريا مونوسايتوجينس	الجدول ١
colony-forming unit (cfu)	وحدة مكونة للمستعمرة	الجدول ١

المواجع

- التشريع الأوروبي ٢٠٢٠/٢٠٧٣، المعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الخليجية ٢٠١٥/١٠١٦ المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الإماراتية ٢٠١٧/١٠١، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٣/٤٧١، اللحوم ومنتجاتها- لحوم الأبقار الطازجة (المبردة والمجمدة).
 - الْمُواصِفِة القياسية الأردنية ٢٠٢٣/١٤٨١، الأسماك ومنتجاتها الأسماك الطازجة المبردة.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٤/٠، الأسماك ومنتجاتها الأسماك المجمدة.
- التشريع التركي ١٨٥ ٢٠١١/٢٨١، اللائحة الخاصة بدستور الأغذية التركي ـ المعايير الميكروبيولوجية.
- القواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية الصادرة عن الهيئة القومية المصرية لسلامة الغذاء لعام
- . ٢٠٢١. كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية (لصادر عن الهيئة الدولية للخصائص المكروبيولوجية للأغذية ICMSF)، الإصدار الثامن، لعام ٢٠١١ وتحديثاته.

.ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods (