



DJS 2013-2:2025

First draft

First edition

ع ٢٠١٣-٢٠٢٥/٢

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 تجميعه لإنشاء المواصفة القياسية
لاستخدامها في
العملية
والتعديل. ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

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 والنواجن ومنتجاتهما	٤
٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتهما	٨
٣ - المعايير الميكروبية للبيض ومنتجاته	١١

ولا يجوز الرجوع إلى كمواصفة قياسية أجنبية إلا بعد اعتقاده 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 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.

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 بنفس العنوان العام "الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - المعايير الميكروبية للمواد الغذائية":

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

* 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 التقييسية

- 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 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 سمومها أو نواتج أيضها لكل وحدة/وحدات من الكتلة أو الحجم أو المساحة أو التشغيلية

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 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 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 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 بالأغذية 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 ومنتجاتها

نوع المجموعة الغذائية		الاحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية	
				ع	ق	م	ص
اللحوم الطازجة							
اللحم المفروم (اللحوم الحقة والدواجن) الطازج (المبرد/المجمد) لا يذبح ولا يسلق ولا يخبز ولا يطبخ ولا يحمص ولا يخبز ولا يخبز ولا يخبز	عدد المستعمرات الهوائية (٥)	٥	٢	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	انتروباكترياسي (٥)	٥	٢	١٠	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام			
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام			
	استافيلوكوكس أوريس (٥)	٥	٢	١٠	١٠	١٠	١٠
	كلوستريديوم بيرفرنجنس (٥)	٥	٢	١٠	١٠	١٠	١٠
اللحوم الطازجة عدا الدواجن (المبردة/المجمدة)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	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	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 تايفيمورم	٥		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			
	إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠	١٠	١٠	١٠
اللحوم المعبأة تحت التفريغ	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠	١٠	١٠

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تمة)

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة		العينات		الحدود الميكروبية
				ع	ق	م / ص
لحوم متنوعة العظم ميكانيكياً	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	سالمونيلا	٥	صفر	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	١٠ × ٥	١٠ × ٥	١٠ × ٥
اللحوم غير المطبوخة القطع الصغيرة (المبردة/المجمدة) مع الصويا أو المنقوعة في المبردة مثل: منتجات الكبة، كرات اللحم، السجق، الطازج، خم البرجر، ... إلخ	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٣	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	كلوستريديوم بيرفرنجنس	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	١٠
أجزاء قابلة للأكل من الذبيحة (مبردة/مجمدة) مثل الكبد، القلب، الخصى، الكلاوي، القوانص، ... إلخ	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
المعدة والأمعاء الطازجة من الذبيحة (المبردة/المجمدة)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	إيشيريشيا كولاي	٥	١٠	١٠	١٠	١٠
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠	١٠
اللحوم المجمدة و/أو المصنعة غير المعاملة حرارياً						
اللحوم المتخمرة (مثل السجق المتخمّر، ... إلخ)	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	١٠	١٠	١٠
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	١٠	١٠	١٠

الجدول ١ - المعايير الميكروبية للحوم والدواجن ومنتجاتهما (تتمة)

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام أو ستيمتر مربع (٠)	
		ع	ق	م	ص
اللحوم المقددة (تشويش الملح) و/أو المجففة و/أو المدخنة مثل البسطرمة، ... إلخ	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠
	عدد المستعمرات اللاهوائية المختزلة للكبيريت (كلوستريديم بيرفرنجنس)	٥	٢	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	باسيلس سيريس (تفحص للبسطرمة فقط)	٥	٢	١٠	١٠
منتجات اللحوم المجهزة والمصنعة والمحضرة و/أو المعاملة حرارياً					
منتجات اللحوم المعاملة حرارياً (مثل السجق، 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، البهرجر، لفائف لحم الدجاج/الرومي، قطع الدجاج المغلفة بالخبز المطحون وما شابه	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	كمبيلوباكتري جيجوني	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	ليستيريا مونوسايتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠
منتجات اللحوم المعبأة المعقمة في عبوات محكمة الإغلاق	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥		١٠	١٠
	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 (تتمة)

نوع المجموعة الغذائية	الأحياء الدقيقة	العينات		الحدود الميكروبية	
		ع	ق	م	ص
لحم الدواجن المملحة و/أو المدخنة مثل: المرتديلا، إلخ ...	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٣	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	إيشيريشيا كولاي O157:H7	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	ليستيريا مونوسايونجنيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠ × ٥	١٠ × ٥
	باسيلس سيريس	٥	٢	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥	٢	١٠	١٠
لحم الدواجن المعامل بالتعليق مع/أو التدخين - منتجات الدجاج في صورة مرتديلا - فرانكفورتر - ديك رومي - صدر الديك الرومي المدخن، إلخ ...	عدد المستعمرات الهوائية	٥	٣	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	كمبيلوباكتري جيجيل	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	ليستيريا مونوسايونجنيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٢	١٠	١٠
	باسيلس سيريس	٥	٢	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥	٢	١٠	١٠
شوية اللحم والدجاج (المركزة، البودرة)	عدد المستعمرات الهوائية	٥	١	١٠	١٠
	سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	إيشيريشيا كولاي	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام	
	انتروباكتيريا	٥	١	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥	١	١٠	١٠
	باسيلس سيريس	٥	١	١٠	١٠

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 مستحلبات ومنتجات اللحوم والدواجن	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠
	ليستيريا مونوسيتوجينيس	٥	صفر	١٠	١٠
	استافيلوكوكس أوريس	٥	٣	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥	٢	١٠	١٠
أطعمة الدجاج واللحوم المعبأة تحت التفريغ	سالمونيلا	٥	صفر	١٠	١٠
	كامبيلوباكتري جيجوني	٥	صفر	١٠	١٠
	استافيلوكوكس أوريس	٥	١	١٠	١٠
	كلوستريديم بيرفرنجنس	٥	٢	١٠	١٠

١٠ cfu: وحدة مكونة للمستعمرة
 (ب) يقاس الحد باستشعير المربع في حالة اللحوم الحمراء فقط
 (ج) لا يسري هذا المعيار على النعم المقروء على مستوى البيع بالتجزئة عندما يكون المنتج الافتراضي للمنتج أقل من ٢٤ ساعة اختباري
 (د) في حالة اللحم المقروء المبرد والدواجن المجمدة
 (هـ) تفحص في حالة احتواء المنتج على الأرز أو دقيق الذرة

الجدول ٢ - المعايير الميكروبية للأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتهما

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

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

نوع المجموعة الغذائية		الأحياء الدقيقة	العينات		الحدود الميكروبية cfu / غرام
			ع	ق	م
الأسماك المجمدة		عدد المستعمرات الهوائية	٥	٢	١٠
		فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	١٠
		إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠ x ٥
		استافيلوكوكس أوريوس	٥	١	١٠
		سالمونيلا	٥	صفر	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
		إيشيريشيا كولاي	٥	٣	١٠ x ٥
		فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	١٠
		ليستيريا مونوسيتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		استافيلوكوكس أوريوس	٥	٢	١٠
الأسماك المملحة والمخللة		سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		فيبريو باراهيموليتكس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		استافيلوكوكس أوريوس	٥	١	١٠
		كلوستريديوم بيرفرنجنس	٥	١	١٠
		إيشيريشيا كولاي	٥	صفر	-
القشريات الطازجة (مبردة) (مثل: الروبيان، الفريسي، جراد البحر (الكركند)، سرطان البحر، ... إلخ)		سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		فيبريو باراهيموليتكس	٥	١	١٠
		استافيلوكوكس أوريوس	٥	٢	١٠
		سالمونيلا	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		ليستيريا مونوسيتوجينيس	٥	صفر	تخلو لكل ٢٥ غرام
		فيبريو باراهيموليتكس	٥	١	١٠

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

الحدود الميكروبية cfu / ^١ غرام		العينات		الأحياء الدقيقة	نوع المجموعة الغذائية
ص	م	ق	ع		
١٠	١٠	٢	٥	عدد المستعمرات الهوائية	القشريات والرخويات المطبوخة (المبردة أو المجمدة)
نخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	
نخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	ليستيريا مونوسايتوجينيس	
٢١٠	٢١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتيكس	
نخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	الأغذية البحرية المجففة - الأسماك أو البروتينات المجففة
٢١٠	٢١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	٢١٠	١	٥	استافيلوكوكس بروفجنس	
١٠ × ٥	١٠	٢	٥	إيشيريشيا كولاي	
نخلو لكل ٢٥ غرام		صفر	٥	سالمونيلا	منتجات الأسماك والرخويات والقشريات (المبردة أو المجمدة) المغلفة بكسر الخبز (شرائح أو فطائر أو أصابع)
٢١٠	٢١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتيكس	
٢١٠	٢١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
٢١٠	١٠	٢	٥	إيشيريشيا كولاي	
نخلو لكل ٢٥ غرام		٥	٥	سالمونيلا	الكافيار
٢١٠	١٠	١	٥	فيبريو باراهيموليتيكس	
٢١٠	١٠	١	٥	استافيلوكوكس أوريس	
		٥	٥	فحص التحضين (٣٠ - ٣٧°س) لمدة (١٠ - ١٤ يوم) و (٥٠ - ٥٥°س) لمدة (٥ - ٧ أيام)	
		صفر	٥		المعلب من: الأسماك ومنتجاتها، والقشريات، والرخويات، والشوكيات

١) وحدة مكونة للمستعمرة

٢) 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 منشأ لغايات ضمان مطابقة المنتج للحدود الميكروبية الواردة في الجدول (٢).

١٠	١٠	١	٥	٥
٢٥	٢٥	٢	١٠	١٠
٥٠	٥٠	٣	١٥	١٥
١٠٠	١٠٠	٤	٢٠	٢٠
٢٠٠	٢٠٠	٥	٢٥	٢٥
٣٠٠	٣٠٠	٦	٣٠	٣٠
٤٠٠	٤٠٠	٧	٣٥	٣٥
٥٠٠	٥٠٠	٨	٤٠	٤٠
٦٠٠	٦٠٠	٩	٤٥	٤٥
٧٠٠	٧٠٠	١٠	٥٠	٥٠
٨٠٠	٨٠٠	١١	٥٥	٥٥
٩٠٠	٩٠٠	١٢	٦٠	٦٠
١٠٠٠	١٠٠٠	١٣	٦٥	٦٥
١١٠٠	١١٠٠	١٤	٧٠	٧٠
١٢٠٠	١٢٠٠	١٥	٧٥	٧٥
١٣٠٠	١٣٠٠	١٦	٨٠	٨٠
١٤٠٠	١٤٠٠	١٧	٨٥	٨٥
١٥٠٠	١٥٠٠	١٨	٩٠	٩٠
١٦٠٠	١٦٠٠	١٩	٩٥	٩٥
١٧٠٠	١٧٠٠	٢٠	١٠٠	١٠٠
١٨٠٠	١٨٠٠	٢١	١٠٥	١٠٥
١٩٠٠	١٩٠٠	٢٢	١١٠	١١٠
٢٠٠٠	٢٠٠٠	٢٣	١١٥	١١٥
٢١٠٠	٢١٠٠	٢٤	١٢٠	١٢٠
٢٢٠٠	٢٢٠٠	٢٥	١٢٥	١٢٥
٢٣٠٠	٢٣٠٠	٢٦	١٣٠	١٣٠
٢٤٠٠	٢٤٠٠	٢٧	١٣٥	١٣٥
٢٥٠٠	٢٥٠٠	٢٨	١٤٠	١٤٠
٢٦٠٠	٢٦٠٠	٢٩	١٤٥	١٤٥
٢٧٠٠	٢٧٠٠	٣٠	١٥٠	١٥٠
٢٨٠٠	٢٨٠٠	٣١	١٥٥	١٥٥
٢٩٠٠	٢٩٠٠	٣٢	١٦٠	١٦٠
٣٠٠٠	٣٠٠٠	٣٣	١٦٥	١٦٥
٣١٠٠	٣١٠٠	٣٤	١٧٠	١٧٠
٣٢٠٠	٣٢٠٠	٣٥	١٧٥	١٧٥
٣٣٠٠	٣٣٠٠	٣٦	١٨٠	١٨٠
٣٤٠٠	٣٤٠٠	٣٧	١٨٥	١٨٥
٣٥٠٠	٣٥٠٠	٣٨	١٩٠	١٩٠
٣٦٠٠	٣٦٠٠	٣٩	١٩٥	١٩٥
٣٧٠٠	٣٧٠٠	٤٠	٢٠٠	٢٠٠
٣٨٠٠	٣٨٠٠	٤١	٢٠٥	٢٠٥
٣٩٠٠	٣٩٠٠	٤٢	٢١٠	٢١٠
٤٠٠٠	٤٠٠٠	٤٣	٢١٥	٢١٥
٤١٠٠	٤١٠٠	٤٤	٢٢٠	٢٢٠
٤٢٠٠	٤٢٠٠	٤٥	٢٢٥	٢٢٥
٤٣٠٠	٤٣٠٠	٤٦	٢٣٠	٢٣٠
٤٤٠٠	٤٤٠٠	٤٧	٢٣٥	٢٣٥
٤٥٠٠	٤٥٠٠	٤٨	٢٤٠	٢٤٠
٤٦٠٠	٤٦٠٠	٤٩	٢٤٥	٢٤٥
٤٧٠٠	٤٧٠٠	٥٠	٢٥٠	٢٥٠
٤٨٠٠	٤٨٠٠	٥١	٢٥٥	٢٥٥
٤٩٠٠	٤٩٠٠	٥٢	٢٦٠	٢٦٠
٥٠٠٠	٥٠٠٠	٥٣	٢٦٥	٢٦٥
٥١٠٠	٥١٠٠	٥٤	٢٧٠	٢٧٠
٥٢٠٠	٥٢٠٠	٥٥	٢٧٥	٢٧٥
٥٣٠٠	٥٣٠٠	٥٦	٢٨٠	٢٨٠
٥٤٠٠	٥٤٠٠	٥٧	٢٨٥	٢٨٥
٥٥٠٠	٥٥٠٠	٥٨	٢٩٠	٢٩٠
٥٦٠٠	٥٦٠٠	٥٩	٢٩٥	٢٩٥
٥٧٠٠	٥٧٠٠	٦٠	٣٠٠	٣٠٠
٥٨٠٠	٥٨٠٠	٦١	٣٠٥	٣٠٥
٥٩٠٠	٥٩٠٠	٦٢	٣١٠	٣١٠
٦٠٠٠	٦٠٠٠	٦٣	٣١٥	٣١٥
٦١٠٠	٦١٠٠	٦٤	٣٢٠	٣٢٠
٦٢٠٠	٦٢٠٠	٦٥	٣٢٥	٣٢٥
٦٣٠٠	٦٣٠٠	٦٦	٣٣٠	٣٣٠
٦٤٠٠	٦٤٠٠	٦٧	٣٣٥	٣٣٥
٦٥٠٠	٦٥٠٠	٦٨	٣٤٠	٣٤٠
٦٦٠٠	٦٦٠٠	٦٩	٣٤٥	٣٤٥
٦٧٠٠	٦٧٠٠	٧٠	٣٥٠	٣٥٠
٦٨٠٠	٦٨٠٠	٧١	٣٥٥	٣٥٥
٦٩٠٠	٦٩٠٠	٧٢	٣٦٠	٣٦٠
٧٠٠٠	٧٠٠٠	٧٣	٣٦٥	٣٦٥
٧١٠٠	٧١٠٠	٧٤	٣٧٠	٣٧٠
٧٢٠٠	٧٢٠٠	٧٥	٣٧٥	٣٧٥
٧٣٠٠	٧٣٠٠	٧٦	٣٨٠	٣٨٠
٧٤٠٠	٧٤٠٠	٧٧	٣٨٥	٣٨٥
٧٥٠٠	٧٥٠٠	٧٨	٣٩٠	٣٩٠
٧٦٠٠	٧٦٠٠	٧٩	٣٩٥	٣٩٥
٧٧٠٠	٧٧٠٠	٨٠	٤٠٠	٤٠٠
٧٨٠٠	٧٨٠٠	٨١	٤٠٥	٤٠٥
٧٩٠٠	٧٩٠٠	٨٢	٤١٠	٤١٠
٨٠٠٠	٨٠٠٠	٨٣	٤١٥	٤١٥
٨١٠٠	٨١٠٠	٨٤	٤٢٠	٤٢٠
٨٢٠٠	٨٢٠٠	٨٥	٤٢٥	٤٢٥
٨٣٠٠	٨٣٠٠	٨٦	٤٣٠	٤٣٠
٨٤٠٠	٨٤٠٠	٨٧	٤٣٥	٤٣٥
٨٥٠٠	٨٥٠٠	٨٨	٤٤٠	٤٤٠
٨٦٠٠	٨٦٠٠	٨٩	٤٤٥	٤٤٥
٨٧٠٠	٨٧٠٠	٩٠	٤٥٠	٤٥٠
٨٨٠٠	٨٨٠٠	٩١	٤٥٥	٤٥٥
٨٩٠٠	٨٩٠٠	٩٢	٤٦٠	٤٦٠
٩٠٠٠	٩٠٠٠	٩٣	٤٦٥	٤٦٥
٩١٠٠	٩١٠٠	٩٤	٤٧٠	٤٧٠
٩٢٠٠	٩٢٠٠	٩٥	٤٧٥	٤٧٥
٩٣٠٠	٩٣٠٠	٩٦	٤٨٠	٤٨٠
٩٤٠٠	٩٤٠٠	٩٧	٤٨٥	٤٨٥
٩٥٠٠	٩٥٠٠	٩٨	٤٩٠	٤٩٠
٩٦٠٠	٩٦٠٠	٩٩	٤٩٥	٤٩٥
٩٧٠٠	٩٧٠٠	١٠٠	٥٠٠	٥٠٠
٩٨٠٠	٩٨٠٠	١٠١	٥٠٥	٥٠٥
٩٩٠٠	٩٩٠٠	١٠٢	٥١٠	٥١٠
١٠٠٠٠	١٠٠٠٠	١٠٣	٥١٥	٥١٥
١٠١٠٠	١٠١٠٠	١٠٤	٥٢٠	٥٢٠
١٠٢٠٠	١٠٢٠٠	١٠٥	٥٢٥	٥٢٥
١٠٣٠٠	١٠٣٠٠	١٠٦	٥٣٠	٥٣٠
١٠٤٠٠	١٠٤٠٠	١٠٧	٥٣٥	٥٣٥
١٠٥٠٠	١٠٥٠٠	١٠٨	٥٤٠	٥٤٠
١٠٦٠٠	١٠٦٠٠	١٠٩	٥٤٥	٥٤٥
١٠٧٠٠	١٠٧٠٠	١١٠	٥٥٠	٥٥٠
١٠٨٠٠	١٠٨٠٠	١١١	٥٥٥	٥٥٥
١٠٩٠٠	١٠٩٠٠	١١٢	٥٦٠	٥٦٠
١١٠٠٠	١١٠٠٠	١١٣	٥٦٥	٥٦٥
١١١٠٠	١١١٠٠	١١٤	٥٧٠	٥٧٠
١١٢٠٠	١١٢٠٠	١١٥	٥٧٥	٥٧٥
١١٣٠٠	١١٣٠٠	١١٦	٥٨٠	٥٨٠
١١٤٠٠	١١٤٠٠	١١٧	٥٨٥	٥٨٥
١١٥٠٠	١١٥٠٠	١١٨	٥٩٠	٥٩٠
١١٦٠٠	١١٦٠٠	١١٩	٥٩٥	٥٩٥
١١٧٠٠	١١٧٠٠	١٢٠	٦٠٠	٦٠٠
١١٨٠٠	١١٨٠٠	١٢١	٦٠٥	٦٠٥
١١٩٠٠	١١٩٠٠	١٢٢	٦١٠	٦١٠
١٢٠٠٠	١٢٠٠٠	١٢٣	٦١٥	٦١٥
١٢١٠٠	١٢١٠٠	١٢٤	٦٢٠	٦٢٠
١٢٢٠٠	١٢٢٠٠	١٢٥	٦٢٥	٦٢٥
١٢٣٠٠	١٢٣٠٠	١٢٦	٦٣٠	٦٣٠
١٢٤٠٠	١٢٤٠٠	١٢٧	٦٣٥	٦٣٥
١٢٥٠٠	١٢٥٠٠	١٢٨	٦٤٠	٦٤٠
١٢٦٠٠	١٢٦٠٠	١٢٩	٦٤٥	٦٤٥
١٢٧٠٠	١٢٧٠٠	١٣٠	٦٥٠	٦٥٠
١٢٨٠٠	١٢٨٠٠	١٣١	٦٥٥	٦٥٥
١٢٩٠٠	١٢٩٠٠	١٣٢	٦٦٠	٦٦٠
١٣٠٠٠	١٣٠٠٠	١٣٣	٦٦٥	٦٦٥
١٣١٠٠	١٣١٠٠	١٣٤	٦٧٠	٦٧٠
١٣٢٠٠	١٣٢٠٠	١٣٥	٦٧٥	٦٧٥
١٣٣٠٠	١٣٣٠٠	١٣٦	٦٨٠	٦٨٠
١٣٤٠٠	١٣٤٠٠	١٣٧	٦٨٥	٦٨٥
١٣٥٠٠	١٣٥٠٠	١٣٨	٦٩٠	٦٩٠
١٣٦٠٠	١٣٦٠٠	١٣٩	٦٩٥	٦٩٥
١٣٧٠٠	١٣٧٠٠	١٤٠	٧٠٠	٧٠٠
١٣٨٠٠	١٣٨٠٠	١٤١	٧٠٥	٧٠٥
١٣٩٠٠	١٣٩٠٠	١٤٢	٧١٠	٧١٠
١٤٠٠٠	١٤٠٠٠	١٤٣	٧١٥	٧١٥
١٤١٠٠	١٤١٠٠	١٤٤	٧٢٠	٧٢٠
١٤٢٠٠	١٤٢٠٠	١٤٥	٧٢٥	٧٢٥
١٤٣٠٠	١٤٣٠٠	١٤٦	٧٣٠	٧٣٠
١٤٤٠٠	١٤٤٠٠	١٤٧	٧٣٥	٧٣٥
١٤٥٠٠	١٤٥٠٠	١٤٨	٧٤٠	٧٤٠
١٤٦٠٠	١٤٦٠٠	١٤٩	٧٤٥	٧٤٥
١٤٧٠٠	١٤٧٠٠	١٥٠	٧٥٠	٧٥٠
١٤٨٠٠	١٤٨٠٠	١٥١	٧٥٥	٧٥٥
١٤٩٠٠	١٤٩٠٠	١٥٢	٧٦٠	٧٦٠
١٥٠٠٠	١٥٠٠٠	١٥٣	٧٦٥	٧٦٥
١٥١٠٠	١٥١٠٠	١٥٤	٧٧٠	٧٧٠
١٥٢٠٠	١٥٢٠٠	١٥٥	٧٧٥	٧٧٥
١٥٣٠٠	١٥٣٠٠	١٥٦	٧٨٠	٧٨٠
١٥٤٠٠	١٥٤٠٠	١٥٧	٧٨٥	٧٨٥
١٥٥٠٠	١٥٥٠٠	١٥٨	٧٩٠	٧٩٠
١٥٦٠٠	١٥٦٠٠	١٥٩	٧٩٥	٧٩٥
١٥٧٠٠	١٥٧٠٠	١٦٠	٨٠٠	٨٠٠
١٥٨٠٠	١٥٨٠٠	١٦١	٨٠٥	٨٠٥
١٥٩٠٠	١٥٩٠٠	١٦٢	٨١٠	٨١٠
١٦٠٠٠	١٦٠٠٠	١٦٣	٨١٥	٨١٥
١٦١٠٠	١٦١٠٠	١٦٤	٨٢٠	٨٢٠
١٦٢٠٠	١٦٢٠٠	١٦٥	٨٢٥	٨٢٥
١٦٣٠٠	١٦٣٠٠	١٦٦	٨٣٠	٨٣٠
١٦٤٠٠	١٦٤٠٠	١٦٧	٨٣٥	٨٣٥
١٦٥٠٠	١٦٥٠٠	١٦٨	٨٤٠	٨٤٠
١٦٦٠٠	١٦٦٠٠	١٦٩	٨٤٥	٨٤٥
١٦٧٠٠	١٦٧٠٠	١٧٠	٨٥٠	٨٥٠
١٦٨٠٠	١٦٨٠٠	١٧١	٨٥٥	٨٥٥
١٦٩٠٠	١٦٩٠٠	١٧٢	٨٦٠	٨٦٠
١٧٠٠٠	١٧٠٠٠	١٧٣	٨٦٥	٨٦٥
١٧١٠٠	١٧١٠٠	١٧٤	٨٧٠	٨٧٠
١٧٢٠٠	١٧٢٠٠	١٧٥	٨٧٥	٨٧٥
١٧٣٠٠	١٧٣٠٠	١٧٦	٨٨٠	٨٨٠
١٧٤٠٠	١٧٤٠٠	١٧٧	٨٨٥	٨٨٥
١٧٥٠٠	١٧٥٠٠	١٧٨	٨٩٠	٨٩٠
١٧٦٠٠	١٧٦٠٠	١٧٩	٨٩٥	٨٩٥
١٧٧٠٠	١٧٧٠٠	١٨٠	٩٠٠	٩٠٠
١٧٨٠٠	١٧٨٠٠	١٨١	٩٠٥	٩٠٥
١٧٩٠٠	١٧٩٠٠	١٨٢	٩١٠	٩١٠
١٨٠٠٠	١٨٠٠٠	١٨٣	٩١٥	٩١٥
١٨١٠٠	١٨١٠٠	١٨٤	٩٢٠	٩٢٠
١٨٢٠٠	١٨٢٠٠	١٨٥	٩٢٥	٩٢٥
١٨٣٠٠	١٨٣٠٠	١٨٦	٩٣٠	٩٣٠
١٨٤٠٠	١٨٤٠٠	١٨٧	٩٣٥	٩٣٥
١٨٥٠٠	١٨٥٠٠	١٨٨	٩٤٠	٩٤٠
١٨٦٠٠	١٨٦٠٠	١٨٩	٩٤٥	٩٤٥
١٨٧٠٠	١٨٧٠٠	١٩٠	٩٥٠	٩٥٠
١٨٨٠٠	١٨٨٠٠	١٩١	٩٥٥	٩٥٥
١٨٩٠٠	١٨٩٠٠	١٩٢	٩٦٠	٩٦٠
١٩٠٠٠	١٩٠٠٠	١٩٣	٩٦٥	٩٦٥
١٩١٠٠	١٩١٠٠	١٩٤	٩٧٠	٩٧٠
١٩٢٠٠	١٩٢٠٠	١٩٥	٩٧٥	٩٧٥
١٩٣٠٠	١٩٣٠٠	١٩٦	٩٨٠	٩٨٠
١٩٤				

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	انتروباكترياسي	<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	سالمونيلا	<i>Salmonella</i>
الجدول ١	سالمونيلا تايفيموريم	<i>Salmonella typhimurium</i>
الجدول ١	سالمونيلا إنتريتيديس	<i>Salmonella enteritidis</i>
الجدول ١	عدد المستعمرات الهوائية	Aerobic Plate Count
الجدول ٢	فيبريو باراهيموليتيكس	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
الجدول ١	كلوستريديم بيرفرينجنس	<i>Clostridium perfringens</i>
الجدول ١	كمبيلوباكتري جيجوني	<i>Campylobacter jejuni</i>
الجدول ١	ليستيريا مونوسايتوجينيس	<i>Listeria monocytogenes</i>
الجدول ١	وحدة مكونة للمستعمرة	colony-forming unit (cfu)

المراجع

- التشريع الأوروبي ٢٠٧٣/٢٠٢٠، 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 ٢٨١٥/٢٠١١، 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.

تم إعداد هذا المراجع من قبل مجلس الإدارة
لجنة المواصفات القياسية الأردنية
ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

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