

ملحق عدد 1 : مقاييس سلامة اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم

مرحلة تطبيق المقياس	طريقة التحليل المرجعية (3)	الحدود (2)		برنامج أخذ العينات (1)		الأحياء المجهرية/ السميات/ التحويلات	الأصناف
		2م	1م	س	ن		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ ISO 11290-2 (5)	100 ufc/g (4)		0	5	ليستريا مونوسيتوجينز	منتجات تحتوي أساسا على لحم حيوانات المجزرة المحولة تستهلك نية
قبل أن تغادر المادة الغذائية المراقبة الفورية للمصنع	EN/ ISO 11290-1	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ ISO 11290-2 (5)	100 ufc/g (4)		0	5	ليستريا مونوسيتوجينز	منتجات تحتوي أساسا والأرنبات المحولة تستهلك نية
قبل أن تغادر المادة الغذائية المراقبة الفورية للمصنع	EN/ ISO 11290-1	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5	السلمونيلا	منتجات تحتوي أساسا على لحم حيوانات المجزرة المحولة تستهلك مطبوخة
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في 25 غ (6)		0	5	السلمونيلا	منتجات تحتوي أساسا على لحم الدواجن والأرنبات المحولة تستهلك مطبوخة

(1) ن : عدد الوحدات التي تكون العينة، س : العدد الأقصى لنتائج التحاليل التي يمكن أن تكون موجودة بين م 1 وم 2 وذلك بالنسبة لعدد الوحدات التي تم إنجازها.

(2) م 1 = م 2.

(3) يتعين استعمال النسخة الأخيرة للمواصفة.

(4) يتم تطبيق هذا المقياس عندما يكون المصنع قادرا لإثبات، لإرضاء السلطة المختصة، بأن المنتج يحترم حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة بالغرام.

خلال كامل فترة الحفظ، كما يمكن للمستغل خلال المرحلة الوسطى المعالجة تحديد قيمة لكي يضمن بأن حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة بالغرام لا يتم تجاوزه خلال فترة الحفظ.

(5) يتم وضع 1 مل من "انوكيلوم" في علبه بيتري ذات قطر 140 مم أو في ثلاث علب بيتري ذات قطر 90 مم.

(6) يتم تطبيق هذا المقياس على المنتجات قبل أن تغادر السيطرة الفورية لمستغل قطاع اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم عندما يكون هذا الأخير غير قادر لإثبات، لإرضاء السلطة المختصة، بأن المنتج يحترم حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة بالغرام خلال كامل فترة الحفظ.

### تفسير نتائج التحاليل

إن الحدود القصوى المذكورة تعتمد لكل وحدة من العينة التي تم تحليلها.

تكشف نتائج التحاليل عن الجودة الميكروبيولوجية للطرد المراقب ويمكن استعمال هذه النتائج لإبراز نجاعة تطبيق نظام تحديد المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة HACCP أو قواعد حسن التصرف الصحي في إطار طريقة معالجة المنتج.

ليستريا مونوسيتوجينز في المواد الغذائية الحاضرة للإستهلاك التي بإمكانها تكاثر ليستريا مونوسيتوجينز.

قبل أن يفقد المستغل المصنع لهذه المواد الغذائية السيطرة الحينية عليها. وعندما يكون هذا الأخير غير قادر على الإثبات بأن المنتجات تحترم حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة بالغرام خلال كامل فترة الحفظ :

- جودة مرضية حين تبين جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها عدم وجود البكتيريا،

- جودة غير مرضية عندما توجد البكتيريا بوحدة من العينة.

ليستريا مونوسيتوجينز في بقية المواد الغذائية والحاضرة للإستهلاك :

- جودة مرضية حين تكون جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها تساوي أو أقل من الحد،

- جودة غير مرضية عندما تكون إحدى نتائج التحاليل المتحصل عليها أكبر من الحد.

السلمونيلا :

- جودة مرضية حين تبين جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها عدم وجود البكتيريا،

- جودة غير مرضية عندما توجد البكتيريا بوحدة من العينة.