

ملحق عدد 2 : مقاييس حفظ الصحة لطرق معالجة اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم

القرار في حالة نتائج غير مرضية	مرحلة تطبيق المقياس	طريقة التحليل المرجعية (3)	الحدود (2)		العينات (3)		الأحياء المجهرية	الصف
			2م	1م	س	ن		
تحسين حفظ صحة الذبح وإعادة فحص الرقابة لطرق المعالجة	هياكل بعد تحضيرها ولكن قبل نضجها	ISO 4833	5,0 log ufc/cm 2 log moyen quotidien	3,5 log ufc/cm 2 log moyen quotidien			عدد الخلايا الهوائية	هياكل أبقار، أغنام، ماعز وابل (4)
تحسين حفظ صحة الذبح وإعادة فحص الرقابة لطرق المعالجة	هياكل بعد تحضيرها ولكن قبل نضجها	EN / ISO 21528-2	2,5 log ufc/cm 2 log moyen quotidien	1,5 log ufc/cm 2 log moyen quotidien			أنثروبكتيريبي	هياكل أبقار، أغنام، ماعز وابل
تحسين حفظ صحة الذبح وإعادة فحص الرقابة لطرق المعالجة ومصدر الحيوانات	هياكل بعد تحضيرها ولكن قبل نضجها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في الجزء الذي تم فحصه من الهيكل		(6)5	(5)50	السلمونيلا	هياكل أبقار، أغنام، ماعز وابل
تحسين حفظ صحة الذبح وإعادة فحص الرقابة لطرق المعالجة ومصدر الحيوانات	هياكل بعد نضجها	EN / ISO 6579	غير متواجدة في 25 غ من العينة المجمعة من جلد العنق		7	50(5)	السلمونيلا	هياكل دواجن : دجاج لحم وديك رومي
تحسين حفظ صحة الإنتاج وتحسين اختيار و/ أو مصدر المواد الأولية	آخر مرحلة التصنيع	ISO4833	5x10 6 ufc/g	5x10 5 ufc/g	2	5	عدد الخلايا الهوائية (7)	لحوم مفرومة
تحسين حفظ صحة الإنتاج وتحسين اختيار و/ أو مصدر المواد الأولية	آخر مرحلة التصنيع	ISO 16649-1 ou 2	500 ufc/g	50 ufc/g	2	5	اشيريشيا كولي (8)	لحوم مفصولة ميكانيكيا (الدواجن)
تحسين حفظ صحة الإنتاج وتحسين اختيار و/ أو مصدر المواد الأولية	آخر مرحلة التصنيع	ISO 4833	5x10 6 ufc/g	5x10 5 ufc/g	2	5	عدد الخلايا الهوائية	لحوم مفصولة ميكانيكيا (الدواجن)
تحسين حفظ صحة الإنتاج وتحسين اختيار و/ أو مصدر المواد الأولية	آخر مرحلة التصنيع	ISO 16649-1 ou 2	500 ufc/g	50 ufc/g	2	5	اشيريشيا كولي (8)	لحوم مفصولة ميكانيكيا (الدواجن)
تحسين حفظ صحة الإنتاج وتحسين اختيار و/ أو مصدر المواد الأولية	آخر مرحلة التصنيع	ISO 16649-1 ou 2	5000 ufc/g ou cm 2	500 ufc/g ou cm 2	2	5	اشيريشيا كولي (8)	مستحضرات تحتوي أساسا على اللحم

- (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) إن الحدود (م 1 وم 2) لا تطبق إلا على العينات التي تم أخذها بالطريقة المتلفة، يتم الحصول على اللوغ المتوسط اليومي بأخذ لوغ من كل مختلف نتائج التحاليل ويتم إثر ذلك الحصول على معدل كل هذه اللوغريتميات.
- (5) يتم أخذ خمسين عينة خلال عشرة عمليات أخذ عينات متلاحقة.
- (6) عدد العينات التي تم فيها وجود السلمونيلا.
- (7) إن هذا المعيار لا يطبق على اللحوم المفرومة المنتجة للبيع بالتفصيل عندما تكون مدة الحفظ أقل من 24 ساعة.
- (8) اشرشيا كولي : تستعمل هنا كدليل للتلوثات الغائبية.

شرح وتفسير نتائج التحاليل

- إن الحدود القصوى المذكورة تعتمد لكل وحدة من العينة التي تم تحليلها باستثناء الهياكل التي يعتمد الحد فيها على العينات مجمعة تكشف نتائج التحاليل عن الجودة الميكروبيولوجية لطريقة المعالجة المراقبة.
- عدد انتروبكتيريبي والمستعمرات الهوائية في هياكل الأبقار، الأغنام، الماعز والإبل :
- جودة مرضية عندما يكون المتوسط اليومي أصغر أو يساوي م 1،
 - جودة مقبولة عندما يكون المتوسط اليومي بين م 1 وم 2،
 - جودة غير مرضية عندما يكون المتوسط اليومي يفوق م 2.
- السلمونيلا في الهياكل :
- جودة مرضية عندما تكون السلمونيلا موجودة في عدد أقصى من العينات الكسر س/ن،
 - جودة غير مرضية عندما تكون السلمونيلا موجودة في عدد من العينات يفوق قيمة الكسر س/ن،
 - بعد كل عملية أخذ عينات يتم تحليل نتائج التحاليل العشرة الأخيرة للحصول على عدد العينات ن.
- عدد اشرشيا كولي والمستعمرات الهوائية في اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم :
- جودة مرضية عندما تكون جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها أصغر أو تساوي م 1،
 - جودة مقبولة عندما تكون القيمة القصوى للكسر س/ن توجد بين م 1 وم 2 وبقية النتائج المتحصل عليها أصغر أو تساوي م 1،
 - جودة غير مرضية عندما تكون نتيجة أو أكثر من النتائج المتحصل عليها تفوق م 2 أو إذا كانت قيمة الكسر س/ن توجد بين م 1 وم 2.