

جدول معايير الرخويات الحية ذات الصدفتين
والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية

المواد الغذائية	الأحياء المجهرية سمياتها / تحولاتها	برنامج أخذ العينات		الحدود		الطريقة المرجعية	مرحلة تطبيق المعيار	تفسير نتائج التحليل
		ن	س	1 م	2 م			
الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية	السالمونلا	5	0	عدم تواجد في 25 غرام		EN/ISO65 79	منتوجات معروضة بالسوق خلال فترة حفظها	تنطبق الحدود المذكورة على كل وحدة من العينة التي تم تحليلها : 1 . ايشيريشيا كولبي لدى الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية : . جودة مرضية عند توفر الشروط التالية : . تبين جميع التحاليل المجراة على العينات الخمسة نتائج أقل أو تساوي $230 \leq$ ايشيريشيا كولبي (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوي ومن السائل الصمامي. . أو نتيجة واحدة من بين الخمسة عينات أكبر من $230 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوي ومن السائل الصمامي وتكون وجوبا أقل أو تساوي 700 (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوي ومن السائل الصمامي. . جودة غير مرضية عندما تكون : . نتيجة من بين الخمسة عينات أكبر من $700 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوي ومن السائل الصمامي. . أو على الأقل نتيجتان من بين الخمسة عينات أكبر من $230 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوي ومن السائل الصمامي. 2 . السالمونيلا : . جودة مرضية حين تبين جميع نتائج التحليل المتحصل عليها عدم وجود البكتيريا. . جودة غير مرضية عندما توجد البكتيريا بوحدة من العينة.
	ايشيريشيا كولبي*	5**	1	230 (ع أ إ) في 100 غرام الرخوي ومن السائل الصمامي	700 (ع أ إ) في 100 غرام الرخوي ومن السائل الصمامي	EN/ISO 16649-3		

* ايشيريشيا كولبي : تستعمل هنا كدليل للتلوثات الغائبة.

** كل وحدة من العينة تحتوي على عدد أدنى من الحيوانات المختلفة طبقا للمعيار EN/ISO 6887-3

*** ع أ إ : العدد الأكثر احتمالا.