

ملحق عدد 2.5

معايير السلامة: شرح وتفسير نتائج التحاليل

- إن الحدود القصوى المذكورة تعتمد لكل وحدة من العينة التي وقع تحليلها باستثناء الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية والتي يعتمد الحد فيها على العينة مجمعة بخصوص البحث عن اشيريشيا كولي.
- تكشف نتائج التحاليل على الجودة الميكروبيولوجية للطرد المراقب، كما يمكن استعمال هذه النتائج لإبراز نجاعة تطبيق نظام تحديد المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة "HACCP" أو قواعد حسن التصرف الصحي في اطار طريقة معالجة المنتج.
- ليستيريا مونوسيتوجينيز في منتجات الصيد البحري الجاهزة للاستهلاك و التي تسمح بتكاثر ليستيريا مونوسيتوجينيز قبل أن يغادر المنتج المراقبة الفورية لمصنعاها و حين لا يمكن لهذا الأخير أن يثبت أن هذا المنتج لا يتجاوز حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة/غ خلال كامل فترة حفظه
 - جودة مرضية حين تبين جميع نتائج التحاليل غياب البكتيريا.
 - جودة غير مرضية عند تواجد البكتيريا و كشفها بوحدة من العينة .
 - ليستيريا مونوسيتوجينيز في منتجات الصيد البحري الأخرى الجاهزة للاستهلاك
 - جودة مرضية حين تكون جميع نتائج أقل أو مساوية للحد .
 - جودة غير مرضية حين تكون نتيجة واحدة تفوق الحد .
 - اشيريشيا كولي في الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الارجل البحرية الحية
 - جودة مرضية حين تكون نتائج التحاليل الخمس المتحصل عليها أصغر أو تساوي الحد 230 العدد الأكثر احتمالا في كل 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي أو حين تكون نتيجة واحدة تفوق 230 العدد الأكثر احتمالا في كل 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي مع وجوب أن تكون أصغر أو تساوي 700 العدد الأكثر احتمالا في كل 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي.
 - جودة غير مرضية حين تكون نتيجة واحدة تفوق 700 العدد الأكثر احتمالا في كل 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي أو حين وجود نتيجتين على الأقل تفوقان حد 230 لعدد الأكثر احتمالا في كل 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي.
 - السلمونيلا بجميع أصناف منتجات الصيد البحري
 - جودة مرضية حين تكون جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها تبرز عدم وجود البيكتيريا.
 - جودة غير مرضية عندما توجد البيكتيريا بوحدة من العينة.
 - الهستمين بمنتجات الصيد البحري المتأتية من أصناف الأسماك التي تحوي كمية كبيرة من الهستيدين ما عدا صلصة الأسماك المعدة من تخمير منتجات الصيد البحري
 - جودة مرضية عند توفر الشروط التالية:
 - 1- معدل النتيجة المتحصل عليها أصغر أو يساوي م1
 - 2- القيمة القصوى للكسر س/ن توجد بين م1 و م2
 - 3- لا توجد أي نتيجة تفوق الحد م2
 - جودة غير مرضية عندما يكون معدل النتيجة المتحصل عليها يفوق م1 أو عندما تكون أكثر من نتيجتين (2) من ضمن الوحدات العينية التسعة (9) متراوحة بين م1 و م2 أو عندما توجد نتيجة واحدة على الأقل تفوق م2
 - الهستمين بصلصة الأسماك المعدة من تخمير منتجات الصيد البحري
 - جودة مرضية عندما تكون النتيجة أقل من الحد (400 مغ/كغ)
 - جودة غير مرضية عندما تكون النتيجة تفوق الحد (400 مغ/كغ)