

ملحق عدد 5-1- (جديد):

معايير سلامة المنتجات الصيد البحري و الرخويات الحية ذات الصدفتين

القرار في حالة نتائج غير مرضية	مرحلة تطبيق المعيار	طريقة البحث المرجعي (1)	الحدود		لوحة أخذ العينات		الجرثومة/ السممين/ المواد (المعايير)	الصف
			2م	1م	س	ن		
سحب/ استرجاع	منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	(**) EN/ISO 11290-02	100 (*) وحدة مكونة للمستعمرة /غ		0	5	ليستيريا يامونوسيتوجينيز	منتجات الصيد البحري الجاهزة للاستهلاك ( نبتة أو مدخنة تمكن من ازدياد ليستيريا مونوسيتوجينيز) (***) (***)
	قبل نهاية فترة المراقبة الفورية المعهودة للمستغل الذي قام بتصنيع المنتجات	EN/ISO 11290-01	غير مكتشفة في 25 غ (***)		0	5		
	منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 6579-1	غير مكتشفة في 25 غ		0	5	السلمونيلا	قشريات و رخويات مطبوخة أو نصف مطبوخة
	منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	(**) EN/ISO 11290-02	100 (*) وحدة مكونة للمستعمرة /غ		0	5	ليستيريا مونوسيتوجينيز	
	قبل نهاية فترة المراقبة الفورية المعهودة للمستغل الذي قام بتصنيع المنتجات	EN/ISO 11290-1	غير مكتشفة في 25 غ (***)		0	5		
	منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 6579-1	غير مكتشفة في 25 غ		0	5	السلمونيلا	الرخويات الحية ذات الصدفتين، القنذيات الجلدية، المغلفات، معديبات الأرجل البحرية الحية
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 16649-3	العدد 700 الأكثر احتمالا في 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي	العدد 230 الأكثر احتمالا في 100 غرام من اللحم الرخوية و من السائل الصمامي	I	(*****) 5	اشيريشيا كولي		
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 19343	200مغ/كغ	100مغ/كغ	2	9 (*****)	الهستمين	منتجات الصيد البحري المصنعة من أصناف الأسماك التي تحوي كمية كبيرة من الهستيدين (*****)	
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 19343	400مغ/كغ	200مغ/كغ	2	9 (*****)	الهستمين	منتجات الصيد البحري ، ما عدى المنتجات المذكورة في النقطة الفارطة و التي تم معالجتها بالنضوج بالأنزيمات داخل تقيع الملح، و المصنعة من أصناف الأسماك التي تحوي كمية كبيرة من الهستيدين	
منتجات موجودة بالسوق خلال فترة حفظها	EN/ISO 19343	400مغ/كغ		0	1	الهستمين	صلصة الأسماك المعدة من تخمر منتجات الصيد البحري (*****)	

ن: عدد الوحدات التي تكون العينة،

س: العدد الأقصى لنتائج التحاليل التي يمكن أن تكون متواجدة بين 1م و 2م و ذلك بالنسبة لعدد الوحدات ن التي وقع انجازها

(1): اعتماد اخر صيغة محينة لطريقة البحث

- (\*) يطبق هذا الحد حين يكون المصنع قادرا على أن يثبت للسلطة المختصة أن المنتج يستجيب لحد 100 وحدة مكونة للمستعمرة/غ على طوال فترة حفظ المنتج . هذا و يمكن للمستغل ضبط مقادير متوسطة دنيا تكون كافية و ذلك خلال مراحل التصنيع قصد ضمان عدم تجاوز حد 100 وحدة مكونة للمستعمرة/غ خلال فترة الحفظ ,
- (\*\*) يتم وضع 1 مل من اللقاح على طبق بتري بقطر 140 ملم أو على ثلاثة أطباق بتري بقطر 90 ملم.
- (\*\*\*) يطبق هذا الحد للمنتجات قبل نهاية خضوعها لمراقبة المستغل في قطاع منتجات البحر و ذلك حين يكون هذا الأخير غير قادر على أن يثبت للسلطة المختصة أن منتجه يستجيب لحد 100 وحدة مكونة للمستعمرة /غ خلال فترة حفظ المنتج.
- (\*\*\*\*) عادة لا يكون الاختبار الدوري بناءً على هذا المعيار مفيداً للمواد الغذائية الجاهزة للأكل التالية:
- المواد الغذائية التي خضعت للمعالجة الحرارية أو أي معالجة أخرى فعالة للقضاء على *L. monocytogenes*، حيث لا يمكن إعادة التلوث بعد هذه المعالجة (مثل المنتجات المعالجة بالحرارة في عبواتها النهائية)،
  - الرخويات الحية ذات الصدفتين ،
- (\*\*\*\*\*) المنتجات التي يكون فيها الرقم الهيدروجيني  $4.4 \leq$  أو النشاط المائي  $0.92 \geq$  ، والمنتجات التي يكون الرقم الهيدروجيني  $\geq 5$  والنشاط المائي  $0.94 \geq$  ، والمنتجات التي تبلغ مدة صلاحيتها أقل من 5 أيام تنتمي تلقائياً إلى هذه الفئة. قد تنتمي أيضاً أنواع أخرى من المنتجات إلى هذه الفئة، بشرط توفر مبررات علمية.
- (\*\*\*\*\*) اشيريشيا كولوي: تستعمل هنا كدليل للتلوثات الغائبية
- (\*\*\*\*\*) كل عينة تحتوي على عدد أدنى من حيوانات مختلفة طبقاً للمعيار EN/ISO 6887-3
- (\*\*\*\*\*) و خاصة الأصناف من عائلات الاسكبريات، و الصابوغيات، و الأنقروليات و الكوريفنليات و البوماتيميدي "Pomatimidae" و السكمبيارسوسيدي Scomberesocidae
- (\*\*\*\*\*) يمكن أخذ عينات فردية على مستوى البيع بالتفصيل. في مثل هذه الحالة، يجب اعتبار الدفعة بأكملها خطيرة فقط إذا كانت النتيجة أكبر من م 2.