

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
انواع آب آشامیدنی ،آب معدنی بسته بندی و غیر بسته بندی، یخ،آب استخر		منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	منفی با روش فیلتراسیون		منفی با روش فیلتراسیون				منفی با روش فیلتراسیون	کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
آبلیمو،آبغوره ،سرکه										1.10 ²			1.10	1.10		سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد.سرکه سنتی. نیاز به آزمون اسیددوست ندارد
آبمیوه غریسته بندی (طالبی ، هویج ،...)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ³	1.10 ⁴		
آبمیوه و فراورده های آن										*<10			<10	<10		اسپور کپک های مقاوم به حرارت باید کمتر از 10باشد. * باکتری های اسید لاکتیک و مقاوم به اسید
آجیل ها (غریوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)(تخمه،پسته،کشمش،...)		1.10 ²		منفی									5.10 ²			
آجیل: مغز سوم پسته، خلال مغز پسته، مغز پسته	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی								5.10 ²			
آجیل: مغز پسته بو داده	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی								1.10 ²			
آجیل ها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریاشیرین)		1.10 ²		منفی									1.10 ²			
آرد برنج	1.10 ⁵						1.10 ²						5.10 ³			
آرد جو،جو پوست کنده و بلغور	5.10 ⁵												5.10 ³			
آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 ⁴												5.10 ³			
آرد سوخاری	5.10 ³	10		منفی									1.10 ²			
آرد سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی								1.10 ²			
آرد سیب زمینی	1.10 ⁴							1.10 ²⁺					5.10 ³			شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
آردگندم ، گندم پوست کنده وبلغور	1.10 ⁵												5.10 ³			
آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده	1.10 ⁴	10		منفی									1.10 ²			
اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی				منفی							منفی		10	10		
آلبالو خشک و زغال اخته و آلوچه خشک													1.10 ³			
آلوچه فراوری شده	2.10 ⁴	10		منفی						منفی			1.10 ²	1.10 ²		

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری:۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□/□	شمارش اتروباکتریاسه cf□/□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□/۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□/□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□/□	مخمرها □□/□	تخم انگل	ملاحظات
آنزیم در صنایع غذایی	باکتری ۵.۱۰ ⁴	<3.۱۰		منفی	منفی								مجموع کپک و مخمر 10 ²			(...،مانند آمیلاز ،پکتیناز)
انواع اسنک (ذرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا برشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)	5.۱۰ ⁴		1.۱۰ ²	منفی	منفی*	منفی	1.۱۰ ²	اسپور 5.۱۰					مجموع کپک و مخمر 10 ²			در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل
انواع دویه	5.۱۰ ⁵	1.۱۰ ³		منفی			1.۱۰ ²	1.۱۰ ²⁺					5.۱۰ ³		منفی	شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
انجیرفرایندشده	5.۱۰ ⁴		1.۱۰ ²	منفی									1.۱۰ ²	1.۱۰ ²		
استارتر		10		منفی	منفی								1.۱۰ ²			
امولسیفایرو استابیلایزر	1.۱۰ ⁴		<10		منفی	منفی	1.۱۰ ²	1.۱۰ ¹					کپک و 5.۱۰ ² مخمر			
امولسیفایرو استابیلایزر با درصد چربی بالا	1.۱۰ ⁴	<10			منفی								کپک و 5.۱۰ ² مخمر			
بناکاروتن	1.۱۰ ³		منفی		منفی								کپک و 1.۱۰ ² مخمر			
برگه های میوه جات کاملا خشک	1.۱۰ ²		10	منفی									10	10		
برگه های میوه جات نیمه خشک	1.۱۰ ⁴		1.۱۰ ²	منفی		منفی							1.۱۰ ²	1.۱۰ ²		
بژی برساق			منفی										1.۱۰ ²			
برنج پخته	1.۱۰ ⁵	1.۱۰ ²		منفی		منفی	<10						1.۱۰ ²			
برنج خام							1.۱۰ ³						1.۱۰ ⁴			
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.۱۰ ⁴		1.۱۰	منفی	منفی	منفی							کپک و 1.۱۰ ² مخمر			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.۱۰ ⁴		1.۱۰	منفی	منفی	منفی							کپک و 1.۱۰ ² مخمر			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی	5.۱۰ ⁴		1.۱۰	منفی	منفی	منفی										لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی یخی تیوبی (فرآورده های یخی گروه های 6)	5.۱۰ ²		10	منفی	منفی*								10	10		لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی یخی چوبی (فرآورده های یخی گروه های یک تا 5)	5.۱۰ ⁴		1.۱۰ ²	منفی	منفی	منفی							5.۱۰	5.۱۰		لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بیکنینگ پودر	1.۱۰ ³		5.۱۰	منفی			1.۱۰ ²	10					کپک و 5.۱۰ ² مخمر			

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی							کپک و مخمر 5.10 ²			
پرکننده و حجم دهنده(مالتو دکستری ن ..)			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی			1.10 ^{3*}	10	10		شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است *
پلی فسفات	1.10 ⁵			منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²		
پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10 ²	<10				<10			<10		<10		1.10 ²			
پنیر پروسس پاستوریزه ساده و طعم دار	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیرهای گودا، بتریکیزه، پارمسان، کاجیوتا پاستوریزه		<10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر تازه و رسیده *پاستوریزه ساده و طعم دارو پنیر خامه ای، پنیر لاکتیکی		1.10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			شمارش کپک برای پنیرهای رسیده کپکی نیاز نمی باشد* کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر موزارلا ، پنیر پیتزا		1.10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر UF		10											10			
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پودر آلبومین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر و قرص انواع ویتامین ومینرال	1.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی					منفی		کپک و مخمر 1.10 ²			
انواع پودر پنیرآب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		1.10 ²							کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغزخام و فرآیندشده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی								1.10 ³			
پودرپیاز	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			1.10 ³	5.10 ²			شمارش اسپورمربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
پودر تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²							5.10	5.10		
پودر خامه	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²				کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر رب گوجه فرنگی	1.10 ⁴												کپک و مخمر 1.10			ریسه های کپک = 45%
پودر سیروموسیر		1.10 ³		منفی									5.10 ³			

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کسترییدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
انواع پودرشیرکاکائو و پودر شیر قهوه	3.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی							کپک و 1.10 ² مخمر			
پودرکاکائو	5.10 ³		<10	منفی	منفی								5.10	5.10		
پودر قهوه* و قهوه فوری*، دانه قهوه	5.10 ³		<10	منفی									5.10	5.10		
پودرکتلت گیاهی	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		<10	1.10 ³						1.10 ³	1.10 ³		
پودر میوه	5.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی		<10					کپک و 1.10 ² مخمر			
پودر نارگیل	5.10 ⁴	10		منفی	منفی								1.10 ⁴			
پودر بچه ،پودرهای آرایشی و بهداشتی *	*5.10 ²	منفی				منفی		منفی	منفی		منفی		منفی	منفی		درغراورده های دور چشم و مورد مصرف *کودکان حد شمارش کلی 10 ² است .در پودرهای آرایشی و بهداشتی آزمون انتروکوک انجام نمی شود.
پودرهای نوشیدنی	1.10 ²	منفی		منفی	منفی								10	10		
پوره خشک شده سیب زمینی	1.10 ⁵	5.10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		
پوشش چای کیسه ای				منفی	منفی	منفی			منفی							
پوشک و نوار بهداشتی	5.10 ² /g	منفی*				منفی*			منفی*		منفی*					منفی در 0.1 گرم (جستجو)*
تخم مرغ زده غیرپاستوریزه			1.10 ²		منفی	منفی										
تخم مرغ یخ مایع پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							<10	<10		
پیاز سرخ شده منجمد، پیازداغ				منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		
تخم ماکیان	2.2.10 ⁵				منفی	منفی										
انواع ترشی،ترشی چغندر لبویی													1.10 ²	1.10 ²		
تمبرهندی										2.10 ²			1.10 ²	1.10 ²		ریسه های کپک 25%
تیتانیوم دی اکساید(رنگ خوراکی)	1.10 ²			منفی		منفی					منفی		1.10 ²	1.10 ²		
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ،سفید،معطر و چای کیسه ای	7.10 ⁴	10		منفی					منفی				1.10 ³			

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریاسه cf□□ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انکل	ملاحظات
چای فوری	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی			منفی				1.10 ³			
چوب بستنی *	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی				منفی	منفی		حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*
حبوبات													1.10 ²			
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²															گرمخانه گذاری همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه پاستوریزه *	2.10 ⁴	10		منفی		منفی										لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم - شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه طعم دار پاستوریزه	2.10 ⁴		10*	منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10			لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10			لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خامه اسیدی شده پاستوریزه		10		منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10			لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خاویار	1.10 ⁵			منفی	منفی	منفی							2.10 ²	5.10 ²		
خرما	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی									5.10 ²	5.10 ²		
خمیربازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی		منفی	منفی		
خمیردندان	5.10 ^{2**}	منفی		منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش در 30 درجه سلسیوس *
خمیرمایه تر(فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ²	>6.10 ⁸		درخمیر مایه تروخشک حداسپورباکتریهای طنابی به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد
خمیرمایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی					منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ³	>2.10 ⁹		درخمیر مایه تروخشک حداسپورباکتریهای طنابی به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد.*اسپورباکتری های گرمادوست بی هوازی = 10
خمیر مرغ	5.10 ⁶			5.10 ² *	منفی	5.10 ³										کمپیلوباکتر ژورنی و اشرشیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			
خمیر نیم پخت	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			
دانه ذرت خشک		10		منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□/□	شمارش انتروباکتریاسهcf □/□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□/۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کسترییدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیددوست ها □□□/□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□/□	مخمرها □□□/□	تخم اتکل	ملاحظات
دانه ذرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی												
دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک،برنجک،سویا		5.10 ²		منفی									5.10 ³			
دهان شویه	1.10 ²	منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		
دانه های بوداده آماده مصرف بدون ادویه		1.10 ²		منفی									1.10 ³			
دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا	1.10 ²			منفی	منفی								کپک و 1.10 ² مخمر			انجام آزمونها پس از 3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 2روز در 37 درجه درصورت عدم باکتردگی و نشت
انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی ، دسر شیری پاستوریزه	2.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی							کپک و 1.10 ² مخمر			
انواع دسر استریل UHT	1.10 ²															گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد.درصورت نشتی و باکتردگی فاقد ارزش آزمایش است.
فراورده های ژله ای: پودر دسر			1.10 ²	منفی	منفی								1.10 ³	1.10 ³		
فراورده های ژله ای : دسر و دسر ژله ای آماده مصرف	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی							1.10 ³	1.10 ³		
فراورده های ژله ای: ژله فرم دار -پاستیل			10	منفی	منفی								1.10 ³	1.10 ³		
دم نوش های گیاهی، نوشیدنی کمبوچیا	7.10 ⁴	10		منفی					منفی				1.10 ³			
دوغ پروبیوتیک		10		منفی		منفی							کپک و 1.10 ² مخمر			
رشته فوری	5.10 ³				منفی	منفی							1.10 ²			
رب انار										1.10 ²			منفی	منفی		ریسه های کپک 40%
رب گوجه فرنگی ، غیرکنسرو	1.10 ²									1.10 ²			1.10 ²	1.10 ²		ریسه های کپک 45%
زیتون، شور ، خیار شور غیر بسته بندی (قله)													1.10 ²	1.10 ²		
زیتون پرورده		1.10 ²		منفی		منفی							5.10 ²	1.10 ²	منفی	
زرشك و آب زرشك													1.10 ³			

ملاحظات	تخم اتکل	مخمرها □□□/□	کپک ها □□□/□	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	سودوموناس آرئوجینوزا cfu/g	اسیددوست ها □□□/□	اتروکوکوس ها cfu/g	کستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	سالمونلا □□□/۲۵□	اشریشیا کلی cfu/g	شمارش اتروپاکتریاسه cf □/□	شمارش کلی فرم ها □□□/□	شمارش کلی میکروارگانسیم ها cfu/g	نام نمونه
شمارش اسپور *			1.10 ³				منفی	1.10 ² *				منفی				زعفران و آب زعفران *
		10	10		منفی			منفی		منفی	منفی			منفی	1.10 ³	زلاتین
لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم		1.10 ²	1.10 ²					1.10 ²		منفی	منفی	منفی		1.10 ²	1.10 ⁵	سالادلویه بسته بندی
آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی. *درصورت وجود سس درسالاد آزمون مخمرواستافیلوکوکوس اورئوس انجام می شود.	منفی	1.10 ³ *	1.10 ³								منفی	منفی				سالادکاهو ، سبزی آماده خوردن ،جوانه ها بصورت تازه
آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.	منفی		1.10 ⁴				1.10 ²					منفی			1.10 ³	سبزی مخلوط خردشده و بسته بندی تازه آماده مصرف
سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*	منفی		1.10 ⁴								منفی	منفی				سبزی برگي خام بسته بندی *
	منفی		1.10 ³				منفی					منفی			1.10 ⁵	انواع سبزی خشك (برگی، غده ای ،به شکل کامل یا پودرشده)
سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*	منفی		1.10 ³								منفی	منفی			1.10 ²	سبزی برگي منجمد ،جوانه ها بصورت منجمد*
شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی * است.ویژگی پودر سیر مانند ،الدویه است		5.10 ²	1.10 ³ *				منفی					منفی			1.10 ⁴	سبزی هاي غده اي (پیاز،هویج،...)بصورت پودر و خلال
												منفی			1.10 ⁴	سبزیجات منجمد(هویج ،نخودسبز،...)
												منفی			1.10 ³	دانه نرت منجمد
بجای اسید دوست ها باید آزمون میکروارگانسیم های مقاوم به * اسید انجام شود.حد درصد ریسه های کپک =40		<10	<10			<10*										سس گوجه فرنگي
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو<10* *		1.10 ²	1.10 ²								منفی	منفی	منفی*		1.10 ³	انواع سس مایونز
		1.10	5.10						منفی					منفی	5.10 ³	سمنو
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو<10* *		5.10 ²	1.10 ²								منفی	منفی	منفی*		1.10 ⁴	انواع سس سالاد(فرانسوی ،کچاپ،هزارچیزه)، مایونز کم چرب و با چربی کاهش یافته
این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند*								1.10 ²			منفی	منفی			2.5.10 ⁴	سوپ خشك فوري *

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری:۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش ایتروباکتریاسه cf□ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلوستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	ایتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□ /□	مخمر ها □□ /□	تخم انگل	ملاحظات
سوپ خشك غیرقوري*، عصاره خشك مرغ وگوشت*	2.10 ⁵			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²					1.10 ³			این سوپها پس از حل کردن 10تا20دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	<10		5.10*					کپک و مخمر 1.10 ²			شمارش کلوستریدیوم پرفرنزئس *
سویا(کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی								1.10 ²			
سیب زمینی سرخ شده با ادویه ، چپیس	5.10 ⁴	5.10 ²		منفی				10					5.10 ²			
سیب زمینی سرخ شده بدون ادویه ، چپیس	1.10 ³	<10		منفی				10					1.10 ²			
سیب زمینی منجمدآماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		
سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده	1.10 ²	<10		منفی		منفی							10	10		
سیرداغ				منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		
شامپو	5.10 ^{2*}			منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است
شربتهـا	1.10 ²									10			<10	5.10*		مخمر منظور مخمر اسموفیلیک است.*
شکر سفید خوراکی	1.10 ²												10	10		
شکر مصرفی در صنایع کنسرو								5/10g				به ملاحظات توجه شود				اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم -اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز(صاف) 50در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .اسپور باکتری های عامل فساد سولفییدی 5 در گرم.
شکر مصرفی در صنایع نوشابه	2.10												10	10		
شکلات و فراورده های کاکائویی		1.10 ²	* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		
شور و خیار شور(قله)													1.10 ²	1.10 ²		
انواع شیر استریل UHT	1.10 ²															گرمخانه گذاري همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد-در صورت نشستی وبادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	7.5.10 ⁴	10		منفی												کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر(باز ساخته-باز ترکیبی) پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی												کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش انتروباکتریاسهcf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کسترییدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
شیر طعم دار پاستوریزه , شیر کاکائو, شیرقهوه	2.10 ⁴		10	منفی									کپک و مخمر <1			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرتغلیظ شده شیرین پاستوریزه	1.10 ⁴		10	منفی									<10	1.10 ² اسموفیلیک مخمر		کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام ممتاز	3.10 ⁴															کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 1	1.10 ⁵															کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 2	1.10 ⁵															کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخام درجه 3	1.10 ⁶															کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیرخشك نوزادان زیر 6 ماه (آداپته) *	1.10 ⁴		10*	منفی	منفی	منفی	10	10	10				10*			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم *کرونیباکترساکازاکی منفی در67 گرم
شیرخشك نوزادان بالاتر از 6 ماه *	1.10 ⁴		10 *	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10	10				5.10			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
شیرخشك افشان ممتاز	3.10 ⁴	منفی		منفی		منفی										
شیرخشك افشان درجه 1	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیرخشك افشان معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیرخشك افشان فوری	3.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیرخشك غلظکی معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیرخشك غلظکی درجه ۱	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیرخشك افشان یا غلظکی (پس آب کره) درجه 1 پرشده بدون گاز	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیرخشك افشان یا غلظکی (پس آب کره) معمولی پرشده بدون گاز معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیر سویا	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
شیره خرما پسته بندی	5.10 ²	منفی								منفی			منفی	منفی		گرمخانه گذاری بمدت 10روز در دمای 30 درجه سانتیگراد نیاز دارد

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
شیرین کننده هاي مصنوعي	5.10 ²	منفی			منفی	منفی							کپک و 1.10 ² مخمر			
شیريني تر			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	1.10 ²						3.10 ²	1.10 ³		
شیريني نیمه خشك			1.10 ²	منفی	منفی*	منفی							1.10 ²	1.10 ²		مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فراورده استفاده شده باشد *
شیريني خشك و بیسکویت خشك بدون کرم و..			منفی	منفی									1.10 ²			
صمغها (بکتین ،کاراگینان ،گوارگام ،آگار...)	5.10 ³	منفی		منفی	منفی								کپک و 5.10 ² مخمر			
عرقیات گیاهی *	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی		منفی	منفی		با روش فیلتراسیون -
عسل								منفی*					1.10 ²	1.10 ⁺		شمارش اسپور کستریدیوم احیا کننده سولفیت.مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا	1.10									منفی			منفی	منفی		
عصاره مالت ساده	1.10 ⁴	10		منفی									5.10 ⁴	1.10 ³		
عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی								5.10 ²	1.10 ³		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی	منفی	منفی				منفی			منفی	منفی		
غذاي پخته و ساندویچ هاي سرد	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
غذاي پودري كودك	5.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10	2.10 ²				1.10 ²			درصورت وجودشکریبجای تست کلی فرم ، انتروباکتریاسه انجام شود.کروئوباکترساکازاکی باید منفی باشد.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم.
غذاي غیرپروتئینی خام	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³							1.10 ³			
غلات و فراورده آن پرک شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
غلات پرک شده (گندم، جو ، ذرت پرک)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
غلات و فراورده آن پرک شده نیمه آماده	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی			1.10 ³						1.10 ³	1.10 ³		
غلات و فراورده آن پودر.جوانه گندم ، پودر جوانه جو، مالت	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10					1.10 ²	1.10 ²		
غلات و فراورده آن پودر كيك نیمه آماده	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	منفی							5.10 ³	5.10 ³		

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری:۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf□ □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
غلات و فراورده آن پودر نیمه آماده	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	منفی							5.10 ³	5.10 ³		
غلات و فراورده آن حجیم شده آماده مصرف - چپس	1.10 ³	10		منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²		
غلات و فراورده آن سیوس آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی			1.10 ²	10					1.10 ²			
غلات و فراورده آن سیوس خام (ماده اولیه)	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی				اسپور 5.10				5.10 ²	1.10 ⁴			شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*
غلات و فراورده آن گلوتن	5.10 ⁵	10		منفی				اسپور 5.10				1.10 ²	1.10 ³			شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی مورد نظر است.*
انواع دانه غلات غیر از برنج	1.10 ⁶							1.10 ² *					1.10 ⁴			شمارش اسپور کلستریدیومهای احیا کننده سولفیت مورد نظر است.*
فالوده	5.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	10	1.10 ³						1.10 ³			
فراورده های حجیم شده بر پایه ذرت	1.10 ³		1.10 ²	منفی	منفی*			اسپور 5*10					کپک و مخمر 1.10 ²			در صورت استفاده از پودر نارگیل یا کاکائو
فراورده قنادی برپایه شکر یا حرارت بالاومغزهای خوراکی			1.10 ²	منفی	منفی*	منفی							1.10 ²	1.10 ²		در صورت افزودن پودرکاکائو یا نارگیل پس از تولید
فراورده قنادی برپایه شکر یا حرارت بالا و بدون مغزهای خوراکی و..			1.10 ²	منفی									1.10 ²			در فراورده هایی که از شیرین کننده های مصنوعی استفاده می شود بجای انتروباکتریاسه ،کلی فرم آزمون شود.
فراورده های قنادی برپایه شکر یا حرارت کم یا بدون حرارت			1.10 ²	منفی									1.10 ²	1.10 ²		
فراورده پف کرده بلغور،آردذرت و آردسیب زمینی	1.10 ³	10		منفی			1.10 ²	10					1.10 ²	1.10 ²		
فلافل خام بسته بندی	3.10 ³			منفی		10	1.10 ²	منفی					1.10 ²	1.10 ²		
قارچهای خوراکی بصورت ورقه و پودر	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			1.10 ³ *	5.10 ²			شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی است.*
قره قوروت													1.10 ³			
قندها (خشک و مایع)	2.10 ² *	منفی											10	10*		در قندمایع منظور از مخمر، مخمر اسموفیلیک است.*شمارش کلی باکتری ها در 30 درجه سلسیوس
کازینیات سدیم و کلسیم	1.10 ⁵	10		منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
کاغذهای بهداشتی ماده اولیه بصورت توپ و خمیر کاغذ	2.10 ²	<10				<10			<10		<10					
کاغذهای بهداشتی بسته بندی شده جهت استفاده مصرف کننده	5.10 ²	<10				<10			<10		<10					

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش انتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
کاغذ شیرینی	3*10	10		منفی	منفی	10							6*10	10		
کافی میت	2*10 ⁴	منفی			منفی	منفی							کپک و مخمر 1*10 ³			
کاندوم		منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		
کیاب کوبیده خام	1*10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1*10 ³							1*10 ²			اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کیاب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)	1*10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1*10 ³							1*10 ³			اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد،کلیه،قلب،مغز خام	5*10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5*10 ²		1*10 ^{2۵}								اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلستریدیوم پرفرنژنس شمارش میشود.*
کراتین	1*10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 5*10 ³			
کریوکسی متیل سلولز(CMC)	5*10 ³		<10		منفی	<10 ²							کپک و 5*10 ² مخمر			
کرماها،لوسیونها،وازلین وموادآرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5*10 ^{2۵}			منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش کلی میکروارگانسیم هادر30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است *
کره بسته بندی در داخل *		2*10		منفی		منفی							کپک و 1*10 ² مخمر			بستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم و سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کره کاکائو،بسته،بادام زمینی ،...	1*10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و 1*10 ² مخمر			
کره وارداتی *		منفی				منفی							کمتر از 10			بستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم و سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کشك خشك		منفی				منفی		1*10 ²								
کشك مایع سنتي پاستوریزه		10		منفی		منفی		1*10 ²					کپک و 1*10 ² مخمر			پروسلا منفی در 25گرم
کشك مایع صنعتي پاستوریزه		10		منفی		منفی							کپک و 1*10 ² مخمر			پروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی							1*10 ²			
کبه	1*10 ⁵	1*10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10					1*10 ²			
کله کنجد		منفی				منفی							1*10 ³			
کله پاچه خام	1*10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی											

ملاحظات	تخم اتکل	مخمرها □□□/□	کپک ها □□□/□	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	سودوموناس آرئوجینوزا cfu/g	اسیددوست ها □□□/□	اتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	سالمونلا □□□/۲۵□	اشریشیا کلی cfu/g	شمارش اتروباکتریاسه cf □/□	شمارش کلی فرم ها □□□/□	شمارش کلی میکروارگانسیم ها cfu/g	نام نمونه
منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.																کنسرو،ظروف نفوذناپذیر،کمپوت pH>4/6 (سترون تجارتی)
منظور از منفی* جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی است.		منفی	منفی													کنسرو ،ظروف نفوذناپذیر،کمپوت pH<4/6 (سترون تجارتی)
در بسته بندی آسپتیک ویژگیهای عنوان شده منفی در 0.1 گرم می باشد.*		1۰10 ²	5۰10			10									5۰10 ²	کنسراتره(افشرده انواع آبمیوه)بسته بندی غیرآسپتیک*
تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *		منفی	منفی		منفی		منفی	منفی							1۰10 ²	گلاب*
اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلستریدیوم پرفرنژنس شمارش میشود.*								1۰10 ^{2۰}		5۰10 ²	منفی	منفی E.coli پاتوژن			5۰10 ⁶	گوشت مرغ و جوجه تازه
															5۰10 ⁴	لاشه تازه یا منجمد
پلیتهای شمارش کلی 72ساعت در 25درجه گرمخانه گذاری شوند.															1۰10 ⁸	گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد بااستخوان وپی استخوان
اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژروژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)										5۰10 ²	منفی	منفی E.coli پاتوژن			5۰10 ⁵	گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یامنجمد
			فک و منبر 5۰10					5۰10		<10	منفی	منفی		10	1۰10 ⁴	گوشت عمل اوری شده گاو وگوسفند(ژامبون)
			فک و 1۰10 ² منبر							منفی	منفی			منفی	5۰10 ²	لاکتوز
		5۰10	5۰10									منفی	منفی		1۰10 ³	لیستین
ریمه کپک باید کمتر از 25%باشد ودر لواشک انار 40%		1۰10 ²	1۰10 ²									منفی	<10		2۰10 ²	لواشک وپوره میوه
		5۰10	10							منفی	منفی			منفی	1۰10 ³	مارگارین
		منفی	منفی											منفی		مارمالاخرما
			فک و 1۰10 ² منبر							منفی		منفی		10		انواع ماست
			فک و 1۰10 ² منبر							منفی		منفی		10		ماست پروبیوتیک
										منفی8	منفی8	منفی		1۰10 ²	5۰10 ⁴	ماکارونی غنی شده و طعم دار
			1۰10 ³						منفی	منفی	منفی			1۰10 ²	5۰10 ⁴	ماکارونی تخم مرغی
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *			1۰10 ³					1۰10 ^{2۰}							5۰10 ⁴	ماکارونی سبزی دار
			1۰10 ²												1۰10 ³	ماکارونی ورشته ساده

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری:۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش انتروباکتریاسهcf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
ماهی و میگو-تازه و منجمد	1.10 ⁷			4.10 ²		2.10 ³										یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم
ماهی و میگو-شورودودی	1.10 ⁶			4.10 ²		2.10 ³		منفی *								یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم -کلستریدیوم بوتولینوم *منفی است
خمیر خام ماهی کیلکا	1.10 ⁶	5.10		منفی	منفی	منفی							1.10 ³	1.10 ²		یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم
مایه پنیر	1.10 ⁴	3.10		منفی 25g/	منفی								10	10		
مایعات شوینده دست ، ظرف، صابون مایع و جامد	5.10 ²	منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		
مایع و ژل ظرف	1.10 ³			منفی		منفی					منفی					
مخلوطهای یخی (پودرمایع)	2.5.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی*								5.10	5.10		آزمون سالمونلا در صورت وجود ترکیبات پروتئینی در فرآورده
مریبا ،مارمالاد،ژله مریبا										*<10			<10	<10		بجای اسیددوستها *میکروارگانسیم های مقاوم به اسید بایستی مورد آزمون قرار گیرد.حد باکتریهای لاکتیک نیز <10 باید باشد.
لاشه کامل مرغ منجمد	1.10 ⁶				منفی											اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
قطعات مرغ منجمد	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³										اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
آلایش های خوراکی مرغ	1.10 ⁶			5.10 ²	منفی	1.10 ³										اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
مرغ چرخ کرده منجمد	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ³										اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
مغز بادام هندی و درختی فرایندشده		10		منفی	منفی											
مقوا (برای بسته بندی مواد غذایی)	5.10 ²	منفی				منفی		منفی	منفی		منفی		2.10	منفی		
مکمل غذایی	1.10 ⁴		<10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 2.10 ²			
موادوظروف پلاستیکی در تماس با موادغذایی*		منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		نتایج آزمون در 5 ظرف*
ظروف پر پایه نشاسته*	1.10 ⁵		5.10 ²	منفی			1.10 ³	10					1.10 ³			نتایج آزمون در 5 ظرف*
متوسدیم گلوتامات	5.10 ²	منفی											<10	<10		
میوه های منجمد	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/cfu	شمارش کلی فرم ها □□ /□	شمارش اتروباکتریاسه cf□ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
نان (بربري ،لواش ،باگت ،...)		1.10 ²		منفی									1.10 ³			
نان پستني	1.10 ³	<10		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
نان سوخاري		1.10 ²		منفی									1.10 ²			
نشاسته مصرفي در صنايع غذايي وخانگي	1.10 ⁴	5.10		منفی			1.10 ³	10				به ملاحظات توجه کنید	کپک و 7.10 ² مخمر			اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم -اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف)در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .
نخ دندان	5.10 ²	منفي				منفي					منفي		منفي	منفي		
نوشابه هاي گازدارمالت(ماءالشعير...)	2.10									منفی*			منفی*	منفی*		منفی در شمارش *
نوشابه هاي گازدارمیوه اي و ورزشي	10									<10			<10	<10		
وانیلین	1.10 ⁴		10	منفی	منفی								مجموع کپک و مخمر 10 ²			
همبرگر	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							مجموع کپک و مخمر 10 ³			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، مرغ سوخاری)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
محصولات مرغ نیم پخته منجمد (ناگت، مرغ سوخاری)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ²							1.10 ²			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
مرغ برگر تازه ومنجمد ،غذای آماده پروتئینی منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							1.10 ³			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□/□	شمارش انتروباکتریاسه cf □/□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□/۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرنوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□/□	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□/□	مخمرها □□□/□	تخم انگل	ملاحظات
-----------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-------------------	---------------------	-------------------------------	------------------------	---	------------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------------------	-----------------	-----------------	----------	---------

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۲۰

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۲۰

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۰۲

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره بازنگری: ۲۰

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

23

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۲۰

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۲۰

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۰۲

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره بازنگری: ۲۰

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

شماره بازنگری: ۲۰

[illegible]

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

شماره M.5:SOP

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

[illegible]

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی -جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP