

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضابطه ویژگیهای میکروبیولوژی مواد و فراورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

تاریخ اجرا: ۱۳۹۳/۰۱/۲۴	شماره ویرایش: 01			شماره سند: F12. 5
تصویب کننده	تأیید کننده	ویرایشگر	تهیه کننده	شرح
سید کاظم میرکریمی	ثریا مهجوریان	دکتر ناهید رحیمی فرد	دکتر ناهید رحیمی فرد	نام
سرپرست آزمایشگاه	مسئول کیفیت	مسئول بخش	مسئول بخش	سمت
				تاریخ و امضاء
مهر کنترل:		گیرنده سند:		

شماره فرم : F12.5	مرکز آزمایشگاههای مرجع کنترل غذا و دارو
شماره ویرایش : 01	
تاریخ اجرا : ۱۳۹۳/۰۱/۲۴	ضابطه ویژگیهای میکروبیولوژی مواد و فراورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
صفحه ۲ از ۱۱	

۱- نکات قابل توجه

- جهت اطلاع از آخرین تغییرات این SOP به سایت اینترنتی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو <http://fdo.behdasht.gov.ir> مراجعه نمایید.

- قبل از استفاده از جدول پیوست این SOP ابتدا به ستون ملاحظات توجه نمایید.

۲- تعاریف

- منظور از حدود مجاز میکروبیولوژی مواد و فراورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی حدی است که اگر در پنج نمونه مورد آزمون حتی یک ویژگی بیش از حد تعریف شده در جدول باشد، نمونه دارای عدم تطابق با مراجع اعلام شده در جدول مزبور است.

- در این مدرک ، حدود مجاز میکروبیولوژی مواد و فراورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برای اختصار حدود مجاز نامیده می شود.

۳- شیوه استفاده

- در ابتدا نام نمونه مورد آزمون را در اولین ستون سمت چپ جدول جستجو کنید.

- در سطر مربوط به نمونه، آزمون جستجو یا شمارش برای میکروب خاص را با توجه به حدود تعیین شده در جدول انجام دهید.

- آزمون های جستجو و شمارش هر میکروب مطابق با روش مرجع (استانداردهای ملی ایران یا روشهای اعلام شده از طرف وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی مرکز آزمایشگاههای مرجع کنترل غذا و دارو) باید انجام شود.

شماره فرم : F12.5	مرکز آزمایشگاههای مرجع کنترل غذا و دارو
شماره ویرایش : 01	
تاریخ اجرا : ۱۳۹۳/۰۱/۲۴	ضابطه ویژگیهای میکروبیولوژی مواد و فرآورده های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
صفحه ۲ از ۲	

۴- مدارک مرجع و منابع

- Adams, M.R., Moss, M.O., 2000. Food Microbiology, second edition, Royal Society of Chemistry
- Blackburn, C.W., McClure, P.J. 2002. Foodborne Pathogens, Hazard, risk analysis and control, CRC
- Miliotis, M.D., Bier, J.W. 2003. International Handbook of Foodborne Pathogens, Marcel Dekker Inc.
- Forbes, B.A., Sahu, D.F., Weissfeld, A.S. 2007. Bailey and Scott's diagnostic microbiology 12th ed. Mosby
- Koneman, E.W., Allen, S.D., Janda, W.M., et al. 1997. Diagnostic Microbiology, Fifth ed., Lippincott, USA
- Murray, R.P., Rosental, K.S., Kobayashi, G.S., Pfaller, M.A., 2002. Microbiology, Fourth ed. Mosby Inc
- Walker, T. S. 1998. Microbiology, Saunders text and review series.
- Winn, W., Allen, S., Janda, W., Koneman, E., et al. 2006. "Koneman color atlas and textbook of Diagnostic Microbiology." sixth ed., Lippincott Williams & Wilkins, USA.

- رحیمی فرد، ناهید. ۱۳۸۶، راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، انتشارات

تیمورزاده، طیب

- استانداردهای ملی ایران

