

نام نمونه	شماره کلی نمونه و آزمایشگاه cfu/g	شماره گرم ها cfu/g	انتروکوکوس باسیلیس n/g	اشریشیا کلی cfu/g	سلولولا cfu/25g	استافیلوکوکوس گولدایر شیت cfu/g	پاسدوسی سرخی سرخ cfu/g	کلستریدیوم های حمیدیه cfu/g	انتروکوکوس های cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	مولودانیس التراجیورا cfu/g	* cfu/g	تخم رنگارنگ	استندارد مرتبط	سال انتشار		
شماره استاندارد های لیستریا: 035-4524، کیلویلوفاکتور: 9661-1، شیگلا 2627-، کرونوباکتور ساگلز اک۱: 4430، بریسینیا: 4556	شماره استاندارد روش آزمونها	5272-1,2,8248, 5271	11166-9263- 7725-1,3	2461-1,2	9933-2946	1810	9934-6806- 1,3	2324	9432-5353- 19265-2197- 2323	2198-7724-2	3194-4721	9793-3140-8869	997,10899-1	997	کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی	شماره استاندارد مرتبط	سال انتشار
انواع آب آشامیدنی		با 1/250 ml روش فیلتراسیون							با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون			6267	1397	
انواع آب معدنی		با 1/250 ml روش فیلتراسیون							با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون			4403	1397	
آب استخر		با 1/250 ml روش فیلتراسیون							با 1/250 ml روش فیلتراسیون	با 1/250 ml روش فیلتراسیون		با 1/250 ml روش فیلتراسیون					
ایلیمو، ایفوره ، سرکه										1.10 ²		10	10	87,881,815		سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد. سرکه سنتی نیاز به آزمون اسید دوست ندارد.	
آمیوه غریسته بندی (طالبی ، هویج ...)	5×10 ⁻⁵	1×10 ⁻²		منفی	منفی	منفی						1×10 ⁻³	1×10 ⁻⁴				
انواع آمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک										*<1		<1	<1	3414	1398	روش پوریفات. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هنزو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)	با استفاده از 1< محیط کشت فری شوگر	<1								*<1		<1	<1	3414	1398	روش پوریفات. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هنزو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
مخلوط آمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک	با استفاده از 1<* محیط کشت فری شوگر	<1												3414	1398	شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک 1< می باشد. تعداد پروبیوتیک حداقل 10 ⁶ باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	
آب زرشک										*<1		<1	<1	17524-3414		باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هنزو فرمنتیتیو *	
مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن	<1	<1							<1				بیگتر مخمر <1	3414	1398		
آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1×10 ⁻²									10		10	10	6332	1398		
غیر آسپتیک(آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده	1×10 ⁻³									1.10 ⁻²		5×10	5×10 ⁻²	6332	1398		
آب سبزی و فراورده های آن	<1	<1							<1				بیگتر مخمر <1	3414	1398		
ارده		50		منفی	منفی*	منفی							بیگتر د 1×10 ⁻² ممبر	2695	1394	قطعه برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	
افزودنی خوراکی (اسید آلژینک)	5×10 ⁻³			منفی*	منفی*								بیگتر د 5×10 ⁻² ممبر	14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	
افزودنی خوراکی (آلژینات سدیم، پتاسیم، آمونیم، کلسیم)	5×10 ⁻³			منفی*	منفی*								بیگتر د 5×10 ⁻² ممبر	14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، ۲۷ صفحه شماره: ۱۰۰۸-۰۰۱-۰۵-۰۵ WI-F1۲-۰۰۰۵۰۵-۰۵

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g	شماره کل میکروبیولوژی cfu/g
افزودنی خوراکی (آگار)	5.10 ³			منفی	منفی							5.10 ² مغیر			14409	1390	
افزودنی خوراکی (کاراگینان)	5.10 ³			منفی	منفی*							3.10 ² مغیر			14409	1390	سالمونلا منفی در 10 گرم *
افزودنی خوراکی (صمغ عربی)				منفی	منفی										14409	1390	
افزودنی خوراکی (آرد کنجاک)				منفی*	منفی*										14409	1390	سالمونلا منفی در 12/5 گرم * (شریشتا منفی در 5 گرم)
افزودنی خوراکی (پولولان)			منفی*		منفی							1.10 ² مغیر			14409	1390	کلیرم منفی در 25 گرم
الوجه ترش فراوری شده	2.10 ²		10	منفی						منفی		1.10 ² مغیر			11089	1387	ریشه کپک 45% * باکتریهای مقاوم به اسید
آویشن شیرازی	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1*10 ²	1*10 ²				5.10 ³	منفی		20806	1394	
آجیل ها ،دانه های خوراکی، مغزها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریشرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ²					ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیادام هندی فرایندشده و مغزیادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل ها،دانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شوریشرین)		1.10 ²		منفی								1.10 ³					ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزیادام هندی فرایندشده و مغزیادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده شده است
آجیل: پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغز خام و فرایندشده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی							1.10 ³			9636-3639-218-4631		
آجیل: پسته (مغز برشته شده)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			218	1392	
آجیل: پسته فرایند شده(برشته شده) بوداده	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²			15	1392	
آرد برنج	1.10 ⁵						1.10 ²					5.10 ³			2393		
آرد چوبی، پوست کنده و بلغور	1.10 ⁵											5.10 ³			2393		
آرد ذرت و بلغور ذرت	1.10 ⁴											5.10 ³			2393		
آرد پودرسوختاری	5.10 ³	10		منفی								1.10 ²			2393		
آرد و پروتئین سویا	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							1.10 ²			2393		

3

4

5

6

7

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، ۲۷ صفحه شماره: ۱۰۸-۰۰۸-۰۱-۰۰۵-۰۵-۰۵ WI-F12 تیر ۱۴۰۰

نام نمونه	شمار کل کل میکروبیولوژی cfu/g	شمار کل کل میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی g/m	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/25g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g	تعداد میکروبیولوژی cfu/g
تخم ماکیان	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=10 M=10 ²		منفی	منفی	منفی									6203	1390	
تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد (بابایدون ماده افزودنی مجاز)	m=5.10 ⁴ M=5.10 ⁵	m=1 M=10		منفی	منفی	منفی							m=1 M=10		6203	1390	
تخمه آفتابگردان فرایند شده		10		منفی									1.10 ²		16028	1392	
تخمه کدو فرایند شده		10		منفی									1.10 ²		16030	1392	
تخمه هندوانه فرایند شده		10		منفی									1.10 ²		16029	1392	
تخم مرغ مایع پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							عدد کمتر 1.10		13248	1389	
ترشی انبه													1.10 ²	1.10 ²	21107	1395	
ترشی سیر													1.10 ²	1.10 ²	9446	1386	
ترشی فلفل													1.10 ²	1.10 ²	9447	1386	
ترشی قارچ													1.10 ²	1.10 ²	9444	1386	
ترشی کلم													1.10 ²	1.10 ²	9445	1386	
ترشی مخلوط													1.10 ²	1.10 ²	9442	1394	
ترشی موسیر													1.10 ²	1.10 ²	9443	1386	
ترشی چکنر لیویی													1.10 ²	1.10 ²	4657		
تمبر هندی													1.10 ²	1.10 ²	6160		مقاوم به اسید ها، درصد ریسه های کپک 25 درصد
جوانه ذرت				منفی									5.10 ²		12343	1396	
انواع چای سیاه، سبز، اولانگ، سفید، طعم دار و چای کپسه ای	7.10 ⁴	10		منفی						منفی			1.10 ³		17070		

9

10

11

12

13

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-FR-F12 پیوست: 5-005-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کلیم میکروبیالیم cfu/g	شماره کلیم cfu/g	تکرارپذیری g	نتیجه کلیم cfu/g	سابقه cfu/25g	استقرار cfu/g	پایداری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	استقرار cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g	تکرارپذیری cfu/g
سویا ماست		<10		منفی	منفی	منفی	<10					تکرارپذیری 1.10 ²				22041	1395
سویا (کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							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، فراورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی	1.10 ²	<10		منفی		منفی						10	10			12099	1388
سیب زمینی سرخ شده، چیپس، بدون ادویه	1.10 ³	<10		منفی				10				1.10 ²				6022	1381
سیب زمینی سرخ شده، چیپس ، با ادویه	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²				11603	1397
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز	103		5.10	منفی				5*10				1.10 ²				11603	1397
قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز	5.10 ³		1.10 ²	منفی				5*10				5.10 ²				11603	1397
قطعات میوه و سبزی خشک شده	1.10 ³		5.10	منفی				5*10				10				11603	1397
انواع سس سالاد(فرانسوی، هزارچیز، انبه...)، انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته	*			منفی						1.10 ³		1.10 ²	1.10 ²			2965	1396
سس گوجه فرنگی- سس کیاب (باربیکیو)- سس سالسا										<10*		<10	<10			8897-13570	1385-1389
سس انار (اسپتیک)	1.10 ²									<10*		10	10			19115-6332a	1393
سس انار (غیر اسپتیک)	1.10 ³									*1.10 ²		50	5.10 ²			19115-6332a	1393
سس های سالاد سرکه و سبزی (که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)		10		منفی						منفی		1.10 ²	1.10 ²			12830	
سس خردل	1.10 ³			منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			19462	1393
سس همبرگر	1.10 ⁴		منفی*	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²			10226	1388
سویا پرگر	1.10 ⁵			منفی	منفی	10						تکرارپذیری 1.10 ²				9715	1386

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/g	شمارش کلی cfu/g	انرژی پروتئین u/g	انرژی کالی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استفیلوکوکوس کریاتورگنس cfu/g	پاستوریس سالمونلا cfu/g	کانتیلامونوم داری ایمونتور سولیتاری cfu/g	انژیروکوس cfu/g	اسپیروسیت ها cfu/g	سودوموناس انژیروکوزا cfu/g	کوکس ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم رنگارنگ	استفاده و محیط	مقاله شماره	
شیر سویا (غیرلبنی)	$2 \cdot 10^4$	10		منفی	منفی	منفی						$1 \cdot 10^{2+}$ مخمر			9638	1386	
شامپو	$5 \cdot 10^{2+}$			منفی		منفی					منفی	<10	کانتیدا البی کاز منفی		20111	1397	شمارش کلی میکروارگانیسم هادر 30 درجه. موارد مصرف* کوککان و دور چشم 100 در گرم است. مخمرهای غیرکانتیدا البی کاز کمتر از 10
انواع شربت	$1 \cdot 10^{+2}$									10**		<10	5*10*		6274	1398	*مخمر اسموفیلیک، *شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شربت با فروکتوز بالا	$2 \cdot 10$											10	10		22165	1396	*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم
شکر رنگی	$1 \cdot 10^{+2}$											10	*10		14632	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
شکر مایع	$1 \cdot 10^{+2}$											10	*10		14630	92	شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک
انواع شکر سفید و قهوه ای	102			منفی								10 ²⁺ مخمر			3544	1395	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای	$5 \cdot 10^{+2}$			منفی در 100 گرم								25	*10		12772	88	شمارش کلی باکتری،
شکر قهوه ای نرم	$5 \cdot 10^{+2}$											20	*10		14632	1391	شمارش کلی باکتری،
سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی	$5 \cdot 10^{+2}$		منفی									$1 \cdot 10^{2+}$ مخمر			3544	1395	
شکلات و فراورده های کاکتویی			$1 \cdot 10^{+2}$	منفی	منفی	منفی						$1 \cdot 10^{+2}$	$1 \cdot 10^{+2}$		2395		
انواع شیر استریل UHT	$1 \cdot 10^{+2}$														2406		گرمخانه گناری همزمان 7روز/55درجه و 10روز/30 درجه انتیگراد. در صورت نشی و یادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	$5 \cdot 10^{+2}$	10		منفی											2406		
شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا	$5 \cdot 10^{+2}$	10		منفی											2406		الحام از مونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سالتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه در صورت عدم یادکردگی و نشت
شیر (بازسانخته-باز ترکیبی) پاستوریزه	$3 \cdot 10^{+4}$	10		منفی											2406		
شیر پروبیوتیک	$7.5 \cdot 10^{+4}$	10		منفی											2406		
شیر طعم دار پاستوریزه ، شیر کاکتو، شیر قهوه	$5 \cdot 10^{+2}$		10	منفی								$1 \cdot 10^{+2}$ مخمر <1			2406		

16

17

18

نام نمونه	شماره کلی میکروارگانیسم cfu/g یا	شماره کلی قلم cfu/g یا	تتراپیکریس (CFU/g) w/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استفیلوکوکوس کوکریژنس cfu/g	باسیلوس سرعوس cfu/g	کلوستریدیوم واریانثاکنس و احداثنده موکوفت cfu/g	انتروکوکوس cfu/g یا	اسیدوفیل ها cfu/g	سودوموناس ائروچنوزا cfu/g	کوکس ها cfu/g	مخمرو cfu/g	تخم رنگ	استاندارد - مرجع	سال انتشار	
پوشش های حفاظتی در برابر عوامل عفونی- ماسک های پزشکی صورت														EN ISO 10993	9261	1386	
پاپوش و اجزا آن - فعالیت ضد باکتریایی														ISO 16187			
فرآورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	مون بر روی E. coli, P.aeruginosa, S aureus اسپروژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کتز و حداقل 3 هشن لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد
فعالیت ضدباکتریایی سطوح پلاستیکی و سایر سطوح نامشکّل														ISO 22196	10900	1392	Staphylococcus aureus, E.coli
فعالیت ضدباکتریایی در مواد پلیمری یا آب گریز- پلاستیک														ASTM 2180	13703		
فعالیت ضدباکتری مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO 27447	12659		
فعالیت ضد فارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	5.10 ³	منفی			منفی							کوک و 5.10 ² مخمر			3913		
ظروف پر پایه نشاسته*	1.10 ³		5.10 ²	منفی			1.10 ³	10				1.10 ³			14000		نتیج آزمون در 5 ظرف یا 5 نمونه*
عرفیات گیاهی *	2.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی	منفی	منفی		3545		با روش فیلتراسیون هر میکروارگانیسم در 100 میلی لیتر
عسل									منفی*			1.10 ²	1.10*		7610		شمارش اسپور کلوستریدیوم احیا کننده سولفیت مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا سایر عصاره های نوشابه ها	1.10									منفی		منفی	منفی				
عصاره مالت ساده (غیر دیاستازی)	1.10 ⁴	10		منفی								5.10 ⁴	1.10 ³		6098		
عصاره مالت کاکتویی و مقزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی							5.10 ²	1.10 ³		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذای پخته و ساندویچ های سرد	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی						1.10 ²					میکروبیالکتر ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسیتوژنز و سینپیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم ،کلی قلم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد500
غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد کروموباکترساکارای برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلوس سرعوس در سن زیر 6 ماه c=1 m=50	n=5 m=10 ³ M=5*10 ³ c=2		10	منفی	منفی		n=5 m=10 ² M=5*10 ² c=2	1.10 ²								5839	1397

20

21

22

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، ۲۷ صفحه شماره: ۰۰۸-۱۰-۱۰۰۸-۰۵-۰۵ WI-F1۲ تیر ۱۴۰۰

نام نمونه	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم g/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/25g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g	شماره کلیم شماره کلیم cfu/g
کافه بهداشتی آماده مصرف	5.10 ²			منفی*		منفی						منفی*			4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کافه بهداشتی به صورت رول مادر	2.10 ²			منفی*		منفی						منفی*			4778	1395	منفی در 0.1 گرم *
کیاب کوبیده خام ، کیاب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³						نکته و ممنوع	1.10 ³		4622	1392	
کنلت و شامی گوشت پخته .کیاب کوبیده و کیاب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی		50				نکته و ممنوع	1.10 ²		16984	1392	اشرشیا کوئی های پاتوژن و کمپلویاکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کرم کنجد			1.10 ²	منفی	منفی	منفی*							1.10 ²	1.10 ²	12836	1396	نمونه برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و با پودر کاکائو کاربرد د
انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی									5.10 ²	5.10 ²	19461	1393	
کشمش آفتابی	2.10 ⁴	1.10 ²		منفی									1.10 ³	1.10 ³	19461	1393	
کله کنجد		منفی				منفی							1.10 ³	1.10 ³			
کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه		1.10 ²		منفی									1.10 ³	1.10 ³	12345		
کنجد برشته شده با ادویه و یا طعم دهنده و رنگ دهنده		5.10 ²		منفی									5.10 ³		12345		
کله پاپه خام	1.10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی												
کنسرو pH>4/6 (سترون تجاری)	منفی*														2326	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کنسرو pH<4/6 با اسیدی شده (سترون تجاری)	منفی*												منفی	منفی	2326-761	1395	منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازی است.ریمه کپک در کنسرو رب گوجه 44%<
کنسراتره پروتئین آب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		منفی									2406		
کنله			1.10 ²	منفی				1.10 ²					1.10 ²	1.10 ²	5315		
کوفته پخته آماده مصرف منجمد	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10					نکته و ممنوع	1.10 ²	16983	1392	
انواع گز گز شکلاتی- گز شکلاتی			1.10 ²	منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²	3023-19335-20225	1393-1394-1394	در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون اتروپاکتریاسه باید آزمون کلیرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است ** 2-10899 (محاسبه کپک برحسب درصد مغل)

24

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویزگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 10-008-001 FR-F12 پیوست: 05-000-WI-F12 تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروبیولوژیک cfu/g	شماره کل شماره کل cfu/g	تجزیه میکروبیولوژیک g	شماره کل شماره کل cfu/g	سابقه cfu/25g	استیلازی cfu/g	پاستوریزاسیون cfu/g	تجزیه میکروبیولوژیک سابقه cfu/g	تجزیه میکروبیولوژیک سابقه cfu/g	استیلازی cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g	سابقه cfu/g
فرآورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی	5-10 ⁴	1-10 ²		منفی	منفی	منفی							1-10 ²			2393	
ماکارونی سبزی دار	5-10 ⁴	1-10 ²		منفی	منفی	منفی							1-10 ³			2393	شمارش کلوستریدیوم پرفرئوس *
ماکارونی ساده، فرآورده های خمیری غیر تخمیری ساده	1-10 ³												1-10 ²			2393	
ماهی و میگو تازه و منجمد	1-10 ⁷			*4-10 ²		2-10 ³										2394 1	بررسی باکتریولوژیک و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم اشرشیا کوئی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
ماهی و میگو شور و نموده	1-10 ⁶			*4-10 ²		2-10 ³										2394 1	بررسی باکتریولوژیک و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم کلوستریدیوم بوتولینوم *، منفی است اشرشیا کوئی های پاتوژن در هر 10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)
خمیر خام ماهی کیک	1-10 ⁶	5-10		منفی	منفی	منفی							1-10 ³	1-10 ²		4141	بررسی باکتریولوژیک و ویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25 گرم
مان های گیاهی (ترنجبین)	1-10 ²			منفی									10	10*		22667	1397
مایه پنیر	1-10 ⁴	3-10		منفی 25g	منفی								10	10		5865	
مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد	5-10 ²			منفی		منفی						منفی	<10	<10		20111	کاندیدا آلبی کز منفی
مایع و ژل ظرفشویی	1-10 ³			منفی								منفی				13568	1391
مایعات نرم کننده و شوینده لباس	1-10 ³			منفی		منفی						منفی					
مریبا ، مارمالاد، ژله مریبا												*<10	<10	<10		8898	حد باکتریهای لاکتیک نیز <10 باید باشد.
لایه کامل مرغ منجمد	1-10 ⁶				منفی											2518	اشرشیا کوئی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)، حدود M می باشند
قطعات مرغ منجمد	1-10 ⁶			5-10 ²	منفی	1-10 ³										2518	اشرشیا کوئی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)، حدود M می باشند، حاکت اشرشیا کوئی 500 گرم
آلایش های خوراکی مرغ	1-10 ⁶			5-10 ²	منفی	1-10 ³										2518	اشرشیا کوئی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)، حدود M می باشند، حاکت اشرشیا کوئی 500 گرم
مرغ چرخ کرده منجمد	5-10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5-10 ³										2518	اشرشیا کوئی های پاتوژن و کپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)، حدود M می باشند، حاکت اشرشیا کوئی 500 گرم
مقوا، ورق مقوایی توپر، موم، مصرف برای بسته بندی مواد غذایی	1-10 ³			منفی								منفی	عدد کمتر 5-10			20837	1394
																	شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در * یکدهم گرم منفی است **

26

27

اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو
آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژی Mo
چاپ: دهم، 27 صفحه شماره: 1-008-012-FR پیوست: 5-005-012-WI تیر 1400

نام نمونه	شماره کل میکروارگانیسم cfu/g	شماره کل cfu/g فرم ها	توزیع باکتریایی cfu/g	توزیع کف cfu/g	ساقی cfu/25g	استایلوس کوکوس cfu/g	پستیلوس سریوس cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	اسیدوگرس cfu/g	اسیدوگرس cfu/g	اسیدوگرس cfu/g	اسیدوگرس cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g	تکثیر کننده در محیط cfu/g
فیض برگ نیمه پخت	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	5.10 ²		منفی					1.10 ²			5849	1395	
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف مستقیم	<5.10 ²	با روش فیلتراسیون <1		با روش فیلتراسیون <1				با روش فیلتراسیون <1	با روش فیلتراسیون <1				با روش فیلتراسیون <1			21113	1395	
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	1.10 ³	با روش فیلتراسیون <1		با روش فیلتراسیون <1				با روش فیلتراسیون <1	با روش فیلتراسیون <1				با روش فیلتراسیون <1			21113	1395	

- برای افزایش دقت و صحت تمام فرآورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد - 1
- نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتاً علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و در صورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد - 2
- درخصوص فرآورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10⁶ باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فرآورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتماً انجام شود- 3
- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید - 4
- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد - 5