اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه میکروبیولوژی-ضابطه کشوری ویژگیهای میکروبیولوژیM5

چاپ: دهم ، ۲۷صفحه شماره:FR-F۱۲-۰۰۸-۱۰ پیوست: WI-F۱۲-۰۰۵-۰۵ تیر۱۴۰۰

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس های cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
شماره استانداردهای لیستریا:4524-8035، ویبریو:9667-1، کمپیلوباکتر:9661 شیگلا 2627--، کرونوباکترساکازاکی: 9430، یرسینیا: 4556	سال انتشار	شماره استاندارد مرتبط	کتاب راهنمای سریع کنترل میکروبیولوژی	997	997,10899-1	9793-3140-8869	3194-4721	2198-7724-2	9432-5353-19265-2197-2323	2324	9934-6806-1,3	1810	9933-2946	2461-1,2	11166-9263-7725-1,3	5272-1,2,8248,5271	شماره استاندارد روش آزمونها
	1397	6267				با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون		انواع آب آشامیدنی
	1397	4403				با <1/250 ml روش فیلتراسیون		با <1/250 ml روش فیلتراسیون	با <1/250 ml روش فیلتراسیون						با <1/250 ml روش فیلتراسیون		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		آب استخر
سرکه تقطیری نیاز به آزمون میکروبیولوژی ندارد.سرکه سنتی نیاز به آزمون اسیدودوست ندارد.		87,881,815		10	10		$1*10^{2}$										آبلیمو،آبغوره ،سرکه
				$1*10^{4}$	$1*10^{3}$						منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$	$5*10^{5}$	آبمیوه غیربسته بندی (طالبی ، هویج ،...)
بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414		<1	<1		*<1										انواع آبمیوه و فراورده های آن پروبیوتیک و یا غیر پروبیوتیک
بروش پورپلیت. * باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو، در فراورده پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414		<1	<1		*<1								<1	با استفاده از <1 محیط کشت فری شوگر	مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات (غیر پروبیوتیک و یا پروبیوتیک غیر لاکتیک)
شمارش میکروارگانیسم های غیر لاکتیک <1 می باشد. تعداد* پروبیوتیک حداقل 10^{6} باکتری پروبیوتیک در میلی لیتر باشد	1398	3414													<1	با استفاده از *<1 محیط کشت فری شوگر	مخلوط آبمیوه و فراورده های آن و آب سبزیجات پروبیوتیک لاکتیک
،باکتریهای اسید دوست و اسید لاکتیک هترو فرمنتیتیو *		17524-3414		<1	<1		*<1										آب زرشک
	1398	3414			<1 کپک و مخمر		<1		<1						<1	<1	مخلوط انواع آب میوه و آب سبزی و فراورده های آن
	1398	6332		10	10		10									$1*10^{2}$	آسپتیک (آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده
	1398	6332		$5*10^{2}$	$5*10$		$1*10^{2}$									$1*10^{3}$	غیر آسپتیک(آب میوه و آب سبزی) تغلیظ شده
	1398	3414			<1 کپک و مخمر				<1						<1	<1	آب سبزی و فراورده های آن
فقط برای ارده های طعم دار حاوی پودر کاکائو	1394	2695			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی*	منفی		50		ارده
سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	1390	14409			$5*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی*	منفی*			$5*10^{3}$	افزودنی خوراکی (اسید آلژنیک)
سالمونلا منفی در 10 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	1390	14409			$5*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی*	منفی*			$5*10^{3}$	افزودنی خوراکی (آلژینات سدیم، پتاسیم،آمونیم،کلسیم)

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
	1390	14409			$5*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی	منفی			$5*10^{3}$	افزودنی خوراکی (آگار)
سالمونلا منفی در 10 گرم *	1390	14409			$3*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی*	منفی			$5*10^{3}$	افزودنی خوراکی (کاراگینان)
	1390	14409										منفی	منفی				افزودنی خوراکی (صمغ عربی)
سالمونلا منفی در 12/5 گرم *اشریشیا منفی در 5 گرم	1390	14409										منفی*	منفی*				افزودنی خوراکی (آرد کنجاک)
کلیفرم منفی در 25 گرم	1390	14409			$1*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی			منفی*		افزودنی خوراکی (پولولان)
ریسه کپک 45٪* باکتریهای مقاوم به اسید	1387	11089			$1*10^{2}$ کپک و مخمر		منفی						منفی	10		$2*10^{2}$	آلوچه ترش فراوری شده
	1394	20806	منفی		$5*10^{3}$				$1*10^{2}$	$1*10^{2}$			منفی		$1*10^{3}$	$5*10^{5}$	آویشن شیرازی
ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزبادام هندی فرایندشده و مغزبادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده سده است					$1*10^{2}$								منفی		$1*10^{2}$		آجیل ها ،دانه های خوراکی، مغزها (بوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شورياشيرين)
ویژگیهای بادام(مغزخلال شده، مغزبادام هندی فرایندشده و مغزبادام درختی فرایندشده)در صفحات بعدی آورده سده است					$1*10^{3}$								منفی		$1*10^{2}$		آجیل ها،دانه های خوراکی، مغزها (غیربوداده)(با پوست یا بدون پوست)(شورياشيرين)
		9636-3639-218-4631			$1*10^{3}$							منفی	منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{5}$	آجیل: پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغزخام و فرآیندشده
	1392	218			$1*10^{2}$							منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	آجیل: پسته (مغز برشته شده)
	1392	15			$5*10^{2}$							منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	آجیل: پسته فرایند شده(برشته شده) بوداده
		2393			$5*10^{3}$					$1*10^{2}$						$1*10^{5}$	آرد برنج
		2393			$5*10^{3}$											$1*10^{5}$	آرد جو،جو پوست کنده و بلغور
		2393			$5*10^{3}$											$1*10^{4}$	آرد ذرت و بلغور ذرت
		2393			$1*10^{2}$								منفی		10	$5*10^{3}$	آردو پودرسوخاری
		2393			$1*10^{2}$							منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	آرد و پروتئین سویا

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*					$5*10^{3}$				$1*10^{2*}$							$1*10^{4}$	آرد سیب زمینی
شمارش اسپور*	1397	13827		$5*10^{3}$	$5*10^{3}$				$1*10^{2*}$							$1*10^{4}$	آرد کاساوای خوراکی
		2393			$5*10^{3}$											$1*10^{5}$	آردگندم ، گندم پوست کنده وبلغور، آرد چاودار
		2393			$1*10^{2}$								منفی		10	$1*10^{4}$	آرد نخودچی و آرد حبوبات بوداده
		11843		$5*10$	$1*10$						منفی		منفی		10	$1*10^{3}$	اسپریدهای مخلوط، کره نباتی (مارگارین)
در صورتیکه این فراورده ها بر پایه الکل باشند آزمون میکروبیولوژی نیاز نمی باشد				10	10	منفی							منفی				اسپری خوشبو کننده هوا، برف شادی
(...،مانند آمیلاز ،پکتیناز)		2200 -1			مجموع کپک و مخمر 10^{2}							منفی	منفی		$<3*10$	$5*10^{4}$ باکتری	آنزیم در صنایع غذایی
در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل		11603			مجموع کپک و مخمر 10^{2}				$5*10$ اسپور	$1*10^{2}$	منفی	منفی*	منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{3}$	انواع اسنک (ذرت بو داده ، گندم، برنج و دانه سویا برشته ، غلات صبحانه و انواع پلت)
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*		3677	منفي		$5*10^{3}$				$1*10^{2*}$	$1*10^{2}$			منفی		$1*10^{3}$	$5*10^{5}$	انواع ادویه ، لیموعمانی، طعم دهنده ها
		7868		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$								منفی	$1*10^{2}$		$5*10^{4}$	انجیرفرایندشده
					$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10		استارتر
شمارش کلی مربوط به باکتری های غیرلاکتیک فقط در* محصولات تخمیری است*. شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.کپک و مخمر کمتر از 10 در محصولات تخمیری و 100در غیرتخمیری است.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است. شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459			*$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$<1*10$	$<1*10^{2}$	منفی	منفی	منفی	<10		$5*10^{2*}$	استارترپروبیوتیکی باکتریایی لاکتیک
لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است. شمارش و. شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$<1*10$	$<1*10^{2}$		منفی	منفی	<10			استارترپروبیوتیکی باکتریایی غیرلاکتیک
شمارش کلی میکروارگانیسم ها در در محیط کشت شوگر فری انجام شود.حدمجازاسپورباکتری های طنابی شکل 10 می باشد.لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم است*منظورباکتری های لاکتیک است.شمارش و شناسایی پروبیوتیک انجام شود	94	19459			$1*10^{2}$				$<1*10$	$<1*10^{2}$	منفی	منفی	منفی	<10		$1*10^{3*}$	استارترپروبیوتیکی مخمری
	1395	21544			$2*10$ کپک و مخمر					10	منفی	منفی	منفی	10		$1*10^{3}$	اینولین
	1398	740		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی		منفی در 5 گرم				بتاکاروتن از Blakeslea trispora

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
		11079- 11080- 11081- 11082			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{4}$	موز خشک شده و چیپس موز، انبه، پاپایا، آناناس خشک
					$1*10^{2}$					<10	منفی		منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{5}$	برنج پخته
	1398	11602								$1*10^{2}$						$1*10^{3}$	برنج خام فله یا بسته بندی شده
		2406			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	$1*10$		$5*10^{4}$	انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه
		2406			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	$1*10$		$5*10^{4}$	بستنی دارای کاکائو و یا قهوه
		2406									منفی	منفی	منفی	$1*10$		$5*10^{4*}$	بستنی ساده
#REF!		2406			$1*10^{3}$						منفی	منفی	منفی	$1*10$		$5*10^{4*}$	بستنی پروبیوتیک
مخمرهای غیر کاندیدا آلبی کنز کمتر از 10، حدمجاز برای فراورده های دورچشم و غشاء مخاطی و استفاده در کودکان زیرسه سال100، شمارش در 30درجه سلسیوس		20111		کاندیدا آلبی کنز منفی	<10	منفی					منفی		منفی			$*5*10^{2}$	انواع فراورده های بهداشتی و آرایشی
					$5*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی			$5*10^{4}$	بهبوددهنده آنزیمی نان
	1393	3415			$1*10^{2}$								منفی		10	$1*10^{4}$	بادام (مغز خلال شده)
	1392	16032			$1*10^{2}$								منفی		10		بادام(مغز بادام هندی فرایند شده)
	1392	16031			$1*10^{2}$								منفی		10		بادام (مغز بادام درختی فرایند شده)
				$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی	$1*10^{2}$			باقلوای سنتی قزوین
	1393	19759						$< 1*10^{2}$	$< 1*10^{2}$			منفی				$<1*10^{6}$	پرو کرک (جهت پر کردن کالای خواب و پوشاک)
	1393	19257			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	10		$1*10^{3}$	پودر بستنی
	1394	20217			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	10		$1*10^{3}$	پودر بستنی شیری بدون چربی
شمارش کلی میکروارگانیسم ها در رنگ های موی گیاهی10به توان 6 می باشد..* کاندیدا آلبیکنس و کپک های پاتوژن باید منفی باشد	1394	20109		منفی*	منفی*	منفی					منفی		منفی			$* \ 1*10^{5}$	پودر حنا و رنگهای مو گیاهی*

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس* .در صورت استفاده از آرد* برنج و نشاسته آزمون باسیلوس انجام نمیشود.	1394	20211			$1*10^3$				$*1*10^2$	$1*10^2$	منفی		منفی		$1*10^2$		پودر فلافل
	1394	20224		10	10										منفی	$5*10^2$	پودر گلوکز مایع
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393-1396	19336-22129		<10	<10		<10*										پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شربت یا آب میوه) اسپتیک ، پوره توت فرنگی
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	19336		$1*10^2$	50		10*									$5*10^2$	پوره،پالپ،برچه و تکه های میوه و سبزیجات(در آب،شربت یا آب میوه) منجمد
منفی در یکدهم گرم (شمارش)	1395	1830-2				منفی *					منفی*		منفی *			$5*10^2$	پوشک و نوار بهداشتی ،بوشینه، پد بهداشتی و زیرانداز
	1395	21796			$5*10^3$						منفی		منفی		10		پودر نیمه آماد خمیر پیتزا و پیراشکی
کلستریدیوم پرفرینژنس*	1391	14680			$1*10^2$				*50		10	منفی	منفی		10	$1*10^5$	پیتزا آماده طبخ منجمد
					$5*10^3$											$1*10^5$	پرکننده و حجم دهنده(مالتودکسترین ..) پرمیکس
				$1*10^2$	$1*10^2$							منفی	منفی			$1*10^5$	پلی فسفات
		7274			$1*10^2$	<10		<10		.	<10				<10	$3*10^2$	پنبه هیدروفیل غیرسترون
این ویژگی برای پنیر پروسس است، اگر تحت فرایند حرارتی با دمای بالاتر از 135 درجه سانتیگراد قرار گرفته باشد شمارش کلی میکروارگانیسم ها 10^2	1398	2406			$1*10$ کپک و مخمر						منفي	منفی	منفی		10	$*1*10^3$	انواع پنیرخامه ای و پروسس تهیه شده از شیر پاستوریزه
	1398	2406			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفي	منفی	منفی		10		سایرانواع پنیر (گودا،ریکوتا، بتریکیزه، پارمسان، کاچیوتا چدار،پرذوولون،کولومبرز،ادام،سامسو،موزارلا،امنتال)انواع پنیرطعم
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		2406			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفي	منفی	منفی		10		پنیر رسیده در آب نمک، پنیر لاکتیکی ، پنیرهای تازه با چربی گیاهی، پنیر تازه آنالوگ،
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم					$1*10^2$ کپک						منفي	منفی	منفی		10		پنیرتازه، پنیر سنتی، پنیر لیقوان، پنیر کوزه، پنیر تبریز
	1395	13526			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10		پنیر پیتزای پروسس
		2406			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفي	منفی	منفی		10		پنیر پروبیوتیک
					10						منفی		منفی		10		پنیر UF

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
		10439			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفي	منفی	منفی		10		پنیر سویا
	1392	3851		$5*10^2$	$5*10^2$						منفی	منفی	منفی	$1*10^2$		$1*10^4$	پودرهای نیمه آماده غلات
					$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی		10	$1*10^4$	پودر آلبومین
					$1*10^2$ کپک و مخمر	منفی					منفی	منفی	منفی		<10	$1*10^3$	پودر و قرص انواع ویتامین ومینرال
	1398	2406			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10	$1*10^2$	انواع پودر پنیروآب پنیر، پودر پرمیت، کازیینات سدیم و کلسیم، پس آب کره،پودرپروتئین تغلیظ شده شیر و پودر کشک
	1392	12589											منفي		$1*10^3$	$1*10^6$	پیازسرخ شده (تند یخ زده) منجمد
ویژگیهای بادمجان وانواع سبزیجات سرخ شده با این استاندارد مطابقت داده شود	1392	12589			$1*10^2$				10				منفي		<10	$1*10^3$	پیازسرخ شده بسته بندی شده، سیر داغ، بادمجان سرخ شده ، انواع سبزیجات سرخ شده*
	1396	5949		$5*10$	$5*10$						$1*10^2$	منفی	منفی		10	$2.5*10^4$	پودر سفیده تخم مرغ
	1396	2487		$5*10$	$5*10$						$1*10^2$	منفی	منفی		10	$2.5*10^4$	پودر تخم مرغ
					$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی		$1*10^2$	$5*10^4$	تخم ماکیان مایع پاستوریزه شده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)
					1						منفی	منفی	منفی		1	104	تخم ماکیان مایع تازه و تخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(با یا بدون ماده افزودنی مجاز)
											منفی	منفی	منفی		10	$5*10^4$	تخم ماکیان
	1395	2406			$1*10^2$ کپک و مخمر			$1*10^2$	$1*10^2$	$1*10^2$	منفی	منفی	منفی	10		$1*10^4$	پودر خامه
کلستریدیوم پرفرنژنس	1397	22699			$1*10^2$ کپک و مخمر					منفی	10 *		منفی	10	$1*10^2$	$1*10^3$	پودر فشرده و غیرفشرده با طعم دهنده های گیاهی
ریسه های کپک = %45		6156			$1*10$ کپک و مخمر											$1*10^4$	پودر رب گوجه فرنگی
کلستریدیوم پرفرنژنس *		3677	منفی		$5*10^3$				$*1*10^2$	$1*10^2$			منفی		$1*10^3$	$5*10^5$	پودر سیروموسیر(انواع ادویه)
		2406									منفی	منفی	منفی	10		$3*10^4$	انواع پودرشیرکاکائوو پودر شیر قهوه

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
		3307			$1*10^{2}$ کپک و مخمر							منفی	منفی	10		$3*10^{3}$	پودرکاکائو فراورده های کاکائو مصرف صنعت یا مستقیم
	1397	15545			$1*10^{3}$ کپک و مخمر									$1*10^{2}$		$1*10^{5}$	دانه قهوه سبز ماده اولیه
	1397	15545			$5*10^{2}$ کپک و مخمر									5*10		$5*10^{4}$	دانه قهوه سبز بو داده شده ماده اولیه
	1397	15545			$1*10^{2}$ کپک و مخمر									منفی		$3*10^{3}$	دانه قهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم
	1397	15545			$5*10^{2}$ کپک و مخمر									5*10		$5*10^{4}$	پودرقهوه سبز و بوداده شده ماده اولیه
	1397	15545			$1*10^{2}$ کپک و مخمر								منفی	10		$3*10^{3}$	انواع پودرقهوه سبز و بوداده شده مصرف مستقیم ، پودر قهوه فوري مخلوط
		6935		$1*10^{3}$	$1*10^{3}$					$1*10^{3}$	<10		منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{5}$	پودرکتلت گیاهی
					$1*10^{2}$ کپک و مخمر				<10		منفي	منفي	منفي		<10	$5*10^{3}$	پودر میوه
		3461			$1*10^{4}$							منفي			10	$5*10^{4}$	پودر نارگیل، آرد نارگیل
	1385	8690		5*10	5*10							منفي	منفی		10	$5*10^{3}$	نارگیل خشک رنده شده
درفراورده هاي دور چشم و موردمصرف *کودکان حد شمارش کلي 10^{2} است .* کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.		20111		<10	<10*	منفي					منفي		منفی			$*5*10^{2}$	پودر بچه ،پودرهای آرایشی و بهداشتی *
انتروباکتریاسه در پودرهای نوشیدنی حاوی قند، کلی فرم در پودرهای نوشیدنی فاقد قند انجام شود.	1397	4714			5*10 کپک و مخمر								منفي	10*	10*	$5*10^{2}$	پودرهای نوشیدنی فوری
		6001		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفي	منفي	منفي		5*10	$1*10^{5}$	پوره خشک شده سیب زمینی
		2506		منفی	منفی			منفی			منفي	منفي			منفی		پوشش چای کیسه ای
	1398	15696			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفي		منفي		10		تاپینگ پیتزا
					$1*10^{3}$								منفی		$1*10^{2}$		تخم شربتی
	1390	6203			$m=10^{2}$ $M=10^{3}$						منفی	منفی	منفی		$m=10^{2}$ $M=10^{3}$	$m=5*10^{4}$ $M=5*10^{5}$	تخم ماکیان مایع تازه وتخم ماکیان پاستوریزه نشده منجمد(بابابدون ماده افزودنی مجاز)

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
	1390	6203									منفي	منفي	منفی		m=10 $M=10^{2}$	$m=5*10^{4}$ $M=5*10^{5}$	تخم ماکیان
	1390	6203			m=1 M=10						منفي	منفي	منفی		m=1 M=10	$m=5*10^{4}$ $M=5*10^{5}$	تخم ماکیان پاستوریزه شده منجمد(بایابدون ماده افزودنی مجاز)
	1392	16028			$1*10^{2}$								منفی		10		تخمه آفتابگردان فرایند شده
	1392	16030			$1*10^{2}$								منفی		10		تخمه کدو فرایند شده
	1392	16029			$1*10^{2}$								منفی		10		تخمه هندوانه فرایند شده
	1389	13248			1*10 کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی		10	$3*10^{4}$	تخم مرغ مایع پاستوریزه
	1395	21107		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی انبه
	1386	9446		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی سیر
	1386	9447		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی فلفل
	1386	9444		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی قارچ
	1386	9445		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی کلم
	1394	9442		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی مخلوط
	1386	9443		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی موسیر
		4657		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$												ترشی چغندر لبویی
مقاوم به اسید ها، درصد ریسه های کپک 25 درصد		6160		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$		$*2*10^{2}$										تمبرهندی
	1396	12343			$5*10^{2}$								منفی				جوانه ذرت
		17070			$1*10^{3}$			منفی					منفی		10	$7*10^{4}$	انواع چای سیاه، سبز، اولانگ،سفید،طعم دار و چای کیسه ای

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/gهای	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/gهای	نام نمونه
		17070			$1*10^{2}$			منفی					منفی		10	$1*10^{3}$	چای فوری
حدود میکروبیولوژی به ازاي هر چوب بستني است.*				منفی	منفی			منفی			منفی	منفی	منفی			$1*10^{2}$	چوب بستنی *
شمارش مقاوم به اسیدها ** شمارش باکتریها *	1392	17528			<1 کپک و مخمر		**<1									*10	چای سرد (نوشیدنی)
					$1*10^{3}$								منفی		$1*10^{2}$		خاکشیر
	1394	20219			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$		خمیر پیراشکی منجمد (بدون ادویه)
اسپور کلستریدیوم*	1394	20219			$5*10^{2}$				50*	10	منفی	منفی	منفی		$2*10^{2}$		خمیر پیراشکی منجمد (با ادویه)
اسپور کلستریدیوم*	1398	11602			$1*10^{2}$				$1*10^{2}$								حبوبات فله یا بسته بندی
گرمخانه گذلري همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد		2406														$1*10^{2}$	انواع خامه استریل(UHT)
لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه- شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*		2406									منفی		منفی		10	$5*10^{2}$	خامه و سرشیر پاستوریزه * ، خامه سنتی، خامه قنادی
انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت		2406									منفی		منفی		10	$5*10^{2}$	خامه پاستوریزه با ماندگاری بالا
لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه		2406			$1*10$ کپک و مخمر						منفی		منفی	10*		$5*10^{2}$	خامه طعم دار پاستوریزه
انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت		2406			$5*10$ کپک و مخمر						منفی		منفی	10		$5*10^{2}$	خامه طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا
لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه					$1*10$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10		خامه تخمیر شده
لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در 25 گرم برای غیر پاستوریزه					$1*10$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10	$2*10^{4}$	خامه اسیدی شده پاستو ریزه
لیستریا منوسایتوژنز و بروسلا منفی در گرم برای غیر سترون و غیر پاستوریزه		186			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				منفی		منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	خاویار
	1394	20219			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی			$1*10^{2}$	خمیرپیراشکی منجمد بدون ادویه
	1394	20219			$5*10^{2}$				5*10	10	منفی	منفی	منفی			$2*10^{2}$	خمیرپیراشکی منجمد با ادویه

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcf u/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
	1376	4141		$1*10^{2}$	$1*10^{3}$				منفی		منفی	منفی	منفی		$5*10$	$1*10^{6}$	خمیرماهی کیلکا
	1399	5720		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$										منفی	$2*10^{3}$	خمیرخرما
	1397	15544		$2*10^{2}$	$2*10^{2}$			منفی					منفی		10	$2*10^{3}$	خرما خشک و نیمه خشک
		16217		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$								منفی	$1*10^{2}$		$5*10^{4}$	خرما نرم بسته بندی
				منفي	منفي	منفي					منفی		منفی		منفی	$5*10^{2}$	خمیربازی کودکان
*درخمیر مایه تروخشك حداسپورباكتريهاي طنابي به ترتيب 10و100 در گرم میباشد.- شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسیه است		6095		$>6*10^{8*}$	$1*10^{2}$		منفی				منفی	منفی	منفی		10		خمیرمایه تر(فشرده)
*درخمیر مایه تروخشك حداسپورباكتريهاي طنابي به ترتيب 10و100 در گرم میباشد.*اسپورباکتری های گرمادوست بی هوازی10 ، شمارش مخمر ساکارومایسس سرویسیه است		6095		$>2*10^{9*}$	$1*10^{3}$		منفی					منفی	منفی		$1*10^{2}$		خمیرمایه خشک
کمپیلوباکتر ژوژنی و اشرشیا کلی پاتوژن منفی در 10 گرم می باشد .		9529									$5*10^{2}$	منفی	* $5*10$			$5*10^{5}$	خمیر مرغ
					$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{3}$	انواع خمیر تازه
	92	2393			$1*10^{2}$											$1*10^{3}$	فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده
	92	2393			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$	$5*10^{4}$	فراورده های خمیری غیر تخمیری تخم مرغی
	92	2393			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$	$5*10^{4}$	فراورده های خمیری غیر تخمیری طعم دار و غنی شده
					$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		منفی	$1*10^{3}$	خمیر نیم پخت
		11603		$1*10^{4}$					$1*10^{2}$							$1*10^{6}$	دانه ذرت خشک
		5585		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$								منفی		$1*10^{3}$	$1*10^{6}$	دانه ذرت منجمد
					$5*10^{3}$								منفی		$5*10^{2}$		دانه های بوداده آماده مصرف با ادویه مثل گندمک،برنجک،سویا
		مشابه 20111		<10	<10	منفي					منفي		منفی			$1*10^{2}$	مسواک، دندانی کودک و فراورده های در تماس با بافت دهان، دهان شویه، نخ دندان،خلال دندان، خمیردندان،سرپستانک

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
					$1*10^3$								منفی		$1*10^2$		دانه هاي بوداده آماده مصرف بدون ادویه
انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت		2406-14681			$5*10^2$ کپک و مخمر*						منفی		منفی	10		$1*10^2$	دسرهای شیری پاستوریزه با ماندگاری بالا
		17983			$1*10^2$ کپک و مخمر*						منفی	منفی	منفی	10		$2*10^4$	انواع دسر پاستوریزه و بسته بندی
گرمخانه گذاری همزمان 7روز 55درجه و 10روز 30درجه سانتیگراد.درصورت نشتی و بادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.																$1*10^2$	انواع دسر استریل UHT
درفراورده هاي دور چشم و موردمصرف *کودکان حد شمارش كلي 10^2 است .* کاندیدا آلبی کنز منفی باشد.				<10	<10*	منفی					منفي		منفی			*$5*10^2$	انواع دستمال و پد مرطوب
باسیلوس کواگولانس در دم نوش پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد.دم نوش نعنا آزمون مخمر ندارد.شمارش کلی میکروارگانیسم هابرای دم نوش های پروبیوتیک لازم نیست	1400				$1*10^4$ کپک و مخمر*							منفی	منفی			$1*10^{6*}$	انواع دم نوش های گیاهی (ساده یا مخلوط گیاهی)
آزمون سالمونلا در خصوص فراورده های حاوی پودر کاکائو و پودر تخم مرغ	1392	17983		$1*10^2$	$1*10^2$							منفی*	منفی	$1*10^2$			فراورده های ژله ای: ژله فرم دار -پاستیل
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد.دوغ تخمیری تخمیری آزمون مخمر ندارد.		2406-2453			$1*10^2$ کپک و مخمر*						منفي		منفي		10		انواع دوغ و دوغ پروبیوتيك
	1394	19697			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	10		$2*10^4$	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 3 روز	1394	19697			$1*10^2$ کپک و مخمر							منفی	منفی			$1*10^2$	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (پاستوریزه با ماندگاری بالا)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1394	19697														$1*10^2$ (30, 55)	دسر نوشیدنی بر پایه لبنی (فرادما)
های دارای پودرنارگیل/پودرکاکائو/پودرتخم مرغ ، سالمونلا در 25	1392	17983		$1*10^2$	$1*10^2$							منفی	منفی	$1*10^2$			دسر و فراورده های ژله ای(پودر)
	1392	17983		$1*10^2$	$1*10^2$						منفی	منفی	منفی	10		$1*10^4$	دسر و فراورده های ژله(آماده مصرف)
	1392	17983		$1*10^2$	$1*10^2$							منفی	منفی	$1*10^2$			دسر و فراورده های ژله(فرم دار)
	1391	14681			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	10		$2*10^4$	دسر شیری(پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1391	14681														$1*10^2$ (30, 55)	دسر شیری(فرادما)
				$1*10^2$	$1*10^2$	منفی					منفی		منفی			$1*10^2$	انواع رنگهای خوراکی گیاهی

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
شمارش سرمادوست ها مد نظر است *					1×10^{2} کپک و مخمر						منفی		منفی		2×10	$1\times10^{4*}$	روغن حیوانی
		2393			5×10^{3}											1×10^{5}	رشته آشی
		2393			1×10^{2}											1×10^{3}	انواع رشته غیر آشی
		2393			1×10^{2}						منفی	منفی				5×10^{2}	رشته فوری
ریسه هاي کپک 45%				1×10^{2}	1×10^{2}		1×10^{2}									1×10^{2}	رب گوجه فرنگي ،غیرسترون تجاری
				1×10^{2}	1×10^{2}	منفی					منفی		منفی			1×10^{2}	رنگ های خوراکی گیاهی، رنگ های پودری و مایع خوراکی
خیارشورهای تخمیری آزمون مخمر ندارد. فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326		987		1×10^{2}	1×10^{2}												زیتون، شور ، خیار شور ، غیرسترون تجاری،غیر بسته بندي (فله)
				1×10^{3}	1×10^{3}								منفی		1×10		زیتون خام
فراورده های سترون تجاری مطابق استاندارد 2326-8692			منفی	1×10^{2}	5×10^{2}						منفی		منفی		1×10^{2}		زیتون پرورده (غیر سترون تجاری)
					1×10^{3}												زرشك
برای زعفران های بسته بندی شده تحت خلاء الزامی است*	1397	5689			1×10^{3}				*اسپور 1×10^{2}				منفی			3×10^{5}	زعفران و آب زعفران *
	1392	17034		1×10^{3}	1×10^{2}			منفی	اسپور 1×10^{2}				منفی				افشانه زعفران
	1397	3474			1×10^{2} کپک و مخمر							منفی	منفی			1×10^{3}	ژلاتین
لیستریا مونوسیتوژنز در 25 گرم منفی *اسپور کلستریدیوم *	1393	19256			1×10^{2} کپک و مخمر				$*5\times10^{2}$	1×10^{2}	منفی	منفی	منفی		10	1×10^{3}	سالاد ماکارونی
لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم	1393	17813			1×10^{2} کپک و مخمر				5×10	1×10^{2}	10	منفی	منفی		5×10	1×10^{5}	سالاد الویه
		10081	منفی		1×10^{3}			1×10^{2}				منفی	منفی		1×10^{2}	1×10^{5}	سبزی های معطر عمل آوری شده با نمک ، بسته بندی شده
اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی. *درصورت وجود انواع گوشت درسالاد آزمون کلستریدیوم پرفرنژنس 50 و گوشت یا غلات کلستریدیوم احیا کننده سولفیت , و وجود سس درسالادمخمر انجام می شود.	1397	22666	منفی	$1\times10^{3*}$	1×10^{3}			1×10^{2}	$*5\times10^{2}$		1×10^{2}	منفی	منفی*	1×10^{2}	1×10^{2}	1×10^{6}	انواع سالاد،سالادکاهو ، جوانه ها بصورت تازه

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
اشرشیا کولی های پاتوژن منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.		10082	منفی		$1*10^{3}$			$1*10^{2}$				منفی	منفی*		$1*10^{2}$	$1*10^{6}$	سبزی خوردن بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی		$1*10^{4}$			$1*10^{2}$				منفی	منفی		$1*10^{2}$		سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی تازه آماده مصرف
آزمون ویبریو کلرا و یرسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوژنز در 25 گرم منفی.		10080	منفی		$1*10^{3}$							منفی	منفی		$1*10^{2}$		سبزی های مخلوط خرد شده و بسته بندی منجمد آماده مصرف
سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار مي گيرند*ویبریو کلرا در گرم منفی		10082	منفی		$1*10^{3}$			$1*10^{2}$				منفی	منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{6}$	سبزي برگي خام بسته بندي *
		5939	منفی		$1*10^{3}$			منفی		$1*10^{2}$			منفی		$1*10^{3}$	$1*10^{5}$	انواع سبزي خشك(برگی، غده ای،به شکل کامل یا پودرشده)
سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار مي گيرند*			منفی		$1*10^{3}$							منفی	منفی		$1*10^{2}$		سبزي برگي منجمد ،جوانه ها بصورت منجمد*
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست* هوازی1000است.ویژگی پودر سیر مانند .ادویه است					$5*10^{2}$			منفی					منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{4}$	سبزي هاي غده اي (پیاز،هویج،...)بصورت پودر و خلال
		5168-5170											منفی		$1*10^{3}$	$1*10^{4}$	سبزیجات منجمد(هویج ،نخودسبز،...)
اسپور باسیلوس سرئوس مد نظر است	1383	7575		$1*10$	$5*10$					منفی					منفی	$5*10^{2}$	سمنو
در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرئوس آزمون می شود.*این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند.		2396			$1*10^{2}$			منفی	$1*10^{2}$	$1*10^{2*}$	منفی	منفی	منفی		منفی	$5*10^{3}$	سوپ خشك فوري *
در صورت وجود آردبرنج در ترکیب باسیلوس سرئوس آزمون می شود.		2396			$1*10^{3}$			منفی	$1*10^{2}$	$1*10^{2*}$	منفی	منفی	منفی			$2*10^{5}$	سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به 10دقیقه یا کمتر جوشاندن برای آماده شدن)
		2396			$1*10^{3}$				$1*10^{2}$			منفی	منفی				سوپ نیمه آماده خشک(نیاز به بیش از 10 دقیقه جوشاندن برای آماده شدن)
این سوپها پس از حل کردن 10تا20دقیقه جوشانده می شوند*					$1*10^{3}$				$1*10^{2}$		$< 1*10^{2}$	منفی	منفی			$2*10^{5}$	سوپ خشك غيرفوري* ،عصاره خشك مرغ وگوشت*
ویبریو پاراهمولیتیکوس و یرسینیا انتروکولتیکا در 25 گرم منفی	1395	22039			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$5*10$*		<10	منفی	منفی		<10	$1*10^{5}$	سوسیس و کالباس ماهی
شمارش کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت*		2303			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$5*10$*		<10	منفی	منفی		10	$1*10^{5}$	سوسیس و کالباس
	1397	15812			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				10	منفی	منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{5}$	سوسیس و کالباس گیاهی
	1395	22040				$1*10^{2}$ کپک و مخمر				<10	منفی	منفی	منفی		<10		سویا دوغ

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
	1395	22041				$1*10^{2}$ کپک و مخمر				<10	منفی	منفی	منفی		<10		سویا ماست
					$1*10^{2}$							منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	سویا(کنجاله)
				$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10	$6*10^{3}$	سیب زمینی منجمدآماده براي سرخ کردن
	1388	12099		10	10						منفی		منفی		<10	$1*10^{2}$	سیب زمیني منجمدنیمه سرخ شده، فراورده های سرخ شده برپایه سیب زمینی
	1381	6022			$1*10^{2}$				10				منفی		<10	$1*10^{3}$	سیب زمیني سرخ شده، چیپس، بدون ادویه
	1397	11603			$5*10^{2}$				5*10				منفی	$1*10^{2}$		$5*10^{3}$	سیب زمیني سرخ شده، چیپس ، با ادویه
	1397	11603			$1*10^{2}$				5*10				منفی	5*10		103	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن بدون پوشش و سایر مواد مجاز
	1397	11603			$5*10^{2}$				5*10				منفی	$1*10^{2}$		$5*10^{3}$	قطعات میوه و سبزی سرخ شده در روغن با پوشش و سایر مواد مجاز
	1397	11603			10				5*10				منفی	5*10		$1*10^{3}$	قطعات میوه و سبزی خشک شده
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو در یکدهم گرم منفی * *سالاد سس ها سالادی که دارای روغن، تخم مرغ باشند	1396	2965		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$		$1*10^{3}$						منفی			*	انواع سس سالاد(فرانسوی،هزارجزیره،انبه...),انواع سس مایونز، کم چرب و با چربی کاهش یافته
حد ریسه های کپک 40%- * باکتریهای مقاوم به اسید	1385-1389	8897-13570		<10	<10		<10*										سس گوجه فرنگی- سس کباب (باربیکیو)- سس سالسا
<باکتریهای مقاوم به اسید، حد ریسه های کپک 12%*	1393	19115-6332a		10	10		<10*									$1*10^{2}$	سس انار(اسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*	1393	19115-6332a		$5*10^{2}$	50		*$1*10^{2}$									$1*10^{3}$	سس انار (غیراسپتیک)
باکتریهای مقاوم به اسید*		12830		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$		منفی						منفی		10		سس های سالاد سرکه و سبزی(که دارای روغن و تخم مرغ نمی باشند)
باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمانتتو در 0/1 گرم منفی	1393	19462		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$							منفی	منفی			$1*10^{3}$	سس خردل
منفی در 0/1 گرم*	1388	10226		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$							منفی	منفی	منفی*		$1*10^{4}$	سس همبرگر
	1386	9715			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						10	منفی	منفی			$1*10^{5}$	سویا برگر

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
	1386	9638			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی		10	$2*10^4$	شیر سویا (غیرلبنی)
شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30درجه. موارد مصرف* کودکان و دور چشم 100 در گرم است .مخمرهای غیرکاندیدا آلبی کنز کمتر از 10	1397	20111		کاندیدا آلبی کنز منفی	<10	منفی					منفی		منفی			$5*10^{2*}$	شامپو
**مخمراسموفیلیک، *شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم	1398	6274		5*10*	<10		10**									* $1*10^2$	انواع شربت
*شمارش باکتری بجای میکروارگانیسم	1396	22165		10	10											* $2*10$	شربت با فروکتوز بالا
شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک	92	14632		*10	10											* $1*10^2$	شکر رنگی
شمارش کلی باکتری، مخمر اسموفیلیک	92	14630		*10	10											* $1*10^2$	شکر مایع
شمارش کلی باکتری،	1395	3544			10 کپک و مخمر								منفی			102	انواع شکرسفید وقهوه ای
شمارش کلی باکتری،	88	12772		*10	25								منفی در 100 گرم			* $5*10^2$	شکرقهوه ای
شمارش کلی باکتری،	1391	14632		*10	20											* $5*10^2$	شکرقهوه ای نرم
	1395	3544			$1*10^2$ کپک و مخمر									منفی		$5*10^2$	سایر شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی
		2395		$1*10^2$	$1*10^2$						منفی	منفی	منفی	$1*10^2$			شکلات و فراورده های کاکائویی
گرمخانه گذلري همزمان 7روز55درجه و10روز 30 درجه سانتیگراد-درصورت نشتی وبادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.		2406														$1*10^2$	انواع شیراستریل UHT
		2406											منفی		10	$5*10^2$	شیر تازه پاستوریزه*
انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت		2406											منفی		10	$5*10^2$	شیر تازه پاستوریزه با ماندگاری بالا
		2406											منفی		10	$3*10^4$	شیر(بازساخته-بازترکیبي) پاستوریزه
		2406											منفی		10	$7.5*10^4$	شیر پروبیوتیک
		2406			کپک و مخمر 1>								منفی	10		$5*10^2$	شیر طعم دار پاستوریزه , شیر کاکائو, شیرقهوه

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
انجام آزمونها پس از 2-3روز انکوباسیون در 30 درجه سانتیگرادیا 3-4روز در 30 درجه درصورت عدم بادکردگی و نشت		2406											منفی		10	$5*10^2$	شیر طعم دار پاستوریزه با ماندگاری بالا
مخمرهای اسموفیلیک فقط برای شیر تغلیظ شده شیرین		2406		$1*10^2$ اسموفیلیک * امخمر	<10								منفی	10		$1*10^4$	شیرتغلیظ شده شیرین پاستوریزه ، شیر تبخیر شده*
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی																$1*10^2$	انواع شیرخام (سنتی) جوشیده شده
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی	1396	2406-22561														$3*10^4$	انواع شیرخام ممتاز، شیر خام ممتاز گاو میش
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی	1396	2406-22561														$1*10^5$	انواع شیرخام درجه 1، شیر خام درجه 1 گاو میش
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی	1396	2406-22561														$5*10^5$	انواع شیرخام درجه 2، شیر خام درجه 2 گاو میش
بروسلا منفی ، لیستریا منوسایتوژنز منفی	1396	2406-22561														$1*10^6$	انواع شیرخام درجه 3، شیر خام درجه 3 گاو میش
جستجوی کرونوباکترساکازاکی منفی در 60 گرم 5 نمونه	1397	5839			$1*10^2$ کپک و مخمر			$1*10^2$	$1*10^2$ اسپور	n=5 m=50 M=500 c=1		منفی		منفی		n=5 $m=10^3$ $M=5*10^3$ c=2	شیرخشک نوزادان زیر 6 ماه
	1397	5839							$1*10^2$ اسپور	n=5 m=100 M=500 c=1		منفی	منفی	10		n=5 $m=10^3$ $M=5*10^3$ c=2	شیرخشک برای گروه سنی 6 ماه تا یکسال
	1397	5839							$1*10^2$ اسپور			منفی	منفی	10		n=5 $m=10^3$ $M=5*10^3$ c=3	شیرخشک برای گروه سنی یکسال تا سه سال
	1397	5839							$1*10^2$ اسپور			منفی	منفی	10		n=5 $m=10^3$ $M=10^4$ c=2	شیرخشک برای گروه سنی بالاتر از سه سال *
	1395	2406			$1*10^2$ کپک و مخمر			$1*10^2$	$1*10^2$	$1*10^2$	منفی	منفی	منفی	10		$1*10^4$	شیر خشک فوری
				<10	<10										منفی	$5*10^2$	شیره انگور، شیره سیب و شیره سایر میوه جات...
		5075		<10	<10										منفی	$5*10^2$	شیره خرما بسته بندي
	1397	2395		$1*10^3$	$3*10^2$					$1*10^2$	منفی	منفی	منفی	$1*10^2$			شیرینی تر
مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فراورده استفاده شده * باشد.	1397	2395		$1*10^2$	$1*10^2$						منفی	منفی*	منفی	$1*10^2$			شیرینی نیمه خشک
شمارش باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد	1397	2395			$1*10^2$									منفی			شيريني خشك و بيسكويت خشك بدون كرم و... (انواع ساده و پروبیوتیک)

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس cfu/gها	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم cfu/gها	نام نمونه
Mycobacterium.avium ATCC 15769, Mycobacterium terrae ATCC 15755		استانداردهای ملی مربوطه و10505	ISO, EN, ASTM	ATCC 10231 C.albicans	ATCC 16404 A.brasiliansis	ATCC 15442, ATCC 9027		ATCC faesium6057 hirae 10541	C sporogens CIP 7939	B cereus ATCC 12826 B subtilis ATCC 6633	ATCC 6538		E coli K12 NCTC 10538 , E coli ATCC 8739				ضدعفونی کننده ها، نگهدارنده های ضد میکروبی (شماره شناسایی سویه ها ATCC)
	1396	15352	EN14885														کاربرد استانداردهای ضدعفونی کننده ها
آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1395	16676	EN14476														ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی ویرال)
آزمون بر روی E coli K12, P.aeroginosa, S aureus, E hirae, E faecium انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی	1395, 1387	11793, 10504	EN14561 EN13727														ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی (آنتی باکتریال)
آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1393, 1387, 1392	19851, 11797, 16677	EN 13624 EN14562 EN1275														ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی فونگال)
		22607	EN14675														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی وایرال)
آزمون بر روی Proteus vulgaris, P.aeroginosa, S aureus, E hirae اجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1394	19850	EN 14349														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال)
آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز وحداقل 4 کاهش لگاریتمی	1392	16677	EN1257														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال)
			EN 16615														ضدعفونی کننده های مورد مصرف پزشکی(آنتی باکتریال و فونگال)
			EN 16438														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی فونگال) سورفیس تست
			EN 16437														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی باکتریال) سورفیس تست
			EN 14675														ضدعفونی کننده های مورد مصرف دامپزشکی(آنتی ویرال) ساسپنشن تست
آزمون بر روی ویروس های پولیو ، آدنو ، مورینه، واکسینیا، پاروو انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1393,-	18087, 17981	ASTM1052 EN13610														ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی ویرال)
آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, E hirae اجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1395, 1389	11798, 2842	EN13697 EN1276														ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی باکتریال)
آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1395, 1389, 1392	11798, 6986,16677	EN 13697 EN 1650 EN 1257														ضدعفونی کننده های مورد مصرف در صنایع مختلف(آنتی فونگال)
حداقل کاهش لگاریتمی 4 باشد لژیونلا پنوموفیلا ATCC33152	1391	16675	EN13623														ضدعفونی کننده های مخصوص لژیونلا

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
			EN14348														ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) پزشکی
آزمون بر روی E coli K12, P.aeroginosa, S aureus, E و , M.avium, M. terrae,hirae, E faecium انجام شود و حداقل 7 کاهش لگاریتمی - آزمون بر روی آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و 6 کاهش لگاریتمی	1395		EN16616														ضدعفونی کننده های شیمیایی حرارتی(استفاده در ماشینهای شستشو)
استاندارد ملی در حال تدوین			EN14204														ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) دامپزشکی
استاندارد ملی در حال تدوین																	ضدعفونی کننده های (آنتی مایکوباکتریال) در صنایع مختلف
آزمون بر روی E hirae ,P.aeroginosa, S aureus, انجام شود و حداقل 5 کاهش لگاریتمی	1387	11793	EN 14561														ضدعفونی کننده ها(ارزیابی فعالیت آنتی باکتریال تجهیزات در پزشکی)
آزمون بر روی باسیلوس سرئوس و باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 4 کاهش لگاریتمی	1387	11795	EN 14347														ضدعفونی کننده ها(ارزیابی فعالیت اسپورکشی پایه)
آزمون بر روی باسیلوس سوبتلیس انجام شود و حداقل 3 کاهش لگاریتمی برای آزمون تکمیلی از کلستریدیوم اسپوروژنز استفاده شود	1387	11796	EN 13704														ضدعفونی کننده های شیمیایی(ارزیابی فعالیت آاسپورکشی)در صنایع
آزمون بر روی P.aeroginosa ATCC 15442 , Enterobavter aerogenes ATCC 13048, انجام شود و حداقل 99%کاهش نسبت به شاهدها باید باشد		19907	ASTM 1839														ضد عفونی کننده ها - اسلیمی سیدها در صنعت کاغذ
آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد	2013	ASTM E723 & USP															ضد عفونی کننده ها -نگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی باکتریال در صنعت کاغذ
A niger ATCC 6275, P pinophalumATCC 9644 virensATCC 9645 C albicans ATCC 10231, S cerevisiae ATCC 4111	2015	ASTM E875															ضد عفونی کننده ها - انگهدارنده ها بر پایه آبی آنتی فونگال-در صنعت کاغذ
آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و 90%kill پس از 28روز برای کپک باید باشد	1382	5874	USP														فرآورده های آرایشی وبهداشتی - تعیین کارآیی نگهدارنده ها به روش مواجهه
E coli K12, ATCC 10538, وحداقل 4کاهش لگاریتمی	1393	8512	EN 1500														ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی -فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دستHand rub
E coli K12, ATCC 10538, وحداقل 2 کاهش لگاریتمی	1393	19708	EN 1499														Hand wash فراورده های ضد عفونی کننده بهداشتی دست-
آسپرژیلوس برازیلینسیسATCC 64958 و کاندیدا آلبی کنزATCC 10231 وحداقل 4کاهش لگاریتمی	1392	16119	ASTM 2613														ضد عفونی کننده ها و گندزداهای شیمیایی -تعیین کارآیی قارچ کشی ماد ضد عفونی کننده بهداشتی دست
آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش لگاریتمی(99.9% kill) پس از 7روز برای باکتری و مخمر و عدم افزایش پس از 7روز برای کپک باید باشد	1382	5875	USP														نگهدارنده ها ـ تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC)
متوسط بار میکروبی کمتر یا مساوی 30 cfu/g در حداقل 5 عدد ماسک از یک سری ساخت، کارایی فیلتراسیون باکتریاییBFE بیشتر یا مساوی 95% در نوع 1 و بیشتر یا مساوی 98% در انواع نوع 2و 3	1399	6138	EN ISO 11737-1														ماسک های صورت پزشکی-ویژگیها، الزامات و روشهای آزمون
		10540	ASTM F2101														ارزیابی راندمان فیلتراسیون باکتریایی (BEF) ماسک های صورت پزشکی با استفاده از استافیلوکوکوس اورئوس

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم هایcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	انتروباکتریاسهcf u/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هایcfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمر ها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	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			
فراورده های بهداشتی ، آرایشی-ارزیابی حفاظت ضد میکروبی														USP	17217	1392	آزمون بر روی E coli, P.aeroginosa, S aureus, آسپرژیلوس برازیلینسیس و کاندیدا آلبی کنز و حداقل 3 کاهش 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 نامتخلخل														ISO 22196	10900	1392	Staphlococcus 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 قارچی مواد فتوکاتالیتیک نیمه هادی- سرامیک														ISO13125	13125		
صمغها (پکتین ، گوارگام ،...)	$5*10^{3}$	منفی			منفی							$5*10^{2}$ کپک و مخمر			3913		
ظروف بر پایه نشاسته*	$1*10^{5}$		$5*10^{2}$	منفی			$1*10^{3}$	10				$1*10^{3}$			14000		نتایج آزمون در 5 ظرف یا 5 نمونه*
عرقیات 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 کلستریدیوم 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 کاکائویی و مغزدار	$1*10^{4}$	10		منفی	منفی							$5*10^{2}$	$1*10^{3}$		6098		
عصاره و امولسیون پرتقال	$2*10^{2}$	10		منفی		منفی				منفی		منفی	منفی				
غذاي پخته و ساندويچ هاي سرد	$1*10^{5}$	$1*10^{2}$		منفی	منفی	منفی						$1*10^{2}$					کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم .کلی فرم برای ساندویچ های سرد محتوی سالاد500
اع خوراک کمکی شیرخواران و کودکان مایع یا جامد(مانندغذاي پودري كودك و غذای پودری کودک بر پایه غلات و حبوبات	$n=5\ m=10^{3}$ $M=5*10^{3}c=2$		10	منفی	منفی		$n=5\ m=10^{2}$ $M=5*10^{2}c=2$	$1*10^{2}$							5839	1397	غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکازاکی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60 گرم 5 نمونه باشد.باسیلوس سرئوس در سن زیر6 ماه m=50 c=1

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
غذاهای سترون تجاری مطابق استاندارد 2326 باشد .کرونوباکترساکازاکی برای زیر 6 ماه باید منفی در 60گرم 5 نمونه باشد. باسیلوس سرئوس درسن زیر6 ماه c=1 m=50	1397	5839							$1*10^{2}$	n=5 $m=10^{2}$ $M=5*10^{2}c=2$		منفی	منفی	10		n=5 $m=10^{3}$ $M=5*10^{3}c=2$	انواع غذای ویژه شیرخواران و کودکان مایع یا جامد
					$1*10^{3}$						منفی	منفی	منفی			$1*10^{6}$	غذاي غيرپروتئيني خام (غير گوشتی)
					$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی			$1*10^{5}$	غذاي غيرپروتئيني پخته(غير گوشتی)
	1392	2393			$1*10^{2}$								منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{4}$	غلات پرک شده (گندم، جو ، ذرت پرک)
		5833		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$				10	$1*10^{2}$	منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{5}$	غلات و فراورده آن پودرجوانه گندم ، (پودر جوانه جو، مالت)
		6949-3851		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$						منفی	منفی	منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{4}$	غلات و فراورده آن پودر كيك نيمه آماده
		3851		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$						منفی	منفی	منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{4}$	غلات و فراورده آن پودر نيمه آماده
اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن رادارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند	1397	11603		$5*10^{2}$	$1*10^{2}$				*5*10	* $1*10^{2}$		منفی*	منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{3}$	غلات و حبوبات فرايند شده و انواع پلت آماده و نيمه آماده بدون پوشش يا مغزی
اسپور کلستریدیوم، باسیلوس سرئوس برای فراورده هایی که برنج یا فراورده آن رادارند، سالمونلا برای فراورده هایی که پودر کاکائو یا نارگیل یا فراورده های آنها را دارند	1397	11603		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$				*5*10	* $1*10^{2}$		منفی*	منفی	$1*10^{2}$		$5*10^{3}$	غلات و حبوبات فرايند شده و انواع پلت آماده و نيمه آماده با پوشش يا مغزی
		2393		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$							منفی	منفی		10	$1*10^{3}$	غلات و فراورده آن حجيم شده آماده مصرف
		3851			$1*10^{2}$				10				منفی		10	$1*10^{3}$	غلات و فراورده آن سبوس گندم و برنج آماده مصرف
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 500 است.*		3851			$1*10^{4}$				اسپور $5*10$				منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{5}$	غلات و فراورده آن سبوس گندم و برنج (ماده اوليه)
شمارش اسپور باکتریهای گرمادوست هوازی 100 است.*		3851			$1*10^{2}$				اسپور $5*10$				منفی		10	$5*10^{4}$	غلات و فراورده آن گلوتن
شمارش اسپور کلستريديومهاي احيا کننده سولفيت مورد نظر است.*	1398	11602			$1*10^{4}$				$1*10^{2*}$							$1*10^{6}$	انواع دانه غلات غير از برنج (فله)
شمارش اسپور کلستريديومهاي احيا کننده سولفيت مورد نظر است.*	1398	11602			$1*10^{2}$				$1*10^{2*}$							$1*10^{4}$	انواع دانه غلات غير از برنج (بسته بندی شده)
	1398	11602								$1*10^{2}$						$1*10^{3}$	غلات : برنج (فله و يا بسته بندی شده)
درصورت افزودن پودرکاکائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا* منفی در 25 گرم	1397	2395										*	منفی	$1*10^{2}$			فراورده قنادي برپايه شكر (دسته اول)

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
درصورت افزودن پودرکاکائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا منفی در 25 گرم	1397	2395		$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$						منفی	*	منفی	$1\cdot10^{2}$			فراورده قنادي برپايه شكر(دسته دوم و سوم)
درصورت افزودن پودرکاکائو یا نارگیل پس از تولیدسالمونلا منفی در 25 گرم	1397	2395		$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$							*	منفی	$1\cdot10^{2}$			فراورده های قنادی برپايه شكر(دسته چهارم)
	1397	2395		$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{2}$						منفی	منفی	منفی	$1\cdot10^{2}$			فراورده های قنادی انواع شکلات و فراورده های کاکائویی
شمارش اسپور کلستريديومهاي احيا كننده سولفيت .*در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل.*		2968			$1\cdot10^{2}$ کپک و مخمر				5*10*			*	منفی	$1\cdot10^{2}$		$1\cdot10^{3}$	فراورده پف کرده بلغور،دانه،آردو بلغورذرت وآردسیب زمینی
	1392	16065			$1\cdot10^{3}$ کپک و مخمر					$1\cdot10^{3}$	10	منفی	منفی	$1\cdot10^{2}$		$1\cdot10^{5}$	فالوده
باکتریهای مزوفیل هوازی در کودکان و چشم و غشاهای مخاطی 100 در نظر گرفته شود* کاندیدا آلبیکنس منفی	1394	20111		<10	<10	منفی					منفی		منفی			$*5\cdot10^{2}$	فراورده های آرایشی و بهداشتی
	1393	9868			$1\cdot10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10	$5\cdot10^{4}$	فراورده سوخاری منجمد مرغ پخته
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوساتیوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1393	9868			$1\cdot10^{2}$						$1\cdot10^{2}$	منفی	$1\cdot10^{2}$		$1\cdot10^{2}$	$5\cdot10^{5}$	فراورده سوخاری منجمد مرغ نیم پخته
* سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ 10899-2* کلستریدیوم پرفرینژنس	1394	11073			$*1\cdot10^{2}$				*50	$1\cdot10^{2}$	منفی	منفی*	منفی		50	$5\cdot10^{4}$	فلافل(بسته بندی ، پخته ، نیم پخته، منجمد)
	1389	13299			$1\cdot10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10	$1\cdot10^{2}$	قره قروت
مخمر اسموفیلیک است	1395	3544-21579		10*	10								منفی			$1\cdot10^{2}$	قند جامد و مایع، قند مایع خرما
10899-3*	1394	20216		10*	20*										منفی	$2\cdot10^{2}$	قند حبه قهوه ای
					$5\cdot10^{2}$			منفی					منفی		$1\cdot10^{2}$	$1\cdot10^{4}$	قارچهاي خوراكي بصورت ورقه و پودر
	1390	14444		$1\cdot10^{3}$	$1\cdot10^{3}$								10		$1\cdot10^{3}$	$1\cdot10^{6}$	قارچهاي خوراكي پرورشی تند یخ زده (دکمه ای و صدفی)
		2406			$1\cdot10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10	$1\cdot10^{5}$	کازئینات سدیم و کلسیم
				10	$6\cdot10$						10	منفی	منفی		10	$3\cdot10$	كاغذ شيريني
					$1\cdot10$ کپک و مخمر						منفی	منفی			منفی	$2\cdot10^{4}$	كافي ميت

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
	1395	3850			$5*10$ کپک و مخمر						منفی		منفی	10		$5*10^{2}$	فراورده های یخی خوراکی و مخلوط های یخی
	1398			$1*10^{2}$	$1*10^{2}$							منفی	منفی			$1*10^{6}$	نوشیدنی کمبوجیا
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	1395	6938			$1*10^{3}$						$1*10^{3}$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$1*10^{6}$	کباب لقمه خام ومنجمد(گوشت و مرغ)
اشرشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)کلستریدیوم پرفرنژنس شمارش میشود.*									$1*10^{2*}$		$5*10^{2}$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$5*10^{6}$	کبد،کلیه،قلب،مغز خام
		21382			$1*10^{2}$ کپک و مخمر					منفی	منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	انواع کوکو پخته شده آماده مصرف منجمد(سبزی، سیب زمینی...)
					$5*10$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	کراتین
					$5*10^{2}$ کپک و مخمر						$<10^{2}$	منفی		<10		$5*10^{3}$	کربوکسي متیل سلولز(CMC)
شمارش کلی میکروارگانیسم هادر30 درجه سلسیوس و حد آن براي موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است * کاندیدا آلبی کنز منفی		20111		<10*	<10	منفی					منفی		منفی			$5*10^{2*}$	کرمها،لوسیونها،وازلین ومواد آرایشي مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو
یستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم . سرماگراها کمتر از 10^{4}		2406			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10	$* 1*10^{4}$	انواع کره
		5637		5*10	$1*10$						منفی		منفی		10	$1*10^{3}$	کره نباتی (مارگارین)
درصورت استفاده از شیرین کننده های مجاز خوراکی بجای انتروباکتریاسه آزمون کلی فرم با همین حدود	1397	15813		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی		منفی	$* 1*10^{2}$			کره فندق
		5690			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10	$1*10^{4}$	کره بادام زمینی، کره کاکائو،کره پسته ،..
		1188							$1*10^{2}$		منفی				منفی		کشک خشک
بروسلا منفی در 25گرم		2406			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$1*10^{2}$		منفی		منفی		10		کشک مایع سنتي پاستوریزه
بروسلا منفی در 25 گرم		2406			$1*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10		کشک مایع صنعتي پاستوریزه
شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.		2406			$1*10^{2}$						منفی		منفی		10		کفیر
					$1*10^{2}$				10	<10	منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{5}$	کبه

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778				منفی*					منفی		منفی*			$5*10^{2}$	کاغذ بهداشتی آماده مصرف
منفی در 0.1 گرم *	1395	4778				منفی*					منفی		منفی*			$2*10^{2}$	کاغذ بهداشتی به صورت رول مادر
	1392	4622			$1*10^{3}$ کپک و مخمر						$1*10^{3}$	منفی				$1*10^{6}$	کباب کوبیده خام ، کباب ترکی خام (با این ویژگیها تطبیق داده شود)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)	1392	16984			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				50		منفی	منفی	منفی		10	$5*10^{4}$	کتلت و شامی گوشت پخته -کباب کوبیده و کباب ترکی پخته (با این ویژگیها تطبیق داده شود)
لمونلا برای کرم کنجد حاوی پودر نارگیل و یا پودر کاکائو کاربرد دا	1396	12836		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی*	منفی	منفی	$1*10^{2}$			کرم کنجد
	1393	19461		$5*10^{2}$	$5*10^{2}$								منفی		$1*10^{2}$	$1*10^{4}$	انواع کشمش (غیر از کشمش آفتابی)
	1393	19461		$1*10^{3}$	$1*10^{3}$								منفی		$1*10^{2}$	$2*10^{4}$	کشمش آفتابی
				$1*10^{3}$	$1*10^{3}$						منفی				منفی		کله کنجد
		12345		$1*10^{3}$	$1*10^{3}$								منفی		$1*10^{2}$		کنجد سفید شده و برشته شده بدون ادویه
		12345			$5*10^{3}$								منفی		$5*10^{2}$		کنجد برشته شده با ادویه و یا طعم دهنده و رنگ دهنده
												منفی	منفی E.coli پاتوژن			$1*10^{7}$	کله پاچه خام
منظور از منفی * جستجوي باكتريهاى مزوفيل و گرمادوست هوازي وبيهوازي است.	1395	2326														منفی*	کنسرو pH>4/6 (سترون تجارتی)
منظور از منفی* جستجوي باكتريهاى مقاوم به اسید مزوفیل و گرمادوست هوازي است.ریسه کپک در کنسرو رب گوجه <44%	1395	2326-761		منفی	منفی											منفی*	کنسرو pH<4/6 یا اسیدی شده (سترون تجارتی)
		2406									منفی		منفی		10	$1*10^{5}$	کنسانتره پروتئین آب پنیر
		5315		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$					$1*10^{2}$			منفی	$1*10^{2}$			کلمپه
	1392	16983			$1*10^{2}$ کپک و مخمر				$5*10$	$1*10^{2}$	منفی	منفی	منفی		10	$5*10^{4}$	کوفته پخته آماده مصرف منجمد
در صورت استفاده از شیرین کننده های مصنوعی به جای* آزمون انتروباکتریاسه باید آزمون کلیفرم انجام شود و حد مجاز آن منفی است **10899-2(محاسبه کپک برحسب درصد (مغز)	1393-1394-1394	3023-19335-20225		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی	$1*10^{2}$			انواع گز-گز شکلاتی- گزکاکائویی

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *		3270		منفی	منفی	منفی		منفی	منفی						منفی	$1*10^2$	گلاب*
	1399				$1*10^2$	منفی		منفی			منفی				منفی	$3*10^2$	گوش پاک کن
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		2394										منفی	$5*10$			$5*10^4$	لاشه تازه یا منجمد
پلیتهاي شمارش كلي 72ساعت در 25درجه گرمخانه گذاري شوند. اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		2394										منفی	$5*10$			$1*10^5$	گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد بااستخوان وبي استخوان
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)		2394									$5*10^2$	منفی	$5*10$			$5*10^5$	گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یامنجمد
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384										منفی	$5*10$			$5*10^4$	لاشه کامل شترمرغ (تازه)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384										منفی	$5*10$			$1*10^5$	گوشت شتر مرغ قطعه بندی / بسته بندی(با یا بدون استخوان)(تازه/ منجمد)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384									$5*10^2$	منفی	$5*10$			$5*10^5$	گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ/خمیر شترمرغ(تازه/ منجمد)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)	93	18384									$1*10^2$	منفی	$5*10$			$1*10^5$	آلایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا)(تازه/ منجمد)
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *		5753			$5*10$ کپک و مخمر				*$5*10$		<10	منفی	منفی		10	$1*10^4$	گوشت عمل آوري شده گاو، گوسفند، طیور (ژامبون)
					$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی	منفی			منفی	$5*10^2$	لاکتوز
		3567		$5*10$	$5*10$							منفی	منفی	منفی		$1*10^3$	لیستین
ریسه کپک باید کمتر از 25%باشد ودر لواشک انار 40%	1397	3308-19336-14811		$1*10^2$	$1*10^2$		10				منفی		منفی			$2*10^2$	انواع لواشك
		5637		$5*10$	10						منفی		منفی		<10	$1*10^3$	مارگارین
		8160		10	10											$5*10^2$	مارمالادخرما
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد		2406-11325			$1*10^2$ کپک و مخمر						منفی		منفی		10		انواع ماست (سنتی، صنعتی) و ماست پروبیوتیک
شمارش و شناسایی باکتریهای پروبیوتیک در فراورده های پروبیوتیک باید انجام شود و حداقل 10^6 باشد - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود.		2393			$1*10^3$						منفی	منفی	منفی		$1*10^2$	$5*10^4$	فراورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی غنی شده و طعم دار

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمرها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
		2393			$1*10^2$						منفی	منفی	منفی		$1*10^2$	$5*10^4$	فراورده های خمیری غیر تخمیری و ماکارونی تخم مرغی
شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس *.		2393			$1*10^3$						منفی	منفی	منفی		$1*10^2$	$5*10^4$	ماکارونی سبزی دار
		2393			$1*10^2$											$1*10^3$	ماکارونی ساده، فراورده های خمیری غیر تخمیری ساده
یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25گرم اشرشیا کولی های پاتوژن در هر10 گرم منفی(با آنتی سرم تایید شود)		2394 1									$2*10^3$		*$4*10^2$			$1*10^7$	ماهي وميگو-تازه ومنجمد
یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در25 گرم -کلستریدیوم بوتولینوم .*منفی است اشرشیا کولی های پاتوژن در هر10 گرم منفی (با آنتی سرم تایید شود)		2394 1									$2*10^3$		*$4*10^2$			$1*10^6$	ماهي وميگو-شورودودي
یرسینیا اینتروکولیتیکا وویبریو پاراهمولیتیکوس منفی در 25گرم		4141		$1*10^2$	$1*10^3$						منفی	منفی	منفی		$5*10$	$1*10^6$	خمیر خام ماهی کیلکا
مخمر اسموفیلیک	1397	22667		10*	10								منفی			$1*10^2$	مان های گیاهی(ترنجبین)
		5865		10	10							منفی	منفی /25g		$3*10$	$1*10^4$	مایه پنیر
کاندیدا آلبی کنز منفی		20111		<10	<10	منفی					منفی		منفی			$5*10^2$	مایعات شوینده دست ، صابون مایع و جامد
	1391	13568				منفی							منفی			$1*10^3$	مایع و ژل ظرفشویی
						منفی					منفی		منفی			$1*10^3$	مایعات نرم کننده و شوینده لباس
حد باکتریهاي لاکتيك نيز 10> بايد باشد.		8898		<10	<10		*<10										مربا ،مارمالاد،ژله مربا
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود). حدود M می باشند		2518										منفی				$1*10^6$	لاشه کامل مرغ منجمد
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم		2518									$1*10^3$	منفی	$5*10^2$			$1*10^6$	قطعات مرغ منجمد
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم		2518									$1*10^3$	منفی	$5*10^2$			$1*10^6$	آلايش هاي خوراكي مرغ
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)حدود M می باشند.حکانت اشرشیاکلی 500درگرم		2518									$5*10^3$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$5*10^6$	مرغ چرخ کرده منجمد
شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است **	1394	20837			$5*10$ کپک و مخمر	منفی							منفی			$1*10^3$	مقوا-ورق مقوایی توپرموردمصرف برای بسته بندي مواد غذايي

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس ها cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کواگولاز مثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسه cfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم ها cfu/g	نام نمونه
شمارش اسپور باکتری 500 در گرم شمارش کلی باکتری * شمارش در* یکدهم گرم منفی است **	1394	20837			$5*10$ کپک و مخمر	منفی							منفی			$2*10^{3}$	مقوا -جعبه مقوایی برش خورده و در جعبه برای بسته بندي مواد غذایي
					$2*10^{2}$ کپک و مخمر						منفی	منفی	منفی	<10		$1*10^{4}$	مکمل غذایي
				<10	<10										منفی	$5*10^{2}$	منوسدیم گلوتامات
باقیمانده زیسه های کپک تا %40	1398	11088			$1*10^{2}$ کپک و مخمر		10				منفی		منفی		منفی	$2*10^{2}$	میوه فراوری شده خشک و یا تازه(آلبالو ، انار،و زغال اخته و آلوچه و ..)
				$1*10^{2}$	$1*10^{2}$						منفی		منفی	$1*10^{2}$		$1*10^{4}$	میوه هاي منجمد
		11237		$5*10$	$5*10$							منفی	منفی		10	$5*10^{3}$	نارگیل خشک
		4761		$1*10^{2}$	$1*10^{2}$								منفی		<10	$1*10^{3}$	نان بستني
	1394	2203			$1*10^{2}$							منفی	منفی		10		نان سوخاري ساده
	1394	2203			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی	10			نان سوخاري شکلاتی
	1392	6761			$1*10^{2}$								منفی	<10			نان جو تخت(ضخامت کمتر از 2/5cm)
مارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود	1392	6761			$3*10^{2}$								منفی	$1*10^{2}$			نان جوحجیم و نیمه حجیم(ضخامت 2/5-5cmیا بیشتر از 5cm)
	1394	19888			$1*10^{2}$								منفی		10		نان های مسطح (لواش،تافتون،سنگک ...)
شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1394	19888			$5*10^{2}$								منفی		10		نان های حجیم و نیمه حجیم(بربری،باگت،تست،...)
	1389	13528			$1*10^{2}$						10	منفی	منفی		10		نان نیمه آماده پیتزا تازه و منجمد
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *10899-2	1394	20218			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10		نان نیمه آماده نازک (یوفکا) بدون ادویه
سالمونلا در صورت استفاده از تخم مرغ *10899-2* اسپور کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت	1394	20218			$2*10^{2}$				<10	10	منفی	منفی	منفی		$1*10^{2}$		نان نیمه آماده نازک (یوفکا) با ادویه و سبزیهای معطر
	1397	739-2395			$1*10^{2}$								منفی	$1*10^{2}$			نبات

	سال انتشار	استاندارد مرتبط	تخم انگل	مخمر ها cfu/g	کپک ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	اسیدودوست ها cfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	استافیلوکوکوس کوآگولازمثبت cfu/g	سالمونلا cfu/25g	اشریشیا کلی cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	نام نمونه
باکتریهای مقاوم به اسید *	1392	16881			10 کپک و مخمر						منفی		منفی	10			نوشیدنی شیری میوه ای(پاستوریزه)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز و گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز	1392	16881														$1*10^{2}$	نوشیدنی شیری میوه ای(فرادما)
باکتریهای مقاوم به اسید* -*شمارش باکتریهای پروبیوتیک حداقل 106 باشد و شناسایی آن نیز انجام باشد.	1392	16881			10 کپک و مخمر		$1*10^{3}$				منفی		منفی	10			نوشیدنی شیری میوه ای(پاستوریزه پروبیوتیک)
گرمخانه گذاری 30 درجه 10 روز گرمخانه گذاری 55 درجه 7 روز*شمارش پروبیوتیک حداقل 106 - شمارش کلی میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک انجام شود.	1392	16881														$1*10^{2}$	نوشیدنی شیری میوه ای(فرادما پروبیوتیک)
آزمون با روش فیلتراسیون انجام شود* منفی در 100 میلی لیتر	1394	3545		منفی	منفی	منفی		منفی	منفی						منفی	$2*10^{2}$	نوشیدنی عرقیات گیاهی بدون گاز
	1395	12013-3845			<1 کپک و مخمر		<1									10	نوشیدنی عرقیات گیاهی گازدار
اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10گرم -اسپور باکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف)50در 10گرم-اسپور باکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .	1394/1381	2843-19623			$7*10^{2}$ کپک و مخمر				10	$1*10^{3}$			منفی		$5*10$	$1*10^{4}$	انواع نشاسته مصرفی در صنایع غذایی وخانگی، نشاسته اصلاح شده
	1395	6307			<1 کپک و مخمر		<1									10	نوشیدنی گاز دار مالت(ما الشعیر)
	1395	3845			<1 کپک و مخمر		<1									10	نوشابه هاي گازدارميوه اي و ورزشي
					مجموع کپک و مخمر 10^{2}							منفی	منفی	10		$1*10^{4}$	وانیلین
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) یرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم . حد کانت اشرشیا کلی 500در گرم	95	2304			مجموع کپک و مخمر 10^{3}						$1*10^{3}$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$1*10^{6}$	همبرگرخام منجمد
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم					$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10	$5*10^{4}$	انواع غذاهای پروتئینی پخته، گوشت قورمه ...
کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم		9868			$1*10^{2}$						منفی	منفی	منفی		10	$5*10^{4}$	انواع غذاهای پروتئینی پخته، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد(ناگت ، سوخاری) غیر از دریایی
لیستریا منوسایتوژنز وویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو کلرا منفی در گرم	1396	10788			مجموع کپک و مخمر 10^{2}						منفی	منفی	منفی			$1*10^{4}$	غذاهای پروتئینی دریایی پخته،محصولات ماهی و میگو پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، ماهی،میگو سوخاری)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم	1393	9868			$1*10^{2}$						$1*10^{2}$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$5*10^{5}$	غذاهای پروتئینی نیمه پخته، محصولات نیم پخته منجمد (ناگت، سوخاری، ...)
اشرشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوژنز ویرسینیا انتروکولیتیکا منفی در 25 گرم.حکانت اشرشیاکلی 100درگرم	1395	6937			$1*10^{3}$						$1*10^{3}$	منفی	منفی E.coli پاتوژن			$1*10^{6}$	غذاهای پروتئینی خام، مرغ برگر تازه ومنجمد ،غذای آماده پروتئینی منجمد
	1395	5849			$1*10^{3}$				منفی		$1*10^{3}$	منفی	منفی		$4*10^{2}$	$5*10^{6}$	فیش برگر خام

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم هاcfu/g	شمارش کلی فرم ها cfu/g	انتروباکتریاسهcfu/g	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا cfu/25g	استافیلوکوکوس کواگولازمثبت cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیتcfu/g	انتروکوکوس هاcfu/g	اسیدوست ها cfu/g	سودوموناس آئروجینوزا cfu/g	کپک ها cfu/g	مخمرها cfu/g	تخم انگل	استاندارد مرتبط	سال انتشار	
فیش برگر 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	$<5*10^2$	1> با روش فیلتراسیون		1> با روش فیلتراسیون				اسپور 1> با روش فیلتراسیون	1> با روش فیلتراسیون		1> با روش فیلتراسیون				21113	1395	
یخ خوراکی بسته بندی شده مصرف در صنایع غذایی	$1*10^3$	1> با روش فیلتراسیون		1> با روش فیلتراسیون				اسپور 1> با روش فیلتراسیون	1> با روش فیلتراسیون		1> با روش فیلتراسیون				21113	1395	

1- برای افزایش دقت و صحت تمام فراورده های مورد آزمون فوق، حداقل 5 نمونه لازم است و ویژگی هر 5 نمونه باید با جدول مطابقت داشته باشد

2- نمونه هایی که بطور مستمر از مراکز بهداشت برای آزمون ارسال می شوند، طبق نظر کارشناسی، ابتدا شاخص یا شاخص هایی که عمدتا علت رد نمونه بوده اند را تحت آزمون قرار دهید و درصورت عدم مطابقت، نیازی به انجام آزمون دیگر ویژگیهای جدول نمی باشد.

3- درخصوص فراورده های پروبیوتیک بایستی شمارش پروبیوتیک حداقل 10^6 باشد - شمارش کلی دیگر میکروارگانیسم ها در فراورده پروبیوتیک در محیط کشت شوگر فری انجام شود. شناسایی پروبیوتیک نیز حتما انجام شود.

4- اصول و راهنمای جدول را که در فایل جداگانه است رعایت نمایید

5- این نسخه ویرایش دهم است و تاریخ اجرای آن 1400/05/01 می باشد