

جدول معیار پذیرش نمونه

پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی - گروه پژوهشی میکروبیولوژی و بیولوژی

ردیف	نام آزمایشگاه	نام نمونه (فله - کارتنی)	مقدار نمونه	مشخصات بسته بندی	شرایط نمونه هنگام دریافت
۱	نوشیدنی ها و عرقیات گیاهی	نوشابه ، گلاب ، عرقیات ماءالشعیر ، آبلیمو و آبغوره	حداقل پنج بطری	سالم بودن بطری و تشک (نداشتن شکستگی و نشتی)	همه‌نگی با آزمایشگاه حداقل ۷۲ ساعت قبل از نمونه برداری
		انواع آب میوه و شربت	حداقل پنج بطری یا پاکت	سالم بودن پاکت و باز نشدن دوخت آن	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		انواع عرقیات گیاهی	حداقل ۱/۵ لیتر	سالم بودن بطری و تشک (نداشتن شکستگی و نشتی)	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
۲	فرآورده های قنادی ، غلات ، حبوبات و فرآورده های کشاورزی تازه و فرآوری شده	قند و شکر	فله : حداقل ۱ کیلوگرم بسته بندی : زیر ۵۰ گرم ۲۰ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	سالم و غیر قابل نفوذ در پوشش های پلی اتیلن ضخیم و کارتن	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		انواع شکلات / پودر ژله / کرم کارامل / آدامس / نبات / تافی / آبنبات / پودر نوشیدنی فوری	فله : حداقل یک کیلوگرم بسته بندی : زیر ۵۰ گرم ۲۰ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	سالم و غیر قابل نفوذ	حفظ حالت طبیعی شکلات
		انواع ادویه	فله : حداقل ۲۵۰ گرم بسته بندی : زیر ۵۰ گرم ۱۰ بسته بین ۱۰۰ تا ۵۰۰ گرم حداقل ۶ بسته	سالم و غیر قابل نفوذ	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		چای	فله : حداقل ۱ کیلوگرم بسته بندی : زیر ۵۰ گرم ۲۰ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بیشتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته چای کیسه ای : حداقل ۴ بسته	سالم و بدون پارگی	

شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی	سالم و غیر قابل نفوذ	حداقل وزن کل بسته ها ۱۰ گرم باشد	زعفران
عدم وجود کپک ظاهری	سالم و غیر قابل نفوذ	فله : حداقل یک کیلوگرم بسته بندی : کمتر از ۵۰ گرم ۲۰ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالاتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	انواع خشکبار ، خرما خرد شده ، کشمش و ...
شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی	سالم و غیر قابل نفوذ	حداقل ۱/۵ کیلوگرم	پودر کاکائو
عدم وجود کپک ظاهری	سالم و غیر قابل نفوذ	فله : حداقل دوکارتن بسته بندی : کمتر از ۵۰ گرم ۱۵ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بیشتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	انواع بیسکوئیت
عدم وجود کپک ظاهری	سالم و غیر قابل نفوذ	بسته بندی : کمتر از ۵۰ گرم ۱۵ بسته کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالاتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	انواع فرآورده های حجیم شده/ انواع ویفر / کیک و کلوچه / چیپس / فراورده های پف کرده آرد و بلغور و ذرت
استفاده از بسته بندی مناسب	سالم و غیر قابل نفوذ	فله : حداقل یک کیلوگرم بسته بندی : کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته - بیشتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	انواع آرد گندم و جو پوست کنده / نشاسته / گلوتن / سبوس
شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی	سالم و غیر قابل نفوذ	حداقل ۴ بسته	انواع ماکارونی / رشته آشی / رشته فرنگی
شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی	سالم و غیر قابل نفوذ	کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالاتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	غذای کودک / فراورده های پرک شده نیمه آماده / فراورده های پولک شده / آماده مصرف / پودرنیمه آماده
شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی	سالم و غیر قابل نفوذ	کمتر از ۲۰۰ گرم ۱۰ بسته بالاتر از ۲۰۰ گرم ۵ بسته	انواع سوپ های خشک

ردیف	نام آزمایشگاه	نام نمونه (فله - کارتنی)	مقدار نمونه	مشخصات بسته بندی	شرایط نمونه هنگام دریافت
۳	فرآورده های پروبیوتیک	مایه پنیر	یک بسته حداقل ۲۰۰ گرمی	سالم و غیر قابل نفوذ	در شرایط یخچالی منتقل شود
		انواع استارتر ها لبنی و پروبیوتیک	حداقل سه بسته ۲۰ گرمی	سالم و غیر قابل نفوذ	در شرایط یخچالی منتقل شود
		فرآورده های پروبیوتیک خوراک دام	حداقل سه بسته ۲۰ گرمی	سالم و غیر قابل نفوذ	در شرایط مطابق بسته بندی بخصوص از نظر دمایی
		انواع محصولات	انواع محصولات فنادی و غلات حداقل دوبسته	سالم و غیر قابل نفوذ	در شرایط مطابق بسته بندی بخصوص از نظر دمایی
۴	شیر و فرآورده های شیری	شیر و پاستوریزه / بستنی / کشک پاستوریزه / کره پاستوریزه	۴ بسته	سالم ، بدون پارگی وسوراخ ، بدون نشت	دمای یخچال بستنی : دمای انجماد
		شیر استریلیزه / خامه استریلیزه	۶ بسته	سالم ، بدون پارگی وسوراخ ، بدون نشت	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		دوغ	وزن کمتر از ۳۰۰ سی سی : ۴ بسته وزن بیشتر از ۳۰۰ سی سی : ۲ بسته	سالم ، بدون پارگی وسوراخ ، بدون نشت	شرایط نگهداری مندرج در بروی بسته بندی
		ماست	وزن کمتر از ۳۰۰ گرم : ۴ بسته وزن بیشتر از ۳۰۰ گرم : ۲ بسته	سالم ، بدون پارگی وسوراخ ، بدون نشت	دمای یخچال
		پنیر	وزن کمتر از ۱۰۰ گرم : ۴ بسته وزن بیشتر از ۱۰۰ گرم : ۲ بسته	سالم ، بدون پارگی وسوراخ ، بدون نشت	دمای یخچال
		فرآورده های کنسرو شده و کم اسید	۵۰۰ گرمی : ۹ قوطی بیشتر از ۵۰۰ گرم : ۵ قوطی	سالم بودن بسته بندی بدون شکستگی / پارگی ، نشتی	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		انواع سس گوجه فرنگی	۳ ظرف (حداقل ۱۵۰ گرمی) یا ۲۰ بسته تک نفره	سالم و دست نخورده بودن برچسب ، بدون شکستگی / پارگی یا نشتی	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
انواع سس مایونز سالاد و فرانسوی	۳ ظرف (حداقل ۱۵۰ گرمی) یا ۲۰ بسته تک نفره	سالم و دست نخورده بودن برچسب ، بدون شکستگی / پارگی یا نشتی	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی		

ردیف	نام آزمایشگاه	نام نمونه (فله – کارتنی)	مقدار نمونه	مشخصات بسته بندی	شرایط نمونه هنگام دریافت
		رب انار	۳ ظرف (حداقل ۱۵۰ گرمی) یا ۲۰ بسته تک نفره	سالم و دست نخورده بودن برچسب ، بدون شکستگی / پارگی یا نشستی	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		ترشی و شور	۳ ظرف (حداقل ۱۵۰ گرمی) یا ۲۰ بسته تک نفره	سالم و دست نخورده بودن برچسب ، بدون شکستگی / پارگی یا نشستی	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
۶	آب و پساب	آب آشامیدنی	حداقل ۵۰۰ میلی لیتر	سالم بودن ظرف و دارا بودن در پوش	<ul style="list-style-type: none"> - استفاده از ظروف سترون - خنثی سازی مواد گندزدا - انتقال نمونه در مجاورت یخ - انتقال نمونه ، حداکثر پس از ۶ ساعت به آزمایشگاه - هماهنگی با آزمایشگاه حداقل ۷۲ ساعت قبل از نمونه برداری
		آب معدنی	حداقل پنج بطری	سالم بودن بطری نداشتن شکستگی (و نشستی)	<ul style="list-style-type: none"> - رعایت موارد مرتبط با نشانه گذاری براساس استاندارد، - ذکر شرایط نمونه هنگام دریافت
		آب های بطری شده	حداقل پنج بطری	سالم بودن بطری (نداشتن شکستگی و نشستی)	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
۷	گوشت، طیور، ماهی، تخم مرغ و فرآورده های آنها	گوشت قرمز و مرغ در قطعات بسته بندی شده	- نمونه های با وزن ۲ کیلوگرم و کمتر : حداقل ۵ نمونه	مطابق شرایط و ضوابط کارخانه بدون پارگی ، محکم و نفوذ ناپذیر فقدان آثار رشد میکروبی قابل رویت	<ul style="list-style-type: none"> - حمل در دمای نگهداری مندرج بر روی بسته بندی - با وزن حداکثر ۲ کیلوگرم
		ماهی و سایر آبزیان	حداقل پنج نمونه با مشخصات یکسان	مطابق شرایط و ضوابط کارخانه بدون پارگی ، محکم و نفوذ ناپذیر فقدان آثار رشد میکروبی قابل رویت	حمل در دمای نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		انواع کالباس فله و یا وکیوم انواع سوسیس فله و یا وکیوم	دو رول از هر بهر با وزن حداقل دو کیلوگرم	مطابق شرایط و ضوابط کارخانه	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی

ردیف	نام آزمایشگاه	نام نمونه (فله - کارتنی)	مقدار نمونه	مشخصات بسته بندی	شرایط نمونه هنگام دریافت
		انواع همبرگر	چهار بسته	بدون پارگی ، محکم و نفوذ ناپذیر	شرایط نگهداری مندرج بر روی بسته بندی
		تخم مرغ با پوسته	حداقل ۱۲ عدد	مطابق شرایط تولید بدون شکستگی	صفر تا ۱۰ درجه سلسیوس
۸	خوراک دام	خوراک دام	- نمونه های تهیه شده از محموله های حجیم یا فله : حداقل ۱ نمونه با وزن حداقل ۲۰۰ گرم	مطابق شرایط و ضوابط کارخانه	عدم وجود آثار رشد میکروبی درجه حرارت نمونه ها در حد حرارت معمول اتاق
۹	فرآورده های سلولزی	تیشو ، مقوا ، خمیر کاغذی	دوبسته حداقل پنجاه گرمی	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	دارای سری ساخت یکسان
		دستمال کاغذی ، پوشک و نوار بهداشتی	حداقل چهار بسته	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	دارای سری ساخت یکسان
۱۰	فرآورده های بهداشتی و آرایشی	مایع دستشویی ، شامپو ، کرم ، خمیر دندان و پودر بچه	حداقل چهار بسته ، هر بسته حداقل ده گرم	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	دارای سری ساخت یکسان
		مایع ظرفشویی	حداقل چهار بسته ، هر بسته حداقل ده گرم	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	دارای سری ساخت یکسان
۱۱	وسایل پزشکی	سرنگ یکبار مصرف / سرنگ انسولین	۸۰ عدد	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	- دارای سری ساخت یکسان - نشانه گذاری بر اساس استاندارد و مطابق با مندرجات نامه
		دستکش جراحی سترون	۲۰ عدد	سالم غیر قابل نفوذ بودن	- دارای سری ساخت یکسان - نشانه گذاری بر اساس استاندارد و مطابق با مندرجات نامه
		ست تزریق خون و سرم ، میکروست ، کیسه خون ، آنژیوکت، ساکشن تیوپ ، سوند، اسکالپ وین ، صافی دیالیز	۲۰ عدد	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	- دارای سری ساخت - نشانه گذاری بر اساس استاندارد و مطابق با مندرجات نامه
		نخ بخیه ، انواع پدهای سترون باتد و گاز	۵۰ بسته	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	- دارای سری ساخت یکسان - نشانه گذاری بر اساس استاندارد و مطابق با مندرجات نامه

		سرسوزن	۸۰ عدد	سالم و غیر قابل نفوذ بودن	- دارای سری ساخت یکسان - نشانه گذاری بر اساس استاندارد و مطابق با نامه دریافتی
۱۲	آماده سازی، سترون سازی و کنترل کیفیت محیطهای کشت	محیط کشت	حداقل یک بسته	سالم بودن بسته بندی با نشانه گذاری کامل و خوانا	شرایط نگهداری مندرج در روی بسته بندی ارسال مکمل های مورد نیاز برای ساخت در صورت لزوم
۱۳	فرآورده های ضد عفونی کننده و ضد میکروبی	آنتی اسپتیک یا گندزدای سطوح و دست	- برای هر یک از آزمون های ضدباکتریایی (با ۲ باکتری) یا ضدقارچی (با ۲ قارچ) برای تأیید ادعای ضد عفونی کنندگی سطح یا دست، در شرایط تمیز و کثیف در سه غلظت: حداقل ۲۰۰ میلی لیتر نمونه.	بسته بندی شده به صورتی که شرایط محیطی (نور مستقیم، هوا، رطوبت) موجب تأثیر بر فعالیت ضد میکروبی نمونه نشود.	- اعلام ماده فعال ایجاد کننده خاصیت ضد میکروبی. - اعلام مناسب ترین غلظت مؤثر و تعیین حلال مناسب برای تهیه غلظت (مانند آب).
		- برای نمونه های دارای ادعای آنتی میکروبیال (ضد باکتریایی یا ضد قارچی)، شامل منسوجات، کاشی و سرامیک، پلاستیک و	- برای هر یک از آزمون های ضد باکتریایی یا ضد قارچی، طبق استانداردهای ملی مربوطه:		
		الف - کاشی یا سرامیک، پلاستیک و سایر نمونه های مشابه	برای هر آزمون ضد باکتریایی (با حداقل ۲ باکتری) یا ضد قارچی (با حداقل ۲ قارچ): حداقل تعداد ۱۲ قطعه نمونه آنتی میکروبیال برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر و ۲۰ قطعه نمونه کنترل (بدون خاصیت آنتی میکروبیال) برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر.		

		<p>برای هر آزمون ضدباکتریایی (با حداقل ۲ باکتری) یا ضدقارچی (با حداقل ۲ قارچ): حداقل تعداد ۲۰ قطعه نمونه آنتی میکروبیال برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر و ۲۵ قطعه نمونه کنترل (بدون خاصیت آنتی میکروبیال) برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر.</p>	<p>ب- کاشی یا سرامیک فتوکاتالیتیک</p>	
<p>در صورت امکان، اعلام ماده فعال و مؤثر ایجاد کننده خاصیت ضد میکروبی.</p>	<p>به صورتی که شرایط محیطی (نور مستقیم، هوا، رطوبت) موجب تأثیر بر فعالیت ضد میکروبی نمونه نشود و نمونه‌ها و کنترل‌های ارسال شده دارای کمترین آلودگی میکروبی باشند.</p>	<p>برای هر آزمون ضدباکتریایی (با حداقل ۲ باکتری) یا ضدقارچی (با حداقل ۲ قارچ): حداقل تعداد ۱۲ قطعه نمونه آنتی میکروبیال برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر و ۲۰ قطعه نمونه کنترل (بدون خاصیت آنتی میکروبیال) برش داده شده در ابعاد ۵ در ۵ سانتی متر.</p> <p>- یا نمونه‌ای با ابعاد کلی حداقل یک متر مربع، یا با وزن حداقل ۲۰۰ گرم.</p>	<p>ج- منسوجات (شامل انواع پارچه، نخ، الیاف، منسوج نبافته) و سایر نمونه‌های مشابه</p>	