

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

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

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریاسه cf□□ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
انزیم در صنایع غذایی	بافتنی 5.10 ⁴	<3.10		منفی	منفی								مجموع کپک و مخمر 10 ²			(...مانند آمیلاز، پکتیناز)
انواع اسنک (ذرت بو داده، گندم، برنج و دانه سویا برشته، غلات صبحانه و انواع پلت)	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی*	منفی	1.10 ²	اسپور 5.10					مجموع کپک و مخمر 10 ²			در صورت استفاده از پودر کاکائو و نارگیل
انواع ادویه	5.10 ⁵	1.10 ³		منفی			1.10 ²	1.10 ^{2*}					5.10 ³	منفی		شمارش کلستریدیوم پرفرنژنس*
انجیر فرآیند شده	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی									1.10 ²	1.10 ²		
اسنک تر		10		منفی	منفی								1.10 ²			
امولسیفایر استابیلایزر	1.10 ⁴		<10		منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ¹					کپک و مخمر 5.10 ²			
امولسیفایر استابیلایزر با درصد چربی بالا	1.10 ⁴		<10		منفی								کپک و مخمر 5.10 ²			
بناکاروتن	1.10 ³		منفی		منفی								کپک و مخمر 1.10 ²			
برگه های میوه جات کاملا خشک	1.10 ²		10	منفی									10	10		
برگه های میوه جات نیمه خشک	1.10 ⁴		1.10 ²	منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		
بزی بر ساق			منفی										1.10 ²			
برنج پخته	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی		منفی	<10						1.10 ²			
برنج خام							1.10 ³						1.10 ⁴			
انواع بستنی دارای مغزهای خوراکی و میوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی دارای کاکائو و یا قهوه	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی	5.10 ⁴		1.10	منفی	منفی	منفی										لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی یخی تیوبی (فرآورده های یخی گروه های 6)	5.10 ²		10	منفی	منفی*								10	10		لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بستنی یخی چوبی (فرآورده های یخی گروه های یک تا 5)	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی	منفی	منفی							5.10	5.10		لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
بیکنگ پودر	1.10 ³		5.10	منفی			1.10 ²	10					کپک و مخمر 5.10 ²			

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره SOP: M.5

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ / □	شمارش اتروباکتریا/ cf □ / □	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ / ۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلیترییدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ / □	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ / □	مخمرها □□□ / □	تخم انگل	ملاحظات
بهبوددهنده آنزیمی نان	5.10 ⁴			منفی		منفی							کپک و مخمر 5.10 ²			
پرکننده و حجم دهنده (مالتو دکستروزین ..)			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی	منفی			1.10 ³⁰	10	10		شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است *
پلی فسفات	1.10 ⁵			منفی	منفی								1.10 ²	1.10 ²		
پنبه هیدروفیل غیرسترون	3.10 ²	<10				<10			<10		<10		1.10 ²			
پنیر پروسس پاستوریزه ساده و طعم دار	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیرهای گودا، بتریکیزه، پارسمان، کاجیوتا پاستوریزه		<10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر تازه و رسیده* پاستوریزه ساده و طعم دار و پنیر خامه ای، پنیر لاکتیکی		1.10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			شمارش کپک برای پنیرهای رسیده کپکی نیاز نمی باشد* کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر موزارلا ، پنیر پیتزا		1.10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پنیر UF		10											10			
پنیر سویا		10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
پودر آلبومین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر و قرص انواع ویتامین و مینرال	1.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی					منفی		کپک و مخمر 1.10 ²			
انواع پودر پنیر و آب پنیر	1.10 ⁵	10		منفی		1.10 ²							کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر پسته ، خلال مغز پسته، مغز پسته بدون پوست سوم ، مغز خام و فرآیند شده	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی								1.10 ³			
پودر پیاز	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			1.10 ³	5.10 ²			شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی است
پودر تخم مرغ	2.5.10 ⁴	10		منفی	منفی	1.10 ²							5.10	5.10		
پودر خامه	1.10 ⁴		10	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	1.10 ²	1.10 ²				کپک و مخمر 1.10 ²			
پودر رب گوجه فرنگی	1.10 ⁴												کپک و مخمر 1.10			ریسه های کپک = 45%
پودر سیروموسیر		1.10 ³		منفی									5.10 ³			

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

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

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریا/ cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلیترییدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
چای فوری	1.10 ³	10		منفی	منفی	منفی			منفی				1.10 ³			
چوب بستنی *	1.10 ²			منفی	منفی	منفی			منفی				منفی	منفی		حدود میکروبیولوژی به ازای هر چوب بستنی است.*
حبوبات													1.10 ²			
انواع خامه استریل(UHT)	1.10 ²															گرمخانه گذاری همزمان 7روز/55درجه و 10روز 30 درجه سانتیگراد
خامه پاستوریزه *	2.10 ⁴	10		منفی		منفی										لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم - شامل خامه رقیق و بازساخته هم میشود.*
خامه طعم دار پاستوریزه	2.10 ⁴		10*	منفی		منفی							بکتر 1.10 ⁶			لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خامه تخمیر شده		10		منفی		منفی							بکتر 1.10 ⁶			لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خامه اسیدی شده پاستوریزه		10		منفی		منفی							بکتر 1.10 ⁶			لیستریا منوسایتوزنز و بروسلا منفی در 25 گرم
خویار	1.10 ⁵			منفی	منفی	منفی							2.10 ²	5.10 ²		
خرما	5.10 ⁴		1.10 ²	منفی									5.10 ²	5.10 ²		
خمیربازی کودکان	5.10 ²	منفی		منفی		منفی					منفی		منفی	منفی		
خمیردندان	5.10 ²⁰	منفی		منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش در 30 درجه سلسیوس *
خمیرمایه تر(فشرده)		10		منفی	منفی	منفی				منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ²	>6.10 ⁸		در خمیر مایه ترخشک حد اسپورباکتریهای طنابی به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد
خمیرمایه خشک		1.10 ²		منفی	منفی					منفی		به ملاحظات توجه شود	1.10 ³	>2.10 ⁹		در خمیر مایه ترخشک حد اسپورباکتریهای طنابی به ترتیب* 10و100 در گرم میباشد.* اسپورباکتری های گرمادوست بی هوازی = 10
خمیر مرغ	5.10 ⁶			5.10 ² *	منفی	5.10 ³										کمپلوباکتر ژورنی و اشریشیا کلی پاتوزن منفی در 10 گرم می باشد .
انواع خمیر تازه	1.10 ³	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			
خمیر نیم پخت	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			
دانه ذرت خشک		10		منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

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

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس cfu/g ها	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
زعفران و آب زعفران *				منفی				1.10 ^{2*}	منفی				1.10 ³			شمارش اسپور *
زلاتین	1.10 ³	منفی			منفی	منفی		منفی			منفی		10	10		
سالادالویه بسته بندی	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی		1.10 ²					1.10 ²	1.10 ²		لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم
سالادکاهو ، سبزی آماده خوردن، جوانه ها بصورت تازه	1.10 ⁶			منفی	منفی	1.10 ^{2*}			1.10 ²				1.10 ³	1.10 ^{3*}	منفی	آزمون ویبریو کلرا و برسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی. *در صورت وجود سس در سالاد آزمون مخمر و استافیلوکوکوس اورئوس انجام می شود.
سبزی مخلوط خردشده و بسته بندی تازه آماده مصرف		1.10 ³		منفی	منفی				1.10 ²				1.10 ⁴		منفی	آزمون ویبریو کلرا و برسینیا اینتروکولیتیکا و لیستریا منوسایتوزنز در 25 گرم منفی.
سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*				منفی	منفی								1.10 ⁴		منفی	سبزی بسته بندی خردشده یا خرد نشده که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
انواع سبزی خشک (برگی، غده ای، به شکل کامل یا پودر شده)	1.10 ⁵	1.10 ³		منفی					منفی				1.10 ³		منفی	
سبزی برگي منجمد، جوانه ها بصورت منجمد*		1.10 ²		منفی	منفی								1.10 ³		منفی	سبزی که در فرایند پخت قبل از مصرف قرار می گیرند*
سبزی های غده ای (پیاز، هویج،...) بصورت پودر و خلال	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی					منفی			1.10 ^{3*}	5.10 ²			شمارش اسپور مربوط به باکتریهای گرمادوست هوازی* است. ویژگی پودر سیر مانند، الویه است
سبزیجات منجمد (هویج، نخودسبز،...)	1.10 ⁴	1.10 ³		منفی												
دانه نرت منجمد	1.10 ⁶	1.10 ³		منفی												
سس گوجه فرنگی													<10	<10		بجای اسید دوست ها باید آزمون میکروارگانیسم های مقاوم به اسید انجام شود. حد درصد ریسبه های کپک =40
انواع سس مایونز	1.10 ³			منفی	منفی	منفی*							1.10 ²	1.10 ²		باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو <10*
سمنو	5.10 ³	منفی					منفی						5.10	1.10		
انواع سس سالاد (فرانسوی، کچاپ، هزارچیزه)، مایونز کم چرب و یا چربی کاهش یافته	1.10 ⁴			منفی	منفی	منفی*							1.10 ²	5.10 ²		باکتریهای اسیدلاکتیک هتروفرمنتیتیو <10*
سوپ خشک فوری *	2.5.10 ⁴	<10		منفی	منفی	<1.10 ²		1.10 ²								این سوپها پس از حل کردن جوشانده نمی شوند*

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریا سه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
سوپ خشک غیرفوری* ، عصاره خشک مرغ و گوشت*	2.10 ⁵			منفی	منفی	< 1.10 ²		1.10 ²					1.10 ³			این سوپها پس از حل کردن 10 تا 20 دقیقه جوشانده می شوند*
سوسیس و کالباس	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	<10		5.10*					1.10 ² مکرر			شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
سویا (کنجاله)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی								1.10 ²			
سیب زمینی سرخ شده با ادویه ، چپیس	5.10 ⁴	5.10 ²		منفی				10					5.10 ²			
سیب زمینی سرخ شده بدون ادویه ، چپیس	1.10 ³	<10		منفی				10					1.10 ²			
سیب زمینی منجمد آماده برای سرخ کردن	6.10 ³	10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		
سیب زمینی منجمد نیمه سرخ شده	1.10 ²	<10		منفی		منفی							10	10		
سیرداغ				منفی		منفی							1.10 ²	1.10 ²		
شامپو	5.10 ^{2*}			منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است
شربت‌ها	1.10 ²									10			<10	5.10*		مخمر منظور مخمر اسمو فیلک است.*
شکر سفید خوراکی	1.10 ²												10	10		
شکر مصرفی در صنایع کنسرو								5/10g								اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم - اسپورباکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50 در 10 گرم- اسپورباکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم اسپورباکتری های عامل فساد سولفیدی 5 در گرم.
شکر مصرفی در صنایع نوشابه	2.10												10	10		
شکلات و فراورده های کاکائویی		1.10 ²	* 1.10 ²	منفی	منفی	منفی							1.10 ²	1.10 ²		
شور و خیار شور (قله)													1.10 ²	1.10 ²		
انواع شیر استریل UHT	1.10 ²															گرمخانه گذاری همزمان 7 روز 55 درجه و 10 روز 30 درجه سانتیگراد. در صورت نشستی و یادکردگی فاقد ارزش آزمایش است.
شیر تازه پاستوریزه*	7.5.10 ⁴	10		منفی												کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر (باز ساخته-باز ترکیبی) پاستوریزه	3.10 ⁴	10		منفی												کمپیلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوزنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریا سه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلتریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسید دوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
شیر طعم دار پاستوریزه , شیر کاکائو, شیر قهوه	2.10 ⁴		10	منفی									کپک و مخمر <1			کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر تغلیظ شده شیرین پاستوریزه	1.10 ⁴		10	منفی									<10	1.10 ² اسولفایت مخمر		کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر خام ممتاز	3.10 ⁴															کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر خام درجه 1	1.10 ⁵															کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر خام درجه 2	1.10 ⁵															کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر خام درجه 3	1.10 ⁶															کمپلوباکتر ژوژنی منفی در 10 گرم و بروسلا و لیستریا منوسایتوژنز و یرسینیا اینتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
شیر خشک نوزادان زیر 6 ماه (آداپته) *	1.10 ⁴		10*	منفی	منفی	منفی	10	10	10							لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم *کروباکتر ساکازاکی منفی در 67 گرم
شیر خشک نوزادان بالاتر از 6 ماه *	1.10 ⁴		10 *	منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10	10							لیستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم
شیر خشک افشان ممتاز	3.10 ⁴	منفی		منفی		منفی										
شیر خشک افشان درجه 1	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیر خشک افشان معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیر خشک افشان فوری	3.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیر خشک غلظکی معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیر خشک غلظکی درجه 1	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیر خشک افشان یا غلظکی (پس آب کره) درجه 1 پر شده بدون گاز	5.10 ⁴	10		منفی		منفی										
شیر خشک افشان یا غلظکی (پس آب کره) معمولی پر شده بدون گاز معمولی	1.10 ⁵	10		منفی		منفی										
شیر سویا	2.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
شیره خرما بسته بندی	5.10 ²	منفی								منفی			منفی	منفی		گرمخانه گذاری بمدت 10روز در دمای 30 درجه سانتیگراد نیاز دارد

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریاسه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
شیرین کننده های مصنوعی	5.10 ²	منفی			منفی	منفی							۱.10 ² مکرر			
شیرینی تر			1.10 ²	منفی	منفی	منفی	1.10 ²						3.10 ²	1.10 ³		
شیرینی نیمه خشک			1.10 ²	منفی	منفی*	منفی							1.10 ²	1.10 ²		مواردی که پودر نارگیل و کاکائو در فرآورده استفاده شده باشد *
شیرینی خشک و بیسکویت خشک بدون کرم و..			منفی	منفی									1.10 ²			
صمغها (بکتین ،کاراگینان ،گوارگام ،آگار...)	5.10 ³	منفی		منفی	منفی								5.10 ² مکرر			
عرقیات گیاهی *	1.10 ²	منفی						منفی	منفی		منفی		منفی	منفی		با روش فیلتراسیون -
عسل								منفی*					1.10 ²	1.10 ⁰		شمارش اسپور کلستریدیوم احیا کننده سولفیت. مخمرهای اسموفیلیک منظور می باشد.*
عصاره کولا	1.10									منفی			منفی	منفی		
عصاره مالت ساده	1.10 ⁴	10		منفی									5.10 ⁴	1.10 ³		
عصاره مالت کاکائویی و مغزدار	1.10 ⁴	10		منفی	منفی								5.10 ²	1.10 ³		
عصاره و امولسیون پرتقال	2.10 ²	10		منفی	منفی	منفی				منفی			منفی	منفی		
غذای پخته و ساندویچ های سرد	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			کمپلوباکتر ژورنی منفی در 10 گرم ، لیستریا منوسایتوزنز و برسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
غذای پودری کودک	5.10 ³	<10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	5.10	2.10 ²				1.10 ²			در صورت وجود شکریجای تست کلی فرم ، اتروباکتریاسه انجام شود. کروموباکتر ساکازاکی باید منفی باشد لیستریا منوسایتوزنز منفی در 25 گرم.
غذای غیرپروتئینی خام	1.10 ⁶				منفی	1.10 ³							1.10 ³			
غلات و فرآورده آن پرک شده آماده مصرف	1.10 ³	10		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
غلات پرک شده (گندم، جو ، ذرت پرک)	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
غلات و فرآورده آن پرک شده نیمه آماده	1.10 ⁴	1.10 ²		منفی			1.10 ³						1.10 ³	1.10 ³		
غلات و فرآورده آن پودر جوانه گندم ، پودر جوانه جو، مالت	1.10 ⁵	10		منفی	منفی	منفی	1.10 ²	10					1.10 ²	1.10 ²		
غلات و فرآورده آن پودر کیک نیمه آماده	1.10 ⁵		1.10 ²	منفی	منفی	منفی							5.10 ³	5.10 ³		

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

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

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره SOP: M.5

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu/g	شمارش کلی فرم ها □□□ /□	شمارش اتروباکتریا سه cf □ /□	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ /□□□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلستریدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ /□	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ /□	مخمرها □□□ /□	تخم انگل	ملاحظات
کاغذ شیرینی	3.10	10		منفی	منفی	10							6.10	10		
کافی میت	2.10 ⁴	منفی			منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10			
کاندوم		منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		
کیاب کوبیده خام	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							1.10 ²			اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کیاب لقمه خام و منجمد (گوشت و مرغ)	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							1.10 ³			اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
کبد، کلیه، قلب، مغز خام	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²		1.10 ²⁰								اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژوژنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کلستریدیوم پرفرنزئوس شمارش میشود.*
کراتین	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 5.10			
کریوکسی متیل سلولز (CMC)	5.10 ³		<10		منفی	<10 ²							کپک و مخمر 5.10 ²			
کرماها، لوسیتها، وازلین و مواد آرایشی مشابه ، تونیک، ژل، واکس مو	5.10 ²⁰			منفی		منفی					منفی		<10	<10		شمارش کلی میکروارگانیسم هادر 30 درجه سلسیوس و حد آن برای موارد مصرف کودکان و دور چشم 100 در گرم است *
کره بسته بندی در داخل *		2.10		منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			بستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم و سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کره کاکائو، بسته، بادام زمینی ،..	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			
کره وارداتی *		منفی				منفی							کمتر از 10			بستریا منوسایتوژنز منفی در 25 گرم و سرماگراها کمتر از 10 ⁴
کشک خشک		منفی				منفی		1.10 ²								
کشک مایع سنتی پاستوریزه		10		منفی		منفی		1.10 ²					کپک و مخمر 1.10 ²			پروسلا منفی در 25 گرم
کشک مایع صنعتی پاستوریزه		10		منفی		منفی							کپک و مخمر 1.10 ²			پروسلا منفی در 25 گرم
کفیر		10		منفی		منفی							1.10 ²			
کبه	1.10 ⁵	1.10 ²		منفی	منفی	منفی	<10	10					1.10 ²			
کله کنجد		منفی				منفی							1.10 ³			
کله پاچه خام	1.10 ⁷			منفی E.coli پاتوژن	منفی											

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره SOP: M.5

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانسیم ها/ cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ / □	شمارش اتروباکتریا سه cf □ / □	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ / ۲۵□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلیترییدیوم های احیا کننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسید دوست ها □□□ / □	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ / □	مخمرها □□□ / □	تخم انگل	ملاحظات
کنسرو، ظروف نفونداپذیر، کمپوت pH>4/6 (سترون تجارتی)	منفی*															منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی و بیهوازی است.
کنسرو، ظروف نفونداپذیر، کمپوت pH<4/6 (سترون تجارتی)	منفی*												منفی	منفی		منظور از منفی * جستجوی باکتریهای مزوفیل و گرمادوست هوازی است.
کنسراتره (افشرده انواع آبیوه) بسته بندی غیر اسپتیک*	5.10 ²									10			5.10	1.10 ²		در بسته بندی اسپتیک ویژگیهای عنوان شده منفی در 0.1 گرم می باشد.*
گلاب*	1.10 ²	منفی					منفی	منفی		منفی			منفی	منفی		تمام آزمونهای جستجو از طریق روش فیلتراسیون *
گوشت مرغ و جوجه تازه	5.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²		1.10 ^{2*}								اشریشیا کلی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) کلستریدیوم پرفرنزئس شمارش میشود.*
لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁴			منفی												
گوشت قطعه بندی شده بسته بندی تازه یا منجمد با استخوان و بی استخوان	1.10 ⁸			منفی												پلیتهای شمارش کلی 72 ساعت در 25 درجه گرمخانه گذاری شوند.
گوشت چرخ کرده از لاشه تازه یا منجمد	5.10 ⁵			منفی E.coli پاتوژن	منفی	5.10 ²										اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود)
گوشت عمل آوری شده گاو و گوسفند (ژامبون)	1.10 ⁴	10		منفی	منفی	<10		5.10					میکرو متر 5.10			
لاکتوز	5.10 ²	منفی		منفی	منفی	منفی							میکرو متر 1.10 ²			
لیستین	1.10 ³		منفی	منفی									5.10	5.10		
لواشک و پوره میوه	2.10 ²		<10	منفی									1.10 ²	1.10 ²		ریمه کپک باید کمتر از 25% باشد و در لواشک انار 40%
مارگارین	1.10 ³	منفی		منفی	منفی	منفی							10	5.10		
مارمالاخرما		منفی											منفی	منفی		
انواع ماست		10		منفی		منفی							میکرو متر 1.10 ²			
ماست پروبیوتیک		10		منفی		منفی							میکرو متر 1.10 ²			
ماکارونی غنی شده و طعم دار	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی 8	منفی 8										
ماکارونی تخم مرغی	5.10 ⁴	1.10 ²		منفی	منفی	منفی							1.10 ³			
ماکارونی سبزی دار	5.10 ⁴							1.10 ^{2*}					1.10 ³			شمارش کلستریدیوم پرفرنزئس *
ماکارونی ورشته ساده	1.10 ³												1.10 ²			

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

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

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

نام نمونه	شمارش کلی میکروارگانیسم ها/ cfu	شمارش کلی فرم ها □□□ / □	شمارش اتروباکتریاسه cf □ / □	اشریشیا کلی cfu/g	سالمونلا □□□ / □□□	استافیلوکوکوس اورئوس cfu/g	باسیلوس سرئوس cfu/g	کلتریدیوم های احیاکننده سولفیت cfu/g	اتروکوکوس ها cfu/g	اسیددوست ها □□□ / □	سودوموناس آروجینوزا cfu/g	شمارش اسپور باکتری ها cfu/g	کپک ها □□□ / □	مخمرها □□□ / □	تخم انگل	ملاحظات
نان (بربری ،لواش ،باگت ،...)		1.10 ²		منفی									1.10 ³			
نان بستنی	1.10 ³	<10		منفی									1.10 ²	1.10 ²		
نان سوخاری		1.10 ²		منفی									1.10 ²			
نشاسته مصرفی در صنایع غذایی و خاکی	1.10 ⁴	5.10		منفی			1.10 ³	10				به ملاحظاتی توجه کنید	کپک و مخمر 7.10 ²			اسپورباکتریهای گرمادوست 125 در 10 گرم - اسپورباکتریهای عامل فساد بدون گاز (صاف) 50 در 10 گرم - اسپورباکتریهای گرمادوست بی هوازی کمتر از 10 در گرم .
نخ دندان	5.10 ²	منفی				منفی					منفی		منفی	منفی		
نوشابه های گازدارمالت(ماءالشعیر...)	2.10									منفی*			منفی*	منفی*		منفی در شمارش *
نوشابه های گازدارمیوه ای و ورزشی	10									<10			<10	<10		
وانیلین	1.10 ⁴		10	منفی	منفی								مجموع کپک و مخمر 10 ²			
همبرگر	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							مجموع کپک و مخمر 10 ³			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) ویرسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد (ناگت، مرغ سوخاری)	5.10 ⁴	10		منفی	منفی	منفی							1.10 ²			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوزنز ویرسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
محصولات مرغ نیم پخته منجمد (ناگت، مرغ سوخاری)	5.10 ⁵	1.10 ²		منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ²							1.10 ²			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوزنز ویرسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم
مرغ برگر تازه ومنجمد ،غذای آماده پروتئینی منجمد	1.10 ⁶			منفی E.coli پاتوژن	منفی	1.10 ³							1.10 ³			اشریشیا کولی های پاتوژن و کمپیلوباکتر ژورنی منفی در هر 10 گرم (با آنتی سرم تایید شود) لیستریا منوسایتوزنز ویرسینیا اتروکولیتیکا منفی در 25 گرم

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP

مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو

ضوابط میکروبیولوژی - جدول حدود مجاز

تاریخ تایید: ۱۳۹۳/۰۳/۲۴

شماره بازنگری: ۰۲

شماره M.5:SOP