

SWAB UYGULAMALARINDA LİMİT DĞERLERİ

Ortam hijyen kontrolü genellikle "Aerobik Koloni" ve "Maya-Küf" sayıları ile belirlenmektedir. Üst limitler firmaların faaliyet alanlarına bağlı olarak (et işleme tesisleri, yumurta, su ürünleri, süt ürünleri...vb) değişkenlik göstermektedir. Genellikle bozulma yönünden daha hassas olan bazı gıda ürünlerinde (süt, peynir, yoğurt, balık gibi) bozulma kriteri olarak Aerobik Koloni Sayısı ve Maya-Küf Sayısı baz alınmaktadır. Toplam mikroorganizma yükünü(Aerobik Koloni Sayımı) gösteren bu analizlerde üst limit 500.000 koloni olarak düşünölmelidir. (5.0×10^5 log)

Hava Kontrolleri için ne yazık ki herhangi bir yönetmelik ya da mevzuat bulunmamaktadır. Dolayısıyla belirlenmiş bir alt/üst limit bulunmamaktadır. Bazı kaynaklarda bu durum; üretim tesisinin ortam büyüklüğüne, tavan yüksekliğine, havalandırma düzeneğine, üretilen ürünün yapısına, çalışan kişi sayısına bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. Hava kontrollerinde birden fazla çalışma yaparak en alt ve en üst limitlere göre her firma kendi limitlerini belirlemek durumunda olduğu için kesin limitlerden bahsetmek oldukça zorlaşmaktadır.

EDGE Mikrobiyoloji Laboratuvarı tarafından önerilen üst limitler tablosu aşağıda bulunmaktadır.

Numune	Analiz	Tavsiye Edilen Üst Limit	
		Koloni adet	log
Ortam Kontrolü	Maya-Küf	1000	1.0×10^3 /100 lt
	Aerobik Koloni Sayımı	5000	5.0×10^3 /100 lt
Persone El Swab	E.coli	Olmamalı	0/swab
	Koliform	Olmamalı	0/swab
	S.Aeurus	Olmamalı	0/swab
	Aerobik Koloni Sayımı	5000	5.0×10^3 /swab
Personel Kıyafet Swab	E.coli	Olmamalı	0/swab
	Koliform	Olmamalı	0/swab
	S.Aeurus	Olmamalı	0/swab
	Aerobik Koloni Sayımı	5000	5.0×10^3 /swab
Ambalaj Yüze Swab	Aerobik Koloni Sayımı	5000	5.0×10^3 /swab
	E.coli	Olmamalı	0/swab
	Koliform	Olmamalı	0/swab
	Salmonella spp.	Olmamalı	0/swab
	S.Aeurus	Olmamalı	0/swab