

Arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

Le ministre du commerce,

Vu la loi n° 85-05 du 16 février 1985, modifiée et complétée, relative à la protection et à la promotion de la santé;

Vu la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection animale;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur;

Vu la loi n° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation;

Vu le décret présidentiel n° 94-93 du 4 Dhou El Hidja 1414 correspondant au 15 avril 1994 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires notamment son article 31;

Vu l'arrêté interministériel du 14 juillet 1990 portant définition des modalités de prélèvement d'échantillons et des modèles d'imprimés du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes;

Arrête :

Article. 1er. — En application des dispositions de l'article 31 du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les spécifications microbiologiques applicables à certaines denrées alimentaires.

Art. 2. — Les denrées alimentaires concernées par les dispositions du présent arrêté sont :

- les viandes rouges et blanches ainsi que leurs dérivés,
- les poissons et autres produits de la pêche;
- les conserves et les semi-conserves;
- les ovoproduits, les pâtisseries et les crèmes pâtisseries;
- les laits et les dérivés des laits;
- les eaux et boissons non alcoolisées;
- les graisses animales et végétales;
- les produits déshydratés.

Art. 3. — Les denrées alimentaires citées à l'article 2 ci-dessus, doivent être exemptés de microorganismes ou toxines pouvant présenter un risque pour la santé du consommateur.

Art. 4. — Les spécifications microbiologiques relatives aux denrées alimentaires énumérées à l'article 2 ci-dessus, sont fixées dans les tableaux figurant en annexe I du présent arrêté.

Art. 5. Les paramètres n, m, M et c utilisés dans les tableaux annexés au présent arrêté représentent :

— n : nombre d'unité d'échantillonnage du produit examiné;

— m : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analysé (25 grammes pour les salmonelles); c'est le seuil en dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante;

— M : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analysé (25 grammes pour les salmonelles) il correspond à la valeur au-dessus de laquelle la qualité du produit est considérée comme inacceptable;

— c : nombre maxima d'unités d'échantillonnage de produit analysé qui peut dépasser "m" tout en étant inférieur à "M" sans que le lot ne soit rejeté.

Art. 6. — Les conserves alimentaires quelle que soit la nature de l'emballage employé, doivent satisfaire, avant leur mise à la consommation, aux épreuves de stabilité définies en annexe II du présent arrêté.

Art. 7. — Les épreuves de stabilité sont exclues pour les conserves conditionnées dans des emballages métalliques, en verre, en plastique ou en complexes métalloplastiques présentant des défauts majeurs tels que, notamment, le bombement, le flochage et le fuitage.

Art. 8. — A l'issue des différentes épreuves effectuées :

— aucun défaut apparent, notamment, le bombement ou le fuitage, ne doit être constaté;

— la variation de PH entre les unités d'échantillonnage, étuvées et l'unité d'échantillonnage témoin mise à la température ambiante pendant les périodes retenues, ne doit pas dépasser 0,5 unité.

Art. 9. — Lorsque les conditions d'hygiène dans lesquelles sont réalisées les opérations de réception, de transformation, de conditionnement, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires énumérées à l'article 2 ci-dessus, font l'objet de contrôles réglementaires, les techniques de prise d'essai de l'échantillon destiné au laboratoire et l'interprétation des résultats d'analyse sont définies en annexe III du présent arrêté.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994.

Sassi AZIZA.

ANNEXE I

CRITERES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS A CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

TABEAU I

Critères microbiologiques des laits et des produits laitiers

PRODUITS	n	c	m	M
1. Lait :				
— germes aérobies à 30° C	1	—	10 ⁵	2.10 ⁶
— germes pathogènes	1	—	absence	absence
— antibiotiques	1	—	absence	absence
2. Lait pasteurisé conditionné :				
— germes aérobies à 30° C	1	—	3.10 ⁴	2.10 ⁵
— coliformes :				
• sortie usine	1	—	1	10
• à la vente	1	—	10	10 ²
— staphylococcus auréus.	1	—	1	10
3. Lait stérilisé et lait stérilisé UHT (nature et aromatisé) :				
— test de stabilité	5	1	négatif	
— test alcool	5	1	négatif	
— test chaleur	5	1	négatif	
4. Lait concentré non sucré :				
— test de stabilité	5	1	négatif	
— test alcool	5	1	négatif	
— test chaleur	5	1	négatif	
5. Lait concentré sucré :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
— coliformes	5	1	absence	absence
— staphylococcus auréus	5	1	absence	absence
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	1	absence	absence
— salmonella	5	0	absence	absence
— levures et moisissures	5	1	absence	—
6. Lait déshydraté (en emballage de 500g au maximum) :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁴	2.10 ⁵
— coliformes	5	2	5	50
— staphylococcus auréus	5	1	absence	absence
— antibiotiques	1	1	absence	—
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	2	0	10
— levures et moisissures	5	2	50	10 ²
— salmonella	5	0	absence	absence

ANNEXE I (suite)

PRODUITS	n	c	m	M
7. Lait déshydraté destiné aux industriels (sacs de 50 kg) :				
— germes aérobies à 30° C	1	—	2.10 ⁵	2.10 ⁶
— coliformes	1	—	1	10
— pseudomonas aëroginosa	1	—	≤10	—
— pseudomonas fluorescens	1	—	≤10	—
— antibiotiques	1	—	absence	—
8. Yaourts :				
— coliformes	5	2	10	10 ²
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10	3.10 ²
— salmonella	5	0	absence	absence
— flore lactique (yaourt)	1	—	≥10 ⁷	—
9. Fromages frais :				
— coliformes	5	2	10	10 ²
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10	2.10 ²
— salmonella	5	0	absence	absence
10. Fromages à pâte molle :				
— coliformes	5	2	10 ²	10 ³
— coliformes fécaux	5	2	10	10 ²
— staphylococcus auréus	5	1	10 ²	10 ³
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	2	absence	≤10
— salmonella	5	0	absence	absence
11. Fromages à pâte dure et demi-dure :				
— staphylococcus auréus	5	1	10 ²	10 ³
— salmonella	5	0	absence	absence
12. Glaces et crèmes glacées :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	2.10 ⁴	3.10 ⁵
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10	10 ²
— salmonella	10	0	absence	absence
13. Crème pasteurisée :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
— coliformes	5	2	10	50
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10	50
— phosphatase	5	1	négatif	
14. Crème maturée :				
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10	50
— salmonella	5	0	absence	absence
— phosphatase	5	1	négatif	

ANNEXE I (suite)

TABLEAU II

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES VIANDES ROUGES,
DES VOLAILLES ET DE LEURS PRODUITS DERIVES

PRODUITS	n	c	m	M
1. Carcasses ou coupes de demi-gros réfrigérées ou congelées (1) :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ²	10 ⁴
— Salmonella	5	0	absence	absence
2. Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1) :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁴	10 ⁵
— coliformes fécaux	5	2	10 ²	10 ³
— Salmonella	5	0	absence	absence
3. Viandes conditionnées en portions pour la vente au détail (2) :				
— germes aérobies à 30° C	5	3	10 ⁶	10 ⁷
— coliformes fécaux	5	2	3.10 ²	10 ³
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	2	10	10 ²
— Salmonella	5	0	absence	absence
4. Viandes hachées :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
— coliformes fécaux	5	2	10 ²	10 ³
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	30	10 ²
— salmonella.	5	0	absence	absence
5. Abats :				
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10 ⁵	10 ⁷
— salmonella	5	0	absence	absence
6. Volailles entières :				
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10 ⁵	10 ⁷
— salmonella (3)	5	0	absence	absence
7. Volailles désossées crues :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁵	10 ⁷
— coliformes fécaux	5	2	10 ³	10 ⁴
— staphylococcus auréus	5	2	5.10 ²	10 ⁴
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	2	30	3.10 ²
— Salmonella	5	0	absence	absence

NB : (1) Le prélèvement est effectué en profondeur après cautérisation de la surface.

(2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.

(3) Absence de salmonella dans 25g de muscles pectoraux.

ANNEXE I (suite)

PRODUITS	m	c	m	M
8. Merguez ou autres produits carnés crus à consommer après cuisson :				
— coliformes fécaux	5	2	10 ³	10 ⁴
— staphylococcus auréus	5	2	10 ³	10 ⁴
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	50	5.10 ²
— salmonella.	5	0	absence	absence
9. Produits carnés cuits ; plats cuisinés à base de viande et de poisson :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10 ⁵	5.10 ⁶
— coliformes fécaux	5	2	10	3.10 ²
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	30	10 ²
— salmonella.	5	—	absence	absence
10. Rôtis et escalopes de volailles cuites :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
— coliformes fécaux	5	2	10	10 ²
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	10	10 ²
— salmonella.	5	0	absence	absence

TABLEAU III

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES POISSONS
ET DES PRODUITS DE LA PECHE

PRODUITS	n	c	m	M
1. Poissons en tranches et filets de poissons réfrigérés ou congelés :				
— germes aérobies à 30° C	5	3	10 ⁵	10 ⁷
— coliformes fécaux	5	3	10	10 ³
— staphylococcus auréus	5	3	10	5.10 ³
— salmonella.	5	0	absence	absence
2. Crustacés entiers cuits (réfrigérés ou congelés) :				
— germes aérobies à 30° C	5	3	10 ⁶	10 ⁷
— coliformes fécaux	5	3	10	10 ²
— staphylococcus auréus	5	3	10 ²	10 ³
— Salmonella	5	0	absence	absence

ANNEXE I (suite)

TABLEAU IV

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES OVOPRODUITS,
DES PATISSERIES ET DES CREMES PATISSIERES

PRODUITS	n	c	m	M
1. Oeufs en coques :				
— Salmonella	5	0	absence	absence
2. Pâtisseries et crèmes pâtissières :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10 ⁵	10 ⁷
— coliformes	5	2	10 ²	3.10 ³
— coliformes fécaux	5	2	10	30
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— salmonella.	5	0	absence	absence
3. Pâtes aux oeufs et mélanges pour gâteaux contenant des oeufs :				
— staphylococcus auréus	5	2	10 ²	10 ³
— moisissures	5	2	10 ²	10 ³
— salmonella.	5	0	absence	absence

TABLEAU V

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES GRAISSES ANIMALES ET VEGETALES

PRODUITS	n	c	m	M
1. Beurre pasteurisé :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	10 ²	10 ⁴
— coliformes fécaux	5	2	0	10
— levure	5	2	10	10 ²
— moisissures	5	2	0	10
— staphylococcus auréus	5	2	10	10 ²
— salmonella.	5	0	absence	absence
2. Huile de beurre-matière grasse de lait anhydre (MGLA) :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ²	—
— coliformes	5	2	absence	—
— coliformes fécaux	5	2	absence	—
— staphylococcus auréus	5	2	absence	—
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	≤9 spores	—
— levures et moisissures/10ml	5	2	absence	—
— salmonella.	5	0	absence	absence

ANNEXE I (suite)

TABLEAU V

PRODUITS	n	c	m	M
3. Margarine :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	10 ²	10 ⁴
— coliformes fécaux	5	2	0	10
— levures	5	2	10	10 ²
— moisissures	5	2	0	10
— staphylococcus auréus	5	2	10	10 ²
— salmonella.	5	—	absence	absence
4. Smen :				
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ²	—
— califormes	5	2	absence	—
— coliformes fécaux	5	2	absence	—
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46 ° C	5	2	absence	—
— levure et moisissures 10 ml	5	0	≤9 spores	—
— salmonella.	5	0	absence	absence

TABLEAU VI

MICROBIOLOGIQUES DES EAUX ET BOISSONS

PRODUITS	n	c	m	M
1. Eau de distribution traitées :				
— germes aérobies à 37° C/ml	1	—	absence	—
— germes aérobies à 22° C/ml	1	—	< 10 ²	—
— coliformes aérobies à 37° C/ 100 ml	1	—	< 10	—
— coliformes fécaux / 100 ml	1	—	absence	—
— streptocoques D/50 ml	1	—	absence	—
— spores d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C/ml	1	—	absence	—
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C/ 20 ml	1	—	≤ 5	—
2. Eaux minérales plates ou gazeuses en bouteilles :				
— germes aérobies à 37° C/ml	5	0	absence	—
— germes aérobies à 22° C/ml	5	0	absence	—
— coliformes aérobies à 37° C/ 100 ml	5	0	absence	—
— streptocoques D/ 50 ml	5	0	absence	—
— spores d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C/ ml	5	1	absence	—
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C/ 20 ml	5	1	absence	—
— pseudomonas.	5	1	absence	—

ANNEXE (suite)

TABLEAU VI

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX ET BOISSONS

PRODUITS	n	c	m	M
3. Boissons gazeuses sucrées:				
— levures	5	2	10	10 ²
— moisissures revivifiables	5	2	absence	—
— coliformes	5	2	absence	—
— coliformes fécaux	5	2	absence	—
— streptocoques D/50 ml	5	2	absence	—
4. Emballages pour eaux et boissons embouteillées :				
— germes aérobies par récipient	—	2	10	10 ²
5. Jus de fruits ou de légumes :				
— levure fermentatives /ml	5	2	absence	—
— moisissures	5	2	absence	—
— leuconostoc citrovorum /ml (1)	5	0	absence	—
— clostridium butyrique /100 ml	5	1	absence	—
6. Sucre destiné à la fabrication des boissons :				
— levures	1	—	absence	—
— moisissures	1	—	absence	—

TABLEAU VII

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS DESHYDRATES NON REPRIS
DANS LES TABLEAUX PRECEDENTS ET AUTRES PRODUITS DIVERS

PRODUITS	n	c	m	M
1. Epices:				
— germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁷
— moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
— escherechia coli	5	2	10	10 ²
— salmonella	5	0	absence	absence
2. Dattes, figues, pruneaux raisins secs....:				
— levures	5	2	10	10 ³
— moisissures	5	2	10 ²	10 ⁴
— escherechia coli	5	2	moins de 3	10 ³
3. Céréales en grains et dérivés:				
— moisissures	5	2	10 ²	5.10 ²
— spores d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46 °C/	5	2	10 ²	10 ³
4. Végétaux séchés (thé, tisanes):				
— germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁶
— coliformes fécaux	5	2	10	10 ²
— spores d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46 °C	5	2	10	10 ³
— moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
— salmonella	5	0	absence	absence

(1) Uniquement pour les jus d'agrumes.

ANNEXE I (suite)
TABLEAU VII (suite)

PRODUITS	n	c	m	M
5. Levure sèche :				
— saccharomyces cerevisiae (cellule/g)	5	—	$\geq 10^7$	—
— coliformes	5	2	10^2	10^3
— escherechia coli	5	2	moins de 3	—
6. Café vert:				
— moisissures	5	2	10^2	10^4
7. Fruits secs (noix, amandes arachides.....) :				
— escherechia coli	5	2	moins de 3	10
— levures osmophiles	5	2	10	10^3
— moisissures	5	2	10^2	10^4
8. Sucre :				
— germes aérobies à 30 °C	5	2	20	10^2
— spores d'anaérobies sulfitoréducteurs à 46 °C/	5	2	1	10
— levures	5	2	1	10
— moisissures	5	2	1	10

TABLEAU VIII
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DES SEMI-CONSERVES

PRODUITS	n	c	m	M
1. Semi-conserves d'origine animale (1) :				
— germes aérobies à 30° C (2)	5	1	10^5	10^6
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	1	absence	—
— entérobactéries	5	1	absence	—
— staphylococcus auréus	5	1	absence	—
— salmonella.	5	0	absence	—
2. Semi-conserves d'origine végétale :				
— germes aérobies à 30° C (2)	5	1	10^5	10^6
— anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C	5	1	absence	—
— entérobactéries	5	1	absence	—
— staphylococcus auréus	5	1	absence	—
— salmonella.	5	0	absence	—

(1) Cas particulier des anchois au sel : anaérobies sulfitoréducteurs à 46° C : m = moins de 10 par gramme.

(2) Dénombrement en milieu de l'eau de mer ou à défaut à l'eau de salinité d'un taux de 3,5 % et à une température d'incubation de 20° C pendant 5 jours.

ANNEXE 11

EPREUVES DE STABILITE

Les épreuves de stabilité comportent, selon les conserves, les opérations suivantes :

1°) Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale :

a) étuvage durant quinze (15) jours de deux (2) unités d'échantillonnage à une température de trente sept (37) degrés Celsius, plus ou moins un (1) degré Celsius;

b) étuvage durant sept (7) jours de deux (2) autres unités d'échantillonnage à une température de cinquante cinq (55) degrés Celsius, plus ou moins deux (2) degré Celsius;

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

2°) Conserves à base de denrées végétales :

a) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant vingt et un (21) jours à une température de trente (30) degrés Celsius, plus ou moins deux (2) degrés Celsius;

b) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant sept (7) jours à une température de cinquante cinq (55) degrés Celsius, plus ou moins deux (2) degrés Celsius;

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

3°) Conserves acides dont le PH est inférieur à 4,5 :

a) Pour les conserves acides à base de denrées animales ou d'origine animale dont le PH est inférieur à 4,5 :

— étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant quinze (15) jours à une température de trente sept (37) degrés Celsius, plus ou moins deux (2) degrés Celsius;

— mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

b) Pour les conserves acides à base de denrées végétales dont le PH est inférieur à 4,5 :

— étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant vingt et un (21) jours à une température de trente (30) degrés Celsius, plus ou moins deux (2) degrés Celsius;

— mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

ANNEXE 111

**TECHNIQUE DE PRISE D'ESSAI
ET INTERPRETATION DES RESULTATS
D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

1 — Technique de prise d'essai :

La prise d'essai destinée à la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales porte :

— sur les parties superficielles et profondes, notamment pour les produits en tranches, hachés, les plats cuisinés à l'avance... ;

— sur la partie profonde après cautérisation de la surface du produit, notamment pour les viandes (pièces), les volailles (pièces), les produits carnés (pièces) et les poissons entiers ;

— selon la nature du produit, sur le produit homogénéisé ou sur les parties superficielles et profondes pour les produits laitiers, les produits liquides ou semi-liquides.

Dans le cas des examens microbiologiques effectués à la suite de toxi-infections alimentaires, il est nécessaire de pratiquer la recherche des germes pathogènes, toxinogènes et/ou de leurs toxines aussi bien en surface qu'en profondeur.

2 — Interprétation des résultats d'analyse microbiologie :

En matière d'échantillonnage et d'interprétation des résultats d'analyse, il est tenu compte dans la présente annexe, des travaux menés en la matière au sein des organisations internationales.

2.1 — Plan à trois classes :

Ce plan est ainsi désigné parce que les résultats des examens interprétés sur cette base, permettent de fixer trois classes de contamination, à savoir :

- * celle inférieure ou égale au critère "m";
- * celle comprise entre le critère "m" et le seuil "M";
- * celle supérieure au seuil "M".

Les critères qualificatifs "m" et "M" expriment le nombre de germes présents dans un gramme (g) ou un millilitre (ml) d'aliment et dans 25 grammes d'aliment pour les salmonella.

m : le seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants;

M : seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique;

n : nombre d'unités composant l'échantillon;

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre " m " et " M ";

2.1.2 — Application pratique :

Conformément aux dispositions des articles 4 et 5 du présent arrêté, la qualité microbiologique du lot est considérée :

2.1.2.1 — Comme satisfaisante lorsque les résultats obtenus sont inférieurs ou égaux à " m ";

2.1.2.2 — Comme acceptable lorsque les résultats obtenus sont compris entre " m " et " M " et c/n est inférieur à 2/5 avec le plan $n = 5$ et $c = 2$ ou c/n est inférieur à 3/5 avec le plan $n = 5$ et $c = 3$.

2.1.2.3 — Comme non satisfaisante :

a) Lorsque c/n est supérieur à 2/5 avec le plan $n = 5$ et $c = 2$ et lorsque c/n est supérieur à 3/5 avec le plan $n = 5$ et $c = 3$;

b) Dans tous les cas où les résultats obtenus sont supérieurs à M .

Cependant le seuil de dépassement pour les micro-organismes aérobies à plus (+) 30° Celcius alors que les autres critères sont respectés, doit faire l'objet d'une interprétation notamment pour les volailles, les viandes et les produits crus.

Toutefois, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint une valeur microbienne limite " S " qui est fixée dans le cas général à :

$$S = m.10^3$$

Dans le cas des staphylococcus auréus, la valeur " S " ne doit jamais excéder 5.10^4 germes par gramme de produit.

2.2 — Plan à deux classes :

Ce plan est ainsi désigné car les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de déterminer deux classes de contamination.

Ce type de plan qui n'accepte aucune tolérance, même de caractère analytique, correspondant souvent aux expressions :

— "absence dans" : le résultat est considéré comme satisfaisant;

— "présence dans" : le résultat est considéré comme non satisfaisant; dans ce cas, le produit est déclaré impropre à la consommation.

Le plan à deux classes répartit les unités d'échantillon en deux catégories :

— catégorie satisfaisante si le résultat d'analyse est inférieur à " m "; le produit est propre à la consommation;

— catégorie non satisfaisante lorsque le résultat d'analyse est supérieur à " m "; le produit est déclaré impropre à la consommation.

Remarque :

Ce plan est applicable aux contaminations par les salmonella en particulier.

2.3 — Cas particuliers des conserves :

Lorsque les conserves ne répondent pas aux épreuves de stabilité telles que fixées dans le présent arrêté, la transposition au lot d'origine ne pourra intervenir que dans la mesure où un plan d'échantillonnage préalablement défini aura été mis en œuvre.

ANNONCES ET COMMUNICATIONS

BANQUE D'ALGERIE

Règlement n° 94-09 du 25 Chaoual 1414 correspondant au 6 avril 1994 portant émission d'une pièce de monnaie métallique d'un quart (1/4) de dinar algérien.

Le Gouverneur de la Banque d'Algérie,

Vu la loi n° 90-10 du 14 avril 1990 relative à la monnaie et au crédit notamment les dispositions de son livre I, de ses articles 44, alinéa a, 47 et 107 ;

Vu le décret législatif n° 93-18 du 29 décembre 1993 portant loi de finances pour 1994 notamment son article 69 ;

Vu le décret présidentiel du 21 juillet 1992 portant nomination du Gouverneur de la Banque centrale d'Algérie ;

Vu les décrets présidentiels du 14 mai 1990 portant nomination de vice-Gouverneurs de la Banque centrale d'Algérie ;

Vu le décret exécutif du 1er juillet 1991 portant désignation de membres titulaires et suppléants au Conseil de la monnaie et du crédit ;