

قرار مؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق  
23 يوليو سنة 1994، يتعلق بالموصفات  
الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى القانون رقم 85 - 05 المؤرخ في 26  
جمادى الأولى عام 1405 الموافق 16 فبراير سنة  
1985 والمتعلق بحماية الصحة وترقيتها، المعدل  
والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 88 - 08 المؤرخ في 7  
جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة  
1988 والمتعلق بنشاطات الطب البيطري وحماية  
الصحة الحيوانية،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في أول  
رجب عام 1409 الموافق 7 فبراير سنة 1989 والمتعلق  
بالقواعد العامة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21  
جمادى الأولى عام 1414 الموافق 19 ديسمبر سنة  
1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 94 - 93  
المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1414 الموافق 15 ابريل  
سنة 1994 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة.

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39  
المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة  
1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367  
المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10  
نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم السلع الغذائية  
وعرضها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53  
المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير  
سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند  
عملية عرض الأغذية للاستهلاك، لا سيما المادة 31 منه،

والمعلق بالأسعار القصوى في مختلف مراحل توزيع  
السميد والدقيق والخبز، المذكور أعلاه.

" المادة 2 : تحدد الأسعار القصوى لبيع الخبز  
العادي للمستهلكين كما يأتى:

- خبزة وزنها 500 غ (شكل مستدير أو طويل) :  
6,00 دج للوحدة،

- خبزة وزنها 250 غ (شكل مستدير أو طويل) :  
3,00 دج للوحدة،

يتسامح في تفاوت وزن أنواع الخبز العادي بمقدار  
15 غراما بالنسبة لخبزة 250 غراما و 20 غراما  
لخبزة 500 غرام.

وتتم مراقبة المقاييس المذكورة أعلاه على أساس  
وزن مجموع الخبزات المعروضة للبيع أو عينة عشر  
وحدات على الأقل ."

" المادة 3 : تحدد الأسعار القصوى لبيع الخبز  
المسمى " الخبز المحسن " للمستهلكين كما يأتى:

- خبزة وزنها 500 غ (شكل مستدير أو طويل) :  
8,00 دج للوحدة،

- خبزة وزنها 250 غ (شكل مستدير أو طويل) :  
4,00 دج للوحدة،

تطبق المقاييس والشروط المحددة في الفقرتين 2  
و 3 من المادة 2 من هذا القرار على الخبز المسمى "الخبز  
المحسن".

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار ابتداء من أول  
يوليو سنة 1994.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية  
للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 محرم عام 1415 الموافق  
29 يونيو سنة 1994.

ساسى عزيزة

- م 2 : عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو في المليلتر الواحد من المنتج المحلل ( 25 غراما للسلمونيلا ) ويطابق القيمة التي ان تجاوزها عدد الجراثيم تكون نوعية المنتج غير مقبولة،

- ج : العدد الأقصى من وحدات عينات المنتج المحلل الذي يمكن أن يتجاوز " م 1 " على أن يبقى أقل من " م 2 " دون أن ترفض المجموعة.

**المادة 6 :** يجب أن تستوفي المصبرات الغذائية، مهما يكن نوع التغليف المستعمل، شروط اختبارات الاستقرار الواردة في الملحق الثاني بهذا القرار قبل وضعها رهن الاستهلاك.

**المادة 7 :** تستبعد اختبارات الاستقرار على المصبرات الموضبة في علب حديدية أو زجاجية أو بلاستيكية أو تركيبات حديدية بلاستيكية التي تنطوي على عيوب كبرى مثل الانتفاخ والتسرب والتلين خاصة.

**المادة 8 :** يترتب على مختلف الاختبارات المنجزة ما يأتي :

- يجب أن لا يعاين أي عيب ظاهر، لاسيما الانتفاخ أو التسرب،

- يجب أن لا تتعدى متغيرات ب أش بين وحدات العينات المجففة ووحدة العينة الشاهدة الموضوعة في درجة حرارة متوسطة أثناء الدورات المقررة بنسبة 0,5 للوحدة.

**المادة 9 :** تحدد في الملحق الثالث بهذا القرار تقنيات أخذ العينات الموجهة الى المخبر وتفسير نتائج التحليل عندما تكون شروط النظافة التي تتم فيها عمليات استيلاام المواد الغذائية المذكورة في المادة 2 أعلاه وتحويلها وتوضييبها وايداعها ونقلها موضوع رقابة قانونية.

**المادة 10 :** ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994.

ساسى عزيزة

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21 ذي الحجة عام 1410 الموافق 14 يوليو سنة 1990 والمتضمن تحديد كيفيات أخذ العينات ونماذج مطبوعات مراقبة الجودة وقمع الغش،

يقرر ما يلي :

**المادة الأولى :** تطبيقا لأحكام المادة 31 من المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 المؤرخ في 23 فبراير سنة 1991 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار المواصفات الميكروبيولوجية المطبقة على بعض المواد الغذائية.

**المادة 2 :** المواد الغذائية المعنية بأحكام هذا القرار هي :

- اللحوم الحمراء والبيضاء ومشتقاتها،
- الأسماك ومنتجات الصيد البحري الأخرى،
- المصبرات ونصف المصبرات،
- المنتجات المحتوية على البيض والمرطبات ودهون المرطبات،
- الحليب ومشتقاته،
- المياه والمشروبات غير الكحولية،
- الدهون الحيوانية والنباتية،
- المنتجات المجففة.

**المادة 3 :** يجب أن تكون المواد الغذائية المذكورة في المادة 2 أعلاه، خالية من العضويات الحية أو من السموم التي يمكن أن تعرض صحة المستهلك للخطر.

**المادة 4 :** تحدد المواصفات الميكروبيولوجية المتعلقة بالمواد الغذائية المذكورة في المادة 2 أعلاه، في الجداول المبينة في الملحق الأول بهذا القرار.

**المادة 5 :** تمثل الثوابت س، م، 1م، 2، ج المستعملة في الجداول الملحقة بهذا القرار ما يأتي :

- س : عدد الوحدات من عينات المنتج المفحوص،
- م 1 : عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو في المليلتر الواحد من المنتج المحلل ( 25 غراما للسلمونيلا ) وهو المقدار الأدنى الذي يعتبر المنتج دونه ذا نوعية مرضية،

## الملحق الأول

## المقاييس الميكروبيولوجية المتعلقة ببعض الأغذية

## الجدول الأول

## المقاييس الميكروبيولوجية للحليب ومشتقاته

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - الحليب :
2.10 <sup>6</sup>	10 <sup>5</sup>	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	منعدمة	-	1	- جراثيم ممرضة
منعدمة	منعدمة	-	1	- مضادات حيوية
				2 - حليب مبستر موضب :
2.10 <sup>5</sup>	3.10 <sup>4</sup>	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
				- بكتيريا القولون
10	1	-	1	* عند الخروج من المصنع
10 <sup>2</sup>	10	-	1	* عند البيع
10	1	-	1	- استافيلوكوكوس أوريس
				3 - حليب معقم وحليب معقم بالحرارة المرتفعة ( طبيعي ومعطر ) :
سلبي		1	5	- اختبار الاستقرار
سلبي		1	5	- اختبار الكحول
سلبي		1	5	- اختبار الحرارة
				4 - حليب مركز غير مسكر :
سلبي		1	5	- اختبار الاستقرار
سلبي		1	5	- اختبار الكحول
سلبي		1	5	- اختبار الحرارة
				5 - حليب مركز مسكر :
510	410	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
-	منعدمة	1	5	- بكتيريا القولون
-	منعدمة	1	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	1	5	- بكتيريا هوائية مرجعة للسلفين في 46° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
-	منعدمة	1	5	- خمائر وفطريات العفن ( الأعفان )
				6 - حليب مجفف ( في رزم بوزن 500 غ كحد أقصى ) :
2.10 <sup>5</sup>	45.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م

## الملحق الأول ( تابع )

2م	1م	ج	س	المنتجات
50	5	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	منعدمة	1	5	- استافيلوكوكوس أوريس
-	منعدمة	1	1	- مضادات حيوية
10	0	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
<sup>2</sup> 10	50	2	5	- خمائر وفطريات العفن
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				7 - حليب مجفف موجه للصناعات (أكياس بوزن 50 كلغ) :
<sup>6</sup> 2.10	<sup>5</sup> 2.10	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
10	1	-	1	- بكتيريا القولون
-	10 ≥	-	1	- سيدوموناس ايروجنوزا
-	10 ≥	-	1	- سيدوموناس فلورسنس
-	منعدمة	-	1	- مضادات حيوية
				8 - ياغروت :
<sup>2</sup> 10	10	2	5	- بكتيريا القولون
30	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
<sup>2</sup> 3.10	10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
-	<sup>7</sup> 10 ≥	-	1	- بكتيريا الحليب (ياغورت)
				9 - جبن طري :
<sup>2</sup> 10	10	2	5	- بكتيريا القولون
30	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
<sup>2</sup> 2.10	10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				10 - جبن ذو عجينة رخوة (لدنة، لينة) :
<sup>3</sup> 10	<sup>2</sup> 10	2	5	- بكتيريا القولون
<sup>2</sup> 10	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
<sup>3</sup> 10	<sup>2</sup> 10	1	5	- استافيلوكوكوس أوريس

## الملحق الأول ( تابع )

2م	1م	ج	س	المنتجات
$10 \leq$	منعدمة	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				11 - جبن ذو عجينة صلبة أو نصف صلبة :
$10^3$	$10^2$	1	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				12 - مثلجات وقشدة مثلجة :
$3.10^5$	$2.10^4$	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
30	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
$10^2$	10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	0	10	- سالمونيلا
				13 - قشدة مبسترة :
$3.10^5$	$3.10^4$	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
50	10	2	5	- بكتيريا القولون
30	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
50	10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
		1	5	- أنزيم الفوسفاتيز
	سلبى			14 - قشدة ناضجة :
30	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
50	10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
	سلبى	1	5	- أنزيم الفوسفاتيز

## الملحق الأول ( تابع )

## الجدول الثاني

المعايير الميكروبيولوجية للحوم الحمراء والدواجن والمنتجات المشتقة منها

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - هياكل أو مقاطع نصف جملة مبردة أو مجمدة (1) :
410	25.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				2 - قطع موضبة في محيط مفرغ من الهواء أو غير ذلك، مبردة أو مجمدة (1) :
510	45.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
310	210	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				3 - لحوم موضبة على شكل قطع للبيع بالتجزئة (2) :
710	610	3	5	- جراثيم هوائية في 30° م
310	23.10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
310	210	2	5	- استافيلوكوكس أوريس
210	10	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				4 - لحوم مفرومة :
65.10	55.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
310	210	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
310	210	2	5	- استافيلوكوكس أوريس
210	30	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				5 - أحشاء الذبيحة :
710	55.10	3	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				6 - دواجن كاملة :
710	55.10	3	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا (3)
				7 - دواجن منزوعة العظام نيئة :
710	55.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
410	310	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية

## الملحق الأول (تابع)

2م	1م	ع	س	المنتجات
4 10	2 5.10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
2 3.10	30	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				<b>8 - مرقاز أو منتجات أخرى مجزة نيئة تستهلك بعد الطهي :</b>
4 10	3 10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
4 10	3 10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
2 5.10	50	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				<b>9 - منتجات مجزة مطهاة، أطباق مطهاة بقاعدة لحم وسمك :</b>
6				
2 5.10	5 3.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
3 10	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
3 10	2 10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
2 10	30	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	منعدمة	-	5	- سالمونيلا
				<b>10 - شواء وشرائح دواجن مطهاة :</b>
6 5.10	5 5.10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
2 10	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
3 10	2 10	2	5	- استافيلوكوكوس أوريس
2 10	10	2	5	- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا

ملاحظة : (1) تؤخذ العينة في العمق بعد كي المساحة.

(2) تخص العينة العمق زائد المساحة بدون كي.

(3) انعدام سالمونيلا في 25 غ من العضلات الصدرية.

## الملحق الأول (تابع)

## الجدول الثالث

## المعايير الميكروبيولوجية للأسماك ومنتجات الصيد البحري

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - قطع أسماك ورقائق أسماك مبردة أو مجمدة : - جراثيم هوائية في 30 م - مجموعة بكتيريا القولون البرازية - استافيلوكوكس أوريس - سالمونيلا
7 10	5 10	3	5	
3 10	10	3	5	
3 5.10	10	3	5	
منعدمة	منعدمة	0	5	
				2 - سلطعون كامل مطهي (مبرد أو مجمد) : - جراثيم هوائية في 30 م - مجموعة بكتيريا القولون البرازية - استافيلوكوكس أوريس - سالمونيلا
7 10	6 10	3	5	
2 10	10	3	5	
3 10	2 10	3	5	
منعدمة	منعدمة	0	5	

## الجدول الرابع

## المعايير الميكروبيولوجية للمنتجات المحتوية على البيض، مرطبات ودهون المرطبات

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - بيض بقواقع : - سالمونيلا
منعدمة	منعدمة	0	5	
				2 - مرطبات ودهون المرطبات : - جراثيم هوائية في 30 م - بكتيريا القولون - مجموعة بكتيريا القولون البرازية - استافيلوكوكس أوريس - سالمونيلا
7 10	5 3.10	2	5	
3 3.10	2 10	2	5	
30	10	2	5	
3 10	2 10	2	5	
منعدمة	منعدمة	0	5	
				3 - عجينة بالبيض وخليط للحلويات المحتوية على البيض : - استافيلوكوكس أوريس - فطريات العفن - سالمونيلا
3 10	2 10	2	5	
3 10	2 10	2	5	
منعدمة	منعدمة	0	5	

## الملحق الأول (تابع)

## الجدول الخامس

## المعايير الميكروبيولوجية للدهون الحيوانية والنباتية

المنتجات	س	ج	م <sup>1</sup>	م <sup>2</sup>
1 - زبدة مبسترة :				
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
- مجموعة بكتيريا القولون البرازية	5	2	0	10
- خمائر	5	2	10	210
- فطريات العفن	5	2	0	10
- استافيلوكوكس أوريس	5	2	10	10 <sup>2</sup>
- سالمونيلا	5	0	منعدمة	منعدمة
2 - زيت الزبدة - مادة دهنية لحليب مجفف :				
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 <sup>2</sup> 5.10	-
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة	-
- مجموعة بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة	-
- استافيلوكوكس أوريس	5	2	منعدمة	-
- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	منعدمة	-
- خمائر وفطريات العفن 10 ملل	5	0	9 ≥ بروتوجرثومة	-
- سالمونيلا	5	-	منعدمة	منعدمة
3 - مرغرين :				
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
- مجموعة بكتيريا القولون البرازية	5	2	0	10
- خمائر	5	2	10	10 <sup>2</sup>
- فطريات العفن	5	2	0	10
- استافيلوكوكس أوريس	5	2	10	10 <sup>2</sup>
- سالمونيلا	5	-	منعدمة	منعدمة
4 - سمن :				
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 <sup>2</sup> 5.10	-
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة	-
- مجموعة بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة	-
- بكتيريا لاهوائية مرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	منعدمة	-
- خمائر وفطريات العفن 10 ملل	5	0	9 ≥ بروتوجرثومة	-
- سالمونيلا	5	0	منعدمة	منعدمة

## الملحق الأول (تابع)

## الجدول السادس

## المعايير الميكروبيولوجية للمياه والمشروبات

2م	1م	ج	س	المنتجات
-	منعدمة	-	1	1 - مياه توزيع معالجة :
-	210 >	-	1	- جراثيم هوائية في 37° م / ملل
-	10	-	1	- جراثيم لا هوائية في 22° م / ملل
-	منعدمة	-	1	- بكتيريا القولون في 37° م / ملل
-	منعدمة	-	1	- بكتيريا القولون / 100 ملل
-	منعدمة	-	1	- مجموعة استربتوكوك (د) / 50 ملل
-	منعدمة	-	1	- بروتو جراثيم لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل
-	5 ≥	-	1	- بكتيريا لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل
-	منعدمة	0	5	2 - مياه معدنية مستوية أوغازية في قوارير :
-	منعدمة	0	5	- جراثيم هوائية في 37° م / ملل
-	منعدمة	0	5	- جراثيم هوائية في 22° م / ملل
-	منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون في 37° م / 100 ملل
-	منعدمة	0	5	- مجموعة استربتوكوك (د) 50 ملل
-	منعدمة	1	5	- بروتو جراثيم لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل
-	منعدمة	1	5	- بكتيريا لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل
-	منعدمة	1	5	- سيدمونات
2 <sup>10</sup>	10	2	5	3 - مشروبات غازية مسكرة ( محلاة ) :
-	منعدمة	2	5	- خمائر
-	منعدمة	2	5	- فطريات العفن قابلة للتعايش
-	منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون
-	منعدمة	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
-	منعدمة	2	5	- مجموعة استربتوكوك (د) / 50 ملل
2 <sup>10</sup>	10	2	5	4 - تعبئة المياه والمشروبات الغازية :
-	منعدمة	2	5	- جراثيم هوائية بإناء
-	منعدمة	2	5	5 - عصير الفواكه أو الخضر :
-	منعدمة	2	5	- خمائر مخمرة / ملل
-	منعدمة	2	5	- فطريات العفن
-	منعدمة	0	5	- ليكونوستك ستروفورم / ملل (1)
-	منعدمة	1	5	- كلوستريديوم بترك / 100 ملل
-	منعدمة	-	1	6 - سكر موجه لصنع المشروبات :
-	منعدمة	-	1	- خمائر
-	منعدمة	-	1	- فطريات العفن

## الملحق الأول (تابع)

## الجدول السابع

المعايير الميكروبيولوجية للمنتوجات المنزوعة الماء غير الواردة في الجداول السابقة ومنتجات أخرى مختلفة

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - التوابل :
7 <sub>10</sub>	5 <sub>10</sub>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
4 <sub>10</sub>	3 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
2 <sub>10</sub>	10	2	5	- اشرشيا كولاي
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				2 - التمور، التين، البرقوق، عنب جاف .....
3 <sub>10</sub>	10	2	5	- خمائر
4 <sub>10</sub>	2 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
10	أقل من 3	2	5	- اشرشيا كولاي
				3 - الحبوب ومشتقاتها :
25.10	2 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
3 <sub>10</sub>	2 <sub>10</sub>	2	5	- بروتو جراثيم غير هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
				4 - نباتات مجففة ( شاي، تيزانة ) :
6 <sub>10</sub>	4 <sub>10</sub>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
2 <sub>10</sub>	10	2	5	- مجموعة بكتيريا القولون البرازية
3 <sub>10</sub>	10	2	5	- بروتو جراثيم لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
4 <sub>10</sub>	3 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				5 - خميرة جافة :
—	7 <sub>10</sub> ≤	—	5	- سكارومييسيس سرفسيا ( خلية / غ )
3 <sub>10</sub>	2 <sub>10</sub>	2	5	- بكتيريا القولون
—	أقل من 3	2	5	- اشرشيا كولاي
				6 - بن أخضر ( قهوة ) :
4 <sub>10</sub>	2 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
				7 - فواكه جافة ( الجوز، اللوز، الفول السوداني... ) :
10	أقل من 3	2	5	- اشرشيا كولاي
3 <sub>10</sub>	10	2	5	- خمائر محبة للأسموز
4 <sub>10</sub>	2 <sub>10</sub>	2	5	- فطريات العفن
				8 - السكر :
2 <sub>10</sub>	20	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10	1	2	5	- بروتو جراثيم لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
10	1	2	5	- خمائر
10	1	2	5	- فطريات العفن

الملحق الملحق (تابع)  
الجدول الثامن  
المعايير الميكروبيولوجية لنصف المصبرات

2م	1م	ج	س	المنتجات
				1 - نصف مصبرات ذات مصدر حيواني (1) :
6 <sup>10</sup>	5 <sup>10</sup>	1	5	- جراثيم هوائية في 30° م (2)
-	منعدمة	1	5	- بكتيريا لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
-	منعدمة	1	5	- مجموعة أنتيروباكتري
-	منعدمة	1	5	- استافيلوكوكس أوريس
-	منعدمة	0	5	- سالمونيلا
				2 - نصف مصبرات ذات مصدر نباتي :
6 <sup>10</sup>	5 <sup>10</sup>	1	5	- جراثيم هوائية في 30° م (2)
-	منعدمة	1	5	- بكتيريا لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م
-	منعدمة	1	5	- مجموعة أنتيروباكتيري
-	منعدمة	1	5	- استافيلوكوكس أوريس
-	منعدمة	0	5	- سالمونيلا

(1) حالة خاصة بالسردين المملح : بكتيريا لا هوائية مرجعة للسلفيت في 46° م : م = أقل من 10 في كل غرام.

(2) التعداد في وسط ماء البحر أو في غياب ذلك في الماء المملح بنسبة 3,5٪. وبدرجة حرارة خاصة تقدر بـ 20 درجة مدة 5 أيام.

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة ( 20 إلى 25 درجة حرارية ).

2 ( مصبرات مصنوعة من أغذية نباتية :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة واحد وعشرين (21) يوما تحت حرارة تقدر بثلاثين (30) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجتين حراريتين (2).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدر بخمس وخمسين (55) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجتين حراريتين (2).

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة ( 20 إلى 25 درجة حرارية ).

3 ( مصبرات حمضية يكون فيها ب أ ش ( PH ) أقل من 4,5 :

الملحق الثاني

اختبارات الاستقرار

تتضمن تجارب الاستقرار حسب نوع المصبرات، العمليات الآتية :

1 ( مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدر بسبع وثلاثين (37) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجة حرارية واحدة (1).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدر بخمس وخمسين (55) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجتين حراريتين (2).

- وفقا لطبيعة المنتج، المنتج المتجانس أو الأجزاء السطحية والعميقة من منتوجات الحليب والمنتوجات السائلة أو نصف السائلة.

في حالة الفحوص الميكروبيولوجية المنجزة بعد التسمم المعدي للأغذية، لا بد من تطبيق البحث عن الجراثيم المرضية، و / أو سمومها حيث تشمل الفحوص السطح والعمق على حد سواء.

## 2 - تفسير نتائج التحليل الميكروبيولوجية :

يؤخذ بعين الاعتبار في هذا الملحق، فيما يخص أخذ العينات وتفسير نتائج التحليل، الأعمال المنجزة في هذا المجال لدى المنظمات الدولية.

### 2 - 1 - مخطط ذو ثلاثة أقسام :

عرف هذا المخطط بهذا المعنى لأن نتائج الفحوص المفسرة على أساس هذه القاعدة تسمح بتحديد ثلاثة أقسام للعدوى وهي :

\* القسم الذي يقل عن المعيار " م 1 " أو يساويه،

\* القسم المدرج بين المعيار " م 1 " والحد " م 2 "،

\* القسم الذي يفوق حد " م 2 ".

تعبر المعايير الوصفية " م 1 " و " م 2 " عن عدد الجراثيم الموجودة في غرام واحد أو مليلتر واحد من الغذاء وفي 25 غرام من الغذاء بالنسبة للسلمونيلا.

" م 1 " : الحد الذي يعتبر المنتج دونه ذا نوعية مرضية وتعتبر كل النتائج المساوية أو التي تكون أقل من هذا المعيار مرضية.

" م 2 " الحد الأقصى للقبول الذي يعتبر النتائج غير مرضية ان تجاوزه دون أن يعتبر رغم ذلك المنتج ساما،

" س " : عدد الوحدات المكونة للعينات.

" ج " عدد وحدات العينات المعطية للقيم بين " م 1 " و " م 2 ".

أ - المصبرات الحمضية المصنوعة من أغذية حيوانية أو أصل حيواني يكون فيها ب أش (PH) أقل من 4,5 :

- تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدر بسبع وثلاثين (37) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجتين حراريتين (2).

- توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة ( 20 إلى 25 درجة حرارية ).

ب - المصبرات الحمضية المصنوعة من أغذية نباتية يكون فيها ب أش أقل من 4,5 :

- تجفف وحدتان (2) من العينات مدة واحد وعشرين (21) يوما تحت حرارة تقدر بثلاثين (30) درجة حرارية، تزيد أو تقل بدرجتين حراريتين (2).

- توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة ( 20 إلى 25 درجة حرارية ).

## الملحق الثالث

### تقنية أخذ التجارب وتفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية

#### 1 ( تقنية القيام بالتجربة :

يتضمن القيام بالتجربة المعدة لتحضير التعليق الأصلي والتخفيفات المثوية ما يأتي :

- الأجزاء السطحية والعميقة، لا سيما بالنسبة للمنتوجات التي تكون على شكل رقائق مفرومة، أطباق مطهاة مسبقا.....

- الجزء العميق بعد إزالة الجزء السطحي للمنتوج، لا سيما بالنسبة للحوم (قطع) والدواجن (قطع) ومشتقات اللحوم (قطع) والأسماك الكاملة،

## 2 - 2 - المخطط ذو القسمين :

يحدد هذا المخطط على هذا النحو، لكون نتائج الفحوص المفسرة على هذا الأساس تسمح بتحديد قسمين (2) من العدوى.

يوافق غالبا نمط المخطط الذي لا يقبل أي تسامح حتى وان كان ذا طابع تحليلي، التعابير الآتية :

- "منعدم في" : تعتبر النتيجة مرضية.

- "وجودة في" : تعتبر النتيجة غير مرضية، وفي هذه الحالة، يصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

يقسم المخطط ذو القسمين وحدات العينة الى صنفين :

- صنف مرضي ان كانت نتيجة التحليل أقل من "م<sup>1</sup>" ويكون المنتج صالحا للاستهلاك.

- صنف غير مرضي عندما تكون نتيجة التحليل تفوق "م<sup>1</sup>" ويصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

## ملاحظة :

يطبق هذا المخطط على العدوى بواسطة السلمونيلا على وجه الخصوص.

## 2 - 3 - حالات خاصة بالمصبرات :

عندما لا تستوفي المصبرات شروط اختبارات الاستقرار، كما هو محدد في هذا القرار، لا تتم عملية النقل الى الأصلية إلا في حالة تطبيق مخطط للعينات تم تحديده مسبقا.

## 2.1.2 - تطبيق عملي :

طبقا لأحكام المادتين 4 و5 من هذا القرار، تعتبر النوعية الميكروبيولوجية للحصة :

2.1.2.1 - مرضية عندما تكون النتائج المحصل عليها أقل أو مساوية لـ "م<sup>1</sup>".

2.1.2.2 - مقبولة عندما تكون النتائج المحصل عليها تقع : بين "م<sup>1</sup>" و "م<sup>2</sup>" و ج / س أقل من  $\frac{2}{5}$  مع المخطط س = 5 و ج = 2، أو ج / س أقل من  $\frac{3}{5}$  مع المخطط س = 5 و ج = 3.

## 2.1.2.3 - تعتبر النتائج غير مرضية :

أ - عندما يكون ج / س أكبر من مع المخطط س = 5 و ج = 2 وعندما يكون ج / س أكبر من  $\frac{3}{5}$  مع المخطط س = 5 و ج = 3،

ب - في جميع الحالات عندما تكون النتائج المحصلة تفوق م<sup>2</sup>.

غير أنه عندما يكون تجاوز نسبة الجراثيم الهوائية في درجة حرارية تقدر بـ (+) 30 °م. وتكون المعايير الأخرى محترمة، يجب أن تكون موضوع تفسير لاسيما فيما يتعلق بالدواجن واللحوم والمنتجات النيئة.

غير أنه، يجب اعتبار المنتج ساما أو فاسدا عندما تبلغ العدوى قيمة جرثومية محدودة "ق" التي هي محددة في الحالة العامة كما يأتي :

$$ق = م^1 \cdot 10^3$$

في حالة استافيلوكوكس أوريس، يجب أن لاتتعدى أبدا القيمة ق نسبة 5.10<sup>4</sup> من الجراثيم في الغرام الواحد من المنتج.