

## قرارات، مقررات، آراء

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواد الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، يقررون ما يأتي:

المادة الأولى: يعدل هذا القرار ويتمم القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواد الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

المادة 2: تعدل أحكام المادة 2 من القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه، وتتمم كما يأتي:

" 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،
- السكريات،
- الأطباق المطبية،
- أغذية الرضع والأطفال صغار السن ."

المادة 3: يعدل ويتمم الملحق الأول للمادة 4 والملحق الثاني للمادة 6 والملحق الثالث للمادة 9 من القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه، كما يأتي:

### وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998، يعدل ويتمم القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواد الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

إن وزير التجارة،

وزير الفلاحة والصيد البحري،

وزير الصحة والسكان،

- 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 المرسوم الرئاسي رقم 97 - 231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 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 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،

الملحق الأول  
المعايير الميكروبيولوجية المتعلقة ببعض الأغذية  
الجدول الأول  
المعايير الميكروبيولوجية للحليب ومشتقاته

م	ج	س	المنتجات
			1 - الحليب النيئ:
<sup>5</sup> 10	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
<sup>3</sup> 10	-	1	- بكتيريا القولون البرازية
منعدمة/0,1 ملل	-	1	- ستربتوكوك البرازية
منعدمة	-	1	- ستافيلو كوكوس أوريس
50	-	1	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	-	1	- مضادات حيوية
			2 - حليب مبستر موضب :
<sup>4</sup> 10.3	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
			- بكتيريا القولون
1	-	1	. عند الخروج من المصنع
10	-	1	. عند البيع
منعدمة	-	1	- بكتيريا القولون البرازية
منعدمة	-	1	. عند الخروج من المصنع
1	-	1	. عند البيع
سلبي	-	1	- ستافيلو كوكوس أوريس
			- إنزيم الفوسفات
			3 - حليب معقم وحليب معقم بالحرارة المرتفعة (طبيعي ومعطر) :
> 0,1/10 ملل	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
سلبي	0	5	- اختبار الاستقرار
سلبي	0	5	- اختبار الكحول
سلبي	0	5	- اختبار الحرارة
			4 - حليب مركز غير مسكر :
سلبي	0	5	- اختبار الإستقرار
سلبي	0	5	- اختبار الكحول
سلبي	0	5	- اختبار الحرارة

## الملحق الأول ( تابع )

م	ج	س	المنتجات
			5 - حليب مركز مسكر :
410	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- خمائر وفطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			6 - حليب مجفف موزب (1) :
410.5	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
5	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
50	2	5	- خمائر وفطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- مضادات حيوية
			7 - حليب مجفف موجه للصناعات الغذائية :
510.2	-	1	- جراثيم هوائية في 30° م
1	-	1	- بكتيريا القولون
منعدمة	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	1	- مضادات حيوية
			8 - ياغورت أو ياهورت :
10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
210 >	2	5	- الخمائر
منعدمة	0	5	- الفطريات المعفنة
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

الملحق الأول ( تابع )

م	ج	س	المنتجات
			9 - حليب حمضي :
10.3 <sup>4</sup>	2	5	- بكتيريا القولون
30	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10.3 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			10 - جبن طري :
10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	5	- الخلايا الصبغية الأحادية (ليستيريا مونوسيتوجن)
			11 - جبن ذو عجينة لينة :
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون
10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>2</sup>	1	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
1	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	5	- الخلايا الصبغية الأحادية (ليستيريا مونوسيتوجن)
			12 - جبن ذو عجينة صلبة أو نصف صلبة :
10 <sup>2</sup>	1	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- ليستيريا الخلايا الصبغية الأحادية (مونوسيتوجن)
			13 - مثلجات وقشدة مثلجة :
			13 - 1 المثلجات والقشدة المثلجة المعدة للاستهلاك :
10.5 <sup>4</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	10	- سالمونيلا

الملحق الأول ( تابع )

م	ج	س	المنتجات
13 - 2 مستحضرات المثلجات والقشدة المثلجة :			
10.2,5 <sup>4</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	10	- سالمونيلا
14 - قشدة نيئة :			
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>3</sup>	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
موجب	0	1	- إنزيم الفوسفات
15 - قشدة مبسترة :			
10.3 <sup>4</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
(2) 10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
سليبي	0	1	- إنزيم الفوسفات
16 - قشدة ناضجة (3) :			
(2)10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
سليبي	0	1	- إنزيم الفوسفات

الملحق الأول ( تابع )

م	ج	س	المنتجات
			17 - حليب هلامي وحليب مجبّن ومعطر ( نوع من القشدة للتحلية ) :
<sup>2</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
<sup>2</sup> 10.3	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			18 - مصّل الحليب الجاف :
<sup>5</sup> 10.2	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
25	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة/0,1 غ	0	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة/100 غ	0	5	- سالمونيلا
			19 - مادة الجبنين :
<sup>4</sup> 10.3	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
<sup>3</sup> 10.5	2	5	- جراثيم هوائية في 55 م
منعدمة/0,1 غ	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

(1) الحليب الموجه للاستهلاك البشري ما عدا حليب الأطفال.

2

(2) حالة منتج يباع في العلب : م = 10 .

(3) تسمى القشدة ناضجة، القشدة المبسترة التي تزرع فيها جراثيم لبنية ومكونة من نوع أو خليط من مختلف الأنواع الآتية :

ستريبتو كوكوس لاكتيس، ستريبتو كوكوس كريموريس، ستريبتو كوكوس دياستيللاكتيس، ستريبتو كوكوس ترموفيليس، لوكونستوك سيتروفورم بيتا كوكوس كريموريس.

## الجدول الثاني

المعايير الميكروبيولوجية للحوم الحمراء والمنتجات المشتقة منها

م	ج	س	المنتجات
			1 - هياكل أو نصف هياكل مبردة أو مجمدة (1) :
10.5 <sup>2</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- المضادات الحيوية
منعدمة	0	1	- السولفاميد
			2 - قطع موضبة في غلاف مفرغ من الهواء أو غير مفرغ منه، مبردة أو مجمدة (1) :
10.5 <sup>4</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- المضادات الحيوية
منعدمة	0	1	- السولفاميد
			3 - قطع موضبة مبردة أو مجمدة وقطع للبيع بالتجزئة مبردة أو مجمدة (2) :
10 <sup>6</sup>	3	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10.3 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- المضادات الحيوية
منعدمة	0	1	- السولفاميد
			4 - لحوم مفرومة :
10.5 <sup>5</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
50	2	5	- إيشيريشياكولي
10 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
30	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة/ 10 غ	0	5	- سالمونيلا

الجدول الثاني ( تابع )

م	ج	س	المنتجات
			5 - الأحشاء النيئة :
10.5 <sup>5</sup>	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			6 - منتجات مجزرة مطهاة : باتي، كاشير،... إلخ :
10.3 <sup>5</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
30	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			7 - مرقاز أو منتجات لحمية نيئة أخرى :
10 <sup>2</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
30	2	5	- كلستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			8 - تحضير اللحوم للطهي ( شواء، شرائح ... ) :
10.5 <sup>2</sup>	2	5	- إيشريشياكولي
10.5 <sup>2</sup>	1	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة / غ	0	5	- سالمونيلا

(1) تؤخذ العينة في العمق بعد كي المساحة.

(2) تخض العينة العمق زائد المساحة بدون كي.

## الجدول الثالث

المعايير الميكروبيولوجية للدواجن والمنتجات المشتقة منها

م	ج	س	المنتجات
			1 - دواجن كاملة مبردة ومجمدة أو عالية التجميد :
منعدمة (1)	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- المضادات الحيوية
منعدمة	0	1	- السولفاميد
			2 - دواجن منزوعة العظام نيئة ومعدة للشهي نيئة شرائح نيئة مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز :
10.5 <sup>5</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10 <sup>3</sup>	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10.5 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
30	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	1	- المضادات الحيوية
منعدمة	0	1	- السولفاميد
			3 - دواجن مشوية كامل أو مقطعة، شرائح مطهية، محشية وملفوفة :
10.3 <sup>5</sup>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10 <sup>2</sup>	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			4 - الأحشاء النيئة :
10.5 <sup>6</sup>	3	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10 <sup>3</sup>	3	5	- بكتيريا القولون البرازية
10.5 <sup>2</sup>	3	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
30	3	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة/غ	0	5	- سالمونيلا

الجدول الرابع

المعايير الميكروبيولوجية للأسماك ومنتجات الصيد البحري

م	ج	س	المنتجات
			1 - قطع أسماك مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز ورقائق أسماك طرية مبردة :
510	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	3	5	- بكتيريا القولون البرازية
210	3	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
10	3	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			2 - قطع أسماك مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز ورقائق أسماك مجمدة أو عالية التجميد :
4 10.5	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	3	5	- بكتيريا القولون البرازية
210	3	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
2	3	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			3 - أسماك طرية ومجمدة :
610	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
4	3	5	- بكتيريا القولون البرازية
310	3	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			4 - القشريات الكاملة والرخويات، المطهية المبردة أو المجمدة :
610	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	3	5	- بكتيريا القولون البرازية
210	3	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
2	3	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			5 - القشريات الكاملة المطهية :
6 10.5	3	5	- جراثيم هوائية في 30 م
310	3	5	- بكتيريا القولون
10	3	5	- إيشريشياكولي
310	3	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
310	3	5	- ستريبتوكوك البرازية
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

## الجدول الخامس

المعايير الميكروبيولوجية للمنتجات المحتوية على البيض، مرطبات ودهون المرطبات

المنتجات	س	ج	م
1 - بيض بقشور :			
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
2 - مرطبات وقشدة المرطبات :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.3 <sup>5</sup>
- بكتيريا القولون	5	2	10 <sup>2</sup>
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 <sup>2</sup>
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
3 - خليط للحلويات المحتوية على البيض :			
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 <sup>2</sup>
- فطريات العفن	5	2	10 <sup>2</sup>
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
4 - المنتجات الأخرى المحتوية على البيض والمعالجة بالحرارة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 <sup>5</sup>
- أنتروباكتيريات	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الجدول السادس

المعايير الميكروبيولوجية للدهون الحيوانية والنباتية

م	ج	س	المنتجات
			1 - زبدة طازجة (1) :
10	2	5	- بكتيريا القولون
<sup>2</sup> 10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
<sup>3</sup> 10	2	5	- خمائر
<sup>2</sup> 10.3	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
موجب	0	1	- إنزيم الفوسفات
			2 - زبدة مبسترة :
<sup>2</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10	2	5	- بكتيريا القولون
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	2	5	- خمائر
منعدمة	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
سلبي	0	1	- إنزيم الفوسفات
			3 - زبدة مركزة :
<sup>2</sup> 10.5	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
منعدمة	2	5	- خمائر
منعدمة	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

## الجدول السادس (تابع)

م	ج	س	المنتجات
			4 - زيوت الزبدة مادة دهنية لحليب مجفف :
2 10.5	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
منعدمة	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
> 9 غيرات	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة / 10 مل	2	5	- خمائر وفطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			5 - سمن :
2 10.5	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
منعدمة	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
> 9 غيرات	0	5	- خمائر وفطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			6 - مارغرين ومواد دهنية نباتية أخرى :
2 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
10	2	5	- خمائر
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

(1) زبدة مستخلصة من القشدة غير الخاضعة للمعالجة

(2) جراثيم أخرى غير الأنواع اللبنية.

الجدول السابع  
المعايير الميكروبيولوجية للمياه والمشروبات

م	ج	س	المنتجات
			1 - مياه التوزيع المعالجة :
20	-	1	- جراثيم هوائية في 37° م / ملل
>10 <sup>2</sup>	-	1	- جراثيم هوائية في 22° م / ملل
>10	-	1	- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / 100 ملل
منعدمة	-	1	- باكتيريا القولون البرازية / 100 ملل
منعدمة	-	1	- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل
منعدمة	-	1	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م / ملل
>5	-	1	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 / 20 ملل
			2 - مياه معدنية عادية أو غازية في قوارير :
منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / ملل
منعدمة	0	5	- مجموعة ستر بتوكوك د / 50 ملل
منعدمة	0	5	- كلوستوريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م / ملل
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م / 20 ملل
منعدمة	0	5	- بسودوموناس
			* الأجسام الدقيقة القابلة للإحياء
			عند الطفو :
>20	0	5	- في 20 - 22° م / ملل خلال 72 سا
>5	0	5	- في 37° م / ملل خلال 24 سا
			عند التسويق (1) :
>10 <sup>2</sup>	0	5	- 20 - 22° م / ملل خلال 72 سا
>20	0	5	- في 37°م / ملل خلال 24 سا
			3 - مياه صالحة للشرب في قارورات غازية أو غير غازية
20	-	1	- جراثيم هوائية في 37° م / ملل
>10 <sup>2</sup>	-	1	- جراثيم هوائية في 22°م / ملل
>10	-	1	- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / 100 ملل
منعدمة	-	1	- باكتيريا القولون البرازية / 100 ملل
منعدمة	-	1	- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل
منعدمة	-	1	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م / ملل
>5	-	1	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل

(1) تحاليل أجريت 12 ساعة بعد تعبئة القوارير.

الجدول السابع (تابع)

المنتجات	س	ج	م
4 - مشروبات غازية مسكرة (صودا ليمونادا ...)			
- بكتيريا القولون	5	2	10 >
- بكتيريا القولون البرازية / 100 ملل	5	0	منعدمة
- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م / 20 ملل	5	0	منعدمة
- خمائر	5	2	10
- فطريات العفن	5	0	منعدمة
5 - تعبئة المياه والمشروبات الغازية في قارورات :			
- جراثيم هوائية في كل إناء (1)	1	0	منعدمة
6 - عصير الفواكه أو الخضر ومياه ثمرية :			
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة
- خمائر سكرية / 1 لتر	5	2	20 >
- فطريات العفن / 100 ملل	5	2	10
- ليكونوستك ستروفورم / ملل (2)	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم بترك / 100 ملل	5	1	منعدمة

(1) بالنسبة للمنتجات المعلبة داخل الرزم والخاضعة للمعالجة الحرارية بعد التعليب (البسترة)، يسمح أن تحوي على الأكثر، جرثومتين هوائيتين في كل إناء.

(2) لعصير الحمضيات فقط.

الجدول الثامن  
المعايير الميكروبيولوجية للسكريات

م	ج	س	المنتجات
			1 - الشكولاتة والكاكاو النباتي :
<sup>3</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
10	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
<sup>2</sup> 10	2	5	- الخمائر
<sup>2</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
1	2	5	- انتيروبيكتيريات
			2 - عجينة الشكولاتة :
<sup>5</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون / 100 مل
منعدمة	2	5	- بكتيريا القولون البرازية / 100 ملل
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
10	2	5	- مجموعة ستريتوكوك د / 100 ملل
<sup>3</sup> 10	2	5	- خمائر
<sup>2</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
			3 - غبرة الكاكاو المجففة :
<sup>5</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
1	2	5	- انتيرو بكتيريات
<sup>2</sup> 10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
<sup>2</sup> 10	2	5	- خمائر
<sup>3</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

## الجدول التاسع

## المعايير الميكروبيولوجية لنصف المصبرات

م	ج	س	المنتجات
			1 - نصف مصبرات ذات مصدر حيواني (1)
			1 - 1 نصف مصبرات مبسترة :
10 <sup>4</sup>	1	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			1 - 2 نصف مصبرات غير مبسترة (أنشوبة بالملح أو الزيت...)
10 <sup>5</sup>	1	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة (2)	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			2 - نصف مصبرات ذات مصدر نباتي :
10 <sup>5</sup>	1	5	- جراثيم هوائية في 30° م
منعدمة	0	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
منعدمة	0	5	- بكتيريا القولون
منعدمة	0	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

(1) إحياء السائل الأصلي المحتوي على جزيئات صغيرة لمدة 2 سا في درجة حرارة المخبر لنصف المصبرات ولمدة 30 إلى 45 دقيقة لنصف المصبرات غير المبسترة.

(2) حالة خاصة بالانشوبة لانشوبة المملحة : كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م : م = أقل من 10 في كل غرام.

## الجدول العاشر

## المعايير الميكروبيولوجية للمواد الخاصة والاطفال الصغار والرضع

م	ع	س	المنتجات
			1 - المنتجات الجاهزة للاستعمال غير تلك الواردة في النقطتين 2 و 3 والمذكورتين أسفله :
<sup>3</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م (1)
0,1 / 1 غ	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- ايشيريشياكولي
<sup>2</sup> 10.3	2	5	- الخمائر وبروتوجرثومات وفطريات العفن
0,1 / 1 غ	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
1	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة / 30 غ	0	5	- سالمونيلا
			2 - المنتجات الجافة أو المستهلكة فورا بعد إضافة سائل :
<sup>4</sup> 10.5	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
0,01 / 1 غ	2	5	- بكتيريا القولون
1	2	5	- ايشيريشياكولي
<sup>2</sup> 10.3	2	5	- الخمائر وفطريات العفن
0,1 / 1 غ	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
1	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة / 30 غ	0	5	- سالمونيلا
			3 - المنتجات التي تستوجب الطهي (2) قبل الاستهلاك :
<sup>5</sup> 10.2	2	5	- جراثيم هوائية في 30 م
0,00 1 / 1 غ	2	5	- بكتيريا القولون
0,1 / 1 غ	2	5	- ايشيريشياكولي
<sup>3</sup> 10	2	5	- الخمائر وفطريات العفن
0,01 / 1 غ	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
0,1 / 1 غ	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة / 30 غ	2	5	- سالمونيلا

(1) غير مطبقة على منتجات حمضية ببكتيريا لبنية.

(2) يقصد بكلمة (الطهي) تسخين المنتج في درجة حرارة 100م على الأقل لمدة 3 دقائق على الأقل.

## الجدول الحادي عشر

## المعايير الميكروبيولوجية للأطباق المطهية

م	ج	س	المنتجات
			1 - الأطباق المطهية مسبقا باللحم والأسماك :
			- جراثيم هوائية في 30° م
5 10.3	2	5	- بكتيريا القولون
3 10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
2 10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م
30	0	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	5	
			2 - الأطباق المطهية بالخضر : المنتجات النباتية الطازجة الممرقة
			- ستافيلو كوكوس أوريس
2 10	2	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	5	

## الجدول الثاني عشر

## المعايير الميكروبيولوجية للمنتجات المجففة

## غير الواردة في الجداول السابقة ومنتجات أخرى مختلفة

م	ج	س	المنتجات
			1 - التوابل والنباتات العطرية الجافة :
			- جراثيم هوائية في 30° م
5 10	2	5	- فطريات العفن
3 10	2	5	- إشريشياكولي
10	2	5	- سالمونيلا
منعدمة	0	5	
			2 - الفواكه الجافة (التمور، التين، البرقوق، الزبيب ...)
			- خمائر سكرية
10	2	5	- فطريات العفن
2 10	2	5	- اشيريشياكولي
3	2	5	

## الجدول الثاني عشر (تابع)

م	ج	س	المنتجات
			3 - الحبوب :
<sup>2</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
<sup>2</sup> 10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
			4 - المنتجات المطحونة (السميد، الطحين) والعجائن الغذائية :
<sup>2</sup> 10	2	5	- الفطريات
<sup>2</sup> 10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
			5 - مشتقات الحبوب (البسكويت البسكوت والعجائن بالبيض...)
310	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
3	2	5	- ايشيريشياكولي
<sup>2</sup> 10	2	5	- ستافيلو كوكوس أوريس
<sup>2</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا (1)
			6 - نباتات مجففة (شاي، نقاعة )
410	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م
<sup>3</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			7 - خميرة (جافة وطرية)
<sup>6</sup> 10>	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
<sup>2</sup> 10	2	5	- بكتيريا القولون
3	2	5	- إيشيريشياكولي

## الجدول الثاني عشر (تابع)

م	ج	س	المنتجات
			8 - الحبوب الزيتية ( الجوز، اللوز، الفول السوداني... )
2	2	5	- إيشيريشياكولي
<sup>2</sup> 10	2	5	- فطريات العفن
			9 - السكر المخصص للاستهلاك البشري والصناعي :
20	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
5	2	5	- جراثيم محمّضة
1	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
1	2	5	- خمائر
1	2	5	- فطريات العفن
			10 - أحسية مجففة :
<sup>5</sup> 10.3	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
<sup>3</sup> 10	2	5	- بكتيريا القولون
<sup>2</sup> 10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
<sup>2</sup> 10	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
30	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	0	5	- سالمونيلا
			11 - خضر ونباتات أخرى طازجة :
<sup>2</sup> 10	2	5	- إيشيريشياكولي
			12 - ملونات ذات أصل نباتي :
<sup>4</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
2	2	5	- إيشيريشياكولي
			13 - الهلام :
<sup>4</sup> 10	2	5	- جراثيم هوائية في 30° م
<sup>2</sup> 10	2	5	- بكتيريا القولون البرازية
10	2	5	- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م
منعدمة	2	5	- ستافيلوكوكوس أوريس
منعدمة	0	5	- سالمونيلا

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

2 - 2 مصبرات حمضية مصنوعة من أغذية نباتية :

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

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

2 - 3 مصبرات أخرى يكون فيها (PH) أقلّ من 4,5 :

طماطم كاملة أو مقطعة، كلّ منتج محمض أو منشى.

2 - 3 - 1 مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

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

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

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

2 - 3 - 2 مصبرات مصنوعة من أغذية نباتية :

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

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

## الملحق الثاني

### اختبارات الاستقرار

تتضمّن تجارب الاستقرار، حسب نوع المصبرات، العمليات الآتية :

1 - مصبرات حمضية يكون فيها (PH) أكبر من 4,5 :

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

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

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

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

1 - 2 مصبرات مصنوعة من أغذية نباتية :

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

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

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

2 - مصبرات حمضية يكون فيها (PH) أقلّ من 4,5 :

2 - 1 مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدّر بسبع وثلاثين (37) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين (2°).

\* الجزء العميق بعد كي الجزء السطحي  
للمنتوج، لا سيّما بالنسبة للحوم (قطع) والدواجن  
(قطع) ومشتقات اللحوم (قطع) والأسماك الكاملة.

\* المنتج المتجانس أو الأجزاء السطحية  
والعميقة وفقا لطبيعة المنتج السائلة أو نصف  
السائل مثل منتوجات الحليب في حالة الفحوص  
الميكروبيولوجية المنجزة بعد التسمم الغذائي، لا بد  
من تطبيق البحث عن الجراثيم الممرضة و / أو  
سمومها حيث تشمل الفحوص السطح والعمق على حد  
السواء.

## 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 مخطّط ذو ثلاثة أقسام :

#### 2-1-1 : المبدأ :

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

\* القسم الذي يقلّ عن المعيار "م1" أو يساويه،

\* القسم المندرج بين المعيار "م1" والحد "م2"،

\* القسم الذي يفوق الحد "م2".

تعبّر المعايير الوصفية "م1" و"م2" عن عدد  
الجراثيم الموجودة في غرام واحد أو مليلتر واحد من  
الغذاء وفي 25 غرام من الغذاء بالنسبة للسالمونيلا  
وليستيريلا الخلايا الصبغة الاحادية، إلا إذا ذكرت  
بيانات أخرى.

"م1" : الحد الذي يعتبر المنتج دونه ذا نوعية  
مرضية وتعتبر كلّ النتائج المساوية أو التي تكون  
أقلّ من هذا المعيار مرضية.

"م2" : الحد الأقصى للقبول الذي يعتبر النتائج  
غير مرضية إن تجاوزه دون أن يعتبر رغم ذلك  
المنتوج ساما.

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

عند نهاية مختلف التجارب المنجزة :

\* يجب عدم ملاحظة أي عيب ظاهر خصوصا  
الانتفاخ أو الارتخاء أو التسرب،

\* لا يجب على متغير pH بين وحدات العينات  
المجففة والوحدة العينة الشاهد الموضوعه في درجة  
حرارية متوسطة أثناء الفترات المعينة ألا تتجاوز  
0,5 وحدة ما عدا المصبرات من نوع الحليب المعقم  
والحليب المعقم UHT حيث لا يتجاوز متغير pH 0,2  
وحدة.

\* هناك غياب تغير البكتيريات من حيث  
النوعية والكمية ويجب أن يكون العامل (R)  
من 100 ( > 100)، بالنسبة للشاهد.

العامل  $R = \frac{ع}{ع}$

حيث :

ع : هو العدد المتوسط للجراثيم للوحدة  
المحتضنة

و ع : هو العدد المتوسط للجراثيم للوحدة  
الشاهد.

تقضى اختبارات الاستقرار بالنسبة للمصبرات  
الموضبة في تغليفات معدنية أو زجاجية أو بلاستيكية  
أو من تركيبات معدنية بلاستيكية التي تظهر بها  
عيوب كبرى مثل الانتفاخ والارتخاء والتسرب.

## الملحق الثالث

تقنية القيام بالتجارب وتفسير نتائج  
التحليل الميكروبيولوجية :

### 1 - تقنية القيام بالتجربة :

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

\* الأجزاء السطحية والعميقة لا سيّما بالنسبة  
للمنتوجات التي تكون على شكل رقائق ومفرومة،  
أطباق مطهية مسبقا ..

غير أنه يعتبر المنتج ساما أو فاسدا عندما تصل العدوى قيمة جرثومية قصوى "ص" محددة في الحالة العامة بـ:

$$\text{ص} = 10 \times 10^3$$

في حالة ستافيلو كوكس أوريس، لا يجب أن تتجاوز القيمة "ص" 10.5<sup>4</sup> جرثوم لكل غرام من المنتج.

## 2 - 2 مخطط ذو قسمين :

يحدد هذا المخطط على هذا النحو، لأن نتائج الفحوص المفسرة على هذا الأساس تسمح بتحديد قسمين من العدوى.

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

- « منعدم في » : تعتبر النتيجة مرضية،

- « وجود في » : تعتبر النتيجة غير مرضية، وفي هذه الحالة، يصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

يقسم المخطط ذو القسمين وحدات العينة إلى صنفين :

- صنف مرض إن كانت نتيجة التحليل أقل من "م"، ويكون المنتج صالحا للاستهلاك،

- صنف غير مرض عندما تكون نتيجة التحليل تفوق "م"، ويصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

ملاحظة : يطبق هذا المخطط على العدوى بواسطة السالمونيلا وليستيريا الخليا الصبغية الأحادية على وجه الخصوص.

م = 2 = 10 × 1م عند التعداد المنجز في وسط صلب.

م = 2 = 30 × 1م عند التعداد المنجز في وسط سائل.

"ع" : عدد الوحدات المكونة للعينات.

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

## 2 - 1 - 2 تطبيق عملي :

1 - 2 - 1 - 2 تعتبر نوعية الحصبة مرضية أو مقبولة طبقا لأحكام المادة 4 من القرار المؤرخ في 23 يوليو سنة 1994 عندما لا تتجاوز أية نتيجة "م" 2 :

1 - القيم الملاحظة هي :

> 3م عند استخدام وسط صلب  
> 10م عند استخدام وسط سائل  
نوعية مرضية

ب - القيم الملاحظة الموجودة :

بين 3م و 10م ( = 2م ) في وسط صلب  
بين 10م و 30م ( = 2م ) في وسط سائل  
و ج / ع أصغر أو يساوي الحاصل المحدد، مثلا ج / ع > 5/2  
مع المخطط ع = 5 و ج = 2  
(أو أي مخطط آخر للفاعلية معادلة أو أكبر).

2 - 1 - 2 - 2 تعتبر النتائج غير مرضية :

أ - عندما يكون ج / ع أكبر أو يساوي الحاصل المحدد.

ب - في كل الحالات حيث تكون النتائج المتحصل عليها أكبر من "م" 2.

إلا أنه، يجب أن يكون حد التجاوز بالنسبة للأجسام الدقيقة الهوائية في درجة + 30 م في حين تحترم المعايير الأخرى، موضوع تفسير، خصوصا بالنسبة للحوم والدواجن والمنتجات النيئة.

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 97 - 231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 94 - 207 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 94 - 208 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994 والمتضمن تنظيم الإدارة المركزية لوزارة التجارة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 205 المؤرخ في 18 محرم عام 1417 الموافق 5 يونيو سنة 1996 الذي يحدد كفاءات تسيير حساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات"،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97 - 233 المؤرخ في 24 صفر عام 1418 الموافق 29 يونيو سنة 1997 والمتضمن الترخيص لأعضاء الحكومة بتفويض إضائهم،

وبعد الإطلاع على المرسوم التنفيذي المؤرخ في 12 رمضان عام 1416 الموافق أول فبراير سنة 1996 والمتضمن تعيين السيد محمد بنيني، مديرا للتنظيم وترقية المبادلات التجارية بوزارة التجارة،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : يفوض إلى السيد محمد بنيني، مدير تنظيم وترقية المبادلات التجارية، الإضاء، باسم وزير التجارة، على المقررات وبطاقات التعهد والأوامر بالصرف المتعلقة بنفقات حساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات".

المادة 2 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حررة بالجزائر في 9 محرم عام 1419 الموافق 6 مايو سنة 1998.

بختي بلعاب

2 - 3 حالات خاصة بالمصبرات :

عندما لا تستوفي المصبرات شروط اعتبارات الاستقرار، كما هو محدد في هذا القرار، لا تتم عملية النقل إلى الحصّة الأصلية إلا في حالة تطبيق مخطّط للعينات تمّ تحديده مسبقا.

المادة 4 : تلغى المادتان 7 و8 من القرار المؤرخ في 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه.

المادة 5 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998.

وزير التجارة وزير الصحة والسكان  
بختي بلعاب يحيى قيدوم

وزير الفلاحة والصيد البحري

بن علي بلحواجب



قرار مؤرخ في 9 محرم عام 1419 الموافق 6 مايو سنة 1998، يتضمن تفويض الإضاء إلى مدير تنظيم وترقية المبادلات التجارية بصفة أمرا بالصرف لحساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات".

إن وزير التجارة،

- بمقتضى الأمر رقم 95 - 27 المؤرخ في 8 شعبان عام 1416 الموافق 30 ديسمبر سنة 1995 والمتضمن قانون المالية لسنة 1996، لاسيما المادتان 111 و195 منه،

- بمقتضى الأمر رقم 96 - 31 المؤرخ في 19 شعبان عام 1417 الموافق 30 ديسمبر سنة 1996 والمتضمن قانون المالية لسنة 1997، لاسيما المادة 129 منه،