

الملحق رقم 5

المواصفات الميكروبيولوجية لمسحوق الكاكاو وزبدة الكاكاو

المنتوج	ع	ج	14
1 - مسحوق الكاكاو المجفف :			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	10 ⁵
- البكتيريا المعفنة	5	2	1
- ستافيلوكوكوس أوريبس	5	2	10 ²
- خمائر	5	2	10 ² >
- عفن	5	2	10 >
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- ليستيريا	2	0	منعدمة
2 - زبدة الكاكاو :			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريبس	5	2	10
- خمائر	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

ع = عدد الوحدات المكونة للعينة،

ج = عدد وحدات العينات المعطية لقيم موجودة بين 1م و 2م (م) : الحد الأقصى للقبول الذي تعتبر فيه النتائج غير مرضية إن تجاوزه دون أن يعتبر رغم ذلك المنتج ساما).

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

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999، يتعلّق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية.

إنّ وزير التجارة،
ووزير الفلاحة والصيد البحري،
ووزير الصحة والسكان،

ووزير الصناعة وإعادة الهيكلة،

ووزير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة،

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

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 98 - 428 المؤرخ في أول رمضان عام 1419 الموافق 19 ديسمبر سنة 1998 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 12 المؤرخ في 4 جمادى الثانية عام 1410 الموافق أول يناير سنة 1990 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة، المعدل والمتمم،

- 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،

- 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 - 211 المؤرخ في 9 صفر عام 1415 الموافق 18 يوليو سنة 1994 الذي يحدد صلاحيات وزير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 66 المؤرخ في 7 رمضان عام 1416 الموافق 27 يناير سنة 1996 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 319 المؤرخ في 15 جمادى الأولى عام 1417 الموافق 28 سبتمبر سنة 1996 الذي يحدد صلاحيات وزير الصناعة وإعادة الهيكلة،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا للمادة 30 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار درجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية.

المادة 2 : يقصد في مفهوم هذا القرار بـ :

- التبريد : طريقة الحفظ التي تتمثل في تخفيض درجة حرارة المادة الغذائية حيث أنها تكون مماثلة لدرجة حرارة الجليد المذاب (0 درجة مئوية) وإبقائها في درجة حرارة تفوق 0 درجة مئوية.

تحدد مدة التبريد حسب المنتج ودرجة الحرارة ونوع التوضيب.

- التجميد : طريقة الحفظ التي تحول الماء الموجود في المادة الغذائية إلى جليد، تحت مفعول البرد ويجب أن تسمح هذه الطريقة بالحصول على درجة حرارة من الباطن تتراوح حسب المنتج ما بين -10° و-18° درجة مئوية بعد ثبات الحرارة.

- التجميد المكثف : طريقة الحفظ بواسطة البرد للمواد الغذائية والتي تتمثل في تخفيض بسرعة فائقة لدرجة الحرارة التي تصل على الأقل -18° درجة مئوية بعد ثبات الحرارة.

المادة 3 : تتمثل أساليب التجميد بالخصوص فيما يأتي :

* التجميد بواسطة الهواء في درجة حرارة -20° درجة إلى -50° درجة مئوية،

* التجميد بالاتصال المباشر بسطح معدني يبقى باردا بواسطة دوران سائل مبرد،

* التجميد بالاتصال المباشر بسائل مبرد يضمن تبخرا عملية التبريد.

المادة 4 : يجب أن تكون درجات حرارة المواد الغذائية المبردة، في كل المادة الغذائية وباستمرار، أقل أو تساوي ما هو مبين أسفله :

درجات الحرارة القصوى	المواد الغذائية
+2 درجة مئوية	1 - منتجات البحر الغضة، لاسيما الأسماك، القشريات، الرخويات
+3 درجة مئوية	2 - الأحشاء
+3 درجة مئوية	3 - اللحوم المجزرة المقطعة واللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك
+3 درجة مئوية	4 - الوجبات المطهية
+3 درجة مئوية	5 - الوجبات الباردة المحضرة في نفس اليوم، الشطائر و خلاصة المرق
+3 درجة مئوية	6 - المرطبات الحديثة الصنع، كريمة المرطبات والحلويات الطازجة
+4 درجة مئوية	7 - دواجن، أرانب، لحوم الصيد
+4 درجة مئوية	8 - منتجات من اللحوم غير المستقرة، لاسيما الكاشير، الباتي والمرقاز
+4 درجة مئوية	9 - المنتجات المحتوية على البيض
+6 درجة مئوية	10 - البيض في قشوره مبرد
+6 درجة مئوية	11 - الحليب النييء، المبستر
+6 درجة مئوية	12 - منتجات الحليب الطازج غير المعقمة، لاسيما الياغورت، الحليب المخمر وقشدة التحلية
+6 درجة مئوية	13 - الزبدة
+6 درجة مئوية	14 - القشدة الطازجة، الجبن الطازج
+6 درجة مئوية	15 - الجبن ذو العجينة اللينة، الجبن ذو العجينة الممزوجة بالبقدونس
ما بين +10 و +15 درجة مئوية	16 - الأجبان الأخرى
+7 درجة مئوية	17 - اللحوم بعظامها وبالقطع
+8 درجة مئوية	18 - الحليب الموجه للصناعة
+10 درجة مئوية	19 - كل أصناف شبه المصبرات، باستثناء المصنوعة من منتجات الصيد البحري
+15 درجة مئوية	20 - منتجات من اللحوم المستقرة (منتجات مثبتة بواسطة التدخين أو تعريضها للدخان)
+15 درجة مئوية	21 - شبه مصبرات منتجات الصيد البحري لاسيما البلم

المادة 5 : يجب أن تكون درجات حرارة التجميد والتجميد المكثف للمواد الغذائية في كل المنتج وباستمرار أقل أو مساوية لتلك المبينة في الجدول أسفله :

درجات الحرارة الدنيا	المواد الغذائية
-12 درجة مئوية	1 - الأحشاء
-12 درجة مئوية	2 - دواجن، أرانب
-12 درجة مئوية	3 - المنتجات المحتوية على البيض
-14 درجة مئوية	4 - الزبد، الدهون الغذائية بما في ذلك القشدة الموجهة لصناعة الزبدة
-18 درجة مئوية	5 - منتجات الصيد البحري
-18 درجة مئوية	6 - لحوم
-18 درجة مئوية	7 - الوجبات المطهية
-18 درجة مئوية	8 - كل المواد المحضرة بمنتجات ذات أصل حيواني
-18 درجة مئوية	9 - أفخاذ الضفادع، حلزونات
-20 درجة مئوية	10 - المثلجات والقشدة المثلجة

المادة 9 : يجب أن تعرض للبيع المواد المبردة، المجمدة أو المجمدة تجميدا سريعا، في أجهزة بيع مبردة مصنوعة لهذا الغرض ومجهزة بمقياس لدرجة الحرارة.

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

حرر بالجزائر في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999.

وزير التجارة
بختي بلعاب

وزير الفلاحة
والصيد البحري
بن علي بلحواجب

وزير الصناعة
وإعادة الهيكلة

وزير الصحة
والسكان

عبد المجيد مناصرة

يحيى قيديم

وزير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة
بوقرة سلطاني

المادة 6 : يجب أن تكون المنتجات المعدة للتجميد أو للتجميد المكثف في حالة غضاضة جيدة، خالية من الجراثيم الضارة وتستجيب للشروط البكتيريولوجية المحددة في التنظيم المعمول به.

يجب أن تحضر هذه المنتجات مسبقا للتجميد أو للتجميد المكثف.

يجب أن تكون الخضر والفواكه الطازجة المعدة للتجميد أو للتجميد المكثف قد وصلت، قبل عملية التجميد أو التجميد المكثف إلى مرحلة من النمو والنضج تسمح باستهلاكها.

المادة 7 : طبقا للتنظيم المعمول به، يجب أن تكون معدات التخزين، تنضيد ونقل المواد التي تخضع للتجميد و/أو للتجميد المكثف مصممة في شكل يسمح بتنضيد سريع وفعال للمواد الغذائية، قابلة للتنظيف الكلي بسهولة، ومصنوعة بطريقة لا تؤدي إلى تلويث هذه المواد.

المادة 8 : يجب أن يتم نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا بواسطة معدات مبردة تسمح بإبقاء هذه المواد في درجة حرارة مساوية أو أقل من تلك المحددة في هذا القرار.