



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم
قرارات وآراء، مقررات، منشور، إعلانات وبلاغات

الاشتراك سنوي	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	بلدان خارج دول المغرب العربي	الإدارة والتحرير الامانة العامة للحكومة WWW.JORADP.DZ الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية
	سنة	سنة	حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 - الجزائر - محطة الهاتف : 021.54.35.06 إلى 09 021.65.64.63 الفاكس 021.54.35.12 ح.ج.ب 3200-50 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ بنك الفلاحة والتنمية الريفية 68 KG 060.300.0007 حساب العملة الأجنبية للمشاركين خارج الوطن بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12
النسخة الأصلية	1090,00 د.ج	2675,00 د.ج	
النسخة الأصلية وترجمتها	2180,00 د.ج	5350,00 د.ج	
		تزداد عليها نفقات الإرسال	

ثمن النسخة الأصلية 14,00 د.ج
ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 28,00 د.ج
ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.
وتسلم الفهارس مجاناً للمشاركين.
المطلوب إرفاق لفيفة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.
ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2 محرم عام 1438 الموافق 4 أكتوبر سنة 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

- إن وزير التجارة،

- ووزير الصناعة والمناجم،

- ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

- ووزير الموارد المائية والبيئة،

- ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15-125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015، والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، لا سيما المادة 8 منه،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالموصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 22 ذي الحجة عام 1426 الموافق 22 يناير سنة 2006 الذي يحدد نسب العناصر التي تحتويها المياه المعدنية الطبيعية ومياه المنبع وكذا شروط معالجتها أو الإضافات المسموح بها، المعدل والمتمم،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة

2015 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

المادة 2 : يُقصد، في مفهوم أحكام هذا القرار، ما يأتي :

احترام المعايير الميكروبيولوجية : الحصول على نتائج مُرضية أو مقبولة المذكورة في ملحقي هذا القرار، عند إجراء التحاليل الميكروبيولوجية المبنية على أساس القيم المحددة لهذه المعايير، مع الأخذ بعين الاعتبار التنظيم المعمول به والمتعلق بكيفيات اقتطاع العينات وسير التحاليل،

مخطط اقتطاع العينات : إجراء مخطط ومنهج يسمح باختيار، أو أخذ عينات مميزة من حصة، من أجل الحصول على المعلومات محل البحث، مثل قرار المطابقة للحصة. ويحدد مخطط اقتطاع العينات عدد الوحدات داخل العينة والقاعدة المتبعة لاتخاذ القرار من أجل تقييم مطابقة أو عدم مطابقة الحصة للمواصفة المطلوبة،

تفسير نتائج التحاليل : استنتاج حول قبول نوعية المواد الغذائية المتعلقة بصحة المستهلكين، وفقا للمعايير المحددة في الملحقين بهذا القرار،

الرّشيم : المنتج المتحصل عليه بالإنتاش وتطور البذرة داخل الماء أو في وسط آخر، يتم جنيه قبل أن تتطور أولى أوراقه ويوجه للاستهلاك كاملا مع البذرة.

المادة 3 : تطبق أحكام هذا القرار على فئات المواد الغذائية الآتية :

- الحليب ومشتقاته،

- اللحوم الحمراء والبيضاء وكذا مشتقاتها،

- منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات،

- الدهون الحيوانية والنباتية،

- المصبرات ونصف المصبرات،

- أغذية الرضع والأطفال صغار السن،

- الحبوب والمنتوجات المشتقة منها،

- الأطباق المحضّرة،

- المياه وعصير الفواكه والخضر والمشروبات غير

الكحولية،

المادة 9 : يجب أن تستوفي المصبرات الغذائية، مهما كانت طبيعة التغليف المستعمل، وقبل وضعها حيز الاستهلاك، اختبارات الاستقرار الواردة في التنظيم المعمول به.

المادة 10 : تُستبعد اختبارات الاستقرار بالنسبة للمصبرات الغذائية الموضبة في علب حديدية أو زجاجية أو بلاستيكية أو تركيبات حديدية بلاستيكية أو تركيبات كرتون حديد بلاستيك، التي تنطوي على عيوب كبرى مثل الانتفاخ والتلين والتسرب.

المادة 11 : يجب أن تؤدي مختلف الاختبارات المنجزة على المصبرات الغذائية، إلى ما يأتي :

- أن لا يعاين أي عيب ظاهر فيها، لا سيما الانتفاخ أو التسرب،

- أن لا تتعدى تغيرات العامل الهيدروجيني pH قيمة 0.5 وحدة، بين وحدات العينات المحضنة ووحدة العينة الشاهدة، الموضوعة في درجة حرارة الوسط أثناء الدورات المقررة.

المادة 12 : تلغى كل الأحكام المخالفة لهذا القرار، لا سيما أحكام القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالموصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل والمتمم.

المادة 13 : تسري أحكام هذا القرار بعد سنة واحدة من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 14 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 2 محرم عام 1438 الموافق 4 أكتوبر سنة 2016.

وزير التجارة وزير الصناعة و المناجم

بختي بلعيب
عبد السلام بوشوارب
وزير الفلاحة والتنمية
وزير الموارد المائية والبيئة
الريفية والصيد البحري
عبد السلام شلفوم
عبد القادر والي

وزير الصحة والسكان
وإصلاح المستشفيات
عبد المالك بوضياف

- الفواكه والخضر والمنتجات المعدة أساسا من النباتات،

- البيض والمنتجات المعدة من البيض والمرطبات وكريمات المرطبات،

- الحلويات،

- المواد الغذائية الأخرى المحددة في النقطة 15 من الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 4 : يجب أن لا تحتوي المواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، على الكائنات الدقيقة أو السمّين أو نواتج الأيض بكميات يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك.

المادة 5 : يجب أن يسهر المتدخلون المسؤولون على وضع المواد الغذائية للاستهلاك على احترام المعايير الميكروبيولوجية المحددة في الملحقين الأول والثاني بهذا القرار.

المادة 6 : تحدد المعايير الميكروبيولوجية المتعلقة بالمواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، في الملحق الأول بهذا القرار.

المادة 7 : تحدد تقنيات القيام بالتجارب وتفسير نتائج التحليل الميكروبيولوجي للمواد الغذائية في الملحق الثاني بهذا القرار.

المادة 8 : تمثل الثوابت **س** و **ج** و **م** و **2م** المستعملة في الملحقين بهذا القرار ما يأتي :

- **س :** عدد الوحدات التي تشكل العينة،

- **1م :** عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو الميليلتر الواحد من المنتج المحلل، الذي يوافق المقدار الأدنى الذي دونه تعتبر نوعية المنتج مرضية،

- **2م :** عدد الجراثيم الموجودة في الغرام الواحد أو الميليلتر الواحد من المنتج المحلل، الذي يوافق المقدار الذي، إن تم تجاوزه، تعتبر نوعية المنتج غير مقبولة،

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

الملحق الأول
المعايير الميكروبيولوجية المطبقة على المواد الغذائية

1- الحليب ومشتقاته

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (وت م ⁽¹⁾ / غ أو وت م / مل)	
				س	ج	1م	2م
الحليب النقي		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	10.3 ⁵	10.3 ⁶
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10 ²	10 ³
		بكتيريا القولون المتحملة للحرارة		5	2	10.5 ²	10.5 ³
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 ملل	
		مضادات حيوية		1	-	منعدمة / 1 ملل	
		ليستريا مونو سيتو جيناس		5	0	100	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	10 ⁴	10 ⁵
حليب مبستر ومنتجات حليب أخرى سائلة مبسترة.		انتيريا كتييرياسي		5	0	10	
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 ملل	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	0	0.1/10 ملل	
حليب معقم بدرجة حرارة عالية وحليب معقم.		انتيريا كتييرياسي		5	2	10	10 ²
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10	10 ²
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		إيشيريشيا كولي		5	2	10 ⁴	10 ⁵
حليب مبستر ومنتجات حليب أخرى سائلة مبسترة.		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10 ³	10 ⁴
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستريا مونو سيتو جيناس		5	0	100	
		إيشيريشيا كولي		5	2	10 ²	10 ³
جبن منتج بحليب نقي.		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10 ²	10 ³
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستريا مونو سيتو جيناس		5	0	100	
		إيشيريشيا كولي		5	2	10 ²	10 ³
جبن منتج بحليب معالج بدرجة حرارة أقل من البسترة وجبن ناضج منتج بحليب أو مصّل الحليب المبستر أو معالج بدرجة حرارة أقوى من البسترة.		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10 ²	10 ³
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستريا مونو سيتو جيناس		5	0	100	
		إيشيريشيا كولي		5	2	10 ²	10 ³
جبن ذو عجينة لينّة غير ناضج (جبن طري) منتج بحليب أو مصّل الحليب مبستر أو معالج بدرجة حرارة أقوى من البسترة.		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	10	10 ²
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستريا مونو سيتو جيناس		5	0	100	
		إيشيريشيا كولي		5	2	10 ²	10 ³

1- الحليب ومشتقاته (تابع 1)

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ أو و ت م / ملل)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	س	ج		
310	210	5	2	إيشير يشيا كولي	قشدة الحليب النقي
410	310	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
210	10	5	2	انتيروبا كتيرياسي	
210	10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	قشدة مبسترة
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
610	510	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	
210	10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
210	10	5	2	انتيروبا كتيرياسي	قشدة مثلجة وتحليات لبنية مجمدة
210.5	50	5	2	انتيروبا كتيرياسي (2)	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
210	10	5	2	إيشير يشيا كولي	
310	210	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	زبدة نيئة
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
210	10	5	2	انتيروبا كتيرياسي	
210	10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	زبدة مبسترة
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
210	10	5	2	انتيروبا كتيرياسي	
210	10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	

1- الحليب ومشتقاته (تابع 2)

الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م / غ أو و ت م / ملل)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	ج	س		
310.5	210.5	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	زبدة مركزة
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
منعدمة		0	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
510.3	410.3	2	5	بكتيريا القولون الإجمالية	حليب متخمّر (لبن، رائب)
210.3	30	2	5	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
310.3	210.3	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
100		0	5	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
210	10	2	5	انتيروباكتيرياسي	ياهورت أو ياغورت وتحليات لبنية
210	10	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
100		0	5	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
510.3	410.3	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	مادة الجبنين (الكازيين الكازينات)
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
منعدمة / 0.1 غ		0	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	

(1) و ت م : وحدة تشكل مستعمرة.

(2) في تجارة التجزئة، يطبق هذا المعيار في مرحلة التقطيع، أي أثناء التجزئة أو التعامل مع المنتج قصد البيع مباشرة للمستهلك النهائي.

2- اللحوم الحمراء ومشتقاتها

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)	
				س	ج	1م	2م
هياكل ، نصف هياكل، ربع أو قطعة المشوية، الخرفان، الماعز والخيول (1)		البسودوموناس ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي انتيروباكتيرياسي		5	2	⁴ 10	⁵ 10
				5	2	² 10	³ 10
				5	2	³ 10	⁴ 10
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
قطعة من اللحوم الحمراء، مبردة أو مجمدة (2)		البسودوموناس (3) إيشيريشيا كولي سالمونيلا		5	2	⁵ 10	⁶ 10
				5	2	² 10	³ 10
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
				5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
لحم مفروم		جراثيم هوائية في 30°م إيشيريشيا كولي ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي سالمونيلا		5	2	50	² 10.5
				5	2	² 10	³ 10
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
				5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
أحشاء حمراء كاملة		جراثيم هوائية في 30°م البسودوموناس (3) إيشيريشيا كولي سالمونيلا		5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
				5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
				5	2	² 10	³ 10
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
أحشاء حمراء مقطعة		جراثيم هوائية في 30°م البسودوموناس (3) إيشيريشيا كولي سالمونيلا		5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
				5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
				5	2	³ 10	⁴ 10
				5	0	منعدمة/ 25 غ	
لحوم مفصولة ميكانيكيا (VSM) (4)		جراثيم هوائية في 30°م إيشيريشيا كولي سالمونيلا		5	2	50	² 10.5
				5	0	منعدمة/ 10 غ	
				5	2	² 10.5	³ 10.5
				5	2	² 10.5	³ 10.5
التحضيرات اللحمية		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي سالمونيلا		5	2	² 10.5	³ 10.5
				5	0	منعدمة/ 25 غ	

(1) تقطع العينة بعد كي المساحة.

(2) اقتطاع العينة يخض العمق زائد المساحة بدون كي.

(3) هذا التحليل لا يتم في حالة ما إذا كان اللحم في تعليب مانع لدخول الهواء.

(4) تطبق هذه المعايير على المنتجات التي تستعمل اللحم الباقي على العظم بعد عملية تجريد اللحوم من العظام، بواسطة وسائل ميكانيكية التي تسبب تخريب أو تحويل البنية الليفية للعضلات.

3- لحوم الدواجن والأرانب ومشتقاتهما

فئات المواد الغذائية	الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)	
		س	ج	1م	2م
دواجن أرانب كاملة (1) وقطع دواجن مع الجلد	إيشير يشيا كولي	5	2	³ 10.5	⁴ 10.5
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	³ 10	⁴ 10
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
قطع دواجن بدون جلد وقطع أرانب	إيشير يشيا كولي	5	2	³ 10	⁴ 10
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	² 10.5	³ 10.5
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
منتجات معدة أساسا من الدجاج موجهة للاستهلاك مطهية	إيشير يشيا كولي	5	2	² 10.5	³ 10.5
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	² 10.5	³ 10.5
	كومبيلوباكتر المتحملة للحرارة	5	0	² 10	
أحشاء الدجاج نيئة	إيشير يشيا كولي	5	2	³ 10	⁴ 10
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	² 10.5	³ 10.5
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	
لحم الدجاج المفروم	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	⁶ 10.5	⁷ 10.5
	إيشير يشيا كولي	5	2	² 10.5	³ 10.5
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	² 10.5	³ 10.5
لحم مفصول ميكانيكيا (VSM) (2)	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
	إيشير يشيا كولي	5	2	50	² 10.5
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ	

(1) اقتطاع العينات يتم على الهياكل الكاملة للدواجن من كلا جانبي عظم القص (العضلات الصدرية والجلد)، بالنسبة للأرانب، يتم على مستوى الفخذ.

(2) تطبق هذه المعايير على المنتجات التي تستعمل اللحم الباقي على العظم بعد عملية تجريد اللحوم من العظام أو هياكل الدواجن، بواسطة وسائل ميكانيكية تسبب تخريب أو تحويل البنية اللينة للعضلات.

4- منتجات لحمية معدة أساسا من اللحم

الحدود الميكرو بيولوجية (و ت م/غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	س	ج		
³ 10.5	² 10.5	5	2	إيشير يشيا كولي	مواد لحمية تستهلك مطهية (1)
³ 10.5	² 10.5	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
² 10.3	30	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
⁷ 10	⁶ 10	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	مواد لحمية مطهية لا تحتوي على النشويات (1)
² 10	10	5	2	إيشير يشيا كولي	
³ 10	² 10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
² 10.5	50	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	
⁷ 10	⁶ 10	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	مواد لحمية مطهية تحتوي على النشويات (1)
² 10	10	5	2	إيشير يشيا كولي	
³ 10	² 10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
² 10.5	50	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
³ 10	² 10	5	2	باسيايس سيريس	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونو سيتو جيناس	

(1) لا تؤخذ بعين الاعتبار عند التحليل أغلفة العينة المقتطعة من المنتجات اللحمية إلا إذا كانت موجهة للاستهلاك.

5 - منتجات الصيد البحري وتربية المائيات

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
100 ملغ/كغ	200 ملغ/كغ	9	2	الهستامين	منتجات الصيد البحري وتربية المائيات مصنعة من أنواع أسماك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيستامين (1) (2)
200 ملغ/كغ	400 ملغ/كغ	9	2	الهستامين	منتجات الصيد البحري وتربية المائيات التي خضعت لمعالجة نضج بواسطة الإنزيمات داخل نقيع الملح، مصنعة من الهيستامين باستثناء صلصة السمك (1)
400 ملغ/كغ		1	-	الهستامين	صلصة السمك منتجة بتخمير منتجات الصيد البحري وتربية المائيات
10 ⁶	10 ⁷	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	أسماك، رأسيات الأرجل ورخويات نيئة (باستثناء الرخويات ثنائية الصمامات الحية) (3)
10	10 ²	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10 ²	10 ³	5	2	سالمونيلا	
230 غ	700 غ	5	1	إيشيريشيا كولي	رخويات ثنائية الصمامات حية، شوكرات الجلد بخاخ البحر وبطنيات القدم بحرية حية (4) (5)
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10 ⁶	10 ⁷	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	القشريات النيئة المقشرة
10	10 ²	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10 ²	10 ³	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10	10 ²	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10 ⁶	10 ⁷	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	قشريات كاملة نيئة وشوكرات الجلد نيئة
10	10 ²	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10	10 ²	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10 ⁵	10 ⁶	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	قشريات كاملة مطهية وشوكرات الجلد مطهية
10	10 ²	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونوسييتو جيناس	
10.5 ⁵	10.5 ⁶	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	منتجات مقشرة ومنزوعة الصدف لقشريات ورخويات مطهية
4	40	5	2	إيشيريشيا كولي	
10 ²	10 ³	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستريا مونوسييتو جيناس	

5- منتجات الصيد البحري وتربية المائيات (تابع)

الحدود الميكروبيولوجية (وت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
10 ⁷	10 ⁶	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	أسماك ومنتجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات مدخنة، مملحة، منقوعة...
10 ²	10	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10 ³	10 ²	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
10.5 ⁴	10.5 ³	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	تحضيرات سمكية ومنتجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات نيئة تستهلك مطهية
10.5 ²	50	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10 ⁴	10 ³	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10.5 ²	50	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10 ³	10 ²	5	2	باسيليس سيريس (6)	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	تحضيرات سمكية ومنتجات أخرى للصيد البحري وتربية المائيات نيئة يمكن أن تستهلك على حالها
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
10 ⁷	10 ⁶	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	
10 ²	10	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10 ³	10 ²	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10 ³	10 ²	5	2	باسيليس سيريس (6)	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	مواد لحمية معدة أساسا من منتجات الصيد البحري وتربية المائيات مطهية تستهلك على حالتها
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
10 ²	10	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10 ³	10 ²	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10.5 ²	50	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	جمبري، أسماك وشوكيات الجلد مجففة
10 ²	10	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10 ³	10 ²	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10.5 ²	50	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
10 ³		5	0	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	حلزونات منزوعة الصدفة مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
منعدمة/ 25 غ		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	

(1) بالخصوص أنواع الأسماك الغنية بالهستيدين من عائلة سكومبريدي (إسقمريات) (التونة، البونيت، الماكرو)، كلوبيدي (سمك الرنجة، السردين)، أنجروليدي (أنشوبة)، كوريفينيدي (ماهي ماهي)، بوماتوميدي، سكومريسوسيدي.

(2) يتم اقتطاع العينة على مستوى اللحم.

(3) يتم اقتطاع العينة على مستوى السطح والعمق بعد إزالة الجلد بالنسبة للسمك.

(4) يتم اقتطاع العينة على مستوى اللحم والسائل داخل الصمامات.

(5) عينة على شكل مجموعة مكونة من عشرة حيوانات مختلفة، على الأقل.

(6) ينجز هذا التحليل في حالة احتواء التحضير على نشاء.

6- الدهون الحيوانية والنباتية

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ أو و ت م / ملل)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	س	ج		
510	410	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	دهون حيوانية غير ذائبة
210	10	2	5	إيشير يشيا كولي	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
310.5	210.5	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	دهون حيوانية ذائبة
منعدمة		0	5	إيشير يشيا كولي	
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
310.5	210.5	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	المادة الدسمة اللبنية منزوعة الماء (MGLA)
منعدمة		0	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
310.5	210.5	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	السمن
منعدمة		0	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
منعدمة		0	5	خمائر والعفنيات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
310	210	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	مارغرين ومواد دهنية نباتية أخرى
210	10	2	5	خمائر والعفنيات	
40	4	2	5	إيشير يشيا كولي	
210	10	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	

7- المصبرات ونصف المصبرات

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
				س	ج	1م	2م
نصف مصبرات مبسترة ذات مصدر حيواني (1)		جراثيم هوائية في 30°م		5	1	410	510
		بكتيريا القولون الإجمالية		5	0	منعدمة	
		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت		5	0	منعدمة	
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	0	منعدمة	
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	
نصف مصبرات غير مبسترة ذات مصدر حيواني (أنشوبة بالملح أو بالزيت...)(1)		جراثيم هوائية في 30°م		5	1	510	610
		بكتيريا القولون الإجمالية		5	0	منعدمة	
		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت(2)		5	0	منعدمة	
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	0	منعدمة	
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	
نصف مصبرات ذات مصدر نباتي		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	410	510
		إيشيريشيا كولاي		5	2	210	310
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	210	310
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	

المصبرات	اختبارات الاستقرار	الرجوع إلى الإجراء المنصوص عليه في التنظيم الساري المفعول.
----------	--------------------	--

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

(2) حالة خاصة بالأنشوبة المملحة : الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت : 1م = 2م أقل من 10 و ت م / غ.

8- أغذية الرضع والأطفال صغار السن

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ أو و ت م / ملل)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	س	ج		
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	المستحضرات الموجهة للرضع
310	210	2	5	خمائر والعفنيات	
210.5	50	1	5	باسيليس سيريس	
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 10 غ		0	10	انتيروباكتيرياسي	
منعدمة / 10 غ		0	5	الكرونوباكتر	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
منعدمة / 25 غ		0	5	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	مستحضرات المتابعة الموجهة للرضع والأطفال صغار السن.
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 10 غ		0	5	انتيروباكتيرياسي	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
منعدمة / 25 غ		0	5	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	الأغذية الموجهة للرضع فوق سنة أشهر والأطفال صغار السن
310	210	1	5	باسيليس سيريس ⁽¹⁾	
منعدمة		0	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
10		0	5	انتيروباكتيرياسي	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	
منعدمة / 25 غ		0	5	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
510	410	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	التحضيرات التي تستوجب الطهي قبل الاستهلاك ⁽²⁾
310	210	2	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
310	210	2	5	خمائر والعفنيات	
210	10	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		0	5	سالمونيلا	

(1) يتم البحث عن هذا المعيار في الأغذية المحولة المعدة أساسا من الحبوب فقط.

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

9- الحبوب والمنتجات المشتقة منها

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
2م	1م	س	ج		
210	10	2	5	إيشير يشيا كولي	الطحين والسميد
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
410	310	2	5	باسيليس سيريس	
410	310	2	5	العفنات	
310	210	2	5	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
410	310	2	5	العفنات	حبوب موجهة للاستهلاك في حالتها وليست للتحويل
310	210	2	5	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
310	210	2	5	العفنات	كسكس وعجائن غذائية
310	210	2	5	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
510	410	2	5	خمائر والعفنات	عجائن نصف مطهية مجففة (ديول، قطايف، رشة..)
310	210	2	5	إيشير يشيا كولي	
410	310	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
210	10	2	5	إيشير يشيا كولي	عجائن طازجة (غير محشوة أو محشوة)
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
310	210	2	5	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
410	310	2	5	باسيليس سيريس	
510	410	2	5	العفنات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	منتجات البسكويت
30	3	2	5	إيشير يشيا كولي	
310	210	2	5	العفنات	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا (1)	
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	منتجات أخرى مطهية مشتقة من الحبوب (مسمن، بغير، كل أنواع الخبز...)
30	3	2	5	إيشير يشيا كولي	
310	210	2	5	العفنات	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا (1)	

(1) يتم البحث عن السالمونيلا فقط في مشتقات الحبوب التي تحتوي على البيض.

10- الأطباق المحضرة

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
10.3 ⁵	10.3 ⁶	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	الأطباق المحضرة التي كل مكوناتها مطهية
10	10 ²	5	2	إيشير يشيا كولي	
10 ²	10 ³	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
50	10.5 ²	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
10 ²	10 ³	5	2	باسيليس سيريس ⁽¹⁾	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10 ⁶	10 ⁷	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	الأطباق المحضرة التي، على الأقل، مكون واحد من مكوناتها غير مطهو
10 ²	10 ³	5	2	إيشير يشيا كولي	
10 ²	10 ³	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
50	10.5 ²	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
10 ²	10 ³	5	2	باسيليس سيريس ⁽¹⁾	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
100		5	0	ليستيريا مونو سيتو جيناس	
10	10 ²	5	2	إيشير يشيا كولي	السندويشات
10 ²	10 ³	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
50	10.5 ²	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	

(1) ينجز هذا التحليل في حالة وجود نشاء في تركيبة الطبق المحضر.

11- المياه والمشروبات وعصائر الفواكه والخضر

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / ملل)	
				س	ج	1م	2م
المياه المعدنية الطبيعية ومياه المنبع	إيشيريشيا كولاي	5	0	منعدمة / 250 ملل			
	المكورات المعوية	5	0	منعدمة / 250 ملل			
	الأبواغ اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	منعدمة / 50 ملل			
	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	منعدمة / 250 ملل			
	البسودوموناس إيروجينوزا	5	0	منعدمة / 250 ملل			
المشروبات الغازية	جراثيم هوائية في 30°م	5	3	10	210		
	خمائر والعفنات	5	2	10	210		
المشروبات غير الغازية المعالجة حراريا	بكتيريا القولون الإجمالية	5	0	10			
	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	5	0	منعدمة			
	المكورات المعوية	5	0	منعدمة			
	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	5	0	منعدمة/20 ملل			
	خمائر والعفنات	5	2	10	210		
المشروبات المعدة أساسا من عصير الفاكهة والحليب	جراثيم هوائية في 30°م	5	2	210	310		
	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	5	2	1	10		
	انتيروباكتيرياسي	5	2	1	10		
	خمائر والعفنات	5	2	10	210		
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل			
عصير الفواكه والخضر غير مبستر	إيشيريشيا كولاي	5	2	210	310		
	خمائر والعفنات	5	2	410	510		
	سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 25 ملل			
عصير الفاكهة والخضر، نكتار ومشروبات ثمرية مبسترة	خمائر والعفنات	5	2	10	210		

12- الخضر والفواكه والنباتات والمنتجات المعدة أساسا من النباتات

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)	
				س	ج	1م	2م
فواكه وخضر طازجة		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
الفواكه والخضر الجاهزة للاستعمال (1)		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	⁶ 10.5	⁷ 10.5
		بكتيريا لينة		5	2	⁵ 10.5	⁶ 10.5
		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستيريا مونو سيتوجيناس		5	0	100	
		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
التوابل، خليط التوابل والنباتات العطرية المجففة		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت		5	2	³ 10	⁴ 10
		خمائر والعفنات		5	2	⁴ 10	⁵ 10
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	² 10	³ 10
		باسيليس سيريس (2)		5	2	³ 10	⁴ 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	⁴ 10	⁵ 10
النباتات المجففة (شاي، بابونج ...)		بكتيريا القولون المتحملة للحرارة		5	2	10	² 10
		العفنات		5	2	³ 10	⁴ 10
		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت		5	2	10	² 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	⁶ 10.5	⁷ 10.5
		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
الأعشاب العطرية الطازجة		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت		5	2	² 10	³ 10
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	² 10	³ 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
		باسيليس سيريس		5	2	² 10	³ 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
الحبوب المستنبتة الجاهزة للاستهلاك		إيشيريشيا كولي		5	2	² 10	³ 10
		باسيليس سيريس		5	2	² 10	³ 10
		سالمونيلا		5	0	منعدمة / 25 غ	
		ليستيريا مونو سيتوجيناس		5	0	100	

12- الخضار والفواكه والنباتات والمنتجات المعدة أساسا من النباتات (تابع)

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
منعدمة/ 25 غ		0	5	إيشيريشيا كولي المنتجة لسموم شيغا (STEC) H4 : 0104 و 0157,026,0111,0103,0145	الرشيمات (3)
210	10	2	5	إيشيريشيا كولي	الفواكه الجافة (التين والتمور والبرقوق والزبيب...)
310	210	2	5	العفنات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
20	2	2	5	إيشيريشيا كولي	الحبوب الزيتية (الجوز، اللوز، الفاول السوداني)
310	210	2	5	العفنات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
210	10	1	5	بكتيريا القولون الإجمالية	البين ومشتقاته
310	210	2	5	خمائر والعفنات	
510	410	2	5	خمائر والعفنات	تحضيرات من خليط الفواكه الطازجة (سلطة الفاكهة...)
310	210	2	5	إيشيريشيا كولي	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	

(1) خضار وفواكه مغسولة، مقشرة، مقطرة، مبشورة، مقطعة، معبأة في جو معدل أو لا.

(2) يكون البحث عن باسيليس سيريس في التوابل وخليط التوابل فقط.

(3) باستثناء الرشيمات التي خضعت لمعالجة حرارية فعالة للقضاء على بكتيريا السالمونيلا وإيشيريشيا كولي المنتجة لسموم شيغا (STEC).

13- المرطبات والمنتجات المعدة مع البيض

فئات المواد الغذائية		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض		مخطط اقتطاع العينات		الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ أو و ت م / ملل)	
				س	ج	1م	2م
بيض بالقشور		سالمونيلا (1)		5	0	منعدمة/ 25 غ	
بيض سائل مبستر، مسحوق البيض، وزلال البيض، بيض آخر محول		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	410,5	510,5
		بكتيريا القولون الإجمالية		5	0	210	
		خمائر والعفنيات (2)		5	0	210	
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	
تحضيرات للحلويات محتوية على البيض		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	210	310
		العفنيات		5	2	210	310
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	510	610
مرطبات بالقشدة، قشدة، موس الفواكه، تيراميسو ...		إيشير يشيا كولي		5	2	10	210
		الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت		5	2	10	210
		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	2	210	310
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	
		ليستريا مونو سيتوجيناس		5	0	100	
		جراثيم هوائية في 30°م		5	2	510	610
كل منتجات أخرى محتوية على البيض معالجة بالحرارة		ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي		5	0	منعدمة	
		انتيروباكتيرياسي		5	2	10	210
		سالمونيلا		5	0	منعدمة/ 25 غ	

(1) يجب أن لا تكون السالمونيلا موجودة، لا في داخل ولا في خارج حبة البيض بالقشرة.

(2) يطبق على مسحوق البيض فقط.

14- الحلويات

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
410	310	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	شكولاتة، فيجيكاو والمنتجات المشتقة منهما
310	210	2	5	انتيروباكتيريائي	
310	210	2	5	خمائر والعفنيات	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
100		0	5	ليستيريا مونو سيتوجيناس	
610	510	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	مسحوق الكاكاو
210	10	2	5	انتيروباكتيريائي	
310	210	2	5	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
310	210	2	5	خمائر	
410	310	2	5	العفنيات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	
610	510	2	5	جراثيم هوائية في 30°م	منتجات أخرى من الحلويات (الكارميل وسكاكر ونوكة وحلقة...)
210	2	2	5	بكتيريا القولون الإجمالية	
210	10	2	5	العفنيات	
منعدمة/ 25 غ		0	5	سالمونيلا	

15- مواد غذائية أخرى

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
410		1	-	جراثيم هوائية في 30°م	مواد عطرية ومضافات غذائية على شكل مسحوق
210		1	-	بكتيريا القولون الإجمالية	
10		1	-	إيشيريشيا كولي	
310		1	-	خمائر والعفنات	
210	10	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
410	310	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	مثلجات معطرة ومشروبات مثلجة
3		5	0	بكتيريا القولون الإجمالية	
210		5	0	خمائر والعفنات	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
610.3	510.3	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	أحسية مجففة
210	10	5	2	إيشيريشيا كولي	
210.3	30	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
310	210	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي	
410	310	5	2	باسيليس سيريس	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
610	510	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	خميرة (جافة وطرية)
310	210	5	2	بكتيريا القولون الإجمالية	
30	3	5	2	إيشيريشيا كولي	
منعدمة/ 25 غ		5	0	سالمونيلا	
210.2	20	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	سكر موجه للاستهلاك البشري والمصانع
10	1	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
10	1	5	2	خمائر والعفنات	
50	5	5	2	الجراثيم المحمضة	

15- مواد غذائية أخرى (تابع)

الحدود الميكروبيولوجية (و ت م / غ)		مخطط اقتطاع العينات		الكائنات الدقيقة / نواتج الأيض	فئات المواد الغذائية
1م	2م	س	ج		
410	510	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	جيلاتين
210	310	5	2	بكتيريا القولون المتحملة للحرارة	
10	210	5	2	الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسلفيت	
منعدمة		5	0	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
410	510	5	2	جراثيم هوائية في 30°م	مايونيز غير مستقرة
210	310	5	2	خمائر والعفنات	
10	210	5	2	إيشيريشيا كولي	
210	310	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
10	210	5	2	خمائر والعفنات	مايونيز مستقرة وصلصات تتبيل أخرى
4	40	5	2	إيشيريشيا كولي	
10	210	5	2	ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي	
منعدمة / 25 غ		5	0	سالمونيلا	
210	310	5	1	خمائر والعفنات	
30	210	5	1	جراثيم هوائية في 30°م	خل

* يتضمن القيام بالتجربة المعدة لتحضير السائل الأصلي والتخفيفات العشرية، على ما يأتي :

– الأجزاء السطحية والعميقة، خصوصا بالنسبة للمنتوجات على شكل شرائح والمفرومة والأطباق المطهية مسبقا،

– الأجزاء العميقة بعد كي سطح المنتج، لا سيما بالنسبة للحوم (قطع) والدواجن (قطع)، المنتوجات اللحمية (قطع) والأسماك الكاملة،

– المنتج المتجانس أو الأجزاء السطحية والعميقة، حسب طبيعة المنتج السائل أو نصف السائل، خصوصا المنتوجات اللبنية.

* في حالة الفحوص الميكروبيولوجية المنجزة بعد حدوث تسمم غذائي، من الضروري البحث على الجراثيم الممرضة، السامة و/ أو على سمومها، حيث تشمل الفحوص السطح والعمق على حد سواء.

الملحق الثاني

تقنية القيام بالتجربة وتفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية

I . تقنية القيام بالتجربة :

* بالنسبة للمادة الغذائية من نفس الطبيعة، يجب أن تكون العينة مقسمة، على الأقل، إلى خمس (5) وحدات مقتطعة من نفس الحصة،

* يجب أن يحوز المخبر على حوالي 500 غ من المنتج، أي على 5 مرات 100 غ. يمكن توفير هذه 100 غ على شكل قطعة واحدة أو على شكل عدة قطع. يجب أن تحترم هذه الاقتطاعات، قواعد العقامة وقواعد التمثيل،

* بالنسبة للمصبرات، يجب أن تكون العينة مقسمة، على الأقل، إلى ست (6) وحدات من نفس الحصة،

II . تفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية :

1 - تفسير حسب مخطط بثلاثة أقسام :

في حالة ما إذا كانت قيمة "ج" تختلف عن الصفر (0) يكون تفسير النتائج حسب مخطط بثلاثة أقسام.

يعبر عن النتائج بالطريقة الآتية :

* إذا كانت نتيجة التحليل أصغر أو تساوي "م₁" فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون مرضية،

* إذا كانت نتيجة التحليل لا تتجاوز "م₂"، وإذا كان عدد وحدات العينة التي أعطت نتيجة أكبر من "م₁" يتراوح بين "1" و"ج"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون مقبولة،

* إذا كانت نتيجة التحليل تتجاوز "م₂"، أو إذا كان عدد وحدات العينة التي أعطت نتيجة تتراوح بين "م₁" و"م₂" أكبر من "ج"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي تكون غير مرضية.

❖ حالة خاصة بالنسبة للهستامين الموجود في منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات، المحضرة من أنواع من الأسماك مرتبطة بكمية كبيرة من الهستامين، باستثناء صلصة السمك المنتجة بتخمير منتوجات الصيد البحري وتربية المائيات.

يعبر فيها عن النتائج على النحو الآتي :

* نتائج المعيار الميكروبيولوجي تكون مرضية، إذا كانت المتطلبات الآتية موجودة :

1. القيمة المتوسطة الملاحظة أصغر أو تساوي "م₁"،
2. حد أقصى من القيم الملاحظة "ج/س" تتواجد بين "م₁" و"م₂"،
3. لا يلاحظ وجود أي قيمة تتجاوز الحد "م₂".

* نتائج المعيار الميكروبيولوجي تكون غير مرضية، عندما تكون القيمة المتوسطة الملاحظة تتجاوز "م₁"، عندما تتجاوز قيم "ج/س" التي تنحصر بين "م₁" و"م₂"، أو عندما تكون قيمة واحدة أو عدة قيم ملاحظة أكبر من "م₂".

2- تفسير حسب مخطط بقسمين :

يكون تفسير النتائج حسب مخطط بقسمين، في حالة ما إذا كانت قيمة "ج" تساوي الصفر (0).

يعبر عن النتائج بالطريقة الآتية :

بالنسبة للعبارة "منعدمة"/:

- نتيجة المعيار الميكروبيولوجي مرضية : عندما تكون الكائنات الدقيقة غير موجودة في كل وحدات العينة،

- نتيجة المعيار الميكروبيولوجي غير مرضية : عند وجود كائنات دقيقة، على الأقل في وحدة واحدة من العينة. في حالة الكائنات الدقيقة الآتية : ليسيتيريا مونوسيتوجيناس، السالمونيلا وبكتيريا الكومبيلوباكتري (المقاومة للحرارة)، تكشف النتيجة بأن الحصة المراقبة غير صالحة للاستهلاك.

بالنسبة للقيمة الحدية "م₁" = "م₂" :

- إذا كانت نتيجة التحليل أقل أو تساوي "م₁"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي مرضية،

- إذا كانت نتيجة التحليل تتجاوز "م₁"، فإن نتيجة المعيار الميكروبيولوجي غير مرضية. في حالة ليسيتيريا مونوسيتوجيناس، تكشف النتيجة بأن الحصة المراقبة غير صالحة للاستهلاك.

3 - حالة خاصة :

تعتبر العينة سامة إذا كان الحد يتجاوز أو يساوي 10⁵ بالنسبة للبكتيريا : الجراثيم اللاهوائية المرجعة للسولفيت، ستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي والباسيليس سيريس.

III. تقييم النوعية الميكروبيولوجية للحصة المراقبة :

تكشف نتائج التحاليل الميكروبيولوجية للعينة على النوعية الميكروبيولوجية للحصة :

* نوعية مرضية، إذا كانت نتائج كل المعايير الميكروبيولوجية مرضية،

* نوعية غير مرضية، إذا كانت، على الأقل، نتيجة معيار من المعايير الميكروبيولوجية غير مرضية،

* نوعية مقبولة، إذا كانت، على الأقل، نتيجة معيار من المعايير الميكروبيولوجية مقبولة، وفي المقابل لا توجد أي نتيجة غير مرضية،

* تعتبر الحصة سامة إذا كان الحد أكبر أو يساوي 10⁵ بالنسبة للبكتيريا : البكتيريا اللاهوائية المرجعة للسولفيت وستافيلوكوك ذات الكواغولان الإيجابي والباسيليس سيريس.