



الجمهوريَّة الجَزائِرِيَّة
الديمقُراطِيَّة الشُّعُوبِيَّة

الجريدة الرسمية

**اتفاقيات دولية ، قوانين ، ومراسيم
قرارات وأراء ، مقررات ، مناشير ، إعلانات وبلاغات**

الادارة والتحرير الامانة العامة للحكومة WWW.JORADP.DZ	بلدان خارج دول المغرب العربي	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشتراك سنوي
حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 - الجزائر - محطة الهاتف : 021.54.35.06 إلى 09 021.65.64.63 021.54.35.12 الفاكس 3200-50 ج.ب . KG 68 00003.00060.300 بنك الفلاحة والتنمية الريفية Telex : 180 IMPOF DZ	سنة	سنة	النسخة الأصلية النسخة الأصلية وترجمتها
بنك الفلاحة والتنمية الريفية KG 68 00003.00060.300	2675,00 د.ج	1070,00 د.ج	
حساب العملة الأجنبية للمشتركيين خارج الوطن	5350,00 د.ج	2140,00 د.ج	
بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12	تزاد عليها نفقات الإرسال		

ثمن النسخة الأصلية 13,50 د.ج

ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 27,00 د.ج

ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التساعيرة.

وتسلم الفهرس مجاناً للمشتركيين.

المطلوب إرفاق لفيفة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.

ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

المحلق**منهج المراقبة الميكروبيولوجية للحليب المعقم****1- الهدف :**

يطبق هذا المنهج على جميع أنواع الحليب المعقم، السائل الكامل، منزوع الزبدة جزئياً أو كلياً والموجه للاستهلاك كما هو عليه (تستثنى هذه الأحكام الحليب المركّز، المسكر وذلك الحليب المعطر).

2- المعايرات وتحضير العينات :**1-2 المعايرات :**

يجب أن تعتمد المعايرات (عدد العينات والتواتر) على مبادئ علم الإحصاء.

لكل معايرة، نقططع ثلاثة (3) أو عينة لكل عينة باستثناء المناطق ذات المناخ المعتدل حيث يكفي اقطاع عينتين لكل عينة.

2- تحضير العينات :

- يجب أن تكون الأوعية نظيفة وجافة قبل فتحها وتحضيرها، يخلط محتوى الوعاء جيداً قبل فتحه (بتلقبات متكررة).

- يشترط أن تكون جميع الأدوات المستعملة في اقطاع أقسام الحليب في الأوعية، نظيفة ومعقمة. يجب اتخاذ كل الاحتياطات العادية للمخبر لتفادي تلوث العينات.

3- المراقبة المتخذة قبل التجفيف (على عينة أو وعاء واحد على الأقل) :**3-1 اختبار الاستقرار للإيتانول :**

يمزج حجم لمحلول لزج للإيتانول بنسبة 68% (ح/ح) مع حجم واحد من الحليب، إذا لم يتشكل راسب، فإن الحليب مرضي لاختبار الاستقرار للإيتانول ثم نجري الاختبارات أدناه.

3-2 الحموضة المقاسة المعبر عنها بمقدار غرام من حمض اللبنين في 100 ملل من الحليب المعقم.

3-3 الفحص المجهرى المباشر.

4-3 التحليل العضوي الحواسى (organoleptique)، وجود أو غياب راسب، حبيبات، رائحة أو ذوق غير عادي.

قرار مؤرخ في 5 صفر عام 1425 الموافق 27 مارس سنة 2004، يجعل منهج المراقبة الميكروبيولوجية للحليب المعقم إجبارياً.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 03 - 215 المؤرخ في 7 ربیع الأول عام 1424 الموافق 9 مايوا سنة 2003 والمتضمن تعین أعضاء الحكومة، المعدل،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02 - 453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتصل بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 المعدل والمتتم بالقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998 والمتصل بمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 30 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتتم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج المراقبة الميكروبيولوجية للحليب المعقم إجبارياً.

المادة 2 : يجب على مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض من أجل المراقبة الميكروبيولوجية للحليب المعقم استعمال منهج التحليل الميكروبيولوجي المبين في الملحق. كما يجب أن يستعمل المخبر هذا المنهج عند الأمر بإجراء خبرة.

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

حرر بالجزائر في 5 صفر عام 1425 الموافق 27 مارس سنة 2004.

نور الدين بوكرور

4-2-6 يجب أن لا تختلف رائحة وذوق العينة مع الرائحة والذوق العاديين لحليب معقم مجفف لفتره زمنية طويلا.

5-2-6 يجب أن يكون المظهر الطبيعي عاديا وأن لا يكون هناك أي أثر للتاخثر أو تحليل الهيلونات (protéolyse) وأن يكون مطابق لحليب معقم مجفف لمدة طويلة.

7- تقييم نوعية الحصة :

1-7 تعتمد هذه العملية في تفسير النتائج المستخلصه من العينة على طرق إحصائيه.



قرار مؤرخ في 5 صفر عام 1425 الموافق 27 مارس سنة 2004، يجعل منهج إحصاء الأحياء العضوية الجرثومية للحليب المخمر إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 215 - 03 المؤرخ في 7 ربیع الأول عام 1424 الموافق 9 مايوا سنة 2003 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 453 - 02 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993 والمتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 المعدل والمتمم بالقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998 والمتعلق بمواصفات الميكروببولوجية لبعض المواد الغذائية.

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 30 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج إحصاء الأحياء العضوية الجرثومية للحليب المخمر إجباريا.

4- التجفيف (إذا كان الحليب مرضي لاختبار الاستقرار للإيتانول) :

1-4 تجفيف أحد الأوعية غير المفتوحة أو إحدى العينات تحت درجة $30 \pm 1^\circ\text{C}$ لمدة 14 يوما.

2-4 تجفيف الأوعية غير المفتوحة أو العينة الباقيه تحت درجة $55 \pm 1^\circ\text{C}$ لمدة 7 أيام.

في المناطق ذات المناخ المعتدل، يمكن الاستغناء عن التجفيف تحت درجة $55 \pm 1^\circ\text{C}$.

5- المراقبة المتخذة بعد التجفيف :

1- اختبار الاستقرار للإيتانول :

يمزج حجم محلول لزج للإيتانول بنسبة 68% (ح/ح) مع حجم واحد من الحليب، إذا كان الحليب مرضي لاختبار الاستقرار للإيتانول، نجري الاختبارات التالية :

2-5 الحموضة المقابلة للمعبر عنها بمقدار غرام من حمض اللبن في 100 مل من الحليب.

3-5 إحصاء عدد المستعمرات، يجب أن يكون إينوكولوم (inoculum) يساوي 0,1 ملل من الحليب.

4-5 التحليل العضوي الحواسى : وجود أو غياب راسب، حبيبات، رائحة أو ذوق غير عادي.

6- الشروط المفروضة من أجل اعتبار العينة مرضية :

1- قبل التجفيف :

يجب أن تكون العينة مرضية لاختبار الإيتانول (1-3).

2- بعد التجفيف :

1-2-6 يجب أن تكون العينة مرضية لاختبار الاستقرار للإيتانول (1-5).

2-2-6 يجب أن لا يكون الفرق بين الحموضة المقابلة قبل وبعد التجفيف أكبر من 0,02 المعبر عنها بمقدار غرام من حمض اللبن في 100 مل من الحليب.

3-2-6 يجب أن لا يتجاوز عدد الجراثيم 10 في الوسط إينوكولوم (inoculum) (3-5).