العدد 15

السّنة الخامسة والخمسون

الأربعاء 19 جمادى الثانية عام 1439 هـ

الموافق 7 مارس سنة 2018 م

الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية ، قوانين ، ومراسيم
قرارات وآراء ، مقررات ، مناشير ، إعلانات وبلاغات

الاشتراك سنوي	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	بلدان خارج دول المغرب العربي
	سنة	سنة
النّسخة الأصليّة.....	1090,00 د.ج	2675,00 د.ج
النّسخة الأصليّة وترجمتها.....	2180,00 د.ج	5350,00 د.ج
		تزاد عليها نفقات الارسال

الإدارة والتّحرير
الأمانة العامّة للحكومة

WWW.JORADP.DZ

الطّبع والاشتراك
المطبعة الرّسميّة

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 50-3200 الجزائر
Télex : 65 180 IMPOF DZ

بنك الفلاحة والتّنمية الرّيفيّة 060.300.0007 68 KG
حساب العملة الأجنبيّة للمشتركين خارج الوطن
بنك الفلاحة والتّنمية الرّيفيّة 060.300.0007 12

ثمن النّسخة الأصليّة 14,00 د.ج

ثمن النّسخة الأصليّة وترجمتها 28,00 د.ج

ثمن العدد الصّادر في السّنين السّابقة : حسب التّسعيرة.

وتسلّم الفهارس مجّانا للمشتركين.

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

ثمن النّشر على أساس 60,00 د.ج للسّطر.

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 94–247 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1415 الموافق 10 غشت سنة 1994 الذي يحدد صلاحيات وزير الداخلية والجماعات المحلية،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04–332 المؤرخ في 10 رمضان عام 1425 الموافق 24 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد صلاحيات وزير العدل، حافظ الأختام،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 18 صفر عام 1386 الموافق 8 يونيو سنة 1966 والمتعلق بامتحان القبول لضباط الشرطة القضائية، المعدّل،

– وبعد الاطلاع على المحضر المؤرخ في 16 مايو سنة 2017 للجنة المكلفة بامتحان مفتشي الأمن الوطني المرشحين لمهام ضابط الشرطة القضائية (الدفعة الحادية والعشرون)،

يقرران ما يأتي :

المادة الأولى : يعيّن بصفة ضباط للشرطة القضائية مفتشو الأمن الوطني الواردة أسماؤهم في القائمة الاسمية الملحقة بأصل هذا القرار.

المادة 2 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 4 جمادى الثانية عام 1439 الموافق 20 فبراير سنة 2018.

وزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية	**وزير العدل، حافظ الأختام**
نور الدين بدوي	**الطيب لوح**

★

قرار مؤرخ في 9 جمادى الثانية عام 1439 الموافق 25 فبراير سنة 2018، يحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المركز الوطني للدراسات والتحاليل الخاصة بالسكان والتنمية.

بموجب قرار مؤرخ في 9 جمادى الثانية عام 1439 الموافق 25 فبراير سنة 2018، تحدد القائمة الاسمية لأعضاء مجلس إدارة المركز الوطني للدراسات والتحاليل الخاصة بالسكان والتنمية، تطبيقا لأحكام المادة 9 من المرسوم رقم 84–64 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1404 الموافق 10 مارس سنة 1984 الذي يجعل المعهد الوطني للدراسات والتحاليل الخاصة بالتخطيط مركزا وطنيا للدراسات والتحاليل الخاصة بالتخطيط، المعدل والمتمم، كما يأتي :

– ممثلو الوزير المكلف بالداخلية :

– السيد زغبيب يزيد، مدير، رئيسا،

– السيد درامشي محمد أمين، مفتش، عضوا،

– السيد فراري محمد، مدير، عضوا.

– ممثل الوزير المكلف بالمالية :

– السيدة ساعد خديجة، مديرة، عضوا.

– ممثل الوزير المكلف بالبحث العلمي :

– السيد سي يوسف محمد، مدير دراسات، عضوا.

– ممثل الوزير المكلف بالعمل والتشغيل والضمان الاجتماعي :

– السيدة بغدادي أمينة إكرام، مكلفة بالدراسات والتلخيص، عضوا.

– ممثل الوزير المكلف بالصحة والسكان :

– السيد والي عمر، مدير، عضوا.

– ممثل الوزير المكلف بالفلاحة :

– السيد تيفوري أمحمد، مدير، عضوا.

يسري مفعول هذا القرار ابتداء من تاريخ 24 مارس سنة 2018.

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 17 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 4 يناير سنة 2018، يجعل منهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي لمنتجات الصيد البحري والتربية المائية، إجباريا.

إنّ وزير التجارة،

– بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17-243 المؤرخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

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

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-86 المؤرخ في 26 محرّم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 الذي يحدد الأحجام التجارية الدنيا للموارد البيولوجية، المعدّل والمتمّم،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-328 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط وكيفيات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك وقمع الغش،

– 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،

– وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-62 المؤرخ في 10 جمادى الأولى عام 1438 الموافق 7 فبراير سنة 2017 والمتعلق بشروط وضع وسم المطابقة للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد بالمطابقة،

– وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 والمتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد، أو التجميد المكثف للمواد الغذائية،

– وبمقتضى القرار المؤرخ في 28 رجب عام 1435 الموافق 28 مايو سنة 2014 الذي يجعل منهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي إجباريا،

– وبمقتضى القرار المؤرخ في 22 ذي القعدة عام 1437 الموافق 25 غشت سنة 2016 الذي يجعل منهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي للمواد غير منتوجات الحليب والمنتوجات اللحمية ومنتوجات الصيد البحري إجباريا،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل و المتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي لمنتجات الصيد البحري والتربية المائية، إجباريا.

المادة 2 : من أجل تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي لمنتجات الصيد البحري والتربية المائية ، تلزم مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض باستعمال المنهج المبين في الملحق المرفق بهذا القرار.

يجب أن يستعمل هذا المنهج من طرف المخبر عند الأمر بإجراء خبرة.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرر بالجزائر في 17 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 4 يناير سنة 2018.

محمد بن مرادي

الملحق

منهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي لمنتجات الصيد البحري والتربية المائية.

1. مجال التطبيق:

يحدد هذا المنهج قواعد تحضير العينات لمنتجات الصيد البحري والتربية المائية وجعلها على شكل محلول قصد الفحص الميكروبيولوجي.

يحدد هذا المنهج كذلك طرق عمل خاصة لاقتطاع الرخويات النيئة وبخاخ البحر وشوكيات الجلد في مناطق الإنتاج الأولية.

يطبق هذا المنهج على الأسماك والصدفات والقشريات النيئة، المحوّلة أو المجمدّة، وكذا المنتجات المشتقة الآتية :

أ) منتجات الصيد البحري والتربية المائية والرخويات وبخاخ البحر وشوكيات الجلد النيئة، لا سيما :

– أسماك منزوعة الأحشاء كاملة أو على شكل هبر، منزوعة الجلد أو لا و/ أو لها رأس،

– القشريات كاملة أو منزوعة القشرة،

– رأسيات الأرجل،

– رخويات ثنائية الصمامات،

– بطنيات القدم،

– بخاخ البحر وشوكيات الجلد.

ب) المنتجات المحوّلة، لا سيما :

– أسماك مدخّنة كاملة أو على شكل هبر ومنزوعة الجلد أو لا،

– قشريات كاملة أو منزوعة القشرة والرخويات وبخاخ البحر وشوكيات الجلد مطهوّة أو مطهوّة جزئيا،

– أسماك ومنتجات غير متجانسة محضّرة أساسا من السمك، مطهوّة أو مطهوّة جزئيا.

ج) الأسماك والقشريات والرخويات وأخرى، مجمدة نيئة أو مجمدة مطهوّة، على شكل كتلة أو شكل آخر، لا سيما :

– أسماك كاملة وهبر من السمك وقطع من السمك،

– القشريات كاملة ومنزوعة القشرة (مثل لحم السرطان والجمبري) والرخويات وبخاخ البحر وشوكيات الجلد.

2. مصطلحات وتعاريف :

لتطبيق هذا المنهج، يستحسن استعمال المصطلحات والتعاريف المعطاة في المنهج المتعلق بتحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

3. المبدأ :

توضح المبادئ العامة المتعلقة بتحضير العينات والمراحل اللاحقة في المنهج المتعلق بتحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

يحدد هذا المنهج التدابير الخاصة المطبقة على الأسماك ومنتجات الصيد البحري والتربية المائية بما فيها المنتجات النيئة والمحوّلة منها والمجمّدة.

4. المخففات :

يجب أن تحضر المخففات طبقا للمتطلبات المفصلة في المنهج المتعلق بتحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

5. التجهيزات :

الأجهزة المتداولة في المخبر الميكروبيولوجي ذات الاستعمال العام، بالأخص ما يأتي :

1.5 جهاز المجانسة :

1.1.5 جهاز المجانسة نوع دوراني (mélangeur)، سرعته النظرية تتراوح بين 8000 دورة/ دقيقة و45000 دورة/ دقيقة مجهز بأقداح من زجاج أو حديد قابلة للتعقيم ومزودة بغطاء. إذا كانت كمية عينة التجربة كبيرة جدا، ينبغي توفير جهاز مزود بقدح سعته لتر واحد.

2.1.5 جهاز المجانسة من النوع الحلقي (Stomacher)، مزود بأكياس معقمة، ويمكن أن يحتوي على مغيّر السرعة ومقياس الدقائق.

2.5 أجهزة معقمة : لتشريح العينات وفتح القوقعات (مثل : سكاكين خاصة بالمحار ومطرقات وملاقط قاطعة وقابضة قابلة للتعديل (étaux réglables) وأداة للفصل ومقص معقم ومغرز (pique) خاص بالقوقعات والقشريات ومغرز (pique) خاص بالسندانية (bigorneaux) ومشرط وسكاكين الجزار).

3.5 ملاقط (الصغيرة منها والكبيرة)، ملاعق وملاعق كبيرة معقمة.

4.5 فرشاة صغيرة صلبة، تسمح بتنظيف الصدفات،

5.5 مثقاب كهربائي، مزوّد بفتيلة من الخشب معقمة (قطرها 14 مم أو 16 مم)،

6.5 شاش معقم مناسب لتجنب تشتت القوقعات أثناء تكسير القشرة.

7.5 أكياس غذائية بلاستيكية مزودة بملصقات مقاومة للماء تستعمل كحاوية للاقتطاع.

8.5 قفازات مقاومة لتجنب جرح الشخص الذي يقوم بالتحليل.

6 . الاقتطاع وأنواع العينات

1.6 طرق العمل العامة :

يجرى الاقتطاع طبقا للمتطلبات المحددة في هذه الفقرة بالنسبة للعينات في مرحلة الإنتاج الأولية (2.6) أو بالنسبة للمنتجات المسوّقة (3.6).

2.6 طرق العمل الخاصة بالنسبة لاقتطاع الرخويات ثنائية الصمامات وشوكيات الجلد وبخاخ البحر في مرحلة الإنتاج الأولية :

1.2.6 عموميات :

تقتطع كمية كافية من عينة المخبر للحصول على عينة التجربة ممثّلة كما هو محدد في هذا المنهج.

2.2.6 اقتطاع العينات :

لتجنب تلوث الأجسام الدقيقة الملتصقة بالعوالق المائية، يستبعد خلط العوالق الموجودة في الوسط.

يجب أن تنظف العناصر ذات قوقعة مغلقة عند استخراجها من الماء بشطفها أو بغسلها بماء البحر النظيف أو الماء الشروب البارد.

يجب ألاّ يعاد غطس العناصر في ماء البحر من جديد.

يجب وضع مختلف عينات المخبر متفرقة في أكياس غذائية بلاستيكية (7.5) منفردة في حالة جيدة أو في أوعية مماثلة، مع وضع ملصقات مقاومة للماء تحتوي على المعلومات التي تؤكد تتبع العينات.

3.2.6 حجم وعدد العناصر لكل عينة :

يجب أن تحتوي عينات المخبر على عناصر لها حجم تجاري عاد وأيضا استعمال عينة تحتوي، على الأقل، على 10 عناصر حيث تكون الكمية الدنيا من اللحم والسائل ما بين الصمامات، 50غ (بالنسبة للأنواع الصغيرة جدا مثل دوناكس (Donax spp)، تسمح بـ 25غ ككمية دنيا).

ملاحظة :

يجب اقتطاع عناصر إضافية لاستبدالها بالعناصر المُوشكة على الموت. يبين الجدول أدناه، عدد العناصر الموصى بها لكل نوع .

4.2.6 مراقبة درجة الحرارة خلال النقل :

يجب تسجيل مباشرة بعد الاقتطاع، درجة حرارة العينة (سواء عينة المخبر أو ماء البحر أين تّم الاقتطاع).

يجب أن تكون درجة حرارة النقل تتراوح ما بين 0°م و10°م، كما يجب أن تكون الأجهزة المستعملة قادرة على بلوغ مجال درجة الحرارة هذه خلال الأربع (4) ساعات الموالية لتوضيب العينات، وتبقى ثابتة لمدة 24 ساعة، على الأقل. في حالة استعمال كتل جليدية أو مبردة، يجب ألاّ تكون عينة المخبر باتصال مباشر مع أسطحها.

ملاحظة :

يجب ألاّ تكون العينات مجمّدة.

يجب أن تسجل درجة حرارة حاوية النقل المزودة بمقياس الحرارة عند استقبال العينات في المخبر.

يجب أن تكون درجة حرارة الوسط/ العينة أصغر من درجة الحرارة المسّجلة خلال الاقتطاع بالنسبة للعينات التي مر عليها أكثر من أربع (4) ساعات بين الاقتطاع في منطقة الإنتاج الأولية والاستقبال في المخبر.

يستحسن البدء في الفحص الميكروبيوجي بعد 24 ساعة من اقتطاع العينة في منطقة الإنتاج الأولية.

إذا كان من غير الممكن بدأ التجارب خلال 24 ساعة أو بلوغ درجة حرارة العينات بين 0°م و 10°م، يجب ألاّ تؤثر شروط النقل والتخزين على النوعية الميكروبيولوجية للعينة.

ملاحظة :

يمكن ألاّ تتكاثر إشريشيا كولي (E.Coli) بشكل ملحوظ في الصدفات (Mytulis edulis) أو في المحار الياباني (Crassostrea gigas)، عند درجات حرارة أصغر أو يساوي 15°م لمدة 48 ساعة.

3.6 طرق العمل الخاصة بالنسبة لاقتطاع الرخويات ثنائية الصمامات وبطنيات القدم وشوكيات الجلد وبخاخ البحر المسوّقة :

تطبق طرق عمل الاقتطاع الخاصة المحددة في (3.2.6).

7. طرق العمل العامة :

يجب أن تجرى التحضيرات والمعالجات حسب تقنيات معقمة بواسطة أجهزة معقمة.

8. طرق العمل الخاصة :

1.8 منتجات الصيد البحري النيئة والتربية المائية، خصوصا الأسماك والقشريات والرخويات وبخاخ البحر وشوكيات الجلد :

1.1.8 أسماك طازجة وكاملة (طولها أكبر من 15 سم) :

يجب أن تغطى الغلاصم والشرج بقطن معقم مغمور بالكحول في 70%. تعقم منطقة الظهر(بواسطة قطن معقم مغمور بالكحول في 70%).

ينزع ويحذف جزء من الجلد بواسطة ملقط معقم (3.5) ومشرط (2.5).

تقتطع عينة من عضلة الظهر على شكل مكعب وتقسم إلى مكعبات، وتفتت في مخفف مناسب. إذا كانت السمكة منزوعة الأمعاء، تغطى الغلاصم بقطن معقم مغمور بالكحول في 70%، ويجب أن تقتطع العينة على شكل مكعب من العضلة داخل جوف السمكة.

يضاف المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 أحجام، ويمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5)، إذا اقتضى الأمر.

2.1.8 الأسماك الطازجة الكاملة (طولها أقل من 15 سم) :

بواسطة مقص (2.5) وملاقط معقمة (3.5)، ينزع جزء من السمكة في منطقة ما قبل التصاق الذيل وإحداث شقين لتشكيل مقاطع عرضية . الشق الأول لغرض نزع الذيل مع الجزء الملتصق، والشق الثاني لنزع شريحة السمك الذي يكون ما قبل الشق الأول (الشكل 1 من الرسم التوضيحي المبين أدناه) .

يضاف المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 أحجام، ويمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر.

3.1.8 الأسماك على شكل قطع، هبر وشرائح :

تجرى عملية الاقتطاع حسب المنهج المتعلق بتحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

4.1.8 رأسيات الأرجل كاملة وعلى شكل شرائح :

يعقم سطح الجلد والمصاصات بواسطة قطن معقم مغمور بالكحول في 70%. ينزع الجلد والمصاصات بواسطة ملاقط معقمة (3.5) ومشرط (3.5) والتخلص منها. وتقتطع العينات من عضلات الظهر على شكل مكعب وقطع من الزوائد.

بما أن جلد رأسيات الأرجل خشن، تسحق عينة التجربة في المخفف بواسطة جهاز المجانسة الدوراني (1.1.5) أو تقطع إلى أجزاء رقيقة.

يضاف المخفف مرة أخرى للحصول على محلول لـ 1 في 10 أحجام ويمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر.

5.1.8 القشريات الكاملة من نوع السرطان :

يعقم السطح بواسطة قطن معقم مغمور في الكحول في 70%، وتستعمل مطرقة (2.5)، ملاقط قاطعة (2.5) أو ملاقط (3.5) معقمة لنزع أو كسر القوقعة (الشكل 2 من الرسم البياني المبين أدناه). وتستعمل ملاقط لاستخراج ما أمكن من اللحم من أجل التحليل. بالنسبة للملاقط الكبيرة، يمكن استعمال أداة فاصلة خاصة بالمحار (2.5) لكسر القوقعة قبل استخراج اللحم.

تضاف الكمية اللازمة من المخفف للحصول على محلول ذي حجم 1 في 10 أحجام، ويمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5).

6.1.8 لحم القشريات منزوع القشرة:

تقتطع كمية اللحم المحددة في منهج التجربة، ويحضر المحلول الأم بحجم واحد في 10 أحجام من المخفف. تمزج في جهاز التجانس الدوراني أو الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر.

7.1.8 القشريات من نوع الجمبري والربيان والكركند :

1.7.1.8 الأنواع التي لديها إلا الذيل صالح للأكل :

يعقم السطح بواسطة القطن مغمور في 70 %. يكسر القشري في المفصل بين الصدر الرأسي والبطن (الشكل 3 من الرسم البياني المبين أدناه). وينزع القسم الصالح للأكل من لحم الصدر الرأسي والطرف الداخلي من البطن بواسطة ملاقط معقمة (3.5).

تضاف كمية لازمة من المخفف للحصول على محلول لحجم 1 في 10 أحجام.

تمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر.

2.7.1.8 الأنواع التي تؤكل كاملة :

يستعمل العنصر بكامله للتحليل. تضاف كمية لازمة من المخفف للحصول على محلول لحجم 1 في 10 أحجام.

يجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر.

8.1.8 الرخويات ثنائية الصمامات الحية :

1.8.1.8 عموميات :

يجب أن تسجل درجة حرارة الوسط لحاوية النقل مباشرة عند وصول العينة إلى المخبر. وبالنسبة للعينات التي مر عليها أكثر من أربع (4) ساعات بين الاقتطاع والاستقبال، يجب أن تكون درجة حرارة الوسط بين 0°م و10°م .

إذا كانت درجة حرارة الوسط لحاوية النقل أكبر من 10°م، يجب قياس درجة حرارة العينة، بحيث لا تتعدى هذه الأخيرة 10°م .

يجب أن تكون درجة حرارة الوسط أو العينة أصغر من درجة الحرارة المسجلة خلال الاقتطاع وهذا بالنسبة للعينات التي مر عليها أقل من أربع (4) ساعات بين الاقتطاع والاستقبال .

يجب حفظ عينة المخبر في 3°م ± 2°م.

يجب أن تكون العناصر حية . وترمى العناصر التي لها قوقعة مفتوحة أو متلفة.

يجب أن تحتوي العينة الممثّلة على 10 عناصر على الأقل ويجب أن تزن 50 غراما، على الأقل، (25 غراما بالنسبة للعناصر ذات الحجم الصغير مثل دوناكس (Donax spp)) حسب البيانات المعطاة في (3.2.6).

يؤخذ بعين الاعتبار اللحم والسائل ما بين الصمامات في تحليل ثنائية الصمامات. للحصول على الكمية اللازمة من اللحم والسائل ما بين الصمامات المحددة في منهج التجربة، ويفتح عدد كاف من القوقعات.

يستحسن البدء في الفحص الميكروبيولوجي خلال 24 ساعة من اقتطاع العينة.

إذا كان من غير الممكن بدء التجارب خلال 24 ساعة أو بلوغ العينات درجة حرارة تتراوح ما بين 0°م و 10°م، يجب ألاّ تؤثر شروط النقل والتخزين على تغير النوعية الميكروبيولوجية للعينة.

ملاحظة : من الممكن ألّا تتكاثر إشريشيا كولي (E.Coli) بشكل ملحوظ في الصدفات (Mytulis edulis) أو في المحار الياباني (Crassostrea gigas)، عند درجات حرارة أصغر أو يساوي 15°م لمدة 48 ساعة.

2.8.1.8 منهج يقتضي المحلول الأم بـ 1 في 10 :

تغسل وتنظف كل قوقعة تحت الماء الشروب، خاصة على مستوى المفصل أو منطقة الفتح.

تقطر ثنائيات الصمامات وتوضع على سطح نظيف.

إذا وجدت نسّالة (byssus) لا تنزع وإنما تقطع بواسطة المقص أو السكين أو بالمشرط معقم (2.5) قبل الفتح.

يجمّع اللحم و السائل ما بين الصمامات في وعاء معقم مناسب للسحق. ويمكن استعمال ثنائية الصمامات التي فقدت السائل ما بين الصمامات إذا كانت لا تزال حية أثناء الفتح.

يضاف قسم من اللحم والسائل ما بين الصمامات إلى قسمين من المخفف. يجرى السحق بواسطة جهاز المجانسة الدوراني (1.1.5) لمدة 30 ثانية إلى دقيقتين، حسب جهاز المجانسة المستعمل. ويمكن استعمال جهاز المجانسة الحلقي (2.1.5) لكن مع ملاحظة أنه يمكن أن تحدث شظايا القوقعات ثقبا في الأكياس البلاستيكية . وإنّ استعمال أكياس مزدوجة أو ما فوق ذلك هي طريقة مجدية لتجنب أي تسرب أو خطر التلوث.

بهذه الطريقة، نحصل على محلول لـ 1 في 3 التي تضاف إليها الكمية اللازمة من المخفف للحصول على المحلول الأم بتدقيق 1 في 10 .

3.8.1.8 مناهج تقتضي المحلول الأم بحجم واحد في حجمين :

تجرى العمليات كما في (2.8.1.8) لكن يضاف قسم واحد من اللحم والسائل ما بين الصمامات إلى قسم واحد من المخفف لتشكيل المحلول الأم بتدقيق 1 في 2.

9.1.8 شوكيات الجلد :

1.9.1.8 شوكيات الجلد من نوع قنافذ البحر :

تغسل، على الأقل، 10 عناصر تحت تيار الماء الشروب وتوضع في طبق معقم.

يؤخذ قنفوذ البحر بواسطة ملاقط (3.5) أو بواسطة قفاز نظيف ومقاوم (8.5) ويقطع جزء من سطح البطن بواسطة مقص معقم ومسنن (2.5) لاستخراج اللحم. ويجمع كل من اللحم والسائل في وعاء معقم مناسب للسحق.

يحضّر المحلول الأم بـ 1 في 3 من المخفف تقريبا، ويجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5)، إذا اقتضى الأمر، وتضاف كمية أخرى لازمة من المخفف للحصول على المحلول بتدقيق 1 في 10.

2.9.1.8 شوكيات الجلد من نوع خيار البحر وبخاخ البحر.

تغسل 10 عناصر على الأقل تحت تيار الماء الشروب وتوضع في طبق معقم.

تقطّع العناصر على شكل قطع رقيقة بواسطة مقص معقم (2.5).

يحضر المحلول الأم لـ 1 في حوالي 3 من المخفف، تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر، وتضاف كمية أخرى لازمة من المخفف للحصول على محلول بتدقيق 1 في 10.

2.8 المنتجات المحوّلة :

1.2.8 الأسماك الكاملة المدخّنة :

إذا كان السمك يؤكل بالكامل، يجب أن تشمل العينة على الجلد. إذا كان الجلد لا يؤكل، يجب التخلص منه.

يجب أن يكون الاقتطاع من منطقة الظهر، ويقطع اللحم على شكل مكعبات ويجانس بواسطة جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5)، إذا اقتضى الأمر في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10.

2.2.8 الأسماك المدّخنة على شكل هبر أو على شكل شرائح بجلدها أو منزوعة الجلد :

تقتطع أجزاء من الهبر وتقطّع على شكل مكعبات في ظروف معقمة وبدون نزع الجلد.

تجانس بواسطة جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) إذا اقتضى الأمر في المخفف للحصول على المحلول لـ 1 في 10.

3.2.8 الرخويات الكاملة المطهّوة داخل القشرة :

1.3.2.8 رأسيات الأرجل مطهّوة أو مطهوّة جزئيا :

ينزع الغطاء بواسطة مشرط معقم (2.5) ويستخرج الجسم بواسطة ملقط (3.5) أو مغرز (pique) خاص بالسندانية (bigorneaux) أو مغرز (pique) خاص بالصدفات والقشريات (2.5).

يمكن كذلك السحق بعناية الصدفات المفتوحة بواسطة مطرقة (2.5) بدون إتلاف للحم.

تنزع بقايا الصدفات بواسطة ملقط معقم (3.5) ويقطّع اللحم على شكل مكعبات.

يحضر المحلول الأم لـ 1 في حوالي 3 من المخفف، تجانس ثم تضاف الكمية اللازمة من المخفف للحصول على المحلول بتدقيق 1 في 10 .

2.3.2.8 ثنائية الصمامات مطهوّة أو مطهوّة جزئيا :

يستخرج جسم الصدفة بملقط (3.5)، مشرط وسكين خاص بالمحار أو مغرز خاص بالصدفات والقشريات معقمة (2.5).

يقطّع اللحم على شكل مكعبات.

يحضر المحلول الأم لحجم 1 في حوالي 3 في المخفف، تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) ثم تضاف الكمية اللازمة من المخفف للحصول على محلول بتحقيق 1 في 10 .

3.3.2.8 القشريات الكاملة مطهوّة أو مطهوّة جزئيا :

تضاف الكمية اللازمة من المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10.

يمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5).

4.2.8 الأسماك ومنتجات غير المتجانسة محضّرة أساسا من السمك (على سبيل المثال : تاكو السمك (tacos de poisson) محضرا مسبقا، خليط من فواكه البحر، خليط كريات السمك :

تقتطع أجزاء ممّثلة لكل مركب حيث تكون موافقة للكميات الموجودة في المنتوج المراد تحليله .

تضاف الكمية اللازمة من المخفف للحصول على المحلول لـ 1 في 10 .

تمزج في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5).

5.2.8 ثنائية الصمامات منزوعة القشرة مطهوّة أو مطهوّة مسبقا :

تجرى العمليات طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

6.2.8 المنتجات المالحة أو المملّحة (لا سيما البيض/ سائل التلقيح للسمك على سبيل المثال الكافيار (caviar) :

تجرى العمليات كما في المنتجات منزوعة الماء أو حامضة، طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

7.2.8 أسماك مجففة، لاسيما أسماك مجففة ومالحة :

تجرى العمليات كما في المنتجات منزوعة الماء طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

8.2.8 منتجات مخّمرة :

تجرى العمليات كما في المنتجات الحامضة، طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

9.2.8 منتجات بحرية :

تجرى العمليات كما في المنتجات الحامضة، طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

10.2.8 منتجات مغطاة بمسحوق الخبز :

تجرى العمليات طبقا لمنهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

3.8 الأسماك والقشريات والرخويات وبخاخ البحر وشوكيات الجلد مجمّدة :

1.3.8 هبر من الأسماك وقطع كبيرة من الأسماك المجمّدة على شكل كتل وقطع صغيرة وأجزاء فردية مجمّدة :

تقتطع عيّنة التجربة من الكتلة المجمّدة بواسطة ثاقب ذي فتيلة من خشب معقمة (5.5)، أو تذوّب في درجة حرارة الوسط (بين 18°م و27°م) لمدة 60 دقيقة تقريبا، ولكن ليس أكثر من 3 ساعات).

تنزع قطع بواسطة ملاقط أو ملاقط قاطعة معقّمة. تترك لتذوب أكثر، إذا اقتضى الأمر حتى تصبح ليّنة إلى حد ما لتقسيمها إلى قطع صغيرة بواسطة سكين (2.5) وملاقط معقمة (3.5).

تمزج القطع بواسطة جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) مع المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 .

2.3.8 القشريات منزوعة القشرة (من نوع جمبري) مجمّدة على شكل كتل :

تترك عينة المخبر لتذوب لمدة 60 دقيقة تقريبا، لكن ليس أكثر من ثلاثة (3) ساعات في درجة حرارة الوسط (بين 18°م و27°م) إلى أن تتكسر الكتلة. تفصل بعناية الكتلة إلى عدة أجزاء بواسطة مطرقة أو سكين الجزار معقم (2.5) وتقتطع أجزاء من اللحم بواسطة ملاقط (3.5) وبواسطة ملاقط قاطعة معقمة (2.5).

يمكن أيضا اقتطاع عيّنة التجربة للكتلة المجمّدة بواسطة مثقاب ذي فتيلة من خشب معقمة (5.5).

تمزج القطع بواسطة جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10.

3.3.8 القشريات الكاملة (من نوع جمبري) مجمّدة على شكل كتل :

تترك عينة المخبر لتذوب لمدة 60 دقيقة تقريبا لكنه ليس أكثر من ثلاث (3) ساعات في درجة حرارة الوسط (بين 18°م و27 °م) إلى أن تتكسر الكتلة. يستخرج كل عنصر بواسطة ملاقط (3.5) أو ملاقط قاطعة معقمة (2.5). تترك لتذوب حتى ينفصل الصدر الرأسي عن البطن (الشكل 3 من التمثيل البياني المبين أدناه) وينزع الجزء الصالح للأكل بواسطة ملاقط معقمة (3.5).

تجانس بواسطة جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10.

4.3.8 لحم القشريات (من نوع فتات سرطان البحر) المجمّدة على شكل كتل :

تقتطع عينة التجربة للكتلة المجمّدة باستعمال مثقاب ذي فتيلة من خشب معقمة (5.5) أو تذوّب في درجة حرارة الوسط بين 18°م و27 °م لمدة 60 دقيقة تقريبا، ولكن ليس أكثر من ثلاث (3) ساعات إلى أن تنكسر الكتلة. تنزع قطع من اللحم بواسطة ملاقط معقمة (3.5) أو ملاقط قاطعة معقمة (2.5).

تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 .

5.3.8 الرخويات (رأسيات الأرجل ورخويات ثنائية الصمامات وشوكيات الجلد كاملة) :

1.5.3.8 رأسيات الأرجل كاملة مجمّدة على شكل كتل :

تقتطع العيّنة باستعمال مثقاب ذي فتيلة معقمة من خشب (5.5) أو تذوّب في درجة حرارة الوسط (بين18°م و27°م) لمدة 60 دقيقة تقريبا، ولكن ليس أكثر من ثلاث (3) ساعات. تقطع أجزاء بواسطة مقص أو سكين الجزار معقم (2.5).

تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 .

2.5.3.8 بطنيات الأرجل والرخويات ثنائية الصمامات كاملة مجمّدة على شكل كتل :

تترك عينة المخبر لتذوب في درجة حرارة الوسط بين 18°م و27°م لمدة 60 دقيقة تقريبا، ولكن ليس أكثر من ثلاث (3) ساعات إلى أن تنكسر الكتلة. يستخرج كل عنصر بواسطة ملاقط معقمة (3.5) أو ملاقط قاطعة معقمة (2.5). تترك لتذوب أكثر، إذا اقتضى الأمر، إلى أن يصبح العنصر ليّنا بكفاية لاستخراج الجسم من الصدفة بواسطة ملقط (3.5) أو مشرط أو سكين خاص بالمحار أو مغرز خاص بالصدفات و القشريات معقم (2.5).

يمكن أيضا سحق الصدفات المفتوحة بواسطة مطرقة معقمة (2.5) بدون إتلاف اللحم.

تنزع بقايا الصدفات بواسطة ملقط معقم (3.5) ويقطع اللحم على شكل مكعبات.

تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 .

3.5.3.8 الرخويات منزوعة القشرة المطهوّة والمطهوّة جزئيا من نوع بطنيات الأرجل والرخويات ثنائية الصمامات مجمّدة على شكل كتل :

تترك عيّنة المخبر لتذوب في درجة حرارة الوسط (بين 18°م و27°م) لمدة 60 دقيقة تقريبا، ولكن ليس أكثر من ثلاث (3) ساعات، إلى أن تنكسر الكتلة. يستخرج كل عنصر بواسطة ملاقط (3.5) أو بواسطة ملاقط قاطعة معقمة (2.5).

تجانس في جهاز المجانسة الدوراني أو جهاز المجانسة الحلقي (1.5) في المخفف للحصول على محلول لـ 1 في 10 .

10. التخفيفات الموالية :

تحضّر التخفيفات الموالية طبقا للمنهج المتعلق بتحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحدد عن طريق التنظيم المعمول به.

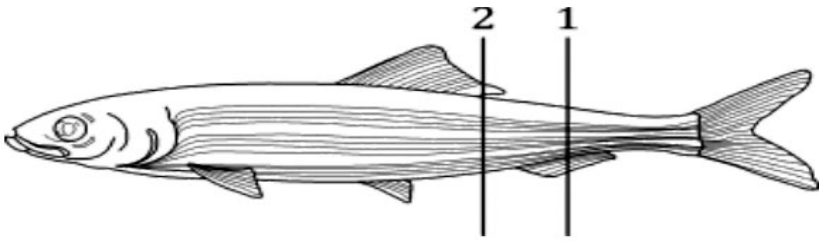
الجدول : عدد عناصر الرخويات ثنائية الصمامات الحية الموصى بها والمرسلة إلى المخبر :

النوع		عدد العناصر
الاسم العلمي	الاسم المتداول	
بيكتان ماكسيمومس (Pecten maximus)	صدفة القديس جاك (Coquille Saint-Jacques)	من 12 إلى 18
اكيباكتان اوباركولاريس (Aequipecten opercularis)	بيتونكل أبيض (Pétoncle blanc)	من 18 إلى 35
كراسوستريا غيغاس (Crassostrea gigas)	المحار الياباني (Huître japonaise)	من 12 إلى 18
أوستريا أيدوليس (Ostrea edulis)	المحار المسطّح (Huître plate)	من 12 إلى 18
مارسيناريا مارسيناريا (Mercenaria mercenaria)	محارة الشاطئ (Praire)	من 12 إلى 18
تابس فيليبيناريوم (Tapes philippinarum)	صدفة يابانية (Palourde japonaise)	من 18 إلى 35
روديتابس ديكوساتوس (Ruditapes decussatus)	صدفة (Palourde commune)	من 18 إلى 35
سبيسولا صوليدا (Spisula solida)	بتاغوس (Patagos)	من 35 إلى 55
ميا أروناريا (Mya arenaria)	مي كومين (Mye commune)	من 12 إلى 18
انسيس (Ensis spp.)	قبضية (Couteau)	من 12 إلى 18
ميتوليس (Mytilus spp.)	مول (Moule)	من 18 إلى 35
سيراستودارما إدول (Cerastoderma edule)	الصدف البحري العادي (Coque commune)	من 35 إلى 55
دوناكس (Donax spp.)	تيلين (Telline)	من 40 إلى 70

الرسم البياني المتعلق بالأسماك الصغيرة وسرطان البحر والكركند والربيان

1 . الأسماك الصغيرة (طولها أقل من 15 سم) : ينزع جزء من السمكة في منطقة ما قبل التصاق الذيل بواسطة مقص و ملاقط معقمة وإحداث شقين لتشكيل مقاطع عرضية. الشق الأول لغرض نزع الذيل مع الجزء الملتصق والشق الثاني لنزع شريحة السمك الذي يكون ما قبل الشق الأول (الشكل1).

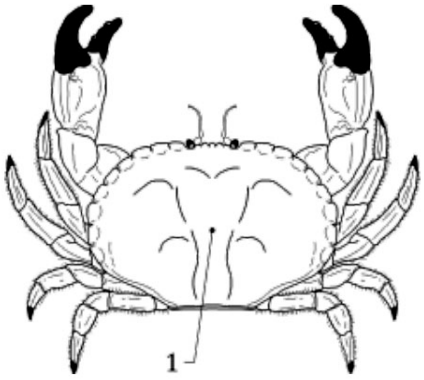
عدم نزع الحشو أو محتوى المعدة .



توضيح : 1 - شق
2 - شق

الشكل 1 : مثال عن اقتطاع عيّنة للتجربة لسمكة طولها أصغر من 15 سم

2. سرطان البحر : تنزع القوقعة وتكسر ملاقطها (الشكل 2) بواسطة ملقط معقم.



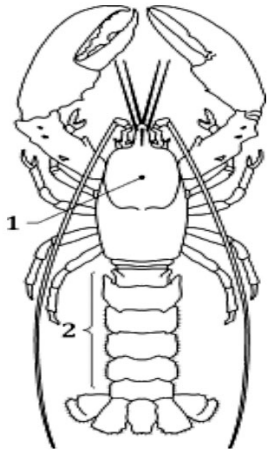
توضيح :
1 - القوقعة

الشكل 2 : قوقعة سرطان البحر

3. لحم الكركند والربيان :

تكسر الرخوية في المفصل بين الصدر الرأسي والبطن (الشكل3) .

بواسطة ملقط معقم، يستخرج لحم الصدر الرأسي والطرف الداخلي للبطن (بما في ذلك الأمعاء الدقيقة التي تؤكل عموما).



توضيح : 1 - صدر رأسي
2 - البطن

الشكل 3 : الصدر الرأسي وبطن الكركند