



الجمهوريَّة الجَزائِريَّة
الديمقُراطِيَّة الشعُبِيَّة

الجَريدة الرَّسمِيَّة

إتفاقيات دولية، قوانين، ومراسيم
قرارات وأراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاغات

الاشتراك سنوي	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	سنة	سنة	الادارة والتحرير الامانة العامة للحكومة
	بلدان خارج دول المغرب العربي	2675,00 دج	1070,00 دج	الطبع والاشتراك
		5350,00 دج	2140,00 دج	المطبعة الرسمية
النسخة الأصلية				7 و 9 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر
النسخة الأصلية وترجمتها ...				الهاتف 15.18.15 الى 17 ح.ج. ب 50 - 3200 الجزائر
Télex : 65 180 IMPOF DZ				بنك الفلاحة والتنمية الريفيّة KG 68 060.300.0007
				حساب العملة الأجنبية للمشتركيين خارج الوطن
				بنك الفلاحة والتنمية الريفيّة 12 060.320.0600.

ثمن النسخة الأصلية 13,50 دج

ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 27,00 دج

ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.

وتسلم الفهارس مجاناً للمشتركيين.

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

ثمن النشر على أساس 60,00 دج للسطر.

الملحق رقم 5

المواصفات الميكروبولوجية لمسحوق الكاكاو وزبدة الكاكاو

المنتج	ع	ج	١٦
1 - مسحوق الكاكاو المجفف :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	10 ⁵
- البكتيريا المعرفنة	5	2	1 ²
- ستافيلوكوكوس أوريبيس	5	2	10 ²
- خمائر	5	2	10 ² >
- عفن	5	2	10 ¹ >
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- ليستيريا	2	0	منعدمة
2 - زبدة الكاكاو :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريبيس	5	2	10
- خمائر	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

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

ع = عدد الوحدات المكونة للعينة،

ج = عدد وحدات العينات المعطية لقيم موجودة بين ١٢ و ٣٥ (م) : الحد الأقصى للقبول الذي تعتبر فيه النتائج غير مرضية إن تجاوزه دون أن يعتبر رغم ذلك المنتوج ساماً).

إنَّ وزيرَ التَّجَارَةِ،
وزيرَ الْفَلَاحِ وَالصَّيْدِ الْبَحْرِيِّ،
وزيرَ الصَّحَّةِ وَالسُّنْكَانِ،

م ١ : الحد الذي يعتبر المنتوج دونه ذاتاً جودة مرضية وتعتبر كل النتائج المساوية أو التي تكون أقل من هذا المعيار مرضية.

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً للمادة 30 من المرسوم التنفيذي رقم 53-91 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 تخفيف درجة حرارة المادة الغذائية حيث أنها تكون مماثلة لدرجة حرارة الجليد المذاب (0 درجة مئوية) وإيقاعها في درجة حرارة تفوق 0 درجة مئوية. تتحدد مدة التبريد حسب المنتوج ودرجة الحرارة وت نوع التّوضيب.

- **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 المنتوج ما بين -10° و -18° درجة مئوية بعد ثبات الحرارة.

- **التجميد المكثف :** طريقة الحفظ بواسطة البرد للمواد الغذائية والتي تتمثل في تخفيف 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 بارداً بواسطة دوران سائل مبرد،

* التجميد بالاتصال المباشر بسائل مبرد يضمن تبخّرة عملية التبريد.

المادة 4 : يجب أن تكون درجات حرارة المواد الغذائية المبردة، في كلّ المادة الغذائية وباستمرار، أقلّ أو تساوي ما هو مبيّن أفاله :

وزير الصناعة وإعادة الهيكلة،

وزير 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 تعين 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 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،

درجات الحرارة القصوى	المواد الغذائية
+ درجة مئوية ٢°	١- منتجات البحر الغضّة، لا سيما الأسماك، القشريات، الرخويات
+ درجة مئوية ٣°	٢- الأحشاء
+ درجة مئوية ٣°	٣- اللّحوم المجزرة المقطعة واللّحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك
+ درجة مئوية ٣°	٤- الوجبات المطهية
+ درجة مئوية ٣°	٥- الوجبات الباردة المحضرة في نفس اليوم، الشطائر وخلاصة المرق
+ درجة مئوية ٣°	٦- المرطبات الحديثة الصنّع، كريمة المرطبات والحلويات الطازجة
+ درجة مئوية ٤°	٧- دواجن، أرانب، لحوم الصيد
+ درجة مئوية ٤°	٨- منتجات من اللّحوم غير المستقرة، لا سيما الكاشير، الباتي والمرقاز
+ درجة مئوية ٤°	٩- المنتجات المحتوية على البيض
+ درجة مئوية ٦°	١٠- البيض في قشوره مبرد
+ درجة مئوية ٦°	١١- الحليب النيء، المبستر
+ درجة مئوية ٦°	١٢- منتجات الحليب الطازج غير المعقمة، لا سيما الياغورت، الحليب المخمر وقشدة التحالية
+ درجة مئوية ٦°	١٣- الزبدة
+ درجة مئوية ٦°	١٤- القشدة الطازجة، الجبن الطازج
+ درجة مئوية ٦°	١٥- الجبن ذو العجينة اللينة، الجبن ذو العجينة الممزوجة بالبقدونس
ما بين +٩٠ و +١٥ درجة مئوية	١٦- الأجبان الأخرى
+ درجة مئوية ٧°	١٧- اللّحوم بعظامها وبالقطع
+ درجة مئوية ٨°	١٨- الحليب الموجه للصناعة
+ درجة مئوية ١٠°	١٩- كلّ أصناف شبه المصبرات، باستثناء المصنوعة من منتجات الصيد البحري
+ درجة مئوية ١٥°	٢٠- منتجات من اللّحوم المستقرة (منتجات مثبتة بواسطة التدخين أو تعريضها للدخان)
+ درجة مئوية ١٥°	٢١- شبه مصبرات منتجات الصيد البحري لا سيما البلم

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

درجات الحرارة الدنيا	المواد الغذائية
- 12° درجة مئوية	1- الأشتاء
- 12° درجة مئوية	2- دواجن، أرانب
- 12° درجة مئوية	3- المنتوجات 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- أخاذ الضفادع، حلزونات
- 20° درجة مئوية	10- المثلجات والقشدة المثلجة

المادة 9 : يجب أن ت تعرض للبيع المواد المبردة، المجمدة أو المجمدة تجميدا سريعا، في أجهزة بيع مبردة مصنوعة لهذا الغرض ومجهزة بمقاييس 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 الفلاحة والصيد البحري بن علية بلحواجب وزير الصحة والسكان	وزير التجارة بختي بلعابيب
عبد المجيد مناصرة	وزير الصناعة وإعادة الهيكلة
وزير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة بوقرة سلطاني	يحيى قيدوم

المادة 6 : يجب أن تكون المنتوجات المعدة للتجميد أو للتجميد المكثف في حالة غصاصة جيدة، خالية من الجراثيم الضارة و تستجيب للشروط البكتريولوجية المحددة في التنظيم المعمول به.

يجب أن تحضر هذه المنتوجات 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 والتضخم 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 بابقاء هذه المواد في درجة حرارة مساوية أو أقل من تلك المحددة في هذا القرار.