



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

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

الإدارة والتحرير الامانة العامة للحكومة الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشتراك سنوي
7 و 9 و 13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر الهاتف 65.18.15 الى 17 ح.ج.ب 50 - 3200 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ بنك الفلاحة والتنمية الريفية 68 KG 060.300.0007 حساب العملة الاجنبية للمشاركين خارج الوطن بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12	سنة سنة 2.675,00 د.ج 5.350,00 د.ج تزداد عليها نفقات الإرسال	سنة سنة 1.070,00 د.ج 2.140,00 د.ج
النسخة الاصلية النسخة الاصلية وترجمتها ...		

ثمن النسخة الاصلية 13,50 د.ج
ثمن النسخة الاصلية وترجمتها 27,00 د.ج
ثمن العدد الصادر في السنتين السابقتين : 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.

قرارات، مقررات، آراء

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : يعدل هذا القرار ويتمم القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

المادة 2 : تعدل أحكام المادة 2 من القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه، وتتمم كما يأتي :

" المادة 2 : المواد الغذائية المعنية بأحكام هذا القرار هي :

- اللحوم الحمراء والبيضاء ومشتقاتها،
- الأسماك ومنتجات الصيد البحري الأخرى،
- المصبرات ونصف المصبرات،
- المنتجات المحتوية على البيض والمرطبات ودهون المرطبات،
- الحليب ومشتقاته،
- المياه والمشروبات غير الكحولية،
- الدهون الحيوانية والنباتية،
- المنتجات المجففة،
- السكريات،
- الأطباق المطبوخة،
- أغذية الرضع والأطفال صغار السن .

المادة 3 : يعدل ويتمم الملحق الأول للمادة 4 والملحق الثاني للمادة 6 والملحق الثالث للمادة 9 من القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه، كما يأتي :

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998، يعدل ويتمم القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

إن وزير التجارة،

وزير الفلاحة والصيد البحري،

وزير الصحة والسكان،

- بمقتضى القانون رقم 85 - 05 المؤرخ في 26 جمادى الأولى عام 1405 الموافق 16 فبراير سنة 1985 والمتعلق بحماية الصحة وترقيتها، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى القانون رقم 88 - 08 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتعلق بنشاطات الطب البيطري وحماية الصحة الحيوانية،

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

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 97 - 231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

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

- 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، لا سيما المادة 31 منه،

الملحق الأول
المعايير الميكروبيولوجية المتعلقة ببعض الأغذية
الجدول الأول
المعايير الميكروبيولوجية للحليب ومشتقاته

المنتجات	س	ج	م
1 - الحليب النقي:			
- جراثيم هوائية في 30° م	1	-	10 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	1	-	10 ³
- ستربتوكوك البرازية	1	-	منعدمة/ 0,1 ملل
- ستافيلوكوكوس أوريس	1	-	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	1	-	50
- مضادات حيوية	1	-	منعدمة
2 - حليب مبستر موزب :			
- جراثيم هوائية في 30° م	1	-	10.3 ⁴
- بكتيريا القولون	1	-	1
- عند الخروج من المصنع	1	-	10
- عند البيع	1	-	منعدمة
- بكتيريا القولون البرازية	1	-	منعدمة
- عند الخروج من المصنع	1	-	منعدمة
- عند البيع	1	-	1
- ستافيلوكوكوس أوريس	1	-	سلبي
- إنزيم الفوسفات	1	-	
3 - حليب معقم وحليب معقم بالحرارة المرتفعة (طبيعي ومعطر) :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	> 0,1/10 ملل
- اختبار الاستقرار	5	0	سلبي
- اختبار الكحول	5	0	سلبي
- اختبار الحرارة	5	0	سلبي
4 - حليب مركز غير مسكر :			
- اختبار الإستقرار	5	0	سلبي
- اختبار الكحول	5	0	سلبي
- اختبار الحرارة	5	0	سلبي

الملحق الأول (تابع)

المنتجات	س	ج	م
5 - حليب مركز مسكر :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 ⁴
- بكتيريا القولون	5	0	منعدمة
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	0	منعدمة
- خمائر وفطريات العفن	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
6 - حليب مجفف موزب (1) :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ⁴
- بكتيريا القولون	5	2	5
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	0	منعدمة
- خمائر وفطريات العفن	5	2	50
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- مضادات حيوية	1	0	منعدمة
7 - حليب مجفف موجه للصناعات الغذائية :			
- جراثيم هوائية في 30° م	1	-	10.2 ⁵
- بكتيريا القولون	1	-	1
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	منعدمة
- مضادات حيوية	1	0	منعدمة
8 - ياغورت أو ياهورت :			
- بكتيريا القولون	5	2	10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- الخمائر	5	2	10 ²
- الفطريات المعفنة	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الملحق الأول (تابع)

المنتجات	س	ج	م
9 - حليب حمضي :			
- بكتيريا القولون	5	2	10.3 ⁴
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	30
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10.3 ²
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
10 - جبن طري :			
- بكتيريا القولون	5	2	10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- الخلايا الصبغية الأحادية (ليستيريا مونو سيتوجن)	5	0	منعدمة
11 - جبن ذو عجينة لينة :			
- بكتيريا القولون	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	1	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م	5	2	1
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- الخلايا الصبغية الأحادية (ليستيريا مونو سيتوجن)	5	0	منعدمة
12 - جبن ذو عجينة صلبة أو نصف صلبة :			
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	1	10 ²
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- لستيريا الخلايا الصبغية الأحادية (مونو سيتو جن)	1	0	منعدمة
13 - مثلجات وقشدة مثلجة :			
13 - 1 المثلجات والقشدة المثلجة المعدة للاستهلاك :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	10.5 ⁴
- بكتيريا القولون	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- سالمونيلا	10	0	منعدمة

الملحق الأول (تابع)

المنتجات	س	ج	م
13 - 2 مستحضرات المثجات والقشدة المثجة :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	10.2,5 ⁴
- بكتيريا القولون	5	2	10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- سالمونيلا	10	0	منعدمة
14 - قشدة نيئة :			
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ²
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 ³
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- إنزيم الفوسفات	1	0	موجب
15 - قشدة مبسترة :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	10.3 ⁴
- بكتيريا القولون	5	2	(2) 10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- إنزيم الفوسفات	1	0	سليبي
16 - قشدة ناضجة (3) :			
- بكتيريا القولون	5	2	(2) 10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- إنزيم الفوسفات	1	0	سليبي

الملحق الأول (تابع)

المنتجات	س	ج	م
17 - حليب هلامي وحليب مجبن ومعطر (نوع من القشدة للتحمية) :			
- جراثيم هوائية في 30*م	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون	5	2	10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	1
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10.3 ²
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
18 - مصلح الحليب الجاف :			
- جراثيم هوائية في 30*م	5	2	10.2 ⁵
- بكتيريا القولون	5	2	25
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	0	منعدمة/0,1 غ
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46*م	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة/100 غ
19 - مادة الجبنين :			
- جراثيم هوائية في 30*م	5	2	10.3 ⁴
- جراثيم هوائية في 55*م	5	2	10.5 ³
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة/0,1 غ
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

(1) الحليب الموجه للاستهلاك البشري ما عدا حليب الأطفال.

2

(2) حالة منتج يباع في العلب : م = 10 .

(3) تسمى القشدة ناضجة، القشدة المبسترة التي تزرع فيها جراثيم لبنية ومكونة من نوع أو خليط من مختلف الأنواع الآتية :

ستريبتو كوكوس لكتيس، ستريبتو كوكوس كريموريس، ستريبتو كوكوس دياستيللاكتيس، ستريبتو كوكوس ترموفيليس، لوكونستوك سيتروفورم بيتا كوكوس كريموريس.

الجدول الثاني

المعايير الميكروبيولوجية للحوم الحمراء والمنتجات المشتقة منها

المنتجات	س	ج	م
1 - هياكل أو نصف هياكل مبردة أو مجمدة (1) :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- المضادات الحيوية	1	0	منعدمة
- السولفاميد	1	0	منعدمة
2 - قطع موضبة في غلاف مفرغ من الهواء أو غير مفرغ منه، مبردة أو مجمدة (1) :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ⁴
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- المضادات الحيوية	1	0	منعدمة
- السولفاميد	1	0	منعدمة
3 - قطع موضبة مبردة أو مجمدة وقطع للبيع بالتجزئة مبردة أو مجمدة (2) :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10 ⁶
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10.3 ²
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- المضادات الحيوية	1	0	منعدمة
- السولفاميد	1	0	منعدمة
4 - لحوم مفرومة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ²
- إيشيريشياكولي	5	2	50
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة/ 10 غ

الجدول الثاني (تابع)

المنتجات	س	ج	م
5 - الأحشاء النيئة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10.5 ⁵
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
6 - منتجات مجزرة مطهاة : باتي، كاشير،... إلخ :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.3 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
7 - مرقاز أو منتجات لحمية نيئة أخرى :			
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ²
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
8 - تحضير اللحوم للطهي (شواء، شرائح ...) :			
- إيشريشيا كولي	5	2	10.5 ²
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	1	10.5 ²
- سالمونيلا	5	0	منعدمة / غ

(1) تؤخذ العينة في العمق بعد كي المساحة.

(2) تخص العينة العمق زائد المساحة بدون كي.

الجدول الثالث

المعايير الميكروبيولوجية للدواجن والمنتجات المشتقة منها

المنتجات	س	ج	م
1 - دواجن كاملة مبردة ومجمدة أو عالية التجميد :			
- سالمونيلا	5	0	منعدمة (1)
- المضادات الحيوية	1	0	منعدمة
- السولفاميد	1	0	منعدمة
2 - دواجن منزوعة العظام نيئة ومعدة للشئ نيئة شرائح نيئة مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ³
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10.5 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- المضادات الحيوية	1	0	منعدمة
- السولفاميد	1	0	منعدمة
3 - دواجن مشوية كامل أو مقطعة، شرائح مطهية، محشية وملفوفة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.3 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
4 - الأحشاء النيئة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10.5 ⁶
- بكتيريا القولون البرازية	5	3	10 ³
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	3	10.5 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	3	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة/غ

الجدول الرابع

المعايير الميكروبيولوجية للأسماك ومنتجات الصيد البحري

المنتجات	س	ع	م
1 - قطع أسماك مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز ورقائق أسماك طرية مبردة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	3	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	3	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	3	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
2 - قطع أسماك مغطاة أو غير مغطاة بمبشور الخبز ورقائق أسماك مجمدة أو عالية التجميد :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10.5 ⁴
- بكتيريا القولون البرازية	5	3	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	3	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	3	2
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
3 - أسماك طرية ومجمدة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10 ⁶
- بكتيريا القولون البرازية	5	3	4
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	3	10 ³
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
4 - القشريات الكاملة والرخويات، المطهية المبردة أو المجمدة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10 ⁶
- بكتيريا القولون البرازية	5	3	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	3	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	3	2
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
5 - القشريات الكاملة المطهية :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	3	10.5 ⁶
- بكتيريا القولون	5	3	10 ³
- إيشريشيا كولي	5	3	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	3	10 ³
- ستريبتوكوك البرازية	5	3	10 ³
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الجدول الخامس

المعايير الميكروبيولوجية للمنتجات المحتوية على البيض، مرطبات ودهون المرطبات

المنتجات	س	ج	م
1 - بيض بقشور :			
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
2 - مرطبات وقشدة المرطبات :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.3 ⁵
- بكتيريا القولون	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
3 - خليط للحلويات المحتوية على البيض :			
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10 ²
- فطريات العفن	5	2	10 ²
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
4 - المنتجات الأخرى المحتوية على البيض والمعالجة بالحرارة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 ⁵
- أنتروباكتيريا	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الجدول السادس

المعايير الميكروبيولوجية للدهون الحيوانية والنباتية

المنتجات	س	ج	م
1 - زبدة طازجة (1) :			
- بكتيريا القولون	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	² 10
- خمائر	5	2	³ 10
- فطريات العفن	5	2	² 10.3
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- إنزيم الفوسفات	1	0	موجب
2 - زبدة مبسترة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	² 10
- بكتيريا القولون	5	2	10
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- خمائر	5	2	منعدمة
- فطريات العفن	5	2	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- إنزيم الفوسفات	1	0	سلبي
3 - زبدة مركزة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	² 10.5
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- خمائر	5	2	منعدمة
- فطريات العفن	5	2	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الجدول السادس (تابع)

المنتجات	س	ج	م
4 - زيوت الزبدة مادة دهنية لحليب مجفف :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ²
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	> 9 غبيرات
- خمائر وفطريات العفن	5	2	منعدمة / 10 مل
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
5 - سمن :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10.5 ²
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م	5	2	منعدمة
- خمائر وفطريات العفن	5	0	> 9 غبيرات
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
6 - مارغرين ومواد دهنية نباتية أخرى :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	2	10 ²
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	منعدمة
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- خمائر	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

(1) زبدة مستخلصة من القشدة غير الخاضعة للمعالجة

(2) جراثيم أخرى غير الأنواع اللبنية.

الجدول السابع
المعايير الميكروبيولوجية للمياه والمشروبات

المنتجات	س	ج	م
1 - مياه التوزيع المعالجة :			
- جراثيم هوائية في 37° م / ملل	1	-	20
- جراثيم هوائية في 22° م / ملل	1	-	10 ²
- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / 100 ملل	1	-	10
- باكتيريا القولون البرازية / 100 ملل	1	-	منعدمة
- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل	1	-	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / ملل	1	-	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل	1	-	5
2 - مياه معدنية عادية أو غازية في قوارير :			
- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / ملل	5	0	منعدمة
- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / ملل	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل	5	0	منعدمة
- بسودوموناس	5	0	منعدمة
* الأجسام الدقيقة القابلة للحياة			
عند الطفو :			
- في 20 - 22° م / ملل خلال 72 سا	5	0	20
- في 37° م / ملل خلال 24 سا	5	0	5
عند التسويق (1) :			
- 20 - 22° م / ملل خلال 72 سا	5	0	10 ²
- في 37° م / ملل خلال 24 سا	5	0	20
3 - مياه صالحة للشرب في قارورات غازية أو غير غازية			
- جراثيم هوائية في 37° م / ملل	1	-	20
- جراثيم هوائية في 22° م / ملل	1	-	10 ²
- بكتيريا القولون الهوائية في 37° م / 100 ملل	1	-	10
- باكتيريا القولون البرازية / 100 ملل	1	-	منعدمة
- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل	1	-	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / ملل	1	-	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46° م / 20 ملل	1	-	5

(1) تحاليل أجريت 12 ساعة بعد تعبئة القوارير.

الجدول السابع (تابع)

المنتجات	س	ج	م
4 - مشروبات غازية مسكرة (صودا ليمونادا ...)			
- بكتيريا القولون	5	2	10>
- بكتيريا القولون البرازية / 100 ملل	5	0	منعدمة
- مجموعة ستربتوكوك د / 50 ملل	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م / 20 ملل	5	0	منعدمة
- خمائر	5	2	10
- فطريات العفن	5	0	منعدمة
5 - تعبئة المياه والمشروبات الغازية في قارورات :			
- جراثيم هوائية في كل إناء (1)	1	0	منعدمة
6 - عصير الفواكه أو الخضار ومياه ثمرية :			
- بكتيريا القولون	5	2	منعدمة
- خمائر سكرية / 1 لتر	5	2	20>
- فطريات العفن / 100 ملل	5	2	10
- ليكونوستك ستروفورم / ملل (2)	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم بترك / 100 ملل	5	1	منعدمة

(1) بالنسبة للمنتجات المعلبة داخل الرزم والخاضعة للمعالجة الحرارية بعد التعليب (البسترة)، يسمح أن تحوي على الأكثر، جرثومتين هوائيتين في كل إناء.

(2) لعصير الحمضيات فقط.

الجدول الثامن
المعايير الميكروبيولوجية للسكريات

المنتجات	س	ج	م
1 - الشكولاتة والكاكاو النباتي :			
- جراثيم هوائية في 30 °م	5	2	³ 10
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10
- الخمائر	5	2	² 10
- فطريات العفن	5	2	² 10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت	5	2	10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
- انتيروبيكتيريات	5	2	1
2 - عجينة الشكولاتة :			
- جراثيم هوائية في 30 °م	5	2	⁵ 10
- بكتيريا القولون / 100 مل	5	2	منعدمة
- بكتيريا القولون البرازية / 100 ملل	5	2	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	10
- مجموعة ستريبتوكوك د / 100 ملل	5	2	10
- خمائر	5	2	³ 10
- فطريات العفن	5	2	² 10
3 - غبرة الكاكاو المجففة :			
- جراثيم هوائية في 30 °م	5	2	⁵ 10
- انتيروبيكتيريات	5	2	1
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	² 10
- خمائر	5	2	² 10
- فطريات العفن	5	2	³ 10
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

الجدول التاسع
المعايير الميكروبيولوجية لنصف المصبرات

المنتجات	س	ج	م
1 - نصف مصبرات ذات مصدر حيواني (1)			
1 - 1 نصف مصبرات مبسترة :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	1	10 ⁴
- بكتيريا القولون	5	0	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
1 - 2 نصف مصبرات غير مبسترة (أنشوبة بالملح أو الزيت...)			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	1	10 ⁵
- بكتيريا القولون	5	0	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م	5	0	منعدمة (2)
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
2 - نصف مصبرات ذات مصدر نباتي :			
- جراثيم هوائية في 30° م	5	1	10 ⁵
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م	5	0	منعدمة
- بكتيريا القولون	5	0	منعدمة
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	0	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

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

(2) حالة خاصة بالأنشوبة لأنشوبة المملحة : كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م : م = أقل من 10 في كل غرام.

الجدول العاشر

المعايير الميكروبيولوجية للمواد الخاصة والاطفال الصغار والرضع

المنتجات	س	ع	م
1 - المنتجات الجاهزة للاستعمال غير تلك الواردة في النقطتين 2 و 3 والمذكورتين أسفله :			
- جراثيم هوائية في 30 م ³ (1)	5	2	10 ³
- بكتيريا القولون	5	2	0,1 / 1 غ
- ايشيريشياكولي	5	2	1
- الخمائر وبروتوجراثومات وفطريات العفن	5	2	10.3 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	0,1 / 1 غ
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	1
- سالمونيلا	5	0	منعدمة / 30 غ
2 - المنتجات الجافة أو المستهلكة فورا بعد إضافة سائل :			
- جراثيم هوائية في 30 م ³	5	2	10.5 ⁴
- بكتيريا القولون	5	2	0,01 / 1 غ
- ايشيريشياكولي	5	2	1
- الخمائر وفطريات العفن	5	2	10.3 ²
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	0,1 / 1 غ
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	1
- سالمونيلا	5	0	منعدمة / 30 غ
3 - المنتجات التي تستوجب الطهي (2) قبل الاستهلاك :			
- جراثيم هوائية في 30 م ³	5	2	10.2 ⁵
- بكتيريا القولون	5	2	0,00 1 / 1 غ
- ايشيريشياكولي	5	2	0,1 / 1 غ
- الخمائر وفطريات العفن	5	2	10 ³
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	0,01 / 1 غ
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	0,1 / 1 غ
- سالمونيلا	5	2	منعدمة / 30 غ

(1) غير مطبقة على منتجات حمضية ببكتيريا لبنية.

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

الجدول الحادي عشر

المعايير الميكروبيولوجية للأطباق المطهية

المنتجات	س	ج	م
1 - الأطباق المطهية مسبقا باللحم والأسماك :			
- جراثيم هوائية في 30° م			
- بكتيريا القولون	5	2	10.3 ⁵
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10 ³
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46°م	5	2	10 ²
- سالمونيلا	5	0	30
2 - الأطباق المطهية بالخضر : المنتجات النباتية الطازجة الممرقة	5	0	منعدمة
- ستافيلو كوكوس أوريس			
- سالمونيلا	5	2	10 ²
	5	0	منعدمة

الجدول الثاني عشر

المعايير الميكروبيولوجية للمنتجات المجففة

غير الواردة في الجداول السابقة ومنتجات أخرى مختلفة

المنتجات	س	ج	م
1 - التوابل والنباتات العطرية الجافة :			
- جراثيم هوائية في 30° م			
- فطريات العفن	5	2	10 ⁵
- إشريشيا كوللي	5	2	10 ³
- سالمونيلا	5	0	10
2 - الفواكه الجافة (التمور، التين، البرقوق، الزبيب ...)			
- خمائر سكرية	5	2	10
- فطريات العفن	5	2	10 ²
- إشريشيا كوللي	5	2	3

الجدول الثاني عشر (تابع)

المنتجات	س	ع	م
3 - الحبوب :			
- فطريات العفن	5	2	² 10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	² 10
4 - المنتجات المطحونة (السميد، الطمين) والعجائن الغذائية :			
- الفطريات	5	2	² 10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	² 10
5 - مشتقات الحبوب (البسكويت البسكوت والعجائن بالبيض...)			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	³ 10
- ايشيريشياكولي	5	2	3
- ستافيلو كوكوس أوريس	5	2	² 10
- فطريات العفن	5	2	² 10
- سالمونيللا (1)	5	0	منعدمة
6 - نباتات مجففة (شاي، نقاعة)			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	⁴ 10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46م	5	2	10
- فطريات العفن	5	2	³ 10
- سالمونيللا	5	0	منعدمة
7 - خميرة (جافة وطرية)			
- جراثيم هوائية في 30م	5	2	⁶ 10>
- بكتيريا القولون	5	2	² 10
- إيشيريشياكولي	5	2	3

الجدول الثاني عشر (تابع)

المنتجات	س	ج	م
8 - الصبوب الزيتية (الجوز، اللوز، الفول السوداني...)			
- إيشيريشياكولي	5	2	2
- فطريات العفن	5	2	² 10
9 - السكر المخصص للاستهلاك البشري والصناعي :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	20
- جراثيم محمّضة	5	2	5
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م	5	2	1
- خمائر	5	2	1
- فطريات العفن	5	2	1
10 - أحسية مجففة :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	⁵ 10.3
- بكتيريا القولون	5	2	³ 10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	² 10
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	² 10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م	5	2	30
- سالمونيلا	5	0	منعدمة
11 - خضر ونباتات أخرى طازجة :			
- إيشيريشياكولي	5	2	² 10
12 - ملونات ذات أصل نباتي :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	⁴ 10
- إيشيريشياكولي	5	2	2
13 - الهلام :			
- جراثيم هوائية في 30 م	5	2	⁴ 10
- بكتيريا القولون البرازية	5	2	² 10
- كلوستريديوم المرجعة للسلفيت في 46 م	5	2	10
- ستافيلوكوكوس أوريس	5	2	منعدمة
- سالمونيلا	5	0	منعدمة

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

الملحق الثاني

اختبارات الاستقرار

تتضمن تجارب الاستقرار، حسب نوع المصبرات، العمليات الآتية :

1 - مصبرات حمضية يكون فيها (PH) أكبر من 4,5 :

1 - مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدّر بسبع وثلاثين (37°) درجة حرارية تزيد أو تقلّ بدرجة حرارية واحدة (1).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدّر بخمس وخمسين (55°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارية).

1 - 2 مصبرات مصنوعة من أغذية نباتية :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة واحد وعشرين (21) يوما تحت حرارة تقدّر بثلاثين (30°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدّر بخمس وخمسين (55°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارية).

2 - مصبرات حمضية يكون فيها (PH) أقل من 4,5 :

2 - 1 مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدّر بسبع وثلاثين (37°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين (2).

ب - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارية).

2 - 2 مصبرات حمضية مصنوعة من أغذية نباتية :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة واحد وعشرين (21) يوما تحت حرارة تقدّر بثلاثين (30°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ب - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارية).

2 - 3 مصبرات أخرى يكون فيها (PH) أقل من 4,5 :

طماطم كاملة أو مقطعة، كلّ منتج محمض أو منشى.

2 - 3 - 1 مصبرات مصنوعة من أغذية حيوانية أو من أصل حيواني :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة خمسة عشر (15) يوما تحت حرارة تقدّر بسبع وثلاثين (37°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجة حرارية واحدة (1).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدّر بخمس وخمسين (55°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارية متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارية).

2 - 3 - 2 مصبرات مصنوعة من أغذية نباتية :

أ - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة واحد وعشرين (21) يوما تحت حرارة تقدّر بثلاثين (30°) درجة حرارية، تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

ب - تجفف وحدتان (2) من العينات مدة سبعة (7) أيام تحت حرارة تقدّر بخمس وخمسين (55°) درجة حرارية تزيد أو تقلّ بدرجتين حراريتين (2°).

* الجزء العميق بعد كي الجزء السطحي للمنتوج، لا سيما بالنسبة للحوم (قطع) والدواجن (قطع) ومشتقات اللحوم (قطع) والأسماك الكاملة.

* المنتج المتجانس أو الأجزاء السطحية والعميقة وفقا لطبيعة المنتج السائلة أو نصف السائل مثل منتوجات الحليب في حالة الفحوص الميكروبيولوجية المنجزة بعد التسمم الغذائي، لا بد من تطبيق البحث عن الجراثيم الممرضة و / أو سمومها حيث تشمل الفحوص السطح والعمق على حد سواء.

2 - تفسير نتائج التحليل الميكروبيولوجية :

يؤخذ بعين الاعتبار في هذا الملحق، فيما يخص أخذ العينات وتفسير نتائج التحليل، الأعمال المنجزة في هذا المجال لدى المنظمات الدولية.

2-1 مخطط ذو ثلاثة أقسام :

2-1-1 : المبدأ :

عرف هذا المخطط بهذا المعنى لأن نتائج الفحوص المفسرة على أساس هذه القاعدة تسمح بتحديد ثلاثة أقسام للعدوى وهي :

* القسم الذي يقل عن المعيار "م1" أو يساويه،

* القسم المندرج بين المعيار "م1" والحد "م2"،

* القسم الذي يفوق الحد "م2".

تعبّر المعايير الوصفية "م1" و "م2" عن عدد الجراثيم الموجودة في غرام واحد أو مليلتر واحد من الغذاء وفي 25 غرام من الغذاء بالنسبة للسالمونيلا وليستيريا الخلايا الصبغة الاحادية، إلا إذا ذكرت بيانات أخرى.

"م1" : الحد الذي يعتبر المنتج دونه ذا نوعية مرضية وتعتبر كل النتائج المساوية أو التي تكون أقل من هذا المعيار مرضية.

"م2" : الحد الأقصى للقبول الذي يعتبر النتائج غير مرضية إن تجاوزه دون أن يعتبر رغم ذلك المنتج ساما.

ج - توضع وحدة العينة الشاهد في درجة حرارة متوسطة (20 إلى 25 درجة حرارة).

عند نهاية مختلف التجارب المنجزة :

* يجب عدم ملاحظة أي عيب ظاهر خصوصا الانتفاخ أو الارتخاء أو التسرب،

* لا يجب على متغير pH بين وحدات العينات المجففة والوحدة العينة الشاهد الموضوعة في درجة حرارة متوسطة أثناء الفترات المعينة ألا تتجاوز 0,5 وحدة ما عدا المصبرات من نوع الحليب المعقم UHT حيث لا يتجاوز متغير pH 0,2 وحدة.

* هناك غياب تغير البكتيريات من حيث النوعية والكمية ويجب أن يكون العامل (R) من 100 (R > 100)، بالنسبة للشاهد.

العامل $R = \frac{ع}{ع}$

حيث :

ع : هو العدد المتوسط للجراثيم للوحدة المحتضنة

و.ع : هو العدد المتوسط للجراثيم للوحدة الشاهد.

تقصى اختبارات الاستقرار بالنسبة للمصبرات الموضوعة في تغليفات معدنية أو زجاجية أو بلاستيكية أو من تركيبات معدنية بلاستيكية التي تظهر بها عيوب كبرى مثل الانتفاخ والارتخاء والتسرب.

الملحق الثالث

تقنية القيام بالتجارب وتفسير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية :

1 - تقنية القيام بالتجربة :

يتضمن القيام بالتجربة المعدة لتحضير التعليق الأصلي والتخفيفات المثوبة ما يأتي :

* الأجزاء السطحية والعميقة لا سيما بالنسبة للمنتوجات التي تكون على شكل رقائق ومفرومة، أطباق مطهية مسبقا ..

غير أنه يعتبر المنتج ساما أو فاسدا عندما تصل العدوى قيمة جرثومية قصوى "م" محددة في الحالة العامة بـ :

$$م = 10 \times 10^3$$

في حالة ستافيلو كوكس أورييس، لا يجب أن تتجاوز القيمة "م" 10.5⁴ جرثوم لكل غرام من المنتج.

2 - 2 مخطط ذو قسمين :

يحدد هذا المخطط على هذا النحو، لأن نتائج الفحوص المفسرة على هذا الأساس تسمح بتحديد قسمين من العدوى.

يوافق غالبا نمط الذي لا يقبل أي تسامح حتى وإن كان ذا طابع تحليلي، التعابير الآتية :

- « منعدم في » : تعتبر النتيجة مرضية،

- « وجود في » : تعتبر النتيجة غير مرضية، وفي هذه الحالة، يصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

يقسم المخطط ذو القسمين وحدات العينة إلى صنفين :

- صنف مرض إن كانت نتيجة التحليل أقل من "م"، ويكون المنتج صالحا للاستهلاك،

- صنف غير مرض عندما تكون نتيجة التحليل تفوق "م"، ويصرح بأن المنتج غير صالح للاستهلاك.

ملاحظة : يطبق هذا المخطط على العدوى بواسطة السالمونيلا وليستيريالخلايا الصيفية الأحادية على وجه الخصوص.

م = 10 × 1م عند التعداد المنجز في وسط صلب.

م = 30 × 1م عند التعداد المنجز في وسط سائل.

"ع" : عدد الوحدات المكونة للعينات.

"ج" : عدد وحدات العينات المعطية للقيم الموجودة بين "م" و "م".

2 - 1 - 2 تطبيق عملي :

2 - 1 - 1 - 2 تعتبر نوعية الحصة مرضية أو مقبولة طبقا لأحكام المادة 4 من القرار المؤرخ في 23 يوليو سنة 1994 عندما لا تتجاوز أية نتيجة "م" 2 :

1 - القيم الملاحظة هي :

> 3م عند استخدام وسط صلب
> 10م عند استخدام وسط سائل
نوعية مرضية

ب - القيم الملاحظة الموجودة :

بين 3م و 10م (= 2م) في وسط صلب
بين 10م و 30م (= 2م) في وسط سائل
و ج / ع أصغر أو يساوي الحاصل
المحدد، مثلا ج / ع > 5/2
مع المخطط ع = 5 و ج = 2
(أو أي مخطط آخر للفاعلية معادلة أو أكبر).

2 - 1 - 2 - 2 تعتبر النتائج غير مرضية :

أ - عندما يكون ج / ع أكبر أو يساوي الحاصل المحدد.

ب - في كل الحالات حيث تكون النتائج المتحصل عليها أكبر من "م".

إلا أنه، يجب أن يكون حد التجاوز بالنسبة للأجسام الدقيقة الهوائية في درجة + 30 م في حين تحترم المعايير الأخرى، موضوع تفسير، خصوصا بالنسبة للحوم والدواجن والمنتجات النيئة.

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 97 - 231 المؤرخ في 20 صفر عام 1418 الموافق 25 يونيو سنة 1997 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- 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 - 208 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994 والمتضمن تنظيم الإدارة المركزية لوزارة التجارة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 96 - 205 المؤرخ في 18 محرم عام 1417 الموافق 5 يونيو سنة 1996 الذي يحدد كفاءات تسيير حساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات"،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 97 - 233 المؤرخ في 24 صفر عام 1418 الموافق 29 يونيو سنة 1997 والمتضمن الترخيص لأعضاء الحكومة بتفويض إضائهم،

وبعد الإطلاع على المرسوم التنفيذي المؤرخ في 12 رمضان عام 1416 الموافق أول فبراير سنة 1996 والمتضمن تعيين السيد محمد بنيني، مديرا للتنظيم وترقية المبادلات التجارية بوزارة التجارة،

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : يفوض إلى السيد محمد بنيني، مدير تنظيم وترقية المبادلات التجارية، الإضاء، باسم وزير التجارة، على المقررات وبطاقات التعهد والأوامر بالصرف المتعلقة بنفقات حساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات".

المادة 2 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حررة بالجزائر في 9 محرم عام 1419 الموافق 6 مايو سنة 1998.

بختي بلعاب

2 - 3 حالات خاصة بالمصبرات :

منذما لا تستوفي المصبرات شروط اعتبارات الاستقرار، كما هو محدد في هذا القرار، لا تتم عملية النقل إلى الحصة الأصلية إلا في حالة تطبيق مخطط للعينات تم تحديده مسبقا.

المادة 4 : تلغى المادتان 7 و8 من القرار المؤرخ في 23 يوليو سنة 1994 والمذكور أعلاه.

المادة 5 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 25 رمضان عام 1418 الموافق 24 يناير سنة 1998.

وزير التجارة وزير الصحة والسكان
بختي بلعاب يحيى قيدوم

وزير الفلاحة والصيد البحري
بن علي بلعاب



قرار مؤرخ في 9 محرم عام 1419 الموافق 6 مايو سنة 1998، يتضمن تفويض الإضاء إلى مدير تنظيم وترقية المبادلات التجارية بصفة أمرا بالصرف لحساب التخصيص الخاص رقم 84 - 302 الذي عنوانه "الصندوق الخاص لترقية الصادرات".

إن وزير التجارة،

- بمقتضى الأمر رقم 95 - 27 المؤرخ في 8 شعبان عام 1416 الموافق 30 ديسمبر سنة 1995 والمتضمن قانون المالية لسنة 1996، لاسيما المادتان 111 و195 منه،

- بمقتضى الأمر رقم 96 - 31 المؤرخ في 19 شعبان عام 1417 الموافق 30 ديسمبر سنة 1996 والمتضمن قانون المالية لسنة 1997، لاسيما المادة 129 منه،