

قرار مشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة والحماية الاجتماعية رقم 1289.22 صادر في 9 شوال 1443 (10 ماي 2022) بتحديد لائحة المنتجات السريعة التلف من الناحية الميكروبولوجية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها وكذا درجة حرارة حفظها.

(ج) رقم 7107 بتاريخ 11/07/2022، ص 4374

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات،
وزير الصحة والحماية الاجتماعية،

بناء على المرسوم رقم 2.12.389 الصادر في 11 من جمادى الآخرة 1434 (22 أبريل 2013) بتحديد شروط وكيفيات عنونة المنتجات الغذائية، كما تم تغييره وتميمه، ولاسيما المادة 24 منه،

قررا ما يلي:

المادة الأولى: تحدد في الجدول الملحق بهذا القرار المشترك لائحة المنتجات سريعة التلف من الناحية الميكروبولوجية، المنصوص عليها في المادة 24 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.12.389 التي يجب الإشارة، في شأنها، إلى التاريخ الأقصى للاستهلاك، وكذا درجة حرارة حفظها.

المادة 2: يجب أن يرفق كل طلب يقدمه المهنيون من أجل تعديل أو تتميم الملحق بهذا القرار المشترك بدراسة تتعلق بتحديد مدة صلاحية المنتجات المعنية من الناحية الميكروبولوجية.

يجب أن تأخذ هذه الدراسة بعين الاعتبار، على وجه الخصوص، العناصر التالية للمواصفة القياسية NM 08.0.088 : « تتبع وسلامة الأغذية - الإدارة والنظافة - توصيات لتحديد مدة الصلاحية الميكروبولوجية للأغذية » التي تم نشرها بمقرر لمدير المعهد المغربي للتقنيات رقم 1833.21 الصادر في 20 من ذي القعدة 1442 (فاتح يوليوز 2021) القاضي بالصادقة على مواصفات قياسية مغربية:

- المعطيات المتعلقة بتواريخ التحاليل الميكروبولوجية المنجزة؛
- المراجع العلمية والدراسات السابقة المتوفرة، عند الاقتضاء؛
- اختبارات نهاية صلاحية المنتجات؛
- اختبارات النمو؛
- استعمال نموذج حسابي توعي ملائم لثنائي الكائنات الحية الدقيقة/المنتجات الغذائية المعنية.

المادة 3: ينسخ القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصيد البحري ووزير الصحة رقم 440.01 الصادر في 2 ذي الحجة 1421 (26 فبراير 2001) المتعلق بمدة صلاحية بعض المنتجات وشروط المحافظة عليها، كما تم تغييره وتميمه.

المادة 4: ينشر هذا القرار المشترك في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط بتاريخ في 9 شوال 1443 (10 ماي 2022).
وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، محمد صديقي.
وزير الصحة والحماية الاجتماعية، خالد ايت طالب.

ملحق

بالقرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة والحماية الاجتماعية رقم 1289.22 الصادر في 9 شوال 1434 (10 مايو 2022) بتحديد لائحة المنتجات السريعة
التلف من الناحية الميكروبولوجية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها وكذا درجة حرارة حفظها

--*-*-*

(تم تغييره بالقرار المشترك رقم 2759.23 بتاريخ 08/11/2023 - ج. رقم 7258 بتاريخ 21/12/2023، ص 11338)

لائحة المنتجات سريعة التلف من الناحية الميكروبولوجية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها وكذا درجة حرارة حفظها

المنتجات الغذائية	التاريخ الأقصى لاستهلاك	درجة الحرارة لحفظ
اللحوم :		
		اللحوم الفرجمة الموضبة والمبردة :
3 درجات مئوية	6 أيام	- المتبلة
3 درجات مئوية	3 أيام	- غير المتبلة
(-18) درجة مئوية	12 شهرا	اللحوم الفرجمة الموضبة والمثلجة أو المجمدة
قطع اللحوم الموضبة والمبردة :		
3 درجات مئوية	6 أيام	- على حالها
3 درجات مئوية	9 أيام	- في جو متحكم فيه
3 درجات مئوية	9 أيام	- المتبلة أو المغلفة
3 درجات مئوية	12 يوما	- دون هواء
3 درجات مئوية	22 يوما	- المطبوخة والموضبة بدون هواء
(-18) درجة مئوية	18 شهرا	قطع اللحوم الموضبة والمثلجة أو المجمدة
منتجات الجزارية المطبوخة والموضبة :		
6 درجات مئوية	6 أشهر	- المبردة
(-18) درجة مئوية	18 شهرا	- المجمدة
درجة الحرارة السائدة	9 أشهر	منتجات الجزارية النيئة الموضبة والمجففة والمحفوظة على حالتها
منتجات الجزارية النيئة الموضبة الواجب استهلاكها بعد الطهي :		
3 درجات مئوية	5 أيام	- المبردة
3 درجات مئوية	12 يوما	- بدون هواء والمبردة
(-18) درجة مئوية	12 شهرا	- المجمدة
الدواجن الكاملة المنزوعة الأحشاء الموضبة والمبردة :		
3 درجات مئوية	6 أيام	- على حالها
3 درجات مئوية	12 يوما	- بدون هواء
3 درجات مئوية	12 يوما	- في جو متحكم فيه
(-18) درجة مئوية	18 شهرا	الدواجن الكاملة المنزوعة الأحشاء الموضبة والمثلجة أو المجمدة
قطع الدواجن الموضبة المبردة:		
3 درجات مئوية	6 أيام	- على حالها
3 درجات مئوية	12 يوما	- بدون هواء
3 درجات مئوية	12 يوما	- في جو متحكم فيه
3 درجات مئوية	9 أيام	- المتبلة أو المغلفة
(-18) درجة مئوية	18 شهرا	قطع الدواجن الموضبة المثلجة أو المجمدة
شبه مصبرات من اللحم أو الدواجن :		
4 درجات مئوية	12 شهرا	- الكبد الدهني المعقم
أسقاط موضبة ومبردة :		
3 درجات مئوية	5 أيام	- الأسقاط الحمراء
3 درجات مئوية	5 أيام	- الأسقاط البيضاء
(-18) درجة مئوية	9 أشهر	أسقاط موضبة ومتلحة أو مجمدة

درجة الحرارة للحفظ		التاريخ الأقصى للاستهلاك	المنتجات الغذائية
3 درجات مئوية	6 أيام	أرانب وطرائد كاملة منزوعة الأحشاء موضبة ومبردة	
(-18) درجة مئوية	12 شهرا	أرانب وطرائد كاملة منزوعة الأحشاء موضبة ومثلجة أو مجمدة	
3 درجات مئوية	6 أيام	قطع أرانب وطرائد موضبة ومبردة	
(-18) درجة مئوية	12 شهرا	قطع أرانب وطرائد موضبة ومثلجة أو مجمدة	
4 درجات مئوية		شبه مصيرات من الأرانب والطرائد :	
- المبردة		- المبردة	
- المثلجة أو المجمدة		- المثلجة أو المجمدة	
الألبان ومنتجات الألبان:			
6 درجات مئوية	5 أيام	الحليب المبستر والموضب:	
6 درجات مئوية	15 يوما	- المبرد لمدة قصيرة	
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	- المبرد لمدة طويلة	
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	الحليب المعقم والموضب	
6 درجات مئوية		الرشادات المبسترة الموضبة :	
- المبردة		- المثلجات اللبنية	
6 درجات مئوية		رشادات معقمة وموضبة	
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	رشادات معقمة بدرجة حرارية عليا (UHT) وموضبة	
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	رشادات معقمة بدرجة حرارية عليا (UHT) وموضبة:	
(-18) درجة مئوية	24 شهرا	- مبسترة	
6 درجات مئوية		مستحضرات للرشادات المبسترة والموضبة :	
- المبردة		- المثلجات اللبنية	
(18) درجة مئوية		- المجمدة	
6 درجات مئوية	30 يوما	ألبان مخمرة وموضبة	
6 درجات مئوية	30 يوما	لبن مبستر وموضب	
6 درجات مئوية		الأجبان الطيرية والموضبة :	
- المثلجات من الحليب المبستر والمبرد		- المثلجات من الحليب النبئ والمبرد	
6 درجات مئوية		- المبسترة المبردة في لفائف محكمة الإغلاق	
6 درجات مئوية		أجبان ذات عجينة لينة وذات عجينة مخضرة وموضبة:	
- المبردة		- المثلجات	
8 درجات مئوية		الجبن المذوب :	
- جبن مذوب و جبن مذوب لدهن		- جبن مذوب و جبن مذوب لدهن	
حسب خصائص المنتج	6 ≥ شهر	مستحضر مصنوع من الجبن المذوب - شرائح أو أجزاء	
حسب خصائص المنتج	6 ≥ شهر	مستحضر مصنوع من منتجات حلبية - شرائح أو أجزاء	
حسب خصائص المنتج	6 ≥ شهر	منتجات الصيد :	
أسماك طيرية مبردة وملففة من قبل :		أسماك طيرية مبردة وملففة من قبل :	
درجتان (2) مئويتان	8 أيام	- أسماك دسمة	
درجتان (2) مئويتان	8 أيام	- أسماك ضامرة	
أسماك مثلجة أو مجمدة :		أسماك مثلجة أو مجمدة :	
- أسماك دسمة وملففة من قبل		- أسماك دسمة وملففة من قبل	
(-18) درجة مئوية		- أسماك ضامرة وملففة من قبل	
(-18) درجة مئوية		- أسماك مسطحة وملففة من قبل	
(-18) درجة مئوية		- أسماك مسطحة وملففة من قبل	
أسماك مبخرة وملففة من قبل:		أسماك مبخرة وملففة من قبل:	
- أسماك مملحة ومبخرة في البرودة		- أسماك مملحة ومبخرة في البرودة	
10 درجات مئوية	3 أشهر	- أسماك مملحة ومبخرة في السخونة	
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	أسماك دسمة ومجففة وملففة من قبل	
درجة الحرارة السائدة	3 أشهر	أسماك دسمة ومجففة وملففة من قبل	

المنتجات الغذائية		
درجة الحرارة للحفظ	التاريخ الأقصى للاستهلاك	أسماك ضامرة ومجففة ملفة من قبل شبه مصبرات الأسماك :
درجة الحرارة السائدة	6 أشهر	- على حالها
15 درجة مئوية	18 شهرا	
5 درجات في مستوى $pH < 4,53$ ابتداء من تاريخ وضع السمك في برميل التخليل	3 أشهر	- أسماك مخللة
5 درجات في مستوى $pH < 4$ ابتداء من تاريخ الإنتاج	6 أشهر	- أسماك مخللة في قوارير زجاجية
(-18) درجة مئوية	24 شهرا	الرخويات والقشريات الملفة من قبل والمثلجة أو المجمدة
درجاتان (2) مئوية	8 أيام	الرخويات والقشريات الملفة من قبل والمبردة
الأطباق:		
3 درجات مئوية	6 أيام	- المبردة
نحو 6 درجة مئوية	يوم واحد	- المحفوظة في السخونة
(-18) درجة مئوية	18 شهرا	- المثلجة أو المجمدة
البيض ومنتجات البيض :		
3 درجات مئوية	24 يوما	- عجائن غذائية محضرة بالبيض
(-18) درجة مئوية	12 شهرا	- محتوى البيض الموضب والمثلج أو المجمد
منتجات التوابل :		
(-18) درجة مئوية	28 شهرا	- شحوم غذائية مثلجة أو مجمدة وموضبة
3 درجات مئوية	6 أيام	- العجائن الغذائية الطيرية المحشوة بمواد حيوانية أو من أصل حيواني والمبردة
المياه والمشروبات :		
3 درجات مئوية	5 أيام	- عصير الفواكه الطري الموضب والمبرد
3 درجات مئوية	10 أيام	- عصير الفواكه الطري المبرد والموضب دون هواء