

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 الميكروبيولوجية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها وكذا درجة حرارة حفظها.

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

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

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

### قررا ما يلي:

**المادة الأولى:** تحدد في الجدول الملحق بهذا القرار المشترك لائحة المنتجات سريعة التلف من الناحية الميكروبيولوجية، 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 الميكروبيولوجية.

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 الميكروبيولوجي للأغذية » التي تم نشرها بمقرر لمدير المعهد المغربي للتقييس رقم 1833.21 الصادر في 20 من ذي القعدة 1442 (فاتح يوليو 2021) القاضي بالمصادقة على مواصفات قياسية مغربية:

- المعطيات المتعلقة بتاريخ التحاليل الميكروبيولوجية المنجزة؛
- المراجع العلمية والدراسات السابقة المتوفرة، عند الاقتضاء؛
- اختبارات نهاية صلاحية المنتجات؛
- اختبارات النمو؛
- استعمال نموذج حسابي توقعي 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 وتتميمه.

**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.  
ووزير 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 ماي 2022) بتحديد لائحة المنتجات السريعة التلف من الناحية الميكروبيولوجية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها وكذا درجة حرارة حفظها

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

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

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

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

المنتجات الغذائية	التاريخ الأقصى للاستهلاك	درجة الحرارة للحفاظ
أرانب وطراند كاملة منزوعة الأحشاء موضبة ومبردة	6 أيام	3 درجات مئوية
أرانب وطراند كاملة منزوعة الأحشاء موضبة ومثلجة أو مجمدة	12 شهرا	(-18) درجة مئوية
قطع أرانب وطراند موضبة ومبردة	6 أيام	3 درجات مئوية
قطع أرانب وطراند موضبة ومثلجة أو مجمدة	12 شهرا	(-18) درجة مئوية
شبه مصبرات من الأرانب والطراند : - المبردة	6 أشهر	4 درجات مئوية
أفخاذ الضفادع الموضبة : - المبردة - المثلجة أو المجمدة	6 أيام 12 شهرا	3 درجات مئوية (-18) درجة مئوية
<b>الألبان ومنتجات الألبان:</b>		
الحليب المبستر والموضب: - المبرد لمدة قصيرة - المبرد لمدة طويلة	5 أيام 15 يوما	6 درجات مئوية 6 درجات مئوية
الحليب المعقم والموضب	6 أشهر	درجة الحرارة السائدة
الحليب المعقم بدرجة حرارية عليا (UHT) والموضب	6 أشهر	درجة الحرارة السائدة
القشيدات المبسترة الموضبة : - المبردة - المحليات اللبينية	20 يوما 30 يوما	6 درجات مئوية 6 درجات مئوية
قشيدات معقمة وموضبة	6 أشهر	درجة الحرارة السائدة
قشيدات معقمة بدرجة حرارية عليا (UHT) وموضبة	6 أشهر	درجة الحرارة السائدة
مثلجات غذائية وقشيدات مثلجة وموضبة: - مبسترة	24 شهرا	(-18) درجة مئوية
مستحضرات للقشيدات المبسترة والموضبة : - المبردة - المجمدة	20 يوما 24 شهرا	6 درجات مئوية (-18) درجة مئوية
ألبان مخمرة وموضبة	30 يوما	6 درجات مئوية
لبن مبستر وموضب	30 يوما	6 درجات مئوية
الأجبان الطرية والموضبة : - المتأتية من الحليب المبستر والمبرد - المتأتية من الحليب اللبني والمبرد - المبسترة المبردة في لفائف محكمة الإغلاق	15 يوما 7 أيام 30 يوما	6 درجات مئوية 6 درجات مئوية 6 درجات مئوية
أجبان ذات عجينة لينة وذات عجينة مخضرة وموضبة: - المبردة	60 يوما	8 درجات مئوية
الجبن المذوب : - جبن مذوب و جبن مذوب للدهن - مستحضر مصنوع من الجبن المذوب - شرائح أو أجزاء	≥ 6 أشهر ≥ 6 أشهر	حسب خصائص المنتج حسب خصائص المنتج
مستحضر مصنوع من منتجات حليبية - شرائح أو أجزاء	≥ 6 أشهر	حسب خصائص المنتج
<b>منتجات الصيد :</b>		
أسماك طرية مبردة وملففة من قبل : - أسماك دسمة - أسماك ضامرة	8 أيام 8 أيام	درجتان (2) مؤويتان درجتان (2) مؤويتان
أسماك مثلجة أو مجمدة : - أسماك دسمة وملففة من قبل - أسماك ضامرة وملففة من قبل - أسماك مسطحة وملففة من قبل	24 شهرا 24 شهرا 24 شهرا	(-18) درجة مئوية (-18) درجة مئوية (-18) درجة مئوية
أسماك مبخرة وملففة من قبل: - أسماك مملحة ومبخرة في البرودة - أسماك مملحة ومبخرة في السخونة	3 أشهر 6 أشهر	10 درجات مئوية درجة الحرارة السائدة
أسماك دسمة ومجففة وملففة من قبل	3 أشهر	درجة الحرارة السائدة

المنتجات الغذائية	التاريخ الأقصى للاستهلاك	درجة الحرارة للحفاظ
أسماك ضامرة ومجففة ملففة من قبل شبه مصبرات الأسماك :	6 أشهر	درجة الحرارة السائدة
- على حالها	18 شهرا	15 درجة مئوية
- أسماك مخللة	3 أشهر	5 درجات في مستوى pH < 4,53 ابتداء من تاريخ وضع السمك في برميل التخليل
- أسماك مخللة في قوارير زجاجية	6 أشهر	5 درجات في مستوى pH < 4 ابتداء من تاريخ الإنتاج
الرخويات والقشريات الملففة من قبل والمثلجة أو المجمدة	24 شهرا	(-18) درجة مئوية
الرخويات والقشريات الملففة من قبل والمبردة	8 أيام	درجتان (2) مؤويتان
<b>الأطباق:</b>		
- المبردة	6 أيام	3 درجات مئوية
- المحفوظة في السخونة	يوم واحد	تفوق 65 درجة مئوية
- المثلجة أو المجمدة	18 شهرا	(-18) درجة مئوية
<b>البيض ومنتجات البيض :</b>		
- عجائن غذائية محضرة بالبيض	24 يوما	3 درجات مئوية
- محتوى البيض الموضب والمثلج أو المجمد	12 شهرا	(-18) درجة مئوية
<b>منتجات التوابل :</b>		
- شحوم غذائية مثلجة أو مجمدة وموضبة	28 شهرا	(-18) درجة مئوية
- العجائن الغذائية الطرية المحشوة بمواد حيوانية أو من أصل حيواني والمبردة	6 أيام	3 درجات مئوية
<b>المياه والمشروبات :</b>		
- عصير الفواكه الطري الموضب والمبرد	5 أيام	3 درجات مئوية
- عصير الفواكه الطري المبرد والموضب دون هواء	10 أيام	3 درجات مئوية