

قرار مشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة رقم 293.19 صادر في 9 جمادى الآخرة 1440 (15 فبراير 2019) بتحديد قائمة المعايير الميكروبيولوجية وحدودها المسموح بها ضمن المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية.

(ج ر رقم 6796 بتاريخ 18 يوليو 2019، ص 5041)

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

بناء على المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، ولا سيما المادة 53 منه،

### قررا ما يلي:

**المادة الأولى:** يحدد هذا القرار المشترك، طبقا لمقتضيات المادة 53 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473، قائمة المعايير الميكروبيولوجية وحدودها المسموح بها ضمن المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية.

**المادة 2** (تم تغييرها وتنميتها بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18، ص 9830) : يراد، في مدلول هذا القرار المشترك، بالمصطلحات التالية ما يلي:

- **الكائنات الحية الدقيقة:** البكتيريا والفيروسات والخمائر والتعفونات «والطحالب والبروتوزوا الطفيلية والديدان الطفيلية المجهرية، وكذا «سمومها ومستقلباتها»
- **معيار سلامة المنتجات الغذائية:** كل معيار يحدد مدى قبول منتج أو حصة من المنتجات الغذائية المعروضة في السوق؛
- **معيار النظافة الصحية الخاصة بطرق الإنتاج:** كل معيار يبين مدى قبول عمل طريقة الإنتاج. ويحدد هذا المعيار نسبة التلوث المسموح بها والتي تتطلب، في حالة تجاوزها، اتخاذ تدابير تصحيحية تهدف على الحفاظ على مطابقة طريقة الإنتاج للنصوص التنظيمية المتعلقة بالمنتجات الغذائية. لا يطبق هذا المعيار على المنتجات المعروضة في السوق، باستثناء أماكن التخزين في مؤسسات الإنتاج؛
- **منتجات غذائية جاهزة للاستهلاك:** المنتجات الغذائية التي يعدها المنتج أو المصنع قصد استهلاكها مباشرة من قبل الإنسان دون الحاجة إلى طهيها أو إخضاعها لأية عملية تحويل فعالة من أجل القضاء على الكائنات الحية الدقيقة الخطرة أو ضبط تواجدتها في حدود النسبة المسموح بها؛
- **المنتجات الغذائية المخصصة لتغذية الرضع:** المواد الغذائية المخصصة لتغذية الرضع والتي تشمل مستحضرات للرضع ومستحضرات المتابعة المعرفة على النحو الآتي:
  - أ- **'مستحضرات الرضع:** المواد الغذائية المخصصة للتغذية الخاصة للرضع خلال الأشهر الأربعة إلى الستة الأولى من حياتهم والتي تكفي لوحدها لتلبية الاحتياجات الغذائية لهذه الفئة من الأشخاص؛
  - ب- **مستحضرات المتابعة:** المواد الغذائية المخصصة لتغذية الرضع الذين تزيد أعمارهم عن أربعة أشهر، وتشكل العنصر السائل الرئيسي في نظام غذائي متنوع خاص بهذه الفئة من الأشخاص؛
- **المنتجات الغذائية المخصصة لأغراض طبية خاصة:** فئة من الأغذية المخصصة لاستخدامات غذائية معينة، والتي تم، خصيصا، معالجتها أو تركيبها بغية تلبية الاحتياجات الغذائية للمرضى ولا يمكن استخدامها إلا تحت إشراف طبي. وتشكل هذه الفئة من المنتجات الغذائية التغذية الحصرية أو الجزئية للمرضى الذين تعرف قدراتهم المتعلقة بالهضم أو الاستيعاب أو إفراز الأطعمة العادية أو بعض مكوناتها أو مستقلباتها، نقصا أو

محدودة أو مضطربة أو تعرف اختلالاً، أو المرضى التي تقتضي «حالتهم الصحية احتياجات غذائية خاصة أخرى لا يمكن تلبيتها عن طريق تعديل النظام الغذائي العادي أو عن طريق نظام غذائي يتكون من أغذية مخصصة لتغذية خاصة أو عن طريق الجمع بين الطريقتين؛

**المادة 2 المكررة** (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830) : في إطار خطة أخذ العينات الخاصة بهم، يقوم مستغلو المؤسسات والمقاولات التي تصنع المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك البشري والتي من شأنها أن تشكل خطراً على صحة الإنسان بسبب الليستيريا أحادية الصفيحات بأخذ عينات من أماكن تصنيع هذه المنتجات ومن المعدات المستعملة بهدف الكشف عن وجود الليستيريا أحادية الصفيحات.

**المادة 3:** يجب أن تستجيب المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية، من أجل الاعتراف بصلاحية استهلاكها، للمعايير الميكروبيولوجية المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك.

وعلاوة على ذلك، يجب أن تكون هذه المنتجات خالية من الكائنات الدقيقة ومن سمومها (toxines) أو مستقبلاتها (métabolites) بنسب تشكل خطراً على صحة الإنسان.

**المادة 4** (تم تغييرها وتسميها بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830) : عندما تخلص التجارب التي تجرى على أساس المعايير المحددة في الملحق المذكور إلى نتائج غير مطابقة للمتطلبات المبينة فيه، يجب أن يتخذ مستغلو المقاولات في القطاع الغذائي، التدابير التالية:

1. التدابير التي تمكنهم من معرفة سبب عدم مطابقة النتائج، وذلك لتفادي تكرار التلوث الميكروبيولوجي الذي يشكل خطراً على صحة الإنسان. يمكن أن تتضمن هذه التدابير تعديلات في الإجراءات تستند إلى مبادئ معيار نظام المراقبة الذاتية HACCP أو التدابير الأخرى المعمول بها في مجال مراقبة النظافة الصحية للمنتجات الغذائية؛

2. التدابير الواردة في المادة 5 أو المادة 6 أدناه، حسب الحالة؛

3. التدابير التصحيحية للإجراءات الداخلية الخاصة بهم القائمة على مبادئ معيار نظام المراقبة الذاتية HACCP أو ممارسات النظافة الجيدة ؛

4. وكل التدابير الأخرى الضرورية لحماية صحة المستهلكين.

وعند الاقتضاء، يقوم مستغلو مؤسسات ومقاولات القطاع الغذائي المسؤولون عن صنع «المنتج» بإجراء دراسات وفقاً للملحق رقم 2 من أجل التأكد من احترام المعايير خلال مدة الحفظ. ويطبق هذا المقتضى على الخصوص على المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك البشري والتي تمكن من تطور الليستيريا أحادية الصفيحات والتي من شأنها أن تشكل خطراً على الصحة العامة بخصوص الليستيريا أحادية الصفيحات.

**المادة 5** (تم تغييرها وتسميها بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830) : عندما تخلص التجارب المنجزة على أساس معايير سلامة المنتجات الغذائية، المحددة في الجزء 1 من الملحق بهذا القرار المشترك، إلى نتائج غير مطابقة للمتطلبات المبينة فيه، يعتبر المنتج غير صالح للاستهلاك البشري ويتم سحبه والحصة المتأني منها، عند الاقتضاء، من السوق.

غير أنه، يمكن أن تخضع المنتجات الغذائية المعروضة في السوق التي لم تبلغ، بعد، مرحلة البيع لمستهلك نهائي والتي لا تستجيب لمعايير سلامة المنتجات الغذائية المطبقة عليها من قبل مستغل مقولة في القطاع الغذائي حيث توجد المنتجات الغذائية المذكورة لمعالجة إضافية تهدف إلى القضاء على الخطر الذي قد تشكله، تحت مسؤوليته وتحت

إشراف المصلحة المعنية التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (ONSSA) والمصادق عليها من قبل المكتب.

يمكن لهذا المستغل أن يستعمل حصة المنتجات الغذائية التي لا تستجيب لمعايير سلامة المنتجات الغذائية المطبقة عليها لأغراض أخرى، غير تلك التي خصص لها المنتج في الأصل، شريطة ألا يشكل هذا الاستعمال أي خطر على صحة الإنسان أو الحيوان وأن يكون مطابقا لمعيار المراقبة الذاتية HACCP أو للممارسات الجيدة في مجال النظافة الصحية والمرخص له باستعمالها من قبل المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والمصادق عليها من قبل المكتب.

**المادة 6:** عندما تخلص التجارب التي تستند إلى معايير النظافة الصحية الخاصة بطرق الإنتاج الخاصة بالمنتجات الغذائية المحددة في الجزء II من الملحق بهذا القرار المشترك، إلى نتائج غير مطابقة، يجب على مستغل مقولة في القطاع الغذائي المعني، اتخاذ التدابير المنصوص عليها في الجزء II من الملحق بهذا القرار المشترك.

**المادة 6 المكررة** (تمت اضافتها بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830) : يجب على مستغلي القطاع الغذائي تحليل نتائج الاختبارات المشار إليها في المادتين 5 و 6 أعلاه. عندما يتم ملاحظة نتيجة تقترب من نتائج غير متطابقة، فإنهم يتخذون التدابير المناسبة، دون تأخير غير مبرر، لتصحيح الوضع بهدف منع ظهور المخاطر الميكروبيولوجية.

**المادة 7:** تعتبر مناهج التحاليل، للتحقق من المعايير الميكروبيولوجية المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك، هي تلك المنصوص عليها في المواصفات القياسية المغربية المصادق عليها المطابقة، والتي تم نشرها في الجريدة الرسمية أو في حالة عدم وجودها، في الدستور الغذائي (Codex Alimentarius).

تحدد الشروط التقنية لأخذ العينات وكيفيات تفسير نتائج التحاليل من قبل المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الذي يتولى نشرها.

**المادة 8:** ينسخ:

- القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة رقم 1025.01 الصادر في 28 من صفر 1422 (22 ماي 2001) المتعلق بالمعايير الميكروبيولوجية الواجب توفرها في منتجات اللحوم المستحضرة؛

- القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير الصحة ووزير الصناعة والتجارة والمواصلات رقم 624.04 الصادر في 17 من صفر 1425 (8 أبريل 2004) بتحديد المعايير الميكروبيولوجية التي يجب أن تستوفيهها المنتجات الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني؛

- والبند أ) من المادة الأولى من قرار وزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي رقم 699.93 الصادر في 25 من شوال 1416 (15 مارس 1996) بتحديد المعايير الجرثومية الإحيائية والفيزيائية الكيميائية للزبدة ومعايير الخزن.

**المادة 9:** ينشر هذا القرار المشترك بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط، في 9 جمادى الآخرة 1440 (15 فبراير 2019)  
وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، عزيز أخنوش  
وزير الصحة، أناس الدكالي

ملحق رقم 1 بالقرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة رقم 293.19 صادر في 9 جمادى الآخرة 1440 (15 فبراير 2019) بتحديد قائمة المعايير الميكروبيولوجية وحدودها المسموح بها ضمن المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية

**Annexe 1 à l'arrêté n°293-19 du 9 jourmada II 1440 (15 février 2019) fixant la liste et les limites des critères microbiologiques autorisées dans les produits primaires et les produits alimentaires**

(تم تغييره وتنميمة بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830)

**Partie I : CRITERES DE SECURITE**

**الجزء I: معايير السلامة**

**1°- Critères de sécurité relatifs aux viandes de boucherie**

**1 – معايير السلامة المتعلقة بلحوم الجزار**

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم/السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Carcasses ou demi-carcasses, réfrigérées ou congelées القصبات أو نصف القصبات المبردة أو المجمدة	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Pièces conditionnées ou non, réfrigérées ou congelées القطع الموضبة أو غير الموضبة المبردة أو المجمدة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

**2°- Critères de sécurité relatifs aux viandes hachées, aux préparations de viandes et aux viandes séparées mécaniquement de boucherie**

**2- معايير السلامة المتعلقة بلحوم الجزار المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم المفصلة ميكانيكيا**

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم/السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées crues اللحم المفروم ومستحضرات اللحم من أنواع أخرى غير الدواجن الموجهة قصد استهلاكها نيئة	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites اللحم المفروم ومستحضرات اللحم من أنواع أخرى غير الدواجن الموجهة قصد استهلاكها مطبوخة	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/10g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

Viandes séparées mécaniquement, autre que les volailles اللحوم المفصلة ميكانيكيا غير الدواجن	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/10g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	----------	-----------------	--------------------------------------------------

### 3°. Critères de sécurité relatifs aux viandes de volailles

#### 3- معايير السلامة المتعلقة بلحوم الدواجن

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites الجراثيم /السموم والأيضات	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات	LIMITES الحدود	STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق
Carcasse de volailles entière ou pièces de découpe القصابة الكاملة للدواجن أو قطع الدواجن	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Viandes hachées et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites اللحوم المفرومة ومستحضرات لحم الدواجن الموجهة قصد استهلاكها مطبوخة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Viandes séparées mécaniquement اللحوم المفصلة ميكانيكيا	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/10g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Foie gras cru, abats crus الكبد الدهني النيئ والأسقاط النيئة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

### 4. Critères de sécurité relatifs aux produits de la pêche

#### 4- معايير السلامة المتعلقة بمنتجات الصيد

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites الجراثيم /السموم والأيضات	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات	LIMITES الحدود	STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق
Mollusque bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants الرخويات ذوات المصراعين الحية وشوكيات الجلد والزقيات والبطن قدميات الحية	E.coli	n =5, c=1	m=230 NPP/100 g de chair et liquide intravalvaire M=700 NPP/100 g de chair et liquide intravalvaire	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Mollusques et crustacés cuits (entiers ou décortiqués et décoquillés)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

الرخويات والقشريات المطبوخة (كاملة أو مقشرة أو بدون صدفة)				منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Listeria	n =5, c=0	100 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Crustacés crus entiers القشريات الكاملة النيئة	Salmonelles	n =5, c=0	Non détecté /25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
Crustacés crus décortiqués ou queues القشريات النيئة المقشرة أو المشعرة	Salmonelles	n =5, c=0	Non détecté /25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine منتجات الصيد المصنعة من أصناف أنواع من الأسماك المرتبطة بكمية كبيرة من إيسنتيدين	Histamine	n =9, c=2	m =100 mg/kg M=200 mg/kg	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine منتجات الصيد التي تمت معالجتها بالإنزج الأنزيمي في الماء المملح والمصنعة من أصناف الأسماك المرتبطة بكمية كبيرة من إيسنتيدين	Histamine	n =9, c=2	m =200 mg/kg M=400 mg/kg	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche صلصة السمك المنتجة من تخمر منتجات الصيد	Histamine	n =1, c=0	400 mg/kg	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Poissons, crustacés et mollusques congelés et surgelés الأسماك والقشريات والرخويات المجمدة والمجمدة سريعا	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه

Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons frais, réfrigérés, congelés ou surgelés شرائح الأسماك المخبوزة وشرائح الأسماك الطازجة المبردة أو المجمدة أو المجمدة سريعاً	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Poissons fumés (semi conserves) الأسماك المدخنة (شبه المصبرات)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Listeria	n =5, c=0	100 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Poissons marinés (semi conserves) الأسماك المخللة (شبه المصبرات)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Anaérobies sulfito-réducteurs	n =5, c=2	m=10 ufc/g M= 100 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Listeria	n =5, c=0	100 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Poissons salés (semi conserves) الأسماك المملحة (شبه المصبرات)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Poissons séchés الأسماك المجففة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

				منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Charcuteries de poisson (produits cuits) : terrines, rillettes. منتجات السمك (منتجات مطبوخة): ترين، ريات.	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Anaérobies sulfito-réducteurs	n =1, c=0	10ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Listeria	n =5, c=0	100 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Plats cuisinés à base de poisson cuit الأطباق المحضرة من السمك المطبوخ	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Anaérobies sulfito-réducteurs	n =1, c=0	10ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Plats cuisinés à base de poisson cuit conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée الأطباق المحضرة من السمك المطبوخ موضبة دون هواء أو في جو متحكم فيه	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Anaérobies sulfito-réducteurs	n =1, c=0	10ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

				منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Hors d'œuvre à base de poisson مقبلات السمك	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه

#### Contrôle de la stabilité des conserves de poissons :

Incubation de 7 jours à 37°C des échantillons (2 individus).

A l'issue de ce test, aucun bombage ou fuite ne doit être constaté. La variation de pH entre les unités étuvées et les unités témoins laissées à la température du laboratoire pendant l'étuvage ne doit pas dépasser 0.5 unité de pH.

Un défaut de stabilité biologique à 37°C doit entraîner la saisie du lot correspondant

مراقبة استقرار مصبرات السمك:

حضانة العينات لمدة سبعة أيام في درجة حرارة 37 سيلسوس (عينتان)

عند نهاية الاختبار، لا ينبغي ملاحظة أي انتفاخ أو تسرب. يجب ألا يتجاوز تفاوت درجة الحموضة (pH) بين الوحدات étuvées ووحدات الشاهد المتبقية في درجة حرارة المختبر أثناء التبخير 0,5 وحدة pH.

عند وجود عيب في الاستقرار البيولوجي في درجة حرارة 37 سيلسوس يجب حينها حجز الحصة المعنية.

#### 5°- Critères de sécurité relatifs aux graisses animales

##### 5-معايير السلامة المتعلقة بالدهون الحيوانية

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم /السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Graisses animales d'origine non laitière مواد دهنية من أصل حيواني غير الزبدة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

#### 6°- Critères de sécurité relatifs aux laits et produits dérivés de lait

##### 6-معايير السلامة المتعلقة بالالبن ومنتجات الالبان

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم /السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق

Lait cru الحليب النيئ	Salmonella	n =5,c=0	non détecté/25ml	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
مسحوق المستحضرات للرضع ومسحوق مواد غذائية للحمية مخصص لأغراض طبية خاصة بالرضع أقل من ستة أشهر	Cronobacterspp (enterobactersakazakii)	n =5, c=0	non détecté/10g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Préparations de suite en poudre مسحوق المستحضرات de suite	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Lait en poudre مسحوق الحليب	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
	Entérotoxines staphylococciques	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Autres produits en poudre à base de lait مسحوق منتجات أخرى أساسها الحليب	Salmonella	n=5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Beurre et crème زبدة وقشدة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Crèmes glacées قشيدات مثلجة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Lactosérum en poudre مسحوق مصل الحليب	Entérotoxines staphylococciques	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Fromages الأجبان	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
	Entérotoxines staphylococciques	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Fromage, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation جبين وزبدة وقشدة مصنعة من الحليب النيئ أو من الحليب المعالج في درجة حرارة تقل عن درجة حرارة البسترة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

## 7°. Critères de sécurité relatifs aux ovoproduits

### 7- معايير السلامة المتعلقة بمشتقات البيض

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم /السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Tout type d'ovoproduit كل أنواع مشتقات البيض	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

## 8°- Critères de sécurité relatifs aux autres produits alimentaires divers

### 8- معايير السلامة المتعلقة بالمنتجات الغذائية الأخرى المتنوعة

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم /السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Gélatine, collagène الجيلاتين و الكولاجين	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق

## 9°- Critères de sécurité relatifs aux produits alimentaires prêts à être consommés

### 9- معايير السلامة المتعلقة بالمنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION
بيان المنتجات	الجراثيم /السموم والأيضات	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق
Produits alimentaires prêts à être consommés permettant la croissance de Listeria monocytogenes, autres que ceux destinés aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك والتي تسمح بنمو لايستيريا مونوسييطوجين، غير تلك المخصصة للرضع أو لأغراض طبية خاصة	Listeria monocytogenes	n =5, c=0	non détecté/25g (**)	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Listeria monocytogenes	n =5, c=0	100 ufc/g (***)	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Produits alimentaires prêts à être consommés ne permettant pas la croissance de Listeria monocytogenes*, autres que ceux destinés aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Listeria monocytogenes	n =5, c=0	100 ufc/g	Produit mis sur le marché jusqu'à la date limite de conservation منتج معروض في السوق حتى نهاية تاريخ الحفظ

المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك والتي لا تسمح بنمو لستيريا مونوسيطوجين* ، غير تلك المخصصة للرضع أو لأغراض طبية خاصة				
Produits alimentaires prêts à être consommés contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelle  المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك التي تحتوي على البيض النيئ، باستثناء المنتجات التي تمكن طريقة صنعها أو تركيبها من إزالة خطر السالمونيلا	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Produits de charcuterie crus soumis à dessiccation et produits de salaison crus منتجات مستحضرات اللحوم النيئة المجففة والمنتجات المملحة النيئة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Graines germées (prêtes à être consommées) البذور المنبتة (جاهزة للاستهلاك)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
	E. coli (STEC)	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) فواكه وخضار مقطعة سلفا (جاهزة للاستهلاك)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Jus de fruits et de légumes non pasteurisé (prêt à être consommé)  عصير فواكه وخضار غير مبستر (جاهز للاستهلاك)	E. coli 0157:H7 5	n =5, c=0	Abs/25 g ou ml	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
	Salmonella	n =5, c=0	Abs/25 g ou ml	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Pièces de découpe de volailles fumées, salées قطع الدواجن مدخنة ومملحة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
Surimi سورييمي	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض

في السوق				
Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق	non détecté/25g	n =5, c=0	Salmonella	Crème pâtissière et pâtisserie non cuite القشدة الطرية والحلويات النيئة
Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه	non détecté/25g	n =10, c=0	Listeria Monocytogenes	Produits alimentaires prêts à être consommés destinés aux nourrissons et produits alimentaires prêts à être consommés destinés à des fins médicales spéciales المنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك المخصصة للرضع والمنتجات الغذائية الجاهزة للاستهلاك المخصصة لأغراض طبية خاصة

\* produit à pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92, ou produit à pH ≤ 5,0 et aw ≤ 0,94

(\*\*):Ce critère est applicable lorsque l'exploitant du secteur alimentaire qui a produit les produits alimentaires n'a pas été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de L. monocytogenes ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des produits alimentaires.;

(\*\*\*):Ce critère est applicable si l'exploitant du secteur alimentaire qui a produit les produits alimentaires a été en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le niveau de L. monocytogenes ne dépassera pas la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation des produits alimentaires.

(\*\*): ينطبق هذا المعيار عندما لا يكون مستغل القطاع الغذائي قادرا على إثبات، بما يرضي السلطة المختصة، أن مستوى L. monocytogenes لن يتجاوز 100 ufc/g خلال مدة صلاحية المنتجات الغذائية.

(\*\*\*): ينطبق هذا المعيار عندما يكون مستغل القطاع الغذائي قادرا على إثبات، بما يرضي السلطة المختصة، أن مستوى L. monocytogenes لن يتجاوز 100 ufc/g خلال مدة صلاحية المنتجات الغذائية.

#### 10- critères de sécurité des produits alimentaires d'origine végétale

#### 10- معايير السلامة للمنتجات ذات أصل نباتي

MATRICE	MICRO-ORGANISMES /toxines, métabolites الجراثيم /السموم والأيضات	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات	LIMITES الحدود	STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق
Germes** البذور**	E.coli producteurs de shiga-toxines (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 et O104:H4	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Epices et herbes aromatiques séchées التوابل والأعشاب العطرية المجففة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

				منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Fruits et légumes traités : olives de table, olives fermentées, confites, farcies, en saumure فواكه وخضر معالجة: زيتون المائدة وزيتون مخمر وزيتون محمض والزيتون المحشو والزيتون المملح	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Pizzas, pâtes et produits à base de pâte (surgelés, prêts à cuire)	Salmonella spp.	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation  منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	L. monocytogenes	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation  منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Escherichia coli O157	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation  منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Salade de fruits frais سلطة الفواكه الطازجة	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Compotes de fruits, confitures, pulpes de fruits (avec traitement thermique) كومبوت الفواكه والمربى ولب الفواكه (مع المعالجة الحرارية)	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Noix, fruits séchés, poudre de fruits, pâte de noix الجوز والفواكه الجافة ومسحوق الفواكه وعجينة الجوز	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Thé, tisane et infusion الشاي والتيزان والأكياس	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه

Mayonnaise / Sauces aux condiments مايونيز وصلصات بالبهارات	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Chocolat – Produits de chocolat شوكولاتا – منتجات الشوكولاتا	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Pâtes, nouilles etc. produits de pâtes عجائن	Salmonella	n =5, c=0	Non détecté /25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Pâtisseries à la crème, crème, mousse de fruits, mousse au chocolat, tiramisu, etc. حلويات بالقشدة والقشدة ورغوة الفواكه ورغوة الشوكولاتا و تيراميسوالخ	Salmonella	n =5, c=0	Non détecté/25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	L. monocytogenes	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
Jus de fruits et de légumes pressés directement, non pasteurisés, prêts à consommer qui doivent être conservés au réfrigérateur	Salmonella spp.	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	L. monocytogenes	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه
	Escherichia coli O157	n =5, c=0	Non détecté /25 g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation منتج معروض في السوق خلال فترة حفظه

\*\* À l'exclusion des germes qui ont subi un traitement efficace pour éliminer *Salmonella* spp et STEC

**Contrôle de la stabilité des conserves végétales :**

Incubation de 7 jours à 37°C des échantillons (2 individus).

A l'issue de ce test, aucun bombage, ou fuite ne doit être constaté. La variation de pH entre les unités étuvées et les unités témoins laissées à la température du laboratoire pendant l'étuvage ne doit pas dépasser 0.5 unité de pH.

Un défaut de stabilité biologique à 37°C doit entraîner la consignation du lot correspondant et faire l'objet d'un contrôle renforcé,

مراقبة استقرار المصبرات النباتية:

حضانة العينات لمدة سبعة أيام في درجة حرارة 37 سيلسوس (عينتان)

عند نهاية الاختبار، لا ينبغي ملاحظة أي انتفاخ أو تسرب. يجب ألا يتجاوز تفاوت درجة الحموضة (pH) بين الوحدات *étuvées* والشاهد المتبقية في درجة حرارة المختبر أثناء التبخير 0,5 وحدة pH.

عند وجود عيب في الاستقرار البيولوجي في درجة حرارة 37 سيلسوس يجب حينها مصادرة الحصة المعنية وكذا تعزيز المراقبة.

## Partie II : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES

### الجزء II: معايير النظافة الصحية الخاصة بطرق الإنتاج

#### 1°- Critères d'hygiène relatifs aux viandes de boucherie

##### 1- معايير النظافة الصحية المتعلقة بلحوم الجزار

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Carcasses ou demi-carcasses القصابات ونصف القصابات	Salmonella	50*	2	Non détecté dans la partie examinée de la carcasse الغياب في الجزء المتفحص من القصة		Carcasses après habillage et avant ressuage القصابات بعد السلخ وقبل التبريد	Amélioration de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédés et de l'origine des animaux تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالذبح وإعادة مراقبة الطريقة ومصدر الحيوانات
	Flore aérobie mésophile			3,5 logufc/cm <sup>2</sup>	5,0 logufc/cm <sup>2</sup>	Carcasses après habillage et avant ressuage القصابات بعد السلخ وقبل التبريد	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de process تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالذبح وإعادة مراقبة الطريقة
	Entérobactéries			1,5 log ufc/cm <sup>2</sup>	2,5 logufc/cm <sup>2</sup>	Carcasses après habillage et avant ressuage القصابات بعد السلخ وقبل التبريد	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de process تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالذبح وإعادة مراقبة الطريقة

\*: Les cinquante échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs dont les conditions techniques de prélèvement d'échantillons sont fixées par l'ONSSA.

#### 2°. Critères d'hygiène relatifs aux viandes hachées, aux préparations de viandes et aux viandes séparées mécaniquement de boucherie

##### 2- معايير النظافة الصحية المتعلقة بلحوم الجزار المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم المفصلة ميكانيكيا

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTIONEN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Viandes hachées اللحوم المفرومة	Flore aérobie mésophile	5	2	5X10 <sup>5</sup> ufc/g	5X10 <sup>6</sup> ufc/g	Atelier de fabrication ورش التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	E.coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	Staphylocoque à coagulase positive	5	1	100 ufc/g	5.10 <sup>2</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Préparations de viande مستحضرات اللحوم	E.coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	Fin du procédé de production نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
Viandes séparées mécaniquement اللحوم المفصلة ميكانيكيا	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 <sup>5</sup> ufc/g	5.10 <sup>6</sup> ufc/g	Atelier de fabrication ورش التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	E.coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou l'origine des matières premières

						تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
Staphylocoque à coagulase positive	5	1	100 ufc/g	5.10 <sup>2</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

### 3°. Critères d'hygiène relatifs aux viandes de volailles

#### 3- معايير النظافة الصحية المتعلقة بلحوم الدواجن

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Carcasses de volailles قصبات الدواجن	Salmonella	50*	5	non détecté/25g d'un échantillon groupé de peau du cou الغياب في 25 غ من العينة المكونة من جلد العنق		Abattoir, carcasse après ressuage مجزرة و قسبة بعد التبريد	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédés, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالذبح وإعادة مراقبة الطرق ومصدر الحيوانات وتدابير السلامة البيولوجية داخل الاستغلالية الأصلية
Carcasses de poulets de chair قصبات الدجاج اللحم	Campylobacter spp.	50*	10	1000 ufc/g		Abattoir, carcasse après ressuage مجزرة قسبة بعد التبريد	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédés, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالذبح وإعادة مراقبة الطرق ومصدر الحيوانات وتدابير السلامة البيولوجية داخل الاستغلالية الأصلية
Viandes hachées et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	Flore aérobie mésophile	5	2	5X10 <sup>5</sup> ufc/g	5X10 <sup>6</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

اللحوم المفرومة ومستحضرات لحوم الدواجن المخصصة للإستهلاك بعد الطهي							تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	E. coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	Staphylocoque à coagulase négative	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Viandes séparées mécaniquement اللحوم المفصلة ميكانيكيا	Flore aérobie mésophile	5	2	5X10 <sup>5</sup> ufc/g	5X10 <sup>6</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	E. coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	Staphylocoque à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Foie gras cru, abats الكبد الدهني النيئ والأسقاط	Flore aérobie mésophile	5	2	5X10 <sup>5</sup> ufc/g	5X10 <sup>6</sup> ufc /g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
	E. coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de

							la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*: Les cinquante échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs dont les conditions techniques de prélèvement d'échantillons sont fixées par l'ONSSA.

#### 4°- Critères d'hygiène relatifs aux escargots et cuisses de grenouilles

##### 4- معايير النظافة الصحية المتعلقة بالحلزون وأرجل الضفادع

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Cuisse de grenouilles crues, escargot décoquillés أرجل الضفادع نيئة والحلزون مقشر	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	E.coli	5	2	1 /g	10/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoques à coagulase négative	5	2	100 /g	1000/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

#### 5°- Critères d'hygiène relatifs aux produits de la mer

##### 5- معايير النظافة الصحية المتعلقة بمنتجات البحر

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTILLONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Crustacés congelés ou surgelés القشريات المجمدة أو المجمدة سريعاً	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	E.coli	5	2	1 /g	10/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production

							تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 /g	1000/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Filet, autres morceaux et chair hachée de poisson cru à l'état frais ou congelé, mollusques crus à l'état frais ou congelé (sauf coquillages vivants)  شريحة وقطع أخرى واللحم المفروم للسماك النيئ الطري أو المجمد والرخويات النيئة الطرية أو المجمدة (باستثناء الصدف الحي)	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoque à coagulase positive	5	2	100 /g	1000/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Crustacés crus entiers  القشريات الكاملة النيئة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Crustacés crus décortiqués ou queues  القشريات النيئة المقشرة أو المشعرة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

	Staphylocoque à coagulase positive	5	2	100 /g		1000/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع
	E coli	5	2	1 NPP/g	10 NPP/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Crustacés cuits entiers القشريات الكاملة المطبوخة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10ufc/g	10ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Crustacés et mollusques cuits décortiqués القشريات والرخويات المقشرة المطبوخة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	E.Coli	5	2	1 NPP/g	10 NPP/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoque à coagulase positive	5	2	100 /g	1000/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Poissons fumés et/ou salés - et/ou marinés الأسماك المدخنة و/أو المملحة و/أو المخلة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10 ufc/g	10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoque à coagulase positive	1	0	100 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

	Entérobactéries	5	2	m=100 ufc/g	M=10000 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Charcuteries de poisson (produits cuits) : terrines, rillettes.....  مستحضرات السمك (منتجات مطبوخة) : ترين، ريات.....	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Coliformes 44°C	1	0	10 ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Staphylocoque à coagulase positive	1	0	10 <sup>2</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	1	0	3ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Plats cuisinés à base de poisson cuit أطباق محضرة من السمك المطبوخ	Entérobactéries	5	2	100ufc	1000 ufc	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	1	0	3ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Plats cuisinés à base de poisson cuit conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée أطباق محضرة من السمك المطبوخ موضبة بدون هواء أو في جو متحكم فيه	Flore aérobie mésophile	1	0	300 000 ufc/g	-	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Entérobactéries	5	2	100ufc	1000 ufc	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
	Anaérobies sulfito-réducteurs	1	0	3ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Hors d'œuvre à base de poisson مقبلات السمك	Entérobactéries	5	2	100ufc	1000 ufc	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

Staphylocoque à coagulase positive	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Bacillus cereus	1	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	-	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج

#### Contrôle de la stabilité des conserves de poissons :

- Incubation de 7 jours à 55°C des échantillons (2 individus).

A l'issue de ce test, aucun bombage, ou fuite ne doit être constaté. La variation de pH entre les unités étuvées et les unités témoins laissées à la température du laboratoire pendant l'étuvage ne doit pas dépasser 0.5 unité de pH.

Le test d'incubation à 55°C doit être considéré comme un indicateur de la qualité hygiénique du produit. Un défaut de stabilité biologique à 55°C doit conduire le professionnel à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.

مراقبة استقرار مصبرات السمك:

- حضانة العينات لمدة سبعة أيام في درجة حرارة 55 سيلسوس (عينتان)

عند نهاية الاختبار، لا ينبغي ملاحظة أي انتفاخ أو تسرب. يجب ألا يتجاوز تفاوت درجة الحموضة (pH) بين الوحدات étuvées ووحدات الشاهد المتبقية في درجة حرارة المختبر أثناء التبخير 0,5 وحدة pH.

يجب اعتبار اختبار الحضانة في درجة حرارة 55 سيلسوس كمؤشر على جودة النظافة الصحية للمنتج. عند وجود عيب في الاستقرار البيولوجي في درجة حرارة 55 سيلسوس يجب حينها على المهني اتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة لتحسين النظافة الصحية عند التصنيع.

#### 6- Critères d'hygiène relatifs aux ovoproduits et aux produits à base d'œuf

##### 6- معايير النظافة الصحية المتعلقة بمشتقات البيض وبالمنتجات المحضرة من البيض

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	c	« m »	M		
Ovoproduit مشتقات البيض	Entérobactériaceae	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination مراقبة فعالية المعالجة الحرارية والوقاية من إعادة التلوث

#### 7- Critères d'hygiène relatifs aux produits laitiers

##### 7- معايير النظافة الصحية المتعلقة بمشتقات الحليب

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE خطة أخذ العينات	LIMITES الحدود	STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS

		« n »	c	« m »	M		الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés  حليب مبستر ومشتقات الحليب الأخرى السائلة المبسترة	Enterobacteriaceae	5	0	10 ufc/ml		Fin du procédé de fabrication  نهاية عملية التصنيع	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières مراقبة فعالية المعالجة الحرارية والوقاية من إعادة التلوث ومراقبة جودة المواد الأولية
Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique  الأجبان المتأتية من الحليب أو مصّل الحليب المعالج حراريا	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre d' <i>E. coli</i> le plus élevé خلال عملية التصنيع وفي فترة توقع العدد الأقصى من ايكولي	Amélioration de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وباختيار المواد الأولية.
Fromages au lait cru  الأجبان المتأتية من الحليب النيئ	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques le plus élevé خلال عملية التصنيع وفي فترة توقع العدد الأقصى من staphylocoques	Amélioration de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وباختيار المواد الأولية. عندما يتم الكشف عن أرقام تفوق 10 <sup>5</sup> ufc/g يجب أن تخضع حينئذ حصة الأجبان إلى البحث عن Entérotoxines staphylococciques
Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation الأجبان المتأتية من الحليب المعالج حراريا بأقل قوة من	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques le plus élevé  خلال عملية التصنيع وفي فترة توقع العدد الأقصى من staphylocoques	Amélioration de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وباختيار المواد الأولية.

البسترة و الأجبان الناضجة المتأتية من الحليب أو مصل الحليب المبستر أو المعالج حراريا بأكثر قوة من البسترة							عندما يتم الكشف عن أرقام تفوق 10 <sup>5</sup> ufc/g يجب أن تخضع حينئذ حصة الأجبان إلى البحث عن Entérotoxines staphylococciques
Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation الأجبان الناعمة للمغير المعالجة (الأجبان الطرية) المتأتية من الحليب أو مصل الحليب المبستر أو المعالج حراريا بأكثر قوة من البسترة	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وباختيار المواد الأولية. عندما يتم الكشف عن أرقام تفوق 10 <sup>5</sup> ufc/g يجب أن تخضع حينئذ حصة الأجبان إلى البحث عن Entérotoxines staphylococciques
Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus faible que la pasteurisation الزبدة والقشدة بالحليب النقي أو الحليب المعالج حراريا بأقل قوة من البسترة	<i>E. coli</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وباختيار المواد الأولية.

#### 8- Critères d'hygiène relatifs aux produits végétaux et d'origine végétale

8- معايير النظافة الصحية المتعلقة بالمنتجات النباتية وذات الأصل نباتي

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES الحدود		STADE D'APPLICATION مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		n	c	« m »	« M »		
Arômes, additifs en poudre المنكهات ومسحوق المضافات	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو اختيار أفضل للمواد الأولية
	Coliformes	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP

						et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية	
	Levures, moisissures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية	
	E.coli	5	2	10ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية	
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10ufc/g	100ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Boissons, nectars, eau aromatisée  المشروبات والنيكتار والماء المنكه	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	Mise sur le marché et durée de vie العرض في السوق ومدة الصلاحية	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Mise sur le marché et durée de vie العرض في السوق ومدة الصلاحية	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية

	Levures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Mise sur le marché et durée de vie العرض في السوق ومدة الصلاحية	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	E .coli	5	0	Non détecté/25g ou ml		Mise sur le marché et durée de vie العرض في السوق ومدة الصلاحية	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Pâtes à crêpes, gaufre, beignet عجائن الفطائر والكعك والإسفنجة	E .coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g		Fin de préparation نهاية التحضير	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin de préparation نهاية التحضير	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Herbes aromatiques congelées/surgelées الأعشاب العطرية المجمدة /المجمدة سريعا	E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Procédé de fabrication عملية الإنتاج	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر

							والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)  الفواكه والخضر المقطعة سلفا (جاهزة للإستهلاك)	E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Procédé de fabrication عملية الإنتاج	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>7</sup> ufc/g	10 <sup>8</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Graines germées crues (lentille, blé, luzerne,...)  بنور النباتات النبتة (العدس والقمح والفصة.....)	E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Salade de fruits frais  سلطة الفواكه الطازجة	E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g ou ml	10 <sup>3</sup> ufc/g ou ml	Procédé de fabrication عملية الإنتاج	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système

						نهاية عملية التصنيع	HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Levures, moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g ou ml	10 <sup>5</sup> ufc/g ou ml	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Fruits / Légumes blanchis ou cuits surgelés الفواكه/الخضر المبيضة أو المطبوخة المجمدة سريعا	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 <sup>5</sup> ufc/g	5.10 <sup>6</sup> ufc/g	De la fin du conditionnement jusqu'à la DLUO من نهاية التوضيب إلى غاية التاريخ الأقصى للإستعمال الأمثل	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Fruits / Légumes non blanchis surgelés الفواكه/الخضر غير المبيضة المجمدة سريعا	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>7</sup> ufc/g	10 <sup>8</sup> ufc/g	De la fin du conditionnement jusqu'à la DLUO من نهاية التوضيب إلى غاية التاريخ الأقصى للإستعمال الأمثل	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Fruits / légumes traités : Olives de table, Olives fermentées, Olives confites,	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>6</sup> ufc/g	10 <sup>7</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure

<p>Olives farcies, Olives en saumure, et produits similaires.</p> <p>الفواكه/الخضر المعالجة: زيتون المائدة والزيتون المخمر والزيتون المحمض والزيتون المحشو والزيتون المملح والمنتجات المشابهة</p>							<p>sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Bactéries coliformes	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Levures	5	2	$5.10^5$ ufc/g	$5.10^6$ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Moisissures	5	2	$5.10^2$ ufc/g	$10^4$ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure</p>

							<p>sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Staphylocoques à coagulase positive	5	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
Jus de fruits non pasteurisé	Levures et moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
عصير الفواكه غير المبستر	E. Coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Procédé de fabrication</p> <p>عملية الإنتاج</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
Jus de fruits pasteurisé	E. Coli	5	2	0 ufc/g	10 ufc/g	<p>Procédé de fabrication</p> <p>عملية الإنتاج</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure</p>
عصير الفواكه المبستر							

							<div>sélection des matières premières.</div> <div>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</div>
	Levures et moisissures	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<div>Procédé de fabrication عملية الإنتاج</div> <div>Révision des bonnes pratiques d’hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</div> <div>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</div>	
<div>Pâtes fraîches : Comprend les pâtes alimentaires nature ou farcies</div> <div>المعجنات الطرية: تشمل المعجنات الغذائية الطبيعية أو المحشوة</div>	Moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	<div>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</div> <div>Révision des bonnes pratiques d’hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</div> <div>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</div>	
	E. Coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<div>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</div> <div>Révision des bonnes pratiques d’hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</div> <div>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</div>	

	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Bacillus cereus	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Clostridium perfringens	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Plats préparés cuits à consommer-Plats surgelés à réchauffer  الأطباق المحضرة المطبوخة الجاهزة للإستهلاك- الأطباق المجمدة سريعا للتسخين	Flore aérobie mésophile	5	2	3.10 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g	Prêt à consommer جاهز للإستهلاك	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية

	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للإستهلاك</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للإستهلاك</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للإستهلاك</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Clostridium perfringens	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للإستهلاك</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>

Plats préparés crus, salade de pâtes, etc الأطباق المحضرة النيئة وسلطة العجائن إلخ	Flore aérobie mésophile	5	2	$10^7$ ufc/g	$10^8$ ufc/g	Prêt à consommer جاهز للإستهلاك	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	E.coli	5	2	10 ufc/g	$10^2$ ufc/g	Prêt à consommer جاهز للإستهلاك	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	Prêt à consommer جاهز للإستهلاك	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Bacillus cereus	5	2	$10^3$ ufc/g	$10^4$ ufc/g	Prêt à consommer جاهز للإستهلاك	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية

	Clostridium perfringens	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للإستهلاك</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
<p>Noix, fruits séchés, poudre de fruits, pâte de noix</p> <p>الجوز والفواكه المجففة ومسحوق الفواكه وعجينة الجوز</p>	Moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>

Produits alimentaires de suite pour bébé de plus de 6 mois : Prêts à la Fin du procédé de fabrication ou non  منتجات غذائية للرضع ما فوق ستة أشهر: جاهزة أو غير جاهزة للتوزيع	Flore aérobie mésophile	5	2	$10^3$ ufc/g	$10^4$ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Bacillus cereus	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ufc/g	$10^2$ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Pâtisseries, mousse de fruits, mousse au chocolat et produits similaires.  حلويات ورغوة الفواكه ورغوة الشوكولاتا والمنتجات المشابهة	Flore aérobie mésophile	5	2	$3.10^5$ ufc/g	$10^6$ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية

	E.coli	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoque à coagulase positive	5	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Sortie fabrication الخروج من التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Clostridium perfringens	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
Biscuits, céréales, barres de céréales et produits similaires  بسكويت والحبوب وقضبان الحبوب والمنتجات المشابهة	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>6</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Levures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure

						<p>sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Moisissures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p>	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Staphylocoques à coagulase positive	5	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
Confitures, Compotes de fruits et pulpes de fruits (avec traitement thermique)	Flore aérobie mésophile	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication</p> <p>نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure</p>

المربي وكومبوت الفواكه ولب الفواكه (معالجة حراريا)						sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع  Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع  Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Moisissures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع  Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Levures, moisissures	5	2	10 / <u>10<sup>2</sup></u> ufc/g	10 <sup>2</sup> / <u>10<sup>3</sup></u> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع  Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure

<p>Potages, bouillons, sauces, Mayonnaise et Sauces aux condiments</p> <p>الحساء والمرق والصلصات والمايونيز والصلصات بالبهارات</p> <p><b><u>Non condimentaires, émulsions non stabilisées par l'acide</u></b></p>						<p>sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Flore aérobie mésophile	5	2	$10^3 / \underline{10^4} \text{ufc/g}$	$10^4 / \underline{10^5} \text{ufc/g}$	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Enterobacteriaceae	5	2	$10 / \underline{10^2} \text{ufc/g}$	$10^2 / \underline{10^3} \text{ufc/g}$	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	$10 / \underline{10^2} \text{ufc/g}$	$10^2 / \underline{10^3} \text{ufc/g}$	<p>Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع</p> <p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure</p>

						<p>sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
<p>Chocolat et préparations à base de chocolat</p> <p>شوكولاتا ومستحضرات الشوكولاتا</p>	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 <sup>4</sup> ufc/g		<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p> <p>مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية</p>
	Levures	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g		<p>Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.</p>

						مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو اختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو أفضل اختيار للمواد الأولية
Thé الشاي	Moisissures	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو اختيار أفضل للمواد الأولية
	E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو اختيار أفضل للمواد الأولية
Tisane, infusion et thé d'herbes aromatiques تيزان وأكياس وشاي الأعشاب العطرية	Levures, Moisissures	5	2	10 <sup>6</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر

							والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية	
	E.coli	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية	
Epices	التوابل	Clostridium perfringens	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
		Bacillus cereus	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
		E.coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر

						والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختبار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع  Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières premières.  مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختبار أفضل للمواد الأولية

#### 9- Critères d'hygiène relatifs aux plats cuisinés, préparations culinaires, semi-conserves

#### 9- معايير النظافة الصحية المتعلقة بالأطباق المحضرة والوجبات المطبوخة وشبه المصبرات

MATRICE  بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES  الجراثيم	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE خطة أخذ العينات		LIMITES  الحدود		STADE D'APPLICATION  مرحلة التطبيق	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS  الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
		« n »	« c »	« m »	« M »		
Tout plat cuisiné كل الأطباق المحضرة	Staphylocoque à coagulase positive	5	1	100	5.10 <sup>2</sup> ufc/ g	Non détecté نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit طبق محضر من اللحم أو السماك المطبوخ	Anaérobie Sulfite Réducteur	5	2	30 ufc/g	5.10 <sup>2</sup> ufc/ g	Non détecté نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية.
Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit conditionné sous-vide ou sous atmosphère contrôlée طبق محضر من اللحم أو السماك المطبوخ موضب بدون هواء أو في جو متحكم فيه	Anaérobie Sulfite Réducteur	5	2	30 ufc/g	5.10 <sup>2</sup> ufc/ g	Non détecté نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية.

Plat cuisiné à base de produits amylacés طبق محضر من منتجات النشا	Anaérobie Sulfito Réducteur	5	2	30 ufc/g	5.10 <sup>2</sup> ufc/g	Non détecté نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou de l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية.
Escargots préparés cuisinés حلزون محضر ومطبوخ	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 <sup>5</sup> ufc/g	5.10 <sup>6</sup> ufc/g	Atelier de fabrication ورش الإنتاج	Amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et/ou l'origine des matières premières تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج وتحسين الاختيار و/أو مصدر المواد الأولية.
	Staphylocoque à coagulase positive	5	1	100 ufc/g	1000 ufc/g	Non détecté نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production. تحسين نظافة الإنتاج

n= nombre d'unités composant l'échantillon ;  
عدد الوحدات في العينة

c= nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.  
عدد الوحدات في العينة التي تشير لأرقام توجد ما بين m و M

m = Tous les résultats égaux ou inférieurs sont considérés satisfaisants.  
كل النتائج المتساوية أو الأقل تعتبر مرضية

M = Seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans que pour autant le produit soit considéré comme toxique.  
العتبة المسموح بها، والتي عند تجاوزها تعتبر النتائج المحصل عليها غير مرضية دون أن يعتبر المنتج ساما

ملحق رقم 2 بالقرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة رقم 293.19 صادر في 9 جمادى الآخرة 1440 (15 فبراير 2019) بتحديد قائمة المعايير الميكروبيولوجية وحدودها المسموح بها ضمن المنتجات الأولية والمنتجات الغذائية

**Annexe 2 à l'arrêté n°293-19 du 9 jourmada II 1440 (15 février 2019) fixant la liste et les limites des critères microbiologiques autorisées dans les produits primaires et les produits alimentaires**  
(تمت اضافته بالقرار المشترك رقم 2234.25 بتاريخ 2025/09/16 - ج ر رقم 7466 بتاريخ 2025/12/18 ، ص 9830)

تشمل الدراسات المشار إليها في المادة 4 من القرار المشترك رقم 293.19 ما يلي:

- تحديد الخصائص الفيزيائية والكيميائية للمنتج، مثل نسبة الحموضة، ونسبة الملح، وتركيز المواد الحافظة ونظام التغليف، مع مراعاة ظروف التخزين والتحويل، واحتمال التلوث، ومدة الحفظ المتوقعة؛
- الاطلاع على المؤلفات العلمية المتوفرة والبحث عن خصائص تطور الكائنات الحية الدقيقة المعنية وبقائها؛
- يمكن، عند الاقتضاء، أن يقوم مستغل مؤسسة أو مقولة في القطاع الغذائي، بناء على الدراسات المبينة أعلاه، بإجراء دراسات تكميلية تتضمن:
- إعداد نماذج رياضية توقعية للمنتجات الغذائية المعنية، باستخدام عوامل النمو أو البقاء الحرجة للكائنات الحية الدقيقة المعنية الموجودة في المنتج؛
- اختبارات لدراسة قدرة الكائن الحي الدقيق المعني، الذي تم تلقيحه بشكل مناسب، على التكاثر أو البقاء على قيد الحياة في المنتج في ظل ظروف تخزين يمكن توقعها بشكل معقول؛
- دراسات لتقييم نمو أو بقاء الكائنات الحية الدقيقة المعنية التي قد تكون موجودة في المنتج خلال مدة حفظه في ظل ظروف يمكن توقعها بشكل معقول أو توزيعه أو تخزينه أو استعمالها؛
- تتم مراعاة، خلال إنجاز الدراسات المبينة أعلاه، خاصية التغير الكامنة في المنتج، والكائنات الحية الدقيقة المعنية، وظروف التحويل والتخزين