

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé 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.

(BO n°6796 du 18/07/2019, page 1686)

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,

LE MINISTRE DE LA SANTE,

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 53,

ARRESENT :

ARTICLE PREMIER. -Conformément aux dispositions de l'article 53 du décret susvisé n°2-10-473, le présent arrêté conjoint fixe la liste et les limites des critères microbiologiques autorisées dans les produits primaires et les produits alimentaires.

ART. 2. (modifié et complété par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047) -Au sens du présent arrêté conjoint, on entend par :

- **Micro-organismes** : les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites ;
- **Critère de sécurité des produits alimentaires** : tout critère déterminant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits alimentaires mis sur le marché ;
- **Critère d'hygiène des procédés** : tout critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les produits alimentaires. Un tel critère n'est pas applicable au produit sur le marché à l'exception des lieux de stockage des établissements de production ;
- **Produits alimentaires prêts à être consommés** : les produits alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux ;
- **Produits alimentaires destinés à l'alimentation des nourrissons** : les aliments destinés à l'alimentation particulière des nourrissons qui englobent les préparations pour nourrissons et préparation de suite et qui sont définies comme suit :
 - a. **Préparations pour nourrissons** : les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons pendant les quatre à six premiers mois de leur vie et répondant à elles seules aux besoins nutritionnels de cette catégorie de personnes ;
 - b. **Préparations de suite** : les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de quatre mois et constituant le principal élément liquide d'une alimentation progressivement diversifiée de cette catégorie de personnes.

- **Produits alimentaires destinés à des fins médicales spéciales** : les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales, une catégorie d'aliments destinés à une alimentation particulière, qui sont spécialement traités ou formulés et destinés à répondre aux besoins nutritionnels des patients et qui ne peuvent être utilisés que sous contrôle médical. Ils sont destinés à constituer l'alimentation exclusive ou partielle des patients dont les capacités d'absorption, de digestion, d'assimilation, de métabolisation ou d'excrétion des aliments ordinaires ou de certains de leurs ingrédients ou métabolites sont diminuées, limitées ou perturbées, ou dont l'état de santé détermine d'autres besoins nutritionnels particuliers qui ne peuvent être satisfaits par une modification du régime alimentaire normal ou par un régime constitué d'aliments destinés à une alimentation particulière ou par une combinaison des deux.

ART. 2 bis. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047) - Dans le cadre de leur plan d'échantillonnage, les exploitants des établissements et entreprises qui fabriquent des produits alimentaires prêts à être consommés susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine lié à *Listeria monocytogenes* prélèvent des échantillons dans les lieux de fabrication desdits produits et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes*.

ART. 3. - Pour être reconnus propres à la consommation, les produits primaires et les produits alimentaires doivent répondre aux critères microbiologiques fixés à l'annexe I au présent arrêté conjoint.

En outre, ces produits doivent être exempts de micro-organismes et de leurs toxines ou métabolites dans des quantités qui présentent un danger pour la santé humaine.

ART. 4. (modifié et complété par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047) - Lorsque les essais fondés sur les critères fixés dans l'annexe I au présent arrêté donnent des résultats non conformes aux exigences y indiquées, les exploitants des entreprises du secteur alimentaire doivent prendre :

1. les mesures qui leur permettent de connaître la cause des résultats non conformes en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique constituant un danger pour la santé humaine. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes de la norme HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des produits alimentaires en vigueur ;
2. les mesures indiquées à l'article 5 ou 6 ci-dessous, selon le cas ;
3. les mesures correctives établies dans leurs procédures internes fondées sur les principes de la norme HACCP ou les bonnes pratiques d'hygiène ;
4. toute autre mesure nécessaire pour protéger la santé des consommateurs.

Le cas échéant, les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit mènent des études conformément à l'annexe II afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment pour les produits alimentaires prêts à être consommés permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine lié à *Listeria monocytogenes*.

ART. 5. (modifié et complété par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047) - Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité fixés dans la partie I de l'annexe I au présent arrêté donnent des résultats non conformes aux exigences y indiquées, le produit concerné est considéré impropre à la consommation humaine. Ce produit et, le cas échéant, le lot dont-il provient sont retirés du marché ou rappelés.

Toutefois, les produits alimentaires mis sur le marché, mais qui ne sont pas encore arrivés au stade de la mise en vente à un consommateur final et qui ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux produits alimentaires, peuvent être soumis par l'exploitant de l'entreprise du secteur alimentaire dans laquelle se trouvent lesdits produits, sous sa responsabilité et sous la supervision du service concerné de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), à un traitement supplémentaire, approuvé par l'ONSSA, , destiné à éliminer le danger en question.

Cet exploitant peut utiliser le lot qui ne remplit pas les critères de sécurité applicables aux produits alimentaires à des fins autres que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun danger pour la santé humaine ou animale et que cette utilisation ait été décidée selon la norme HACCP ou les bonnes pratiques d'hygiène et qu'elle ait été approuvée par l'ONSSA.

ART. 6. - Lorsque les essais fondés sur les critères d'hygiène des procédés, fixés dans la partie II de l'annexe au présent arrêté conjoint donnent des résultats non conformes, les actions prévues dans ladite partie II doivent être prises par l'exploitant de l'entreprise du secteur alimentaire concerné.

ART. 6 bis. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047) – Les exploitants du secteur alimentaire doivent analyser les résultats des essais visés aux articles 5 et 6 ci-dessus. Lorsqu'un résultat est proche des résultats non conformes, ils doivent prendre sans retard des mesures correctives appropriées en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

ART. 7. - Les méthodes d'analyses pour vérifier les critères microbiologiques fixés à l'annexe I au présent arrêté conjoint sont celles fixées par les normes marocaines homologuées correspondantes et dûment publiées au Bulletin officiel et à défaut, par le Codex alimentarius.

Les conditions techniques de prélèvement d'échantillons ainsi que les modalités d'interprétation des résultats d'analyse sont fixées et diffusées par l'ONSSA.

ART. 8. - Sont abrogés :

- l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°1025-01 du 28 safar 1422 (22 mai 2001) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits de charcuterie ;
- l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du développement rural, du ministre de la santé et du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n°624-04 du 17 safar 1425 (8 avril 2004) relatif aux normes microbiologiques auxquelles doivent répondre les produits animaux ou d'origine animale ;
- et le a) de l'article premier de l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole n°699-93 du 25 chaoual 1416 (15 mars 1996) relatif aux normes microbiologiques, physico-chimiques et de stockage du beurre.

ART. 9. - Le présent arrêté conjoint, sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 9 jourmada II 1440 (15 février 2019)

**Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts,
Aziz AKHANNOUCH**

Le ministre de la santé, ANASS DOUKKALI

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 وتنميته 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 القصبة 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) الرخويات والقشريات المطبوخة (كاملة أو مقشرة أو بدون صدفة)	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
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 إيسيتدين	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 بالنضج الأنزيمي في الماء المملح والمصنعة من أصناف الأسماك المرتبطة بكمية كبيرة من إيسيتدين	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 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 tranchés, panés ou non, filets de poissons frais, réfrigérés, congelés ou surgelés	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

شرائح الأسماك المخبوزة وشرائح الأسماك الطازجة المبردة أو المجمدة أو المجمدة سريعاً				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

				حفظه
				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
	Entérobactéries	n =5, c=2	m=1000 ufc/g M=10000 ufc/g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

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 مسحوق المستحضرات للرضع ومسحوق مواد غذائية للحمية مخصص لأغراض طبية خاصة بالرضع أقل من ستة أشهر	Salmonella	n =5, c=0	non détecté/25g	Produit mis sur le marché منتج معروض في السوق
	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 قشادات 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 جبنة 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 لистерيا مونوسيتوجين، 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 لـ <i>ليستيريا</i> مونوسيتوجين* ، 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 تركيباتها 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 وخضرمقطعة 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 وخضرمغير 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 وخضار 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 الجزارة

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 log _u fc/cm ²	5,0 log _u fc/cm ²	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 _u fc/cm ²	2,5 log _u fc/cm ²	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 الجزارة المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم المفصلة ميكانيكيا

MATRICE بيان المنتجات	MICRO-ORGANISMES الجراثيم	PLAN D'ECHANTILLONNAGE 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 ⁵ ufc/g	5X10 ⁶ 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 ²	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 ميكانيكياً	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 ⁵ ufc/g	5.10 ⁶ 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

						مصدر المواد الأولية
Staphylocoque à coagulase positive	5	1	100 ufc/g	5.10 ²	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'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 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 اللحوم المفرومة ومستحضرات	Flore aérobie mésophile	5	2	5X10 ⁵ ufc/g	5X10 ⁶	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

لحوم الدواجن المخصصة للإستهلاك بعد الطهي							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 ²	10 ³	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 ⁵ ufc/g	5X10 ⁶	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 ² ufc/g	10 ³ 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 ⁵ ufc/g	5X10 ⁶ 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'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		
Cuisse de grenouilles crues, escargot décoquillés أرجل الضفادع نيئة والحلزون مقشر	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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'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		
Crustacés congelés ou surgelés القشريات المجمدة أو المجمدة سريعا	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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 aérobique mésophile	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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 aérobique mésophile (FAM)	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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 aérobique mésophile (FAM)	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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	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
Crustacés cuits entiers القشريات الكاملة المطبوخة	Flore aérobie mésophile (FAM)	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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

بالإنتاج							
Charcuteries de poisson (produits cuits) : terrines, rillettes.....	Flore aérobique mésophile (FAM)	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
مستحضرات السمك (منتجات مطبوخة) : ترين، ريات.....	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 ² 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 aérobique 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 ²	10 ³	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع	Amélioration de l'hygiène de production تحسين النظافة الصحية المتعلقة بالإنتاج
Bacillus cereus	1	0	10 ² 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	MICRO-ORGANISMES	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE		LIMITES		STADE D'APPLICATION	ACTION EN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS
		« n »	c	« m »	M		
بيان المنتجات	الجراثيم	خطة أخذ العينات		الحدود		مرحلة التطبيق	الإجراء في حالة نتائج غير مرضية
Ovoproduit	Entérobactériaceae	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et de la prévention de la recontamination
مشتقات البيض						نهاية عملية التصنيع	مراقبة فعالية المعالجة الحرارية والوقاية من إعادة التلوث

7- Critères d'hygiène relatifs aux produits laitiers

7- معايير النظافة الصحية المتعلقة بمشتقات الحليب

MATRICE	MICRO-ORGANISMES	PLAN D'ECHANTIL LONNAGE	LIMITES	STADE D'APPLICATION	ACTIONEN CAS DE RESULTATS INSATISFAISANTS
بيان المنتجات	الجراثيم	خطة أخذ العينات	الحدود	مرحلة التطبيق	الإجراء في حالة نتائج غير

		« n »	c	« m »	M		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 مصل 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 ⁴ ufc/g	10 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ 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 البسترة و الأجبان الناضجة	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 ⁵ 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

المتأتية من الحليب أو مصل الحليب المبستر أو المعالج حراريا بأكثر قوة من البسترة							10 ⁵ 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 ⁵ 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 ⁵ 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 النيئ 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'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 »		
Arômes, additifs en poudre المنكهات ومسحوق المضافات	Flore aérobie mésophile	5	2	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 اختيار أفضل للمواد الأولية
	Coliformes	5	2	10 ⁴ 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 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
	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
	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁵ 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
Boissons, nectars, eau aromatisée							
المشروبات والنيكتار والماء المنكه	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Mise sur le marché et durée de vie العرض في السوق ومدة	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection des matières

						الصلاحية	premières. مراجعة الممارسات الجيدة للنظافة الصحية ونظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Levures	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁴ 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 والإسفنج	E .coli	5	2	10 ² 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 ² ufc/g	10 ³ 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	E.coli	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Procédé de fabrication	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système

الأعشاب العطرية المجمدة /المجمدة سريعاً						عملية الإنتاج	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
Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés) الفواكه والخضار المقطعة سلفاً (جاهزة للاستهلاك)	E.coli	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ 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 اختيار أفضل للمواد الأولية
	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ⁷ ufc/g	10 ⁸ 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
Graines germées crues (lentille, blé, luzerne,...) بذور النباتات النابتة (العدس والقمح والفصصة.....)	E.coli	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 اختيار أفضل للمواد الأولية
Salade de fruits frais	E.coli	5	2	10 ² ufc/g ou ml	10 ³ 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

سلطة الفواكه الطازجة						الصحية و/أو نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختيار أفضل للمواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	0	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع
	Levures, moisissures	5	2	10 ⁴ ufc/g ou ml	10 ⁵ ufc/g ou ml	Fin du procédé de fabrication نهاية عملية التصنيع
Fruits / Légumes blanchis ou cuits surgelés الفواكه/الخضر المبيضة أو المطبوخة المجمدة سريعا	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10 ⁵ ufc/g	5.10 ⁶ ufc/g	De la fin du conditionnement jusqu'à la DLUO من نهاية التوضيب إلى غاية التاريخ الأقصى للاستعمال الأمثل
Fruits / Légumes non blanchis surgelés الفواكه/الخضر غير المبيضة المجمدة سريعا	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ⁷ ufc/g	10 ⁸ ufc/g	De la fin du conditionnement jusqu'à la DLUO من نهاية التوضيب إلى غاية التاريخ الأقصى للاستعمال الأمثل

						إختيار أفضل للمواد الأولية
<p>Fruits / légumes traités : Olives de table, Olives fermentées, Olives confites, 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>	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ⁶ ufc/g	10 ⁷ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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>
	Bactéries coliformes	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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 نهائية 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 نهائية 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</p>

	Moisissures	5	2	5.10^2 ufc/g	10^4 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهائية عملية التصنيع	إختيار أفضل للمواد الأولية 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	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهائية 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
Jus de fruits non pasteurisé عصير الفواكه غير المبستر	Levures et moisissures	5	2	10^4 ufc/g	10^5 ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهائية 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	10^2 ufc/g	10^3 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
Jus de fruits pasteurisé عصير الفواكه المبستر	E. Coli	5	2	0 ufc/g	10 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
	Levures et moisissures	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ 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
Pâtes fraîches : Comprend les pâtes alimentaires nature ou farcies المعجنات الطرية: تشمل المعجنات الغذائية الطبيعية أو المحشوة	Moisissures	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ 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	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
	Staphylocoques à coagulase positive	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
	Bacillus cereus	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
	Clostridium perfringens	5	2	10 ² 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
Plats préparés cuits à consommer-Plats surgelés à réchauffer	Flore aérobie mésophile	5	2	3.10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ 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

الأطباق المحضرة المطبوخة الجاهزة للإستهلاك- الأطباق المجمدة سريعا للتسخين							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 ² 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 ² 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

							<p>والتحكم في النقاط الحرجة و/أو إختبار أفضل للمواد الأولية</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 إختبار أفضل للمواد الأولية</p>
<p>Plats préparés crus, salade de pâtes, etc</p> <p>الأطباق المحضرة النيئة وسلطة العجائن إلخ</p>	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ⁷ ufc/g	10 ⁸ 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 إختبار أفضل للمواد الأولية</p>
	E.coli	5	2	10 ufc/g	10 ² 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 إختبار أفضل للمواد الأولية</p>
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ 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 إختبار أفضل للمواد الأولية</p>
	Bacillus cereus	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁴ 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</p>

						إختيار أفضل للمواد الأولية
	Clostridium perfringens	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	<p>Prêt à consommer جاهز للاستهلاك</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>
Noix, fruits séchés, poudre de fruits, pâte de noix الجوز والفواكه المجففة ومسحوق الفواكه وعجينة الجوز	Enterobacteriaceae	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>
	Moisissures	5	2	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 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 ² 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</p>

							إختيار أفضل للمواد الأولية
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 ² ufc/g	10 ³ 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 ² ufc/g	10 ³ 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 ⁶ 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 ³ ufc/g		<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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>
	Moississures	5	2	10 ³ ufc/g		<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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 ² ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	<p>Fin du procédé de fabrication نهائية 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</p>

							إختيار أفضل للمواد الأولية
Confitures, Compotes de fruits et pulpes de fruits (avec traitement thermique) المربى وكومبوت الفواكه ولب الفواكه (معالجة حرارية)	Flore aérobie mésophile	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁵ 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	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
	Enterobacteriaceae	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
	Moisissures	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
Potages, bouillons, sauces, Mayonnaise et Sauces aux condiments الحساء والمرق والصلصات والمايونيز والصلصات بالبهارات <u>Non condimentaires,</u> <u>émulsions non stabilisées</u> <u>par l'acide</u>	Levures, moisissures	5	2	10 / 10² ufc/g	10^2 / 10³ ufc/g	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 ³ / 10⁴ ufc/g	10^4 / 10⁵ ufc/g	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/ 10² ufc/g	10^2 / 10³ ufc/g	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	1 ufc/g	10 ufc/g	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 / 10^2 ufc/g	10^2 / 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
	Flore aérobie mésophile	5	2	5.10^4 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
	E.coli	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
Chocolat et préparations à base de chocolat شوكولاتا ومستحضرات الشوكولاتا	Moisissures	5	2	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

	Levures	5	2	10 ³ ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهائية 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 المواد الأولية
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Fin du procédé de fabrication نهائية 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 ⁴ ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهائية 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 المواد الأولية
	E.coli	5	2	10 ² ufc/g		Fin du procédé de fabrication نهائية 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 المواد الأولية
Tisane, infusion et thé d'herbes aromatiques	Levures, Moisissures	5	2	10 ⁶ ufc/g		Fin du procédé de fabrication	Révision des bonnes pratiques d'hygiène et/ou du système HACCP et/ou une meilleure

تنيزان وأكياس وشاي الأعشاب العطرية						نهاية عملية التصنيع	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 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
Epices	Clostridium perfringens	5	2	10 ² 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 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
	E.coli	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.

						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	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

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 D'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 ² 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 السمك المطبوخ	Anaérobie Sulfite Réducteur	5	2	30 ufc/g	5.10 ² 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 السمك المطبوخ موضب بدون هواء أو في جو متحكم فيه	Anaérobie Sulfite Réducteur	5	2	30 ufc/g	5.10 ² 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 ² 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 ⁵ ufc/g	5.10 ⁶ ufc/g	Atelier de fabrication ورشة 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

Annexe 2 à l'arrêté n°293-19 du 9 jourada II 1440 (15 février 2019) fixant la liste et les limites des critères microbiologiques autorisées dans les produits primaires et les produits alimentaires
(ajouté par l'arrêté conjoint n°2234-25 du 16/09/2025- BO. n°7466 du 18/12/2025, page 4047)

Les études visées à l'article 3, alinéas 2, comprennent :

- la détermination des caractéristiques physico-chimiques du produit, telles que pH, a_w , teneur en sel, concentration des conservateurs et système d'emballage, compte tenu des conditions d'entreposage et de transformation, des possibilités de contamination et de la durée de conservation prévue,
- la consultation de la littérature scientifique disponible et la recherche d'informations sur les caractéristiques de développement et de survie des micro-organismes concernés.

Le cas échéant, l'opérateur du secteur alimentaire mène, sur la base des études susmentionnées, des études complémentaires pouvant comporter :

- l'élaboration de modèles mathématiques prédictifs pour la denrée alimentaire en question, en utilisant des facteurs de croissance ou de survie critiques pour les micro-organismes concernés présents dans le produit,
- des essais visant à étudier la capacité du micro-organisme en question inoculé de manière appropriée à se reproduire ou à survivre dans le produit dans différentes conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles,
- des études visant à évaluer la croissance ou la survie des micro-organismes en question qui peuvent être présents dans le produit pendant sa durée de conservation dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Les études susmentionnées tiennent compte de la variabilité inhérente au produit, aux micro-organismes en question ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.