

قرارات، مقررات، آراء

يقرر ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990، المعدل والمتمم والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج مراقبة استقرار المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها إجباريا.

المادة 2 : من أجل مراقبة استقرار المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها، فإن مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض، ملزمة باستعمال المنهج المبين في الملحق المرفق بهذا القرار.

يجب أن يستعمل هذا المنهج من طرف المخبر عند الأمر بإجراء خيرة.

المادة 3 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 12 جمادى الثانية عام 1437 الموافق 21 مارس سنة 2016.

بختي بلعيب

الملحق

منهج مراقبة استقرار المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها

1. مجال التطبيق :

يهدف هذا المنهج إلى تحديد تقنية فحص تسمح بمراقبة الاستقرار البيولوجي للعينات المأخوذة للتجربة والمقتطعة من حصة وليس بها عيوب قادرة على التأثير على النتائج.

يطبق هذا المنهج على المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها كما هو معرف في (1.2). لا تتجاوب بعض المنتجات بدقة مع تعريف المنتجات المعلبة لكنها تحفظ في درجة حرارة الوسط، لذا يجب أن تخضع خصائصها لفحص الاستقرار. في هذا المنهج، تعتبر هاته المنتجات "منتجات مماثلة" (1.2).

لا يهدف هذا المنهج لمراقبة تعقيم المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها ومنتجات الحليب.

وزارة التجارة

قرار مؤرخ في 12 جمادى الثانية عام 1437 الموافق 21 مارس سنة 2016، يجعل منهج مراقبة استقرار المنتجات المعلبة والمنتجات المماثلة لها إجباريا.

إن وزير التجارة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15-125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-465 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005 والمتعلق بتقييم المطابقة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-328 المؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013 الذي يحدد شروط و كفاءات اعتماد المخابر قصد حماية المستهلك و قمع الغش،

- وبمقتضى القرار المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل والمتمم،

2. التعاريف :

في مفهوم هذا المنهج، يعرف بـ :

1.2. منتجات معلبة ومنتجات مماثلة لها :

منتجات معلبة في تغليفات ذات نفاذية جزئية للغازات وكتامة كلية للسوائل والأحياء الدقيقة.

1.1.2. منتجات من الصنف 1 :

منتجات معلبة ومنتجات مماثلة لها (1.2) عاملها الهيدروجيني (pH) أكبر أو يساوي 4,5 (مثل الخضر ومنتجات اللحوم).

2.1.2. منتجات من الصنف 2 :

منتجات معلبة ومنتجات مماثلة لها (1.2) عاملها الهيدروجيني (pH) أصغر من 4,5 (مثل الفواكه) ما عدا الطماطم الكاملة أو على شكل قطع والمنتجات الحمضة (مثل الكرفس بصلصة ريمولاد) أو المضاف إليها النشاء (مثل : الصلصة، الحساء) التي تنتمي إلى الصنف 1.

2.2. تغليفات من المعدن الصلب :

1.2.2. تغليف عادي :

يقال عن التغليف أنه "عادي"، عندما لا يحتوي على أي عيب من العيوب الرئيسية المرقمة في (2.2.2)، (3.2.2) و(4.2.2).

2.2.2. تغليف مرن :

يقال عن التغليف أنه "مرن"، عندما :

- يظهر تحذب طفيف على كلا الطرفين (أو أحدهما) الذي يختفي بالضغط بالأصابع، ويظهر مجددا عندما يتوقف الضغط،

- يظهر أحد الطرفين تحذب طفيف الذي يختفي بالضغط بالأصابع، ولكن ينتقل إلى الطرف المقابل.

3.2.2. تغليف منتفخ :

يقال عن التغليف أنه "منتفخ"، عندما يتغير شكل كلا الطرفين (أو أحدهما) نتيجة ضغط داخلي بحيث يأخذ شكل محدب نوعا ما متفاقم ولا يمكن أن يرجع إلى حالته العادية حتى تحت تأثير ضغط عالٍ بالأصابع.

4.2.2. تغليف مسرب :

يقال عن التغليف أنه "مسرب"، عندما يظهر عيب واضح في النفاذية (تسرب واضح، رص خاطئ).

3.2. تغليف زجاجي :

نظرا لصلابة التغليفات الزجاجية ، لا تطبق التعاريف السابقة في (2.2.2) وفي (3.2.2) إلا على التغليفات ذات الأغشية المتغير شكلها.

4.2. تغليف من البلاستيك، مركب حديد بلاستيك

و مركب كارتون حديد بلاستيك عادي :

يقال عن التغليف من البلاستيك، مركب حديد بلاستيك ومركب كارتون حديد بلاستيك أنه "عادي"، عندما لا يحتوي على أي عيب في النفاذية (لا سيما في موضع اللحام أو في الطي) أو أي تغيير ظاهر.

3. المبدأ :

1.3. تحضن العينات المأخوذة للتجربة في درجة حرارة الوسط، بشرط ألا تتعدى 25° م.

2.3. تحضن العينات المأخوذة للتجربة في 37° م.

3.3. تحضن العينات المأخوذة للتجربة في 55° م فقط للمنتجات من الصنف 1.

4.3. فحص المظهر الخارجي (أثناء وبعد التحضين).

5.3. فحص الخصائص الآتية على كل العينات المأخوذة للتجربة :

- المظهر والرائحة والبنية،

- قياس الضغط أو انخفاض الضغط الداخلي (اختياري)،

- العامل الهيدروجيني (pH)،

- فحص مجهري (حسب الحالة).

6.3. تفسير النتائج.

4. الأدوات والتجهيزات :

الأدوات المتداول استعمالها في مخابري الميكروبيولوجيا، ولا سيما ما يأتي :

1.4. أجهزة التحضين مضبوطة، عند :

(أ) 37° م ± 2° م،

(ب) 55° م ± 2° م.

2.4. جهاز قياس ضغط ثاقب (اختياري) مزود بسدادة من المطاط تضمن عدم التسرب أثناء القياسات، مدى قياسه من - 1 بار (Bar) إلى + 1 بار (Bar) ومدرج بـ 100 ميلي بار (mbar).

يمكن كذلك استعمال أجهزة أخرى ذات فعالية مكافئة.

يجب أن تحفظ هذه الأجهزة في أحسن حالة و هذا حسب تعليمات المصنّع و تراقب بانتظام.

3.4. جهاز قياس العامل الهيدروجيني (PH)

ذو دقة في القراءة بـ $0,01 \pm$ وحدة، يسمح بإجراء قياسات دقيقة في $0,1 \pm$ وحدة من العامل الهيدروجيني (PH) في 25°م .

4.4. مجهر ضوئي،

يفضل أن يكون مزوداً بأداة تباين الطور، قوة التكبير $40 \times$ و $100 \times$ والغمر.

5. اختيار العينات المأخوذة للتجربة :

لإجراء كل الفحوصات المذكورة، من الضروري أن تتوفر، على الأقل :

- ثلاث عينات مأخوذة للتجربة عادية (1.2.2) من منتجات الصنف 1 (1.1.2) متحصل عليها من نفس الحصة،

- عينتان عاديتان مأخوذتان للتجربة من منتجات الصنف 2 (2.1.2) متحصل عليهما من نفس الحصة.

تثبت هذه الحدود الدنيا بغض النظر عن كل طرق اقتطاع العينات.

6. طريقة العمل :

1.1. الفحص المسبق :

لكل عينة مأخوذة للتجربة، يتم تحديد الخصائص المختلفة للعينات المنتقاة : طبيعة المنتج، نوع وشكل التغليف، التعليمات التنظيمية والبيانات الموجودة على التغليف و بطاقة الوسم أو التوضيحات.

يجب أن يشار إلى هذه الخصائص بدقة لضمان تتبع المسار.

تنزع بطاقة الوسم ويجرى فحص دقيق للعينات المأخوذة للتجربة للتأكد من أنها عادية (1.2.2)

إذا استلزم الأمر، تنظف و/أو تنزع الدسم مع الأخذ بعين الاعتبار طبيعة التغليف.

في حالة ما إذا كانت العينات المأخوذة للتجربة محدبة (إثر صدمة، نوعاً ما، واضحة تحت و/أو على الرص بالنسبة للتغليفات المعدنية، على حلقة الكبسولات بالنسبة للتغليفات الزجاجية، على مستوى اللحم بالنسبة للتغليفات الأخرى) بشرط ألا تكون مسربة، فيجب أن يذكر هذا في تقرير التحاليل وتصدر تحفظات حول دلالة النتائج.

يمكن أن يكون الإفراط في التعبئة سبباً في تغيير شكل التغليف أثناء التحضين. لذا يستحسن أن يقاس الوزن الإجمالي والوزن الصافي لكل عينة مأخوذة للتجربة.

2.6. التحضين :

1.2.6. توضع العينات المأخوذة للتجربة على ورق

ماص أحادي اللون، في وضعية مناسبة للكشف عن أي تسرب محتمل (جانب موضع اللحم، جانب الرص أو جانب الكبسولة).

يجب أن يوضع الورق الماص بطريقة لا يعكس فيها

التمائل الحراري لجهاز التحضين.

بالنسبة للمنتجات العتمة (مثل السبانخ

المرحية) المعبأة في تغليفات كبيرة الحجم (الوزن الصافي أكبر من 1,5 كلغ)، ويمكن أن تكون مدة التحضين سبعة (7) أيام في 37°م غير كافية للكشف بالعين المجردة عن تكاثر جرثومي. و يجب إذن أن يجرى الفحص المجهرى (6.3.6) في جميع الحالات لمراقبة هاته المنتجات.

2.2.6. التحضين في درجة حرارة الوسط :

توضع عينة من العينات المنتقاة في درجة حرارة

الوسط شرط أن لا تتعدى 25°م ، وتترك لمدة سبعة (7) أيام. يجرى فحص يومي وتسحب الأوعية المنتفخة (3.2.2) أو المسربة (4.2.2).

3.2.6. التحضين عند درجة حرارة 37°م :

توضع عينة من العينات المنتقاة في جهاز

التحضين في درجة حرارة 37°م (1.4 أ) لمدة سبعة (7) أيام.

يكون التحضين مقبولاً عند درجة حرارة 35°م لمدة

عشرة (10) أيام. يجب أن يذكر ذلك في تقرير التحليل. يجرى فحص يومي وتسحب الأوعية المنتفخة (3.2.2) أو المسربة (4.2.2).

4.2.6. التحضين عند درجة حرارة 55°م (فقط

للمنتجات من الصنف 1) :

توضع عينة من العينات المنتقاة في جهاز

التحضين في درجة حرارة 55°م (1.4 ب) لمدة سبعة (7) أيام. يجرى فحص يومي وتسحب الأوعية المنتفخة (3.2.2) أو المسربة (4.2.2).

ملاحظة : لا يجب أن يذاق المنتج مهما كانت طبيعة العينة.

5.3.6. قياس العامل الهيدروجيني (pH) :

يجرى قياس العامل الهيدروجيني (pH) حسب منهج عادٍ.

6.3.6. الفحص المجهرى :

في إطار هذا المنهج، لا يكون الفحص المجهرى إلزامياً، لكن يجب أن يطبق على المنتجات العتمة المعبأة في تغليفات كبيرة الحجم (1.2.6)، أو إذا أظهرت الفحوصات الأخرى أي تغيير غير عاد، أي :

- رائحة مشكوك فيها،

- ضغط داخلي منعدم أو إيجابي (إذا طبق الفحص)،

- فرق في العامل الهيدروجيني (pH) محصور بين 0,3 و0,5 وحدة من العامل الهيدروجيني (pH).

يجرى الفحص المجهرى بواسطة مجهر (4.4) لكل عينة مأخوذة للتجربة. في حالة المنتجات غير المتجانسة، يجري الفحص لكل نوع من المكونات.

تنشر قطرة من المنتج على صفيحة زجاجية (بالنسبة للمنتجات السائلة)، أو توضع مباشرة على صفيحة زجاجية (بالنسبة للمنتجات الصلبة)، يجري في كلتا الحالتين نشر على شكل طبقة دقيقة.

تجفف وتثبت وتنزع المواد الدسمة إذا استلزم الأمر.

يجرى تلوين، يلاحظ بالغمر شكل المجموعة الجرثومية ويسجل. يقدر العدد المتوسط للأحياء الدقيقة على مستوى 20 حقلاً مجهرياً، على الأقل، مع اجتياز كل الصفيحة.

ملاحظة : الفحص المجهرى لمراقبة الاستقرار بطريقة غير معقمة، ليس له أثر قوي في تقدير العدد المتوسط للأحياء الدقيقة.

7. تفسير النتائج (أنظر الشكل أدناه) :

1.7. تعتبر العينة مستقرة حسب الفحوصات المذكورة في هذا المنهج، إذا أظهرت مجموع الخصائص الآتية :

- غياب تغير في شكل التغليف،

- غياب تغير واضح في الرائحة ومظهر المنتج فيما بين العينات المأخوذة للتجربة، باستثناء العينات المحضنة في درجة حرارة 55° م (ملاحظة 2)،

ملاحظة 1 : يمكن حفظ العينات التي أظهرت تلفاً في شكل التغليف والموجهة إلى اقتطاع معقم في درجة حرارة 3° م ± 2° م. تجدر الإشارة إلى أن الحفظ المطول في البرودة يمكن أن يسبب، في بعض الأحيان، عدم الكشف فيما بعد عن وجود الأحياء الدقيقة المحبة للحرارة.

ملاحظة 2 : لأسباب تجارية (مثل: التصدير)، يمكن أيضاً إجراء تحضين للمنتجات من الصنف 2 في درجة حرارة 55° م.

3.6. الفحوصات بعد التحضين :

1.3.6. قبل الشروع في الفحص، تترك العينات في درجة حرارة الوسط (أقل من 25° م) للحصول على توازن حراري.

يجب أن تجرى الفحوصات في نفس الشروط على كل العينات التي تم تحضينها.

2.3.6. الشكل الخارجي :

بالنسبة للتغليفات من المعدن الصلب، يسجل الشكل الخارجي لتغليفات العينات المأخوذة للتجربة، بما في ذلك : التغليفات العادية (1.2.2) والتغليفات المرنة (2.2.2) والتغليفات المنتفخة (3.2.2) والتغليفات المسربة (4.2.2). بالنسبة لأنواع الأخرى من التغليفات، أنظر (3.2) و(4.2).

لا تجرى الفحوصات الآتية، من (3.3.6) إلى (6.3.6)، إلا على العينات المأخوذة للتجربة ذات التغليف العادي.

3.3.6. قياس الضغط أو انخفاض الضغط الداخلي (فحص اختياري) :

يطبق قياس الضغط بواسطة جهاز قياس الضغط الثاقب (2.4) فقط على التغليفات المعدنية والتغليفات الزجاجية ذات غطاء معدني.

تجرى القياسات بدقة في نفس الشروط على جميع العينات (نفس مكان الثقب، نفس الجهود المطبق على الجهاز إلخ...).

ملاحظة : كل ضغط داخلي موجب على عينة عادية أو أي اختلاف ملحوظ بين العينات، يمكن أن ينجم عن تكاثر جرثومي. في هذه الحالة، يجب إعطاء عناية خاصة للفحوصات المذكورة في (4.3.6)، (5.3.6) و(6.3.6).

4.3.6. فحص المنتج :

تفتح العينات المأخوذة للتجربة وتسجل التغيرات التي من الممكن أن تطرأ على رائحة ومظهر وبنية المنتج (ملاحظة 2 في (1.7)).

2.7. من أجل تعميم هذه النتائج على كل الحصة التي أخذت منها العينة، من الضروري أن تقتطع العينات وفقا لمنهج اقتطاع مناسب لذلك.

8. التخلص من العينات المأخوذة للتجربة بعد

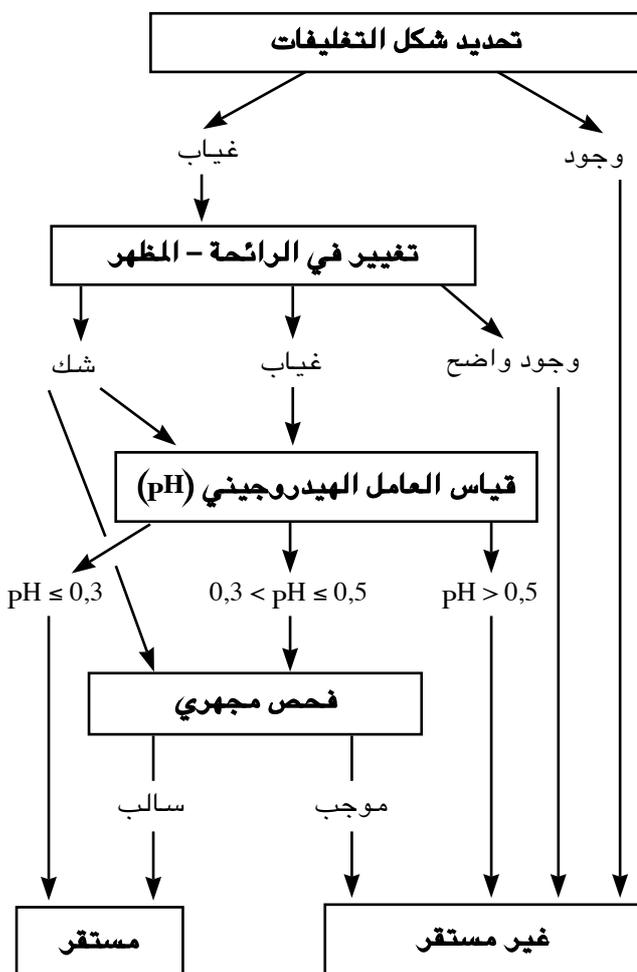
الفحص :

يسكب المحتوى في إناء محكم الغلق، يزال التلوث الجرثومي بالترميد أو التعقيم.

يزال التلوث البكتيري من علبه التغليف المفرغة بواسطة محلول إبوكلوريت الصوديوم المخفف عند 720 ppm من الكلور الفعّال (20 ملل من ماء جافيل 12° كلورومتريّة في لتر واحد (1 ل) من الماء). يترك لمدة محصورة بين 10 د إلى 15 د، ثم يشطف.

يُتخلّص مباشرة من العينات المستقرة.

شكل بياني لتفسير النتائج



- وجود فرق في العامل الهيدروجيني (pH) فيما بين العينات المأخوذة للتجربة أصغر أو يساوي 0,5 وحدة،

- غياب اختلاف في المجموعة الجرثومية، من حيث النوع والكم، ما بين العينات. بالنسبة للمنتجات المعلبة الثابتة، تكون المجموعة الجرثومية الملاحظة ضعيفة جدا على العموم، باستثناء بعض المنتجات التي تستعمل في إنتاجها، على سبيل المثال، مواد أولية مألحة أو ناتجة من تخمر بيولوجي. في هذه الحالة، يجب أن لا يكون هناك اختلاف ما بين العينات.

ملاحظة 1 : في حالة التكاثر الجرثومي، يكون الاختلاف على العموم جد مرتفع (تكاثر أكبر من 100). إلا أنه بالنسبة للمنتجات التي تحتوي على نسبة عالية من المواد الدسمة، يمكن أن يكون الكشف عن نمو الأجسام الدقيقة محدودا، فمن الملائم أن تفحص هاته المنتجات بعناية خاصة.

ملاحظة 2 : يمكن أن تسبب عملية التحضين في درجة حرارة 55° م اختلافات في المظهر (مثل : اللون الداكن) وأحيانا في الرائحة، كما لا يمكن أن يعتبر عامل غياب تغير واضح في الرائحة والمظهر كشاهد على تكاثر جرثومي للعينات التي تم تحضينها في درجة حرارة 55° م.

زيادة على ذلك، يمكن أن يلاحظ على بعض المنتجات حديثة الصنع التي تحتوي على مكونات أساسية مختلفة الحموضة، فروقات في العامل الهيدروجيني (pH) أكبر من 0,5 للعينات المأخوذة للتجربة المحضنة عند درجة حرارة 55° م، لا سيما بالنسبة للمكونات غير الحامضة (تسريع التبادلات بين المكونات الأساسية).

ملاحظة 3 : نادرا ما تُظهر عينتان (2) أو ثلاث (3) عينات تم فحصها، جميعها نفس النقص في الاستقرار. فإذا كان الأمر كذلك، يجب مقارنتها مع عينات من حصص أخرى لنفس المنتج.

ملاحظة 4 : نادرا ما تُظهر عينتان (2) محضنتان في درجة حرارة الوسط، فرقا كبيرا في العامل الهيدروجيني (pH). إذا كان الأمر كذلك بالنسبة للمنتجات التي من المحتمل أن تتغير بسبب المواد الأولية و/أو عند التحضير، يمكن أن تعتبر هاته العينات مستقرة إذ ما أخذت كل الخصائص بعين الاعتبار (بما في ذلك الفحص المجهرى).