وزارة التجارة

قرار مؤرّخ في 16 جمادى الأولى عام 1440 الموافق 23 جانفي سنة 2019، يجعل منهج إحصاء بسودوموناس. (spp) المفترضة في اللحوم ومنتجات اللحم، إجباريا.

إنّ وزير التجارة،

بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 17–243 المؤرّخ في 25 ذي القعدة عام 1438 الموافق 17 غشت سنة 2017 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدّل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش، المعدّل والمتمّم، لا سيما المادة 19 مكرر منه،

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

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرّخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

- وبمقتضى القرار المؤرّخ في 28 رجب عام 1435 الموافق 28 مايو سنة 2014 الذي يجعل منهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي، إجباريا،

- وبمقتضى القرار المؤرّخ في 12 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 31 ديسمبر سنة 2017 الذي يجعل منهج تحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي للحوم ومنتجات اللحوم، إجباريا،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: تطبيقا لأحكام المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 90–39 المؤرّخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 المعدّل والمتمّم والمنذكور أعلاه،

لا سيما المادة 19 مكرر منه، يهدف هذا القرار إلى جعل منهج إحصاء بسودوموناس. (spp) المفترضة في اللحوم ومنتجات اللحم، إجباريا.

المادة 2: من أجل إحصاء بسودوموناس. (spp) المفترضة في اللحوم ومنتجات اللحم، تلزم مخابر مراقبة الجودة وقمع الغش والمخابر المعتمدة لهذا الغرض باستعمال المنهج المبيّن في الملحق المرفق بهذا القرار.

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

المادة 3: ينشر هذا القرار في الجريدة الرّسميّة للجمهوريّة الجزائريّة الدّيمقراطيّة الشّعبيّة.

حرّر بالجـزائر في 16 جمـادى الأولى عام 1440 الموافق 23 جانفى سنة 2019.

سعید جلاب الملحق

منهج إحصاء بسودوموناس. (spp) المفترضة في اللحم ومنتجات اللحوم.

1. مجال التطبيق:

يحدد هذا المنهج تقنية إحصاء بسودوموناس. (spp) المفترضة في اللحوم ومنتجات اللحوم بما فيها اللحوم العيضاء (الدواجن).

2. **التعريف:** بمفهوم هذا المنهج، يعرف بما يأتى:

بسودوموناس. (spp) المفترضة: هي بكتيريا تشكل مستعمرات في 25°م في وسط الهلام بالستريميد (Fusidate de sodium) وبفوسيدات الصوديوم (Cétrimide) و بالسيفالوتين (CFC) (Céphalotine) و التي تظهر تفاعلا إيجابيا لأنزيم الأوكسيداز (oxydase).

3. المبدأ:

يُحضّر المحلول الأم والتخفيفات العشرية انطلاقا من عينة التجربة.

تزرع في علبة بيتري تحتوي على الوسط الانتقائي الصلب الهلامي (CFC)، كمية محددة من محلول الأم للمنتوج.

تحضر علب أخرى في نفس الشروط باستعمال تخفيفات عشرية للمحلول الأم.

تحضن علب بيترى في 25°م لمدة 44 ± 4 ساعات.

التأكد من مستعمرات بسودوموناس. (spp) المفترضة في الميليلتر أو في الغرام من عينة التجربة انطلاقا من عدد المستعمرات المؤكدة لكل علبة بيترى.

4. المخففات وأوساط الزرع والكواشف:

4. 1 المخفف:

من أجل تحضير المخفف، يجب الاستناد إلى:

- المنهج المتعلق بالقواعد العامة لتحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجى المحدد في التنظيم المعمول به،

- المنهج المتعلق بتحضير العينات للتجربة والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي للحوم والمنتجات اللحوم، المحدد في التنظيم المعمول به.

4. 2 أوساط الزرع والكواشف:

وسط الهلام بالستريميد (Cétrimide) وبفوسيدات الصوديوم (CFC) (Céphalotine) وبالسيفالوتين(Fusidate de sodium)

4. 2. 1 الوسط الأساسي : التركيب :

عصارة أنزيمية للجيلاتين16غ
عصارة أنزيمية للكازيين10غ
سولفات البوتاسيوم (K ₂ SO ₄)10غ
كلورور المغنزيوم (Mg Cl ₂)كلورور المغنزيوم
أغار -أغار *من 12 إلى 18غ
الماء

*): تكون الكتلة المستعملة حسب قدرة التجمد للأغار-أغار.

التحضير:

تذوّب المركبات الأساسية أو الوسط الأساسي المجفف في الماء مع وضعهما للغليان. يعدّل العامل الهيدروجيني (4.5) إذا اقتضى الأمر بحيث يكون بعد التعقيم 25°م.

يـوزّع الوسـط الأسـاسـي في أنـابـيـب مـعـقـمة أو في قارورات ذات حـجم منـاسـب مـعقـمة (6.5). يعـقّم في جهـاز التعقيم (Autoclave) في 121م° لمدة 15 دقيقة.

4. 2. 2 محاليل التثبيط:

تحفظ المحاليال في 5° م \pm 8° م بعيدا عن الضوء حيث لا تتعدى 7 أيام.

4. 2. 2. 1 محلول السيفالوتين (Céphalotine): الذ

التركيب:

لح الصوديوم للسيفالوتين	٩
اءـــــــــــــــــــــــــــــــــ	٩

التحضير:

يذوّب السيفالوتين في الماء ويعقّم المحلول عن طريق الترشيح.

4. 2. 2. 2 محلول فوسيدات الصوديوم:

التركيب:

	فوسيدات الصوديوم
100 مـلل	ماءلم

التحضير:

يذوّب فوسيدات الصوديوم في الماء ويعقّم المحلول عن طريق الترشيح.

4. 2. 2. 3 محلول سيتريميد:

التركيب:

يترميد (*)	3
ماء	ال

*): خليط متمثل في برومور تيترا ديسيلتريميتيل أمونيوم (Bromure tétradécyltriméthylammonium) مع كميات صغيرة من برومور تيترا ديسيلتريميتيل أمونيوم (Bromure tétradécyltriméthylammonium) وبرومور سيتريمونيوم (Bromure cétrimonium)

 $. (hexad\'{e}cyltrim\'{e}thylammonium)$

التحضير:

يذوّب السيترميد في الماء ويعقّم المحلول عن طريق الترشيح.

4. 2. 3 الوسط الكامل:

التركيب:

التركيز النهائي (ميكروغرام/ملل)	الحجم (ملل)	
_	100	الوسط الأساسي (1.2.4)
50	5	محلول السيفالوتين (1.2.2.4)
10	1	محلول فوسيدات الصوديوم (2.2.2.4)
10	1	محلول السيتريميد (3.2.2.4)

التحضير:

تضاف محاليل التثبيط إلى الوسط الأساسي المبرّد في حمام مائى في 47 0 غ 2 0 ثم تخلط بعناية.

4. 2. 3. 1 تحضير علب بيترى بالهلام (CFC):

يـوزع الوسـط الكـامل (3.2.4) بكمـية تقدر بـحوالي 15 ملل في علب بيتري معقّمة (8.5) وتترك لتتجمد.

من الأفضل أن تجفف علب بيتري بالهالام مباشرة قبل الاستعمال بدون غطاء مع توجيه سطح الهلام مباشرة قبل الاستعمال بدون غطاء مع توجيه سطح الهلام إلى الأسفل في جهاز تجفيف مضبوط بين 25°م و50°م إلى غاية اختفاء قطرة الماء من سطح الوسط.

بالنسبة إلى أوساط الهلام المتوفرة في السوق، يجب تخزينها واستعمالها حسب تعليمات المصنع.

في حالة التحضير المسبق لعلب بيتري تحتوي على وسط الهلام، يجب ألا تحفظ أكثر من 4 أسابيع في $^{\circ}$ م $^{\circ}$ أذا لم تجفف مسبقا.

4.3 كاشف للبحث عن الأوكسيدان:

التركيب:

1غ	دیکلور هیدرات لـ N', N, N, N, N-, -n'- تیترامیثیل -p- فینیلینیدیامین (Dichlorhydrate de N,N,N',N'- tétraméthyl -p- phénylénediamine).
100 ملل	الماء

التحضير:

يذوّب الكاشف في الماء مباشرة قبل الاستعمال.

يمكن استعمال أقراص الأكسيداز أو أجهزة أخرى متوفرة في السوق.

في هذه الحالة، تتبع تعليمات المصنّع.

5. التجهيزات والأدوات الزجاجية:

الأدوات العادية للمخبر الميكروبيولوجي وخاصة ما يأتى:

5. 1 جهاز التعقيم بالحرارة الجافة (جهاز التجفيف) أو بالحرارة الرطبة (جهاز التعقيم).

- 5. 2 جهاز التجفيف يمكن تشغيله في 25°م ± 1°م.
 - 5. 3 حمام مائی یمکن تشغیله فی 47°م \pm 2°م.
- يمكن (pH) يمكن العامل الهيدروجيني (pH) يمكن القياس بتدقيق 0.05 ± 0.05 وحدة (pH).
- 5.5 أسلاك حلقية من البلاتين يحتوي على إبريديوم أو أسلاك حلقية معقّمة ذات استعمال مماثل.
- 6.5 أنابيب اختبار، قنينات أو قارورات ذات سعات مناسبة.
- 7.5 ماصات ذات سيلان كامل معقمة، سعتها الكمية 1 ملل مدرّجة بـ 0,1 ملل أو ماصات أو توماتيكية باستعمال وصلات معقمة.
- 8.5 **علب بيتري** من الزجاج أو من البلاستيك قطره يتراوح بين 90 إلى 100مم.
- 9.5 ناشر من الزجاج أو من البلاستيك، على سبيل المثال، عصى من الزجاج يشبه عصى الهوكي، قطرها حوالي 3,5 مم وطوله 200 مم منحرف بزاوية قائمة 30 مم تقريبا من أحد الطرفين حيث تضبط حواف القطعة بالتسخين.

6. اقتطاع العينات:

يجب أن تكون عينة التجربة ممثّلة حقيقة غير متلفة أو تغيرت أثناء النقل أو التخزين.

تحضير عينة التجربة:

تحضّر عينة التجربة طبقا للتعليمات المحددة في:

- المنهج الذي يحدد القواعد العامة لتحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي المحددة في التنظيم المعمول به،
- المنهج المتعلق بتحضير العيّنات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي للحوم ومنتجات اللحوم المحددة في التنظيم المعمول به،
 - المنهج الخاص لكل منتوج معنى.

7. طريقة العمل:

1.7 عينة التجربة والمحلول الأم والتخفيفات:

يحضّر المحلول الأم والتخفيفات طبقا لمنهج تحضير العينات والمحلول الأم والتخفيفات العشرية قصد الفحص الميكروبيولوجي للحوم ومنتجات اللحوم المحددة في التنظيم المعمول به.

2.7 الزرع والتحضين:

يجب استعمال علبة بيتري لكل تخفيف مع إجراء تخفيفين متتاليين، على الأقل. إذا أجري تخفيف واحد، يجب استعمال علبتي بيتري.

تؤخذ علبة بيتري بهلام (CFC) (1.3.2.4) وبواسطة ماصة (7.5)، ينقل 0,1 ملل من المحلول الأم إلى داخل علبة بيتري.

تؤخذ علبة بيتري أخرى بهلام (CFC) وبواسطة ماصة أخرى معقّمة، ينقل 0,1 ملل من التخفيف العشري الأول للمحلول الأم إلى داخل علبة بيتري.

تعاد هذه العمليات، مع التخفيف، الموالية باستعمال ماصة معقمة لكل تخفيف عشري.

يوزٌع السائل على سطح علب بيتري بالهلام بواسطة ناشر معقم (9.5) إلى أن يجف السطح بالكامل.

تحضّن علب بيتري المحضّرة لهذا الغرض مع وضع الأغطية باتجاه الأسفل في جهاز التخفيف (2.5) في 2.5° م 1.5° م لمدة 1.5° م لمدة ألم كالمدة ألم

3.7 حساب وانتقاء المستعمرات:

يجرى حساب المستعمرات على كل علبة بيتري، وتؤخذ بعين الاعتبار علب بيتري التي تحتوي، على الأقل، على 150 مستعمرة بعد مرحلة تحضين محددة.

تقتطع عشوائيا 5 مستعمرات ممثلة لكل أنماط المستعمرات من كل من علب بيتري المأخوذة بعين الاعتبار وتخضع لاختبار التأكد (4.7).

4.7 التأكد :

1.4.7 البحث عن الأوكسيداز:

تُبلّل قطعة من ورق الترشيح بكاشف الأوكسيداز (3.4). تقتطع مستعمرة منتقاة باستعمال سلك حلقي (5.5) من البلاتين أو من البلاستيك (يعطي سلك حلقي من النيكل والكروم نتائج إيجابية غير صحيحة بالنسبة للأوكسيداز) وتوضع على ورق الترشيح المبلل.

يظهر اللون البنفسجي إلى الوردي في وجود الاوكسيداز خلال 5 ثوان إلى 10 ثوان. إذا لم يتغيّر اللون بعد 30 ثانية، تعتبر التجربة سلبية.

يتم التأكد من النتائج باستعمال أرومات نموذجية.

2.4.7 التفسير:

يجب اعتبار المستعمرات ذات تفاعل موجب للأوكسيداز كمستعمرة بسودوموناس.(spp) مفترضة.

8. التعبير عن النتائج:

يعبّر عن النتائج حسب طرق الحساب المختلفة والمحددة في المناهج المعترف بها على المستوى العالمي، وهذا حسب الحالة.