N° 35 — Mercredi Aouel Safar 1419

37è ANNEE — correspondant au 27 mai 1998

الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية ، قوانين ، ومراسيم
قرارات وآراء ، مقرّرات ، مناشير ، إعلانات وبلاغات

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX - LOIS ET DECRETS
ARRETES, DECISIONS, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES

(TRADUCTION FRANÇAISE)

ABONNEMENT ANNUEL	Algérie Tunisie Maroc Libye Mauritanie	ETRANGER (Pays autres que le Maghreb)
	1 An	1 An
Edition originale.....	1070,00 D.A	2675,00 D.A
Edition originale et sa traduction	2140,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)

DIRECTION ET REDACTION:
SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT

Abonnement et publicité:
IMPRIMERIE OFFICIELLE
7,9 et 13 Av. A. Benbarek-ALGER
Tél: 65.18.15 à 17 - C.C.P. 3200-50 ALGER
Télex: 65 180 IMPOF DZ
BADR: 060.300.0007 68/KG
ETRANGER: (Compte devises):
BADR: 060.320.0600 12

Edition originale, le numéro : 13,50 dinars. Edition originale et sa traduction, le numéro : 27,00 dinars.
Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés.
Prière de joindre la dernière bande pour renouvellement, réclamation, et changement d'adresse.
Tarif des insertions : 60,00 dinars la ligne.

SOMMAIRE

DECRETS

Décret présidentiel n° 98-180 du 29 Moharram 1419 correspondant au 26 mai 1998 portant transfert de crédits au budget de fonctionnement du ministère du commerce 3

Décret exécutif n° 98-174 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation en hydraulique de M'Sila au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle 3

Décret exécutif n° 98-175 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation des techniciens supérieurs des travaux publics de Mostaganem au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle 4

Décret exécutif n° 98-176 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé (I.T.M.A.S) de Bougara 4

Décret exécutif n° 98-177 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé (I.T.M.A.S) de Tlemcen 4

Décret exécutif n° 98-178 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur les centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A) de Aïn Bessam, Kaïs, Mechtras, Misserghin et Hassi Bounif 5

Décret exécutif n° 98-179 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 portant dissolution des centres de formation et de vulgarisation agricoles de Abadla, El Arfiane, Mascara, Oued Ghir et Oum El Bouaghi et transfert de leurs biens, droits, obligations et personnels 6

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 25 Ramadhan 1418 correspondant au 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires... 7

Arrêté du 9 Moharram 1419 correspondant au 6 mai 1998 portant délégation de signature au directeur de l'organisation et de la promotion des échanges commerciaux en qualité d'ordonnateur du compte d'affectation spéciale n° 302-084, intitulé "Fonds spécial pour la promotion des exportations" 25

ANNONCES ET COMMUNICATIONS

BANQUE D'ALGERIE

Décision n° 98-02 du 21 Moharram 1419 correspondant au 18 mai 1998 portant agrément d'une succursale de banque..... 26

D E C R E T S

Décret présidentiel n° 98-180 du 29 Moharram 1419 correspondant au 26 mai 1998 portant transfert de crédits au budget de fonctionnement du ministère du commerce.

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre des finances,

Vu la Constitution, notamment ses articles 77-6° et 125 (alinéa 1er);

Vu la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984, modifiée et complétée, relative aux loi de finances;

Vu la loi n° 97-02 du 2 Ramadhan 1418 correspondant au 31 décembre 1997 portant loi de finances pour 1998;

Vu le décret présidentiel du 12 Ramadhan 1418 correspondant au 10 janvier 1998 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 1998, au budget des charges communes;

Vu le décret exécutif n° 98-28 du 19 Ramadhan 1418 correspondant au 17 janvier 1998 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 1998, au ministre du commerce;

Décrète :

Article 1er. — Il est annulé sur 1998, un crédit de deux millions huit cent mille dinars (2.800.000 DA), applicable au budget des charges communes et au chapitre n° 37-91 "Dépenses éventuelles — Provision groupée".

Art. 2. — Il est ouvert sur 1998, un crédit de deux millions huit cent mille dinars (2.800.000 DA), applicable au budget de fonctionnement du ministère du commerce et au chapitre n° 34-92 "Administration centrale — Loyers".

Art. 3. — Le ministre des finances et le ministre du commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 29 Moharram 1419 correspondant au 26 mai 1998.

Liamine ZEROUAL.

Décret exécutif n° 98-174 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation en hydraulique de M'Sila au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'équipement et de l'aménagement du territoire et du ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-200 du 30 juin 1990 érigeant les centres de formation professionnelle en hydraulique de Bouchegouf, M'Sila, Saïda et Ksar Chellala en instituts nationaux de formation en hydraulique;

Décrète :

Article 1er. — Le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation en hydraulique de M'Sila, régi par le décret exécutif n° 90-200 du 30 juin 1990, susvisé, est conféré au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

Décret exécutif n° 98-175 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation des techniciens supérieurs des travaux publics de Mostaganem au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'équipement et de l'aménagement du territoire et du ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu le décret n° 87-162 du 21 juillet 1987 érigeant le centre de formation professionnelle des travaux publics de Mostaganem en institut national de formation de techniciens supérieurs des travaux publics;

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Décrète :

Article 1er. — Le pouvoir de tutelle sur l'institut national de formation des techniciens supérieurs des travaux publics, régi par le décret n° 87-162 du 21 juillet 1987, susvisé, est conféré au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

★

Décret exécutif n° 98-176 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé (I.T.M.A.S) de Bougara.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu l'ordonnance n° 73-59 du 21 novembre 1973 portant création des instituts de technologie moyens agricoles et des centres de formation d'agents techniques;

Vu la loi n° 87-19 du 8 décembre 1987 déterminant le mode d'exploitation des terres agricoles du domaine national et fixant les droits et obligations des producteurs;

Vu la loi n° 90-30 du 1er décembre 1990 portant loi domaniale;

Vu le décret n° 79-244 du 1er décembre 1979, modifié, portant organisation administrative des instituts de technologie moyens agricoles spécialisés (I.T.M.A.S);

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Décrète :

Article 1er. — Le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé de Bougara (wilaya de Blida) créé par l'ordonnance n° 73-59 du 21 novembre 1973 et régi par les dispositions du décret n° 79-244 du 1er décembre 1979, susvisés, est conféré au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Art. 2. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent décret.

Art. 3. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

★

Décret exécutif n° 98-177 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé (I.T.M.A.S) de Tlemcen.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu l'ordonnance n° 73-59 du 21 novembre 1973 portant création des instituts de technologie moyens agricoles et des centres de formation d'agents techniques;

Vu la loi n° 87-19 du 8 décembre 1987 déterminant le mode d'exploitation des terres agricoles du domaine national et fixant les droits et obligations des producteurs;

Vu la loi n° 90-30 du 1er décembre 1990 portant loi domaniale;

Vu le décret n° 79-244 du 1er décembre 1979, modifié, portant organisation administrative des instituts de technologie moyens agricoles spécialisés (I.T.M.A.S);

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 91-454 du 23 novembre 1991, modifié et complété, fixant les conditions et modalités d'administration et de gestion des biens du domaine privé et du domaine public de l'Etat;

Vu le décret exécutif n° 91-455 du 23 novembre 1991 relatif à l'inventaire des biens du domaine national;

Vu le décret exécutif n° 93-139 du 14 juin 1993 portant réaménagement des statuts de l'institut national de la protection des végétaux (I.N.P.V);

Décrète :

Article 1er. — Le pouvoir de tutelle sur l'institut de technologie moyen agricole spécialisé de Tlemcen (wilaya de Tlemcen) créé par l'ordonnance n° 73-59 du 21 novembre 1973 et régi par les dispositions du décret n° 79-244 du 1er décembre 1979, susvisés, est conféré au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Art. 2. — Les terres agricoles de l'institut ainsi que les bâtiments, équipements et infrastructures qui leurs sont rattachés sont affectés à l'institut national de la protection des végétaux, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Art. 3. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent décret.

Art. 4. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

Décret exécutif n° 98-178 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 conférant au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle le pouvoir de tutelle sur les centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A) de Aïn Bessam, Kaïs, Mechtras, Misserghin et Hassi Bounif.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu la loi n° 87-19 du 8 décembre 1987 déterminant le mode d'exploitation des terres agricoles du domaine national et fixant les droits et obligations des producteurs;

Vu la loi n° 90-30 du 1er décembre 1990 portant loi domaniale;

Vu le décret n° 85-246 du 15 octobre 1985 fixant les conditions de création et de fonctionnement des centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A);

Vu le décret n° 85-247 du 15 octobre 1985 portant création des centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A);

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 91-454 du 23 novembre 1991, modifié et complété, fixant les conditions et modalités d'administration et de gestion des biens du domaine privé et du domaine public de l'Etat;

Vu le décret exécutif n° 91-455 du 23 novembre 1991 relatif à l'inventaire des biens du domaine national;

Décrète :

Article 1er. — Le pouvoir de tutelle sur les centres de formation et de vulgarisation agricoles de Aïn Bessam (wilaya de Bouira), Kaïs (wilaya de Khenchela), Mechtras (wilaya de Tizi-Ouzou), Messerghin et Hassi Bounif (wilaya d'Oran), régis par les dispositions du décret n° 85-246 du 15 octobre 1985 et créés par le décret n° 85-247 du 15 octobre 1985, susvisés est conféré au ministre du travail, de la protection sociale et de la formation professionnelle.

Art. 2. — Les terres agricoles des centres cités ci-après ainsi que les bâtiments et équipements qui leurs sont rattachés sont affectés, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, comme suit:

— C.F.V.A de Aïn Bessam au profit de la ferme pilote Haicheur, commune de Aïn Bessam;

— C.F.V.A de Kaïs au profit de la ferme pilote Laâtar Lakhmissi, commune de Kaïs;

— C.F.V.A de Misserghin au profit de la ferme pilote Si Bouazza, commune d'El Kerma;

— C.F.V.A de Hassi Bounif au profit de la ferme pilote Si miloud, commune d'Oued Tlelat;

Art. 3. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent décret.

Art. 4. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

★

Décret exécutif n° 98-179 du 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998 portant dissolution des centres de formation et de vulgarisation agricoles de Abadla, El Arfiane, Mascara, Oued Ghir et Oum El Bouaghi et transfert de leurs biens, droits, obligations et personnels.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2) ;

Vu la loi n° 87-19 du 8 décembre 1987 déterminant le mode d'exploitation des terres agricoles du domaine national et fixant les droits et obligations des producteurs;

Vu la loi n° 90-30 du 1er décembre 1990 portant loi domaniale ;

Vu le décret n° 85-246 du 15 octobre 1985 fixant les conditions de création et de fonctionnement des centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A);

Vu le décret n° 85-247 du 15 octobre 1985 portant création de centres de formation et de vulgarisation agricoles (C.F.V.A);

Vu le décret n° 86-117 du 6 mai 1986 portant création de l'institut technique de développement de l'agronomie saharienne (I.T.D.A.S);

Vu le décret n° 87-15 du 13 janvier 1987 portant création de l'institut national des sols, de l'irrigation et du drainage (I.N.S.I.D);

Vu le décret présidentiel n° 97-230 du 19 Safar 1418 correspondant au 24 juin 1997 portant nomination du Chef du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 91-454 du 23 novembre 1991, modifié et complété, fixant les conditions et modalités d'administration et de gestion des biens du domaine privé et du domaine public de l'Etat ;

Vu le décret exécutif n° 91-455 du 23 novembre 1991 relatif à l'inventaire des biens du domaine national;

Vu le décret exécutif n° 93-139 du 14 juin 1993 portant réaménagement du statut de l'institut national de la protection des végétaux (I.N.P.V);

Vu le décret exécutif n° 93-304 du 24 Joumada Ethania 1414 correspondant au 8 décembre 1993 portant réorganisation de l'institut national de la recherche agronomique d'Algérie (I.N.R.A.A);

Décrète :

Article 1er. — Les centres de formation et de vulgarisation agricoles de Abadla (wilaya de Béchar), El Arfiane (wilaya d'El Oued), Mascara, Oued Ghir (wilaya de Béjaïa) et Oum El Bouaghi créés par le décret n° 85-247 du 15 octobre 1985 susvisé, sont dissous.

Art. 2. — Les dissolutions prévues à l'article 1er ci-dessus emportent l'affectation de l'ensemble des biens, droits, obligations et personnels :

— des centres de formation et de vulgarisation agricoles de Abadla et Mascara à l'institut national de la protection des végétaux (I.N.P.V);

— du centre de formation et de vulgarisation agricoles d'Oued Ghir à l'institut national de la recherche agronomique d'Algérie (I.N.R.A.A);

— du centre de formation et de vulgarisation agricoles d'El Arfiane à l'institut technique de développement de l'agronomie saharienne (I.T.D.A.S);

— du centre de formation et de vulgarisation agricoles d'Oum El Bouaghi à l'institut national des sols, de l'irrigation et du drainage (I.N.S.I.D);

Art. 3. — En application des dispositions de l'article 2 ci-dessus, le transfert donne lieu :

A) à l'établissement :

1) d'un inventaire quantitatif, qualitatif et estimatif dressé conformément aux lois et règlements en vigueur par une commission dont les membres sont désignés conjointement par le ministre des finances et le ministre de l'agriculture et de la pêche.

L'inventaire est approuvé par arrêté conjoint du ministre des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche.

2) d'un bilan de clôture contradictoire portant sur les moyens et indiquant la valeur des éléments du patrimoine appartenant à chaque centre ou détenu par lui, établi conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Ce bilan doit faire l'objet, dans un délai maximal de trois (3) mois, du contrôle et du visa prévus par la législation en vigueur.

B) à la définition :

Des procédures de communication des informations et documents se rapportant à l'objet du transfert prévu à l'article 2 ci-dessus.

A cet effet, le ministre de l'agriculture et de la pêche édicte les modalités nécessaires à la sauvegarde, à la protection des archives ainsi qu'à leur conservation.

Art. 4. — Les personnels liés au fonctionnement et à la gestion de l'ensemble des structures et moyens des centres visés à l'article 1er ci-dessus, sont transférés aux établissements bénéficiaires mentionnés à l'article 2 ci-dessus, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Les droits et obligations des personnels concernés demeurent régis par les dispositions légales statutaires ou contractuelles qui les régissent à la date du transfert.

Art. 5. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Moharram 1419 correspondant au 24 mai 1998.

Ahmed OUYAHIA.

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 25 Ramadhan 1418 correspondant au 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et

Le ministre de la santé et de la population,

Vu la loi n° 85-05 du 16 février 1985, modifiée et complétée, relative à la protection et à la promotion de la santé ;

Vu la loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale ;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur ;

Vu le décret présidentiel n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires, notamment son article 31 ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

Arrêtent :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier et de compléter l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

Art. 2. — Les dispositions de *l'article 2* de l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :

"*Art. 2.* — Les denrées alimentaires concernées par les dispositions du présent arrêté sont :
— les viandes rouges et blanches ainsi que leurs dérivés;
— les poissons et autres produits de la pêche ;
— les conserves et les semi-conserves ;
— les ovoproduits, les pâtisseries et les crèmes pâtissières;
— les laits et les produits laitiers ;
— les eaux et les boissons non alcoolisées ;
— les graisses animales et végétales ;
— les produits déshydratés ;
— les confiseries ;
— les plats cuisinés ;
— les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge".

Art. 3. — Les annexes *I de l'article 4, II de l'article 6 et III de l'article 9* de l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 susvisé, sont modifiées et complétées comme suit :

ANNEXE I

CRITERES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS A CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

TABLEAU I

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES LAITS ET DES PRODUITS LAITIERS

PRODUITS	n	c	m
1. **Lait cru :**			
— germes aérobies à 30° C	1	—	10^5
— coliformes fécaux	1	—	10^3
— streptocoques fécaux	1	—	abs/0,1ml
— *Staphylococcus aureus*	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	1	—	50
— antibiotiques	1	—	absence
2. **Lait pasteurisé conditionné :**			
— germes aérobies à 30° C	1	—	3.10^4
— coliformes :			
* sortie usine	1	—	1
* à la vente	1	—	10
— coliformes fécaux			
* sortie usine	1	—	absence
* à la vente	1	—	absence
— *Staphylococcus aureus*	1	—	1
— phosphatase	1	—	négatif
3. **Lait stérilisé et lait stérilisé UHT (nature et arômatisé) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	< 10/0,1 ml
— test de stabilité	5	0	négatif
— test alcool	5	0	négatif
— test chaleur	5	0	négatif
4. **Lait concentré non sucré :**			
— test de stabilité	5	0	négatif
— test alcool	5	0	negatif
— test chaleur	5	0	négatif
5. **Lait concentré sucré :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^4
— coliformes	5	0	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— levures et moisissures	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
6. **Lait déshydraté conditionné (1) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^4
— coliformes	5	2	5
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— levures et moisissures	5	2	50
— *Salmonella*	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence

TABLEAU I (suite)

PRODUITS	n	c	m
7. Lait déshydraté destiné aux industries alimentaires:			
— germes aérobies à 30° C	1	—	2.10^5
— coliformes	1	—	1
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	absence
— antibiotiques	1	0	absence
8. Yaourts ou yoghourts :			
— coliformes	5	2	10
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— levures	5	2	$<10^2$
— moisissures	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
9. Laits acidifiés :			
— coliformes	5	2	3.10^4
— coliformes fécaux	5	2	30
— *Staphylococcus aureus*	5	2	3.10^2
— *Salmonella*	5	0	absence
10. Fromages frais :			
— coliformes	5	2	10
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
— *Listeria monocytogene*	5	0	absence
11. Fromages à pâtes molle :			
— coliformes	5	2	10^2
— coliformes fécaux	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	1	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	1
— *Salmonella*	5	0	absence
— *Listeria monocytogene*	5	0	absence
12. Fromages à pâtes dure et demi-dure :			
— *Staphylococcus aureus*	5	1	10^2
— *Salmonella*	5	0	absence
— *Listeria monocytogene*	1	0	absence
13. Glaces et crèmes glacées :			
13.1. Glaces et crèmes glacées de consommation :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^4
— coliformes	5	2	10^2
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— *Salmonella*	10	0	absence
13.2. Préparation pour glaces et crèmes glacées :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	$2,5.10^4$
— coliformes	5	2	10
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— *Salmonella*	10	0	absence

TABLEAU I (suite)

PRODUITS	n	c	m
14. **Crème crue :**			
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^3
— *salmonella*	5	0	absence
— *phosphatase*	1	0	positif
15. **Crème pasteurisée :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^4
— coliformes	5	2	10(2)
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
— phosphatase	1	0	négatif
16. **Crème maturée (3) :**			
— coliformes	5	2	10(2)
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— *salmonella*	5	0	absence
— phosphatase	1	0	négatif
17. **Lait gélifié et lait emprésuré arômatisé (type crème dessert) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^2
— coliformes	5	2	10
— coliformes fécaux	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	3.10^2
— *Salmonella*	5	0	absence
18. **Lastosérum en poudre :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	2.10^5
— coliformes	5	2	25
— *Staphylococcus aureus*	5	0	abs/0,1g
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	abs/100g
19. **Caséines - caséinates :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^4
— germes aérobies à 55° C	5	2	5.10^3
— coliformes	5	2	abs/0,1g
— *Salmonella*	5	0	absence

(1) Laits destinés à la consommation humaine à l'exception des laits infantiles.

(2) Dans le cas des produits vendus en vrac : $m=10^2$

(3) Est appelée crème maturée, la crème pasteurisée ensemencée par une flore lactique spécifique constituée d'une des espèces suivantes ou d'un mélange de plusieurs de ces espèces :

Streptococcus lactis, Streptococcus cremoris, Streptococcus diacetylactis, Streptococcus thermophilus, Leuconostoc citrovorum, Betacoccus cremoris.

TABLEAU II

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES VIANDES ROUGES ET DE LEURS PRODUITS DERIVES

PRODUITS	n	c	m
1. **Carcasses ou coupes de demi-gros réfrigérées ou congelées :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
2. **Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^4
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
3. **Portions unitaires conditionnées, réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées (2) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	10^6
— coliformes fécaux	5	2	3.10^2
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
4. **Viandes hachées :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^5
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— *Escherichia coli*	5	2	50
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— *Salmonella*	5	0	abs/10g

TABLEAU II (suite)

PRODUITS	n	c	m
5. **Abats crus :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10^5
— *Salmonella*	5	0	absence
6. **Produits carnés cuits : patés, cachir, etc... :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^5
— coliformes fécaux	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— *Salmonella*	5	0	absence
7. **Merguez ou autres produits carnés crus :**			
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— *Salmonella*	5	0	absence
8. **Préparation de viandes prêtes pour la cuisson (rôtis, escalopes...) :**			
— *Escherichia coli*	5	2	5.10^2
— *Staphylococcus aureus*	5	1	5.10^2
— *Salmonella*	5	0	abs/g

(1) Le prélèvement est effectué en profondeur après cautérisation de la surface.

(2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.

TABLEAU III

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES VOLAILLES ET DE LEURS PRODUITS DERIVES

PRODUITS	n	c	m
1. **Volailles entières réfrigérées, congélées ou surgelées :**			
— *Salmonella*	5	0	absence (1)
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
2. **Volailles désossées crues, rôtis crus, escalopes crues panées ou non :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^5
— coliformes fécaux	5	2	10^3
— *Staphylococcus aureus*	5	2	5.10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— *Salmonella*	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
3. **Rôtis cuits entiers ou tranchés, escalopes et paupiettes cuites :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^5
— coliformes fécaux	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
4. **Abats crus :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10^6
— coliformes fécaux	5	3	10^3
— *Staphylococcus aureus*	5	3	5.10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	3	30
— *Salmonella*	5	0	abs/g

(1) Absence de *Salmonella* dans 25 grammes de muscles pectoraux.

TABLEAU IV

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES POISSONS ET DES PRODUITS DE LA PECHE

PRODUITS	n	c	m
1. **Poissons tranchés panés ou non et filets de poissons frais réfrigérés :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	10^5
— coliformes fécaux	5	3	10
— *Staphylococcus aureus*	5	3	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	3	10
— *Salmonella*	5	0	absence
2. **Poissons tranchés panés ou non, filets de poissons congelés ou surgelés :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10^4
— coliformes fécaux	5	3	10
— *Staphylococcus aureus*	5	3	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	3	2
— *Salmonella*	5	0	absence
3. **Poissons frais et congelés :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	10^6
— coliformes fécaux	5	3	4
— *Staphylococcus aureus*	5	3	10^3
— *Salmonella*	5	0	absence
4. **Crustacés entiers et mollusques cuits, réfrigérés ou congelés :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	10^6
— coliformes fécaux	5	3	10
— *Staphylococcus aureus*	5	3	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	3	2
— *Salmonella*	5	0	absence
5. **Crustacés entiers crus :**			
— germes aérobies à 30° C	5	3	5.10^6
— coliformes	5	3	10^3
— *Escherichia coli*	5	3	10
— *Staphylococcus aureus*	5	3	10^3
— streptocoques fécaux	5	3	10^3
— *Salmonella*	5	0	absence

TABLEAU V

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES OVOPRODUITS DES PATISSERIES ET DES CREMES PATISSIERES

PRODUITS	n	c	m
1. **Oeufs en coques :**			
— *Salmonella*	5	0	absence
2. **Pâtisseries et crèmes pâtissières :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^5
— coliformes	5	2	10^2
— coliformes fécaux	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
3. **Mélanges pour gâteaux contenant des œufs :**			
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— moisissures	5	2	10^2
— *Salmonella*	5	0	absence
4. **Tout autre ovoproduit ayant subi un traitement thermique :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^5
— enterobactéries	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence

TABLEAU VI

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES GRAISSES ANIMALES ET VEGETALES

PRODUITS	n	c	m
1. **Beurre cru (1) :**			
— coliformes	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— levures	5	2	10^3
— moisissures	5	2	3.10^2
— *Salmonella*	5	0	absence
— phosphatase	1	0	positif
2. **Beurre pasteurisé :**			
— germes aérobies à 30° C (2)	5	2	10^2
— coliformes	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— levures	5	2	absence
— moisissures	5	2	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
— phosphatase	1	0	négatif

TABLEAU VI (suite)

PRODUITS	n	c	m
3. **Beurre concentré :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^2
— coliformes	5	2	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— levures	5	2	absence
— moisissures	5	2	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
4. **Huiles de beurre-matière grasse de lait anhydre (MGLA) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^2
— coliformes	5	2	absence
— coliformes fécaux	5	2	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	2	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	< 9 spores
— levures et moisissures	5	2	abs/10ml
— *Şalmonella*	5	0	absence
5. **Smen :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^2
— coliformes	5	2	absence
— coliformes fécaux	5	2	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	absence
— levures et moisissures	5	0	< 9 spores
— *Salmonella*	5	0	absence
6. **Margarine et autres matières grasses végétales :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^2
— coliformes fécaux	5	2	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— levures	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence

(1) Beurre obtenu à partir de crème n'ayant pas subi de traitement.

(2) Autres que les espèces lactiques.

TABLEAU VII

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES EAUX ET BOISSONS

PRODUITS	n	c	m
1. **Eaux de distribution traitée :**			
— germes aérobies à 37° C/ml	1	—	20
— germes aérobies à 22° C/ml	1	—	$< 10^2$
— coliformes aérobies à 37° C/100 ml	1	—	< 10
— coliformes fécaux/100 ml	1	—	absence
— streptocoques D/50 ml	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/ml	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/20 ml	1	—	< 5
2. **Eaux minérales plates ou gazeuses en bouteilles :**			
— coliformes aérobies à 37° C/ml	5	0	absence
— streptocoques D/50 ml	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/ml	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/20 ml	5	0	absence
— *Pseudomonas*	5	0	absence
— micro-organismes revivifiables			
A l'emergence :			
* à 20-22° C/ml en 72 h	5	0	< 20
* à 37° C/ml en 24 h	5	0	< 5
A la commercialisation (1)			
* à 20-22° C/ml en 72 h	5	0	$<10^2$
* 37° C/ml en 24 h	5	0	< 20
3. **Eaux potables mises en bouteilles, gazéifiées ou non :**			
— germes aérobies à 37° C/ml	1	—	< 20
— germes aérobies à 22° C/ml	1	—	$< 10^2$
— coliformes aérobies à 37° C/100 ml	1	—	< 10
— coliformes fécaux/100 ml	1	—	absence
— streptocoques D/50 ml	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/ml	1	—	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/20 ml	1	—	≤ 5

(1) Analyses effectuées 12 heures après embouteillage.

TABLEAU VII (suite)

PRODUITS	n	c	m
4. **Boissons gazeuses sucrées :**			
(sodas, limonades...)			
— coliformes	5	2	< 10
— coliformes fécaux/100 ml	5	0	absence
— streptocoques D/50 ml	5	0	absence
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C/20 ml	5	0	absence
— levures	5	2	10
— moisissures	5	0	absence
5. **Emballages pour eaux et boissons embouteillées:**			
— germes aérobies par récipient (1)	1	0	absence
6. **Jus de fruits ou de légumes et eaux fruitées :**			
— coliformes	5	2	absence
— levures osmophiles/l litre	5	2	< 20
— moisissures/100 ml	5	2	10
— *Leuconostoc citrovorum/ml (2)*	5	0	absence
— *Clostridium butyrique/100 ml*	5	1	absence

(1) Pour les produits conditionnés dans les emballages et devant subir un traitement thermique après conditionnement (pasteurisation...), il peut être toléré la présence au maximum de 2 germes aérobies par récipient.

(2) Uniquement pour les jus d'agrumes.

TABLEAU VIII

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS DE CONFISERIE

PRODUITS	n	c	m
1. **Chocolat et végécao :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^3
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— levures	5	2	10^2
— moisissures	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
— enterobactéries	5	2	1
2. **Pâtes chocolatées :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^5
— coliformes/100 ml	5	2	absence
— coliformes fécaux/100 ml	5	2	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10
— streptocoques D/100 ml	5	2	10
— levures	5	2	10^3
— moisissures	5	2	10^2
3. **Cacao poudre déshydratée :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^5
— entérobactéries	5	2	1
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— levures	5	2	10^2
— moisissures	5	2	10^3
— *Salmonella*	5	0	absence

TABLEAU IX

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES SEMI-CONSERVES

PRODUITS	n	c	m
1. **Semi-conserves d'origine animale (1) :**			
1. 1. **Semi-conserves pasteurisées :**			
— germes aérobies à 30° C	5	1	10^4
— coliformes	5	0	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— clostridium sufito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence
1.2. **Semi-conserves non pasteurisées (anchois au sel ou à l'huile...) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	1	10^5
— coliformes	5	0	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— clostridium sufito-réducteurs à 46° C	5	0	absence (2)
— *Salmonella*	5	0	absence
2 . **Semi-conserves d'origine végétale :**			
— germes aérobies à 30° C	5	1	10^5
— clostridium sufito-réducteurs à 46° C	5	0	absence
— coliformes	5	0	absence
— *Staphylococcus aureus*	5	0	absence
— *Salmonella*	5	0	absence

(1) Revivification de la suspension mère pendant deux (2) heures à la température du laboratoire pour les semi-conserves et pendant 30 mn à 45 mn pour les semi-conserves non pasteurisées.

(2) Cas particulier des anchois au sel : Clostridium sulfito-réducteurs à 46° C : m = moins de 10 par gramme.

TABLEAU X

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS POUR ENFANTS EN BAS AGE ET NOURRISSONS

PRODUITS	n	c	m
1. **Produits prêts à l'emploi autres que ceux visés aux points 2 et 3 ci-dessous :**			
— germes aérobies à 30° C (1)	5	2	10^3
— coliformes	5	2	1/0, lg
— *Escherichia coli*	5	2	1
— levures, spores et moisissures	5	2	3.10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	1/0, lg
— *Staphylococcus aureus*	5	2	1
— *Salmonella*	5	0	abs/30 g
2. **Produits déshydratés ou instantanés à consommer aprés adjonction de liquide :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10^4
— coliformes	5	2	1/0,0 lg
— *Escherichia coli*	5	2	1
— levures et moisissures	5	2	3.10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	1/0,lg
— *Staphylococcus aureus*	5	2	1
— *Salmonella*	5	0	abs/30 g
3. **Produits nécessitant une cuisson (2) avant consommation :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	2.10^5
— coliformes	5	2	1/0,00 lg
— *Escherichia coli*	5	2	1/0, lg
— levures et moisissures	5	2	10^3
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	1/0,0 lg
— *Staphylococcus aureus*	5	2	1/0,lg
— *Salmonella*	5	0	abs/30 g

(1) Non applicable aux produits acidifiés par des bactéries lactiques.

(2) On entend par "cuisson" le chauffage du produit à une température d'au moins 100° C pendant au minimum 3 minutes.

TABLEAU XI

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PLATS CUISINES

PRODUITS	n	c	m
1. **Plats cuisinés à l'avance à base de viandes et de poissons :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^5
— coliformes	5	2	10^3
— coliformes fécaux	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	0	30
— *Salmonella*	5	0	absence
2. **Plats cuisinés à base de légumes : produits végétaux crus ensaucés :**			
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— *Salmonella*	5	0	absence

TABLEAU XII

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS DESHYDRATES NON REPRIS DANS LES TABLEAUX PRECEDENTS ET AUTRES PRODUITS DIVERS

PRODUITS	n	c	m
1. **Epices et plantes arômatiques séchées :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^5
— moisissures	5	2	10^3
— *Escherichia coli*	5	2	10
— *Salmonella*	5	0	absence
2. **Fruits secs (dattes, figues, pruneaux, raisins secs...) :**			
— levures osmophiles	5	2	10
— moisissures	5	2	10^2
— *Escherichia coli*	5	2	3
3. **Céréales en grains :**			
— moisissures	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10^2
4. **Produits de mouture (semoules, farines) et pâtes alimentaires :**			
— moisissures	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10^2
5. **Dérivés de céréales (biscuits, biscottes, pâtes aux œufs...) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^3
— *Escherichia coli*	5	2	3
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— moisissures	5	2	10^2
— *Salmonella* (1)	5	0	absence

TABLEAU XII (suite)

PRODUITS	n	c	m
6. **Végétaux séchés (thé, tisanes...) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^4
— coliformes fécaux	5	2	10
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— moisissures	5	2	10^3
— *Salmonella*	5	0	absence
7. **Levure (sèche et fraîche) :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	$<10^6$
— coliformes	5	2	10^2
— *Escherichia coli*	5	2	3
8. **Graines oléagineuses (noix, amandes, arachides..):**			
— *Escherichia coli*	5	2	2
— moisissures	5	2	10^2
9. **Sucres destinés à la consommation humaine et aux industries :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	20
— germes acidifiants	5	2	5
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	1
— levures	5	2	1
— moisissures	5	2	1
10. **Potages déshydratés :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	3.10^5
— coliformes	5	2	10^3
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— *Staphylococcus aureus*	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— *Salmonella*	5	0	absence
11. **Légumes frais et autres végétaux crus :**			
— *Escherichia coli*	5	2	10^2
12. **Colorants d'origine végétale :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^4
— *Escherichia coli*	5	2	2
13. **Gélatine :**			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^4
— coliformes fécaux	5	2	10^2
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	10
— *Staphylococcus aureus*	5	2	absence
— *Salmonella*	5	0	absence

(1) Recherche des *Salmonella* uniquement dans les dérivés de céréales contenant des œufs.

ANNEXE II

EPREUVES DE STABILITE

Les épreuves de stabilité comportent, selon les conserves, les opérations suivantes :

1 – Conserves acides dont le pH est supérieur à 4,5 :

1. 1 **Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale :**

a) étuvage durant quinze (15) jours de deux (2) unités d'échantillonnage à une température de trente sept degrés Celsius (37° C), plus ou moins un degré Celsius (1° C);

b) étuvage durant sept (7) jours de deux (2) unités d'échantillonnage à une température de cinquante cinq degrés Celsius (55° C) , plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

1.2 **Conserves à base de denrées végétales :**

a) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant vingt et un (21) jours à une température de trente degrés Celsius (30° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

b) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant sept (7) jours à une température de cinquante cinq degrés Celsius(55° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

2 – Conserves acides dont le pH est inférieur à 4,5 :

2. 1 **Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale :**

a) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant quinze (15) jours à une température de trente sept degrés Celsius(37° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

b) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

2. 2 **Conserves acides à base de denrées végétales :**

a) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant vingt et un (21) jours à une température de trente degrés Celsius(30° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

b) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

2. 3 **Autres conserves dont le pH est inférieur à 4,5 :** Tomates entières ou en morceaux, tout produit acidifié ou additionné d'amidon.

2. 3. 1 **Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale :**

a) étuvage durant quinze (15) jours de deux (2) unités d'échantillonnage à une température de trente sept degrés Celsius (37° C), plus ou moins un degré Celsius (1° C) ;

b) étuvage durant sept (7) jours de deux (2) unités d'échantillonnage à une température de cinquante cinq degrés Celsius (55° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C) ;

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

2. 3. 2 **Conserves à base de denrées végétales :**

a) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant vingt et un (21) jours à une température de trente degrés Celsius (30° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

b) étuvage de deux (2) unités d'échantillonnage durant sept (7) jours à une température de cinquante cinq degrés Celsius (55° C), plus ou moins deux degrés Celsius (2° C);

c) mise à la température ambiante (20 à 25 degrés Celsius) de l'unité d'échantillonnage témoin.

A l'issue des différentes épreuves effectuées :

— aucun défaut apparent, notamment le bombement, le flochage ou le fuitage ne doit être constaté ;

— la variation de pH entre les unités d'échantillonnage étuvées et l'unité d'échantillonnage témoin mise à la température ambiante pendant les périodes retenues, ne doit pas dépasser 0,5 unité, excepté pour les conserves du type lait stérilisé et lait stérilisé UHT où la variation de pH ne doit pas dépasser 0,2 unité ;

— il y a absence de variation de la flore microbienne du point de vue qualitatif et du point de vue quantitatif, le facteur R doit être inférieur à 100 (R<100), par rapport au témoin ;

le facteur $R = n/n_o$

où :

n : est le nombre moyen de germes pour l'unité incubée

et n_o : est le nombre moyen de germes pour l'unité témoin.

Les épreuves de stabilité sont exclues pour les conserves conditionnées dans les emballages métalliques, en verre, en plastique ou en complexes métalloplastiques présentant des défauts majeurs tels que, le bombement, le flochage et le fuitage.

ANNEXE III

TECHNIQUE DE PRISE D'ESSAI ET INTERPRETATION DES RESULTATS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

1. **Technique de prise d'essai :**

La prise d'essai destinée à la prépartion de la suspension mère et des dilutions décimales porte :

— sur les parties superficielles et profondes, notamment pour les produits en tranches, hâchés, les plats cuisinés à l'avance... ;

— sur la partie profonde après cautérisation de la surface du produit, notamment pour les viandes (pièces), les volailles (pièces), les produits carnés (pièces) et les poissons entiers ;

— sur le produit homogénéisé ou sur les parties supeficielles et profondes, selon la nature du produit liquide ou semi-liquide, notamment les produits laitiers.

Dans le cas des examens microbiologiques effectués à la suite de toxi-infections alimentaires, il est nécessaire de pratiquer la recherche des germes pathogènes, toxinogènes et/ou de leurs toxines, aussi bien en surface qu'en profondeur.

2. **Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques :**

En matière d'échantillonnage et d'interprétation des résultats d'analyse, il est tenu compte, dans la présente annexe, des travaux menés en la matière au sein des organisations internationales.

2. 1 **Plan à trois classes**

2. 1. 1 **Principe :**

Ce plan est ainsi désigné parce que les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de fixer trois classes de contamination, à savoir :

- celle inférieure ou égale au critère "m" ;
- celle comprise entre le critère "m" et le seuil "M" ;
- celle supérieure au seuil "M".

Les critères qualificatifs "m" et "M", sauf autre indication, expriment le nombre de germes présents dans un gramme (g) ou un millilitre (ml) d'aliment et dans 25 grammes d'aliment pour les *Salmonella* et les *Listeria monocytogenes.*

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants ;

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique ;

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide

M = 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide

n : nombre d'unités composant l'échantillon ;

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre "m" et "M".

2. 1. 2 **Application pratique :**

2. 1. 2. 1 **La qualité du lot est considérée comme satisfaisante ou acceptable en application de l'article 4 de l'arrêté du 23 juillet 1994 lorsque, aucun résultat ne dépasse M** :

a — Les valeurs observées sont :

< 3 m lors d'emploi de milieu solide < 10 m lors d'emploi de milieu liquide	qualité satisfaisante

b — les valeurs observées sont comprises :

entre 3 m et 10 m (=M) en milieu solide, entre 10 m et 30 m (=M) en milieu liquide, et c/n inférieur ou égal au rapport fixé; par exemple c/n < 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 (ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure)	qualité acceptable

2. 1. 2. 2 **Les résultats sont considérés comme non satisfaisants** :

a — lorsque c/n est supérieur ou égal au rapport fixé ;

b — dans tous les cas où les résultats obtenus sont supérieurs à M.

Cependant, le seuil de dépassement pour les micro-organismes aérobies à + 30° C, alors que les autres critères sont respectés, doit faire l'objet d'une interprétation, notamment pour les viandes, volailles et produits crus.

Toutefois, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint une valeur microbienne limite "S" qui est fixée dans la cas général à :

$$S = m.10^3$$

Dans le cas des *Staphylococcus aureus*, la valeur "S" ne doit jamais excéder 5.10^4 germes par gramme de produit.

2.2 **Plan à deux classes :**

Ce plan est ainsi désigné car les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de déterminer deux classes de contamination.

Ce type de plan qui n'accepte aucune tolérance, même de caractère analytique, correspond souvent aux expressions :

— "absence dans" : le résultat est considéré comme satisfaisant ;

— "présence dans" : le résultat est considéré comme non satisfaisant ; dans ce cas, le produit est déclaré impropre à la consommation.

Le plan à deux classes répartit les unités d'échantillon en deux catégories :

— catégorie satisfaisante, si le résultat d'analyse est inférieur à "m" ; le produit est propre à la consommation ;

— catégorie non satisfaisante, lorsque le résultat d'analyse est supérieur à "m" ; le produit est déclaré impropre à la consommation.

Remarque :

Ce plan est applicable aux contaminations par les *Salmonella* et les *Listeria mnocytogenes* en particulier.

2. 3 **Cas particuliers des conserves :**

Lorsque les conserves ne répondent pas aux épreuves de stabilité telles que fixées dans le présent arrêté, la transposition au lot d'origine ne pourra intervenir que dans la mesure où un plan d'échantillonnage préalablement défini aura été mis en œuvre.

Art. 4. — Les articles 7 et 8 de l'arrêté du 23 juillet 1994 susvisé, sont abrogés.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Ramadhan 1418 correspondanta au 24 janvier 1998.

Le ministre de la santé et de la population

Yahia GUIDOUM

Le ministre du commerce

Bakhti BELAIB

Le ministre de l'agriculture et de la pêche

Benalia BELAHOUADJEB

Arrêté du 9 Moharram 1419 correspondant au 6 mai 1998 portant délégation de signature au directeur de l'organisation et de la promotion des échanges commerciaux en qualité d'ordonnateur du compte d'affectation spéciale n° 302-084, intitulé "Fonds spécial pour la promotion des exportations".

Le ministre du commerce,

Vu l'ordonnance n° 95-27 du 8 Chaâbane 1416 correspondant au 30 décembre 1995 portant loi de finances pour 1996, notamment ses articles 111 et 195;

Vu l'ordonnance n° 96-31 du 19 Chaâbane 1417 correspondant 30 décembre 1996 portant loi de finances pour 1997, notamment son article 129;

Vu le décret exécutif n° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 fixant les attributions du ministre du commerce;

Vu le décret exécutif n° 94-208 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 portant organisation de l'administration centrale du ministère du commerce;

Vu le décret exécutif n° 96-205 du 18 Moharram 1417 correspondant au 5 juin 1996 fixant les modalités de fonctionnement du compte d'affectation spéciale n° 302-084, intitulé "Fonds spécial pour la promotion des exportations";

Vu le décret exécutif n° 97-231 du 20 Safar 1418 correspondant au 25 juin 1997 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 97-233 du 24 Safar 1418 correspondant au 29 juin 1997 autorisant les membres du Gouvernement à déléguer leur signature;

Vu le décret exécutif du 12 Ramadhan 1416 correspondant au 1er février 1996 portant nomination de M. Mohamed Bennini en qualité de directeur de l'organisation et de la promotion des échanges commerciaux au ministère du commerce;

Arrête :

Article 1er. — Délégation est donnée à M. Mohamed Bennini, directeur de l'organisation et de la promotion des échanges commerciaux, à l'effet de signer au nom du ministre du commerce les décisions, les fiches d'engagement et les ordonnances de paiement relatives aux dépenses du compte d'affectation spéciale n° 302-084, intitulé "Fonds spécial pour la promotion des exportations".

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 9 Moharram 1419 correspondant au 6 mai 1998.

Bakhti BELAIB.

ANNONCES ET COMMUNICATIONS

BANQUE D'ALGERIE

Décision n° 98-02 du 21 Moharram 1419 correspondant au 18 mai 1998 portant agrément d'une succursale de banque.

Le gouverneur de la Banque d'Algérie,

Vu la loi n° 90-10 du 14 avril 1990, modifiée, relative à la monnaie et au crédit, notamment ses articles 44, 45, 49, 110 à 114, 116 à 119, 125, 130, 133, 134, 137, 139, 140, 156, 161, 162, 166, 167 et 170 ;

Vu le décret présidentiel du 21 juillet 1992 portant nomination du gouverneur de la Banque d'Algérie ;

Décide :

Article 1er. — En application de l'article 137 de la loi n° 90-10 du 14 avril 1990 susvisée, la «Citibank N.A Algeria» est agréée en qualité de succursale de la banque étrangère Citibank N.A, sise 399, park avenue New York N.Y 10043 U.S.A.

Le siège de la succursale Citibank N.A Algeria est fixé à Alger, gouvernorat du Grand-Alger, hôtel Aurassi, niveau C, boulevard Frantz Fanon.

La dotation en capital affectée à ladite succursale par la Citibank N.A New York est fixée à un montant de cinq cents millions de dinars (500.000.000 DA).

Art. 2. — En application de l'article 114 de la loi n° 90-10 du 14 avril 1990 susvisée, la succursale Citibank N.A Algeria peut effectuer toutes les opérations reconnues aux banques.

Art. 3. — Le présent agrément peut faire l'objet d'un retrait :

— à la demande de la banque, conformément à l'article 140 de la loi n° 90-10 du 14 avril 1990, susvisée ;

— pour des motifs énumérés à l'article 156 de la loi n° 90-10 du 14 avril 1990, susvisée.

Art. 4. — Toute modification de l'un des éléments constitutifs du dossier portant demande d'agrément doit être portée à la connaissance de la Banque d'Algérie.

Art. 5. — La présente décision sera publiée au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 21 Moharram 1419 correspondant au 18 mai 1998.

Abdelouahab KERAMANE.

Imprimerie officielle - 7, 9 et 13 Avenue Abdelkader Benbarek - Alger