



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، ومراسيم
قرارات وآراء، مقررات، مناشير، إعلانات وبلاعات

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)	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT WWW. JORADP. DZ Abonnement et publicité: IMPRIMERIE OFFICIELLE Les Vergers, Bir-Mourad Raïs, BP 376 ALGER-GARE Tél : 021.54.35..06 à 09 021.65.64.63 Fax : 021.54.35.12 C.C.P. 3200-50 ALGER TELEX : 65 180 IMPOF DZ BADR: 060.300.0007 68/KG ETRANGER: (Compte devises) BADR: 060.320.0600 12
	1 An	1 An	
Edition originale.....	1090,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale et sa traduction.....	2180,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)	

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° 17-200 du 26 Ramadhan 1438 correspondant au 21 juin 2017 portant transfert de crédits au sein du budget de fonctionnement des services du Premier ministre.....	4
--	---

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur à l'académie algérienne de la langue arabe.....	4
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs au Conseil constitutionnel.....	4
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de la justice.....	4
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur de l'industrie, de la petite et moyenne entreprise et de la promotion de l'investissement à la wilaya de Béchar.....	5
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions au ministère du commerce..	5
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur régional du commerce à Alger.....	5
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs du commerce de wilayas.....	5
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice de la planification et des statistiques à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, de l'environnement et de la ville.....	5
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement.....	5
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions à l'ex-ministère du tourisme et de l'artisanat.....	5
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs du tourisme et de l'artisanat de wilayas.....	6
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur de l'hydraulique à la wilaya de Tébessa.....	6
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice de l'environnement à la wilaya de Ghardaïa.....	6
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville.....	6
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice générale de l'organisme de la nouvelle ville de Bouinan.....	6
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur général de l'office de promotion et de gestion immobilière de Hussein Dey à la wilaya d'Alger.....	7
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur des équipements publics à la wilaya de Blida.....	7
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction de wilayas.....	7
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur, à l'ex-ministère des travaux publics.....	7
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de l'inspecteur général de la pédagogie au ministère de l'éducation nationale.....	7
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.....	7
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs de la formation professionnelle de wilayas.....	7

SOMMAIRE (suite)

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs au Conseil constitutionnel.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination d'une directrice d'études au ministère de la justice.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de la coopération juridique et judiciaire au ministère de la justice.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de l'organisation des marchés, des activités commerciales et des professions réglementées au ministère du commerce.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur régional du commerce à Alger.....	8
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs du commerce de wilayas.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur général du centre national du registre du commerce.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.....	8
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination à l'inspection générale du ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.....	9
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination d'un directeur d'études à l'école nationale supérieure du tourisme.....	9
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur du tourisme et de l'artisanat à la wilaya de Mascara.....	9
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère des ressources en eau et de l'environnement.....	9
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville.....	9
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs des équipements publics de wilayas.....	9
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction de wilayas.....	9
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de la gestion des ressources financières et matérielles au ministère de l'éducation nationale.....	10
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de la directrice de l'éducation à la wilaya de Tipaza.....	10
Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.....	10
Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs de la formation professionnelle de wilayas.....	10

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DES MINES

Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 modifiant l'arrêté du 17 Rabie Ethani 1436 correspondant au 7 février 2015 portant nomination des membres du conseil d'administration de la pépinière d'entreprises dénommée « Incubateur Oran ».....	10
Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 portant désignation des membres du comité national de mise à niveau des PME.....	10
Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 modifiant l'arrêté du 19 Joumada Ethania 1435 correspondant au 20 avril 2014 portant désignation des membres du conseil d'administration du fonds de garantie des crédits de la petite et moyenne entreprise.....	11

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 2 Moharram 1438 correspondant au 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.....	11
---	----

DECRETS

Décret présidentiel n° 17-200 du 26 Ramadhan 1438 correspondant au 21 juin 2017 portant transfert de crédits au sein du budget de fonctionnement des services du Premier ministre.

Le Président de la République,

Sur le rapport du ministre des finances,

Vu la Constitution, notamment ses articles 91-6° et 143 (alinéa 1er) ;

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

Vu la loi n° 16-14 du 28 Rabie El Aouel 1438 correspondant au 28 décembre 2016 portant loi de finances pour 2017 ;

Vu le décret présidentiel du 20 Rabie Ethani 1438 correspondant au 19 janvier 2017 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 2017, au budget des charges communes ;

Vu le décret exécutif n° 17-28 du 20 Rabie Ethani 1438 correspondant au 19 janvier 2017 portant répartition des crédits ouverts, au titre du budget de fonctionnement, par la loi de finances pour 2017, au Premier ministre ;

Décète :

Article 1er. — Il est annulé, sur 2017, un crédit de un million cinq cent mille dinars (1.500.000 DA), applicable au budget des charges communes et au chapitre n° 37-91 « Dépenses éventuelles - Provision groupée ».

Art. 2. — Il est ouvert, sur 2017, un crédit de un million cinq cent mille dinars (1.500.000 DA), applicable au budget de fonctionnement des services du Premier ministre, section 1 — Premier ministre, sous section 1 : Services centraux et au chapitre n° 34-07 « Premier ministre — Frais de travaux et de séjour d'experts nationaux et/ou étrangers ».

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

Fait à Alger, le 26 Ramadhan 1438 correspondant au 21 juin 2017.

Abdelaziz BOUTEFLIKA.

DECISIONS INDIVIDUELLES

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur à l'académie algérienne de la langue arabe.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur des personnels à l'académie algérienne de la langue arabe, exercées par M. Mohamed Mahmoudi, admis à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs au Conseil constitutionnel.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions au Conseil constitutionnel, exercées par Mme. et M. :

— Hiba Khedidja Derragui, directrice de la documentation ;

— Abdelmadjid Tabbech, directeur des personnels et des moyens ;

appelés à exercer d'autres fonctions.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de la justice.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur des études de traités au ministère de la justice, exercées par M. Mahmoud-Djaouder Abdellatif, appelé à exercer une autre fonction.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur de l'industrie, de la petite et moyenne entreprise et de la promotion de l'investissement à la wilaya de Béchar.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur de l'industrie, de la petite et moyenne entreprise et de la promotion de l'investissement à la wilaya de Béchar, exercées par M. Abdelmalek Talbi, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions au ministère du commerce.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions au ministère du commerce, exercées par MM. :

— Saïd Djellab, directeur du suivi des accords commerciaux régionaux et de la coopération ;

— Ali Bouredjouane, sous-directeur de l'animation et des relations avec les chambres de commerce et d'industrie, à la direction de l'organisation des marchés, des activités commerciales et des professions réglementées, appelé à exercer une autre fonction.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions du directeur de l'organisation des marchés, des activités commerciales et des professions réglementées, au ministère du commerce, exercées par M. Aïssa Bekkaï, appelé à exercer une autre fonction.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions d'inspecteur au ministère du commerce, exercées par M. Naserddine Bentaalla.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur régional du commerce à Alger.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions du directeur régional du commerce à Alger, exercées par M. Mohamed Maouche, appelé à exercer une autre fonction.

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs du commerce de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeurs du commerce aux wilayas suivantes, exercées par MM. :

— Mourad Amer-Yahia, à la wilaya de Béjaïa ;

— Hocine Belaïd, à la wilaya de Ouargla, admis à la retraite.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions du directeur du commerce à la wilaya d'Oum El Bouaghi, exercées par M. Karim Gueche, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice de la planification et des statistiques à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, de l'environnement et de la ville.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directrice de la planification et des statistiques à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire, de l'environnement et de la ville, exercées par Mme. Hedjila Ourrad.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin, à compter du 14 mai 2015, aux fonctions de sous-directeur de la coopération multilatérale à l'ex-ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement, exercées par M. Ahmed Mezghrani, pour suppression de structure.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions à l'ex-ministère du tourisme et de l'artisanat.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin, à compter du 14 mai 2015, à des fonctions à l'ex-ministère du tourisme et de l'artisanat, exercées par Mme., Mlle. et MM. :

— Abdelkader Benbouali, chargé d'études et de synthèse ;

- Mohamed Guiz, chargé d'études et de synthèse ;
 - Brahim Mekdour, directeur de l'artisanat ;
 - Samira Moumen, sous-directrice du soutien aux activités artisanales ;
 - Cherifa Kouider-Araïbi, sous-directrice des qualifications ;
- pour suppression de structure.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de sous-directrice de la qualité à l'ex-ministère du tourisme et de l'artisanat, exercées par Mme. Thouraya Demai.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions d'inspecteurs à l'inspection générale à l'ex-ministère du tourisme et de l'artisanat, exercées par Mmes. et MM. :

- Zohra Djadouni ;
- Saïda Baiteche, appelée à exercer une autre fonction ;
- Moussa Bentamer, appelé à exercer une autre fonction ;
- Saïd Rebache, appelé à exercer une autre fonction ;
- Youssef Zemirni, appelé à exercer une autre fonction ;
- Mohamed Boussaadi, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs du tourisme et de l'artisanat de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeurs du tourisme et de l'artisanat aux wilayas suivantes, exercées par MM. :

- Rabah Kerboua, à la wilaya de Sidi Bel Abbès ;
 - Abdellah Sili, à la wilaya de Bordj Bou Arréridj ;
- admis à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur de l'hydraulique à la wilaya de Tébessa.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin, à compter du 16 juin 2016, aux fonctions, de directeur de l'hydraulique à la wilaya de Tébessa, exercées par M. Rachid Djoudi, décédé.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice de l'environnement à la wilaya de Ghardaïa.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directrice de l'environnement à la wilaya de Ghardaïa, exercées par Mme. Fatma Zerouala, admise à la retraite.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin à des fonctions au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville, exercées par Mme., Mlle. et M. :

- Amar Ali Ben Saâd, directeur général de la ville ;
 - Amina Fekar, directrice d'études à la direction générale de la construction et des moyens de réalisation ;
 - Houria Meddahi, chargée d'études et de synthèse ;
- appelés à exercer d'autres fonctions.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville, exercées par MM. :

- Abderrahmane Azzouz, directeur de la gestion immobilière ;
 - Abderrezak Lazizi, sous-directeur de la formation et des statuts ;
- admis à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de la directrice générale de l'organisme de la nouvelle ville de Bouinan.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de la directrice générale de l'organisme de la nouvelle ville de Bouinan, exercées par Mme. Leila-Zina El Berrichi, appelée à exercer une autre fonction.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeur général de l'office de promotion et de gestion immobilière de Hussein Dey à la wilaya d'Alger.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur général de l'office de promotion et de gestion immobilière de Hussein Dey à la wilaya d'Alger, exercées par M. Mohamed Rehaïmia, admis à la retraite.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeur des équipements publics à la wilaya de Blida.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur des équipements publics à la wilaya de Blida, exercées par M. Mohamed Berkoune, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction à la wilaya de Tizi Ouzou, exercées par M. Mohamed Labreche, appelé à exercer une autre fonction.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction aux wilayas suivantes, exercées par MM. :

- Hamid Dahmane, à la wilaya de Saïda ;
 - Mohamed-Hosni Abbou, à la wilaya d'El Tarf ;
- appelés à exercer d'autres fonctions.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction à la wilaya d'El Oued, exercées par M. Riadh Ameuri, appelé à exercer une autre fonction.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur, à l'ex-ministère des travaux publics.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur de la recherche, à l'ex-ministère des travaux publics, exercées par M. Hakim Mahiouz, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de l'inspecteur général de la pédagogie au ministère de l'éducation nationale.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions d'inspecteur général de la pédagogie au ministère de l'éducation nationale, exercées par M. Samir Boubekeur.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur des programmes, des méthodes et des moyens d'enseignement, au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels, exercées par M. Mouloud Boulaouinat, appelé à exercer une autre fonction.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 mettant fin aux fonctions de directeurs de la formation professionnelle de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeurs de la formation professionnelle aux wilayas suivantes, exercées par Mme. et MM. :

- Tahar Berberi, à la wilaya de Laghouat ;
 - Fatiha Zedadra, à la wilaya de Tébessa ;
 - Ramdane Remache, à la wilaya de Tlemcen ;
 - Rachid Allal, à la wilaya de Relizane ;
- admis à la retraite.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeurs de la formation professionnelle aux wilayas suivantes, exercées par Mme. et MM. :

- Noureddine Loualiche, à la wilaya de Sidi Bel Abbès ;
- Hafida Zeddour Mohamed Brahim, à la wilaya de Mostaganem ;
- Tayeb Zouaoui, à la wilaya de Tindouf ;
- Lazhar Boudraâ, à la wilaya de Souk Ahras ;
- Abderrahmane Hadj Seddik, à la wilaya de Naâma ;
- Kouider Mostefaoui, à la wilaya de Aïn Témouchent ;

appelés à exercer d'autres fonctions.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, il est mis fin aux fonctions de directeur de la formation professionnelle à la wilaya de Bouira, exercées par M. Rabah Khalfi, appelé à exercer une autre fonction.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs au Conseil constitutionnel.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés au Conseil constitutionnel, Mme. et M. :

- Hiba Khedidja Derragui, directrice de la documentation et des archives ;
- Abdelmadjid Tabbech, directeur de l'administration générale.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination d'une directrice d'études au ministère de la justice.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, Mme. Fella Ranem, est nommée directrice d'études au ministère de la justice.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de la coopération juridique et judiciaire au ministère de la justice.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Mahmoud-Jaouder Abdellatif, est nommé directeur de la coopération juridique et judiciaire au ministère de la justice.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de l'organisation des marchés, des activités commerciales et des professions réglementées au ministère du commerce.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Ali Bouredjouane est nommé directeur de l'organisation des marchés, des activités commerciales et des professions réglementées au ministère du commerce.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur régional du commerce à Alger.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Aïssa Bekkaï est nommé directeur régional du commerce à Alger.

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs du commerce de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Karim Gueche est nommé directeur du commerce à la wilaya d'Alger.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, Mme. Samia Ababca est nommée directrice du commerce à la wilaya de Boumerdès.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur général du centre national du registre du commerce.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Mohamed Maouche est nommé directeur général du centre national du registre du commerce.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommées au ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat, Mmes. :

- Amel Ramla, chargée d'études et de synthèse ;
- Karima Gasmî, sous-directrice de la documentation et des archives.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination à l'inspection générale du ministère de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés à l'inspection générale du ministère de l'aménagement du territoire du tourisme et de l'artisanat, Mme. et MM. :

- Saïda Baiteche, inspectrice ;
- Moussa Bentamer, inspecteur ;
- Saïd Rebache, inspecteur ;
- Youssef Zemirni, inspecteur ;
- Mohamed Boussaadi, inspecteur.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination d'un directeur d'études à l'école nationale supérieure du tourisme.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Smaïl Boukhari, est nommé directeur d'études à l'école nationale supérieure du tourisme.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur du tourisme et de l'artisanat à la wilaya de Mascara.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Abdelmalek Talbi, est nommé directeur du tourisme et de l'artisanat à la wilaya de Mascara.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère des ressources en eau et de l'environnement.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés au ministère des ressources en eau et de l'environnement, MM. :

- Hakim Mahiouz, chef de cabinet ;
- Anis Feth Eddine Lakrouf, chargé d'études et de synthèse.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés au ministère de l'habitat, de l'urbanisme et de la ville, Mmes., Mlle. et M. :

- Houria Meddahi, directrice générale de la ville ;
- Amina Fekar, chargée d'études et de synthèse ;
- Amar Ali Ben Saâd, chargé d'études et de synthèse ;
- Leïla-Zina El Berrichi, directrice d'études à la direction générale de la construction et des moyens de réalisation.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs des équipements publics de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés directeurs des équipements publics aux wilayas suivantes, MM. :

- Ahmed Cherifi, à la wilaya de Laghouat ;
- Mohammed Benhacine, à la wilaya de Khenchela.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés directeurs des équipements publics aux wilayas suivantes, MM. :

- Mohamed Labreche, à la wilaya de Blida ;
- Mohamed Berkoune, à la wilaya d'Alger.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Boudkhal Atbi est nommé directeur des équipements publics à la wilaya d'Illizi.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés directeurs de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction aux wilayas suivantes, MM. :

- Hamid Dahmane, à la wilaya de Tizi Ouzou ;
- Mohamed-Hosni Abbou, à la wilaya de Saïda.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Madjid Imloul, est nommé directeur de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction à la wilaya de Tébessa.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Riadh Ameuri, est nommé directeur de l'urbanisme, de l'architecture et de la construction à la wilaya de Relizane.

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination du directeur de la gestion des ressources financières et matérielles au ministère de l'éducation nationale.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Abdelhabib Mezerek est nommé directeur de la gestion des ressources financières et matérielles, au ministère de l'éducation nationale.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de la directrice de l'éducation à la wilaya de Tipaza.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, Mme. Soraya Zikara est nommée directrice de l'éducation à la wilaya de Tipaza.

-----★-----

Décrets présidentiels du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Mouloud Boulaouinet est nommé directeur de l'enseignement professionnel, au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Rabah Khalfi est nommé sous-directeur, des relations intersectorielles, au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, M. Sofiane Affane est nommé chef d'études au bureau ministériel de la sûreté interne de l'établissement, au ministère de la formation et de l'enseignement professionnels.

-----★-----

Décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017 portant nomination de directeurs de la formation professionnelle de wilayas.

Par décret présidentiel du 3 Chaâbane 1438 correspondant au 30 avril 2017, sont nommés directeurs de la formation professionnelle aux wilayas suivantes, Mme. et MM. :

- Noureddine Loualiche, à la wilaya de Bouira ;
- Lazhar Boudraa, à la wilaya de Tébessa ;
- Hafida Zeddour Mohamed Brahim, à la wilaya de Tlemcen ;
- Kouider Mostefaoui, à la wilaya de Sidi Bel Abbès ;
- Abderrahmane Hadj Seddik, à la wilaya de Tindouf ;
- Tayeb Zouaoui, à la wilaya de Naâma.

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DES MINES

Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 modifiant l'arrêté du 17 Rabie Ethani 1436 correspondant au 7 février 2015 portant nomination des membres du conseil d'administration de la pépinière d'entreprises dénommée « Incubateur Oran ».

Par arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017, la liste des membres du conseil d'administration de la pépinière d'entreprises dénommée « Incubateur Oran » fixée par arrêté du 17 Rabie Ethani 1436 correspondant au 7 février 2015 portant nomination des membres du conseil d'administration de la pépinière d'entreprises dénommée « Incubateur Oran », est modifiée comme suit :

« — Khaldoun Abderrahim, représentant du ministre de l'industrie et des mines, président ;

— (Le reste sans changement)..... ».

Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 portant désignation des membres du comité national de mise à niveau des PME.

Par arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017, les membres dont les noms suivent, sont désignés, en application des dispositions de l'article 5 du décret exécutif n° 16-163 du 26 Chaâbane 1437 correspondant au 2 juin 2016 fixant les modalités de fonctionnement du compte d'affectation spéciale n° 302-124 intitulé « Fonds national de mise à niveau des PME d'appui à l'investissement et de la promotion de la compétitivité industrielle » au comité national de mise à niveau des PME :

— Mourad Arif, représentant du ministre de l'industrie et des mines, président ;

— Saïd Mayouf, représentant du ministre de l'industrie et des mines, membre ;

— Seddaoui Khalef, représentant du ministre des finances, membre ;

— Mohamed Benghalya, représentant du ministre de la défense nationale, membre ;

— Abdelkader Bennaoum, représentant du ministre de la poste et des technologies de l'information et de la communication, membre ;

— Idriss Yalaoui, représentant du conseil national consultatif pour la promotion de la PME (CNC - PME), membre ;

— Ahmed Aït Ouhamou, représentant de la caisse de garantie des crédits d'investissement pour les PME (CGCI - PME), membre.

-----★-----

Arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017 modifiant l'arrêté du 19 Joumada Ethania 1435 correspondant au 20 avril 2014 portant désignation des membres du conseil d'administration du fonds de garantie des crédits de la petite et moyenne entreprise.

Par arrêté du 26 Rabie Ethani 1438 correspondant au 25 janvier 2017, la liste nominative des membres du conseil d'administration du fonds de garantie des crédits de la petite et moyenne entreprise fixée par l'arrêté du 19 Joumada Ethania 1435 correspondant au 20 avril 2014 portant désignation des membres du conseil d'administration du fonds de garantie des crédits de la petite et moyenne entreprise est modifiée comme suit :

« — (sans changement jusqu'à)

— Zobir Mohamed Sofiane, représentant du ministre de l'aménagement du territoire, du tourisme et de l'artisanat, membre ;

— (Le reste sans changement)..... ».

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté interministériel du 2 Moharram 1438 correspondant au 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie et des mines,

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

Le ministre des ressources en eau et de l'environnement,

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 04-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, notamment son article 8 ;

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

Vu l'arrêté interministériel du 22 Dhou El Hidja 1426 correspondant au 22 janvier 2006, modifié et complété, fixant les proportions d'éléments contenus dans les eaux minérales naturelles et les eaux de source ainsi que les conditions de leur traitement ou les adjonctions autorisées ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 8 du décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les critères microbiologiques des denrées alimentaires.

Art. 2. — Au sens des dispositions du présent arrêté, il est entendu par :

— **respect des critères microbiologiques** : obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés aux annexes du présent arrêté, lors des analyses microbiologiques fondées sur les valeurs fixées pour ces critères, en tenant compte de la réglementation en vigueur relative aux modalités de prélèvement d'échantillons et de la conduite d'analyse ;

— **plan d'échantillonnage** : procédure planifiée permettant de choisir, ou de prélever des échantillons distincts d'un lot, en vue d'obtenir les informations recherchées, telle qu'une décision sur la conformité du lot. Un plan d'échantillonnage définit le nombre d'individus dans l'échantillon et la règle de décision pour évaluer la conformité ou non du lot à la spécification ;

— **interprétation des résultats d'analyse** : conclusion sur la qualité des denrées alimentaires, quant à leur acceptabilité pour la santé des consommateurs, conformément aux critères définis aux annexes du présent arrêté ;

— **germe** : produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine.

Art. 3. — Les catégories des denrées alimentaires auxquelles s'appliquent les dispositions du présent arrêté sont :

- les laits et les produits laitiers ;
- les viandes rouges et blanches ainsi que leurs dérivés ;
- les produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- les graisses animales et végétales ;
- les conserves et les semi-conserves ;
- les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ;
- les céréales et les produits dérivés ;
- les plats préparés ;
- les eaux, les jus de fruits et de légumes et les boissons non alcoolisées ;
- les fruits, les légumes et les produits à base de végétaux ;
- les œufs, les ovoproduits, les pâtisseries et les crèmes pâtisseries ;
- les confiseries ;
- les autres denrées alimentaires prévues au point 15 de l'annexe I du présent arrêté.

Art. 4. — Les denrées alimentaires, citées à l'article 3 ci-dessus, ne doivent pas contenir de micro-organismes ni leurs toxines ou métabolites dans des quantités qui présentent un risque inacceptable pour la santé du consommateur.

Art. 5. — Les intervenants responsables de la mise à la consommation des denrées alimentaires doivent veiller au respect des critères microbiologiques fixés aux annexes I et II du présent arrêté.

Art. 6. — Les critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires énumérées à l'article 3 ci-dessus, sont fixés à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 7. — Les techniques de prise d'essai et d'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques des denrées alimentaires sont fixées à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 8. — Les paramètres n, c, m et M utilisés dans les annexes du présent arrêté représentent :

- n : nombre d'unité constituant l'échantillon ;
- m : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analysé, qui correspond à la valeur en dessous de laquelle la qualité du produit est considérée comme satisfaisante ;
- M : nombre de germes présents dans un gramme ou un millilitre de produit analysé, qui correspond à la valeur au dessus de laquelle la qualité du produit est considérée comme inacceptable ;

— c : nombre maximal d'unités d'échantillonnage de produit analysé qui peut dépasser « m » tout en étant inférieur à « M » sans que le lot ne soit rejeté.

Art. 9. — Les conserves alimentaires, quelle que soit la nature de l'emballage employé, doivent satisfaire, avant leur mise à la consommation, aux épreuves de stabilité prévues par la réglementation en vigueur.

Art. 10. — Les épreuves de stabilité sont exclues pour les conserves alimentaires conditionnées dans des emballages métalliques, en verre, en plastique, en complexes métalloplastiques ou en complexes carton-métal-plastique présentant des défauts majeurs tels que, le bombement, le flochage et le fuitage.

Art. 11. — A l'issue des différentes épreuves effectuées sur les conserves alimentaires :

- aucun défaut apparent, notamment, le bombement ou le fuitage, ne doit être constaté ;
- la variation de pH entre les unités d'échantillonnage étuvées et l'unité d'échantillonnage témoin mises à la température ambiante pendant les périodes retenues, ne doit pas dépasser 0,5 unité.

Art. 12. — Toute disposition contraire au présent arrêté, notamment les dispositions de l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires, sont abrogées.

Art. 13. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur une année après sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 14. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 2 Moharram 1438 correspondant au 4 octobre 2016.

Le ministre
du commerce

Bekhti BELAIB

Le ministre de l'industrie
et des mines

Abdeselem BOUCHOUAREB

Le ministre de l'agriculture,
du développement rural
et de la pêche

Abdesselam CHELGHOUIM

Le ministre des ressources
en eau et de l'environnement

Abdelkader OUALI

Le ministre de la santé, de la population
et de la réforme hospitalière

Abdelmalek BOUDIAF

ANNEXE I

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

1- Laits et produits laitiers

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc (1)/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Lait cru	Germes aérobies à 30 °C	5	2	3.10 ⁵	3.10 ⁶
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Coliformes thermotolérants	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml	
	Antibiotiques	1	—	Absence dans 1 ml	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Enterobacteriaceae	5	0	10	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml	
Lait UHT et lait stérilisé	Germes aérobies à 30 °C	5	0	10/0.1ml	
Lait en poudre et lactosérum en poudre	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Fromages au lait cru	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
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	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
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	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Crème au lait cru	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

1- Laits et produits laitiers (suite)

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc (1)/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Crème pasteurisée	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Crèmes glacées et desserts lactés congelés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Enterobacteriaceae (2)	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Beurre cru	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Beurre pasteurisé	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Beurre concentré	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Laits fermentés (Lben, Raib...)	Coliformes totaux	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
	Coliformes thermotolérants	5	2	30	3.10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	3.10 ²	3.10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Yaourts ou yoghourts et desserts lactés	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Caséines-caseinates	Germes aérobies à 30 °C	5	2	3.10 ⁴	3.10 ⁵
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Coliformes totaux	5	0	Absence dans 0,1 g	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Ufc : unité formant colonie.

(2) Ce critère s'applique au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou de la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final.

2- Viandes rouges et dérivés

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Carcasses, demi-carcasses, quartier ou pièces de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés ⁽¹⁾	<i>Pseudomonas</i>	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Portion unitaire de viande rouge, réfrigérée ou congelée ⁽²⁾	<i>Pseudomonas</i> ⁽³⁾	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Viande hachée	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5.10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Abats rouges entiers	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Pseudomonas</i> ⁽³⁾	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Abats rouges tranchés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Pseudomonas</i> ⁽³⁾	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Viandes séparées mécaniquement (VSM) ⁽⁴⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	
Préparations de viande	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

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

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

(3) Cette analyse n'est pas effectuée dans le cas où la viande est en conditionnement étanche à l'air.

(4) Ces critères s'appliquent aux produits utilisant la viande enlevée des os, couverts de chair après le désossage, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

3- Viandes de volailles, de lapins et leurs dérivés

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Volailles, lapins entiers ⁽¹⁾ et découpes de volailles avec peau	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5.10 ³	5.10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	
Découpes de volailles sans peau et découpes de lapins	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	
Produits à base de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Campylobacter spp, thermotolérants</i>	5	0	10 ²	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Abats crus de volaille	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	
Viande hachée de volaille	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁶	5.10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Campylobacter spp, thermotolérants</i>	5	0	10 ²	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Viandes séparées mécaniquement (VSM) ⁽²⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	

(1) Les prélèvements sur les carcasses entières sont réalisés sur les volailles, de part et d'autre du bréchet (muscles pectoraux et peau). Sur les lapins, le prélèvement se fait sur la cuisse.

(2) Ces critères s'appliquent aux produits utilisant la viande enlevée des os, couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

4- Produits de charcuterie à base de viande

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Charcuteries crues à consommer cuites ⁽¹⁾	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	30	3.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Charcuteries cuites ne contenant pas de féculents ⁽¹⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Charcuteries cuites avec féculents ⁽¹⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

(1) Les enveloppes ne sont prises en compte dans l'échantillon soumis à analyse que si elles sont destinées à être consommées.

5- Produits de la pêche et de l'aquaculture

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Produits de la pêche et de l'aquaculture fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine (1) (2)	Histamine	9	2	100 mg/kg	200 mg/kg
Produits de la pêche et de l'aquaculture ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine à l'exception de sauce de poisson (1)	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg
Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche et de l'aquaculture	Histamine	1	—	400 mg/kg	
Poissons, céphalopodes et mollusques crus (sauf mollusques bivalves vivants) (3)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants (4) (5)	<i>Escherichia coli</i>	5	1	230 NPP*/100g	700 NPP/ 100 g
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Crustacés crus décortiqués	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Crustacés crus entiers et échinodermes crus	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Crustacés cuits entiers et échinodermes cuits	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	

* npp : nombre le plus probable.

5- Produits de la pêche et de l'aquaculture (suite)

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Poissons et autres produits de la pêche et de l'aquaculture fumés, salés, marinés...	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Préparations de poisson et autres produits de la pêche et de l'aquaculture crus à consommer cuits	Coliformes thermotolérants	5	2	5.10 ³	5.10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations de poisson et autres produits de la pêche et de l'aquaculture crus pouvant être consommés en l'état	Coliformes thermotolérants	5	2	10 ³	10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	50	5.10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> (6)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Charcuteries à base de produits de la pêche et de l'aquaculture cuites à consommer en l'état	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i> (6)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Crevettes, poissons et échinodermes séchés	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Escargots décoquillés surgelés ou congelés	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	0	10 ³	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) En particulier les espèces de poissons riches en histidine des familles *Scombridae* (thons, bonites, maquereaux), *Clupeidae* (harengs, sardines), *Engraulidae* (anchois), *Coryfenidae* (mahi mahi), *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

(2) Le prélèvement se fait au niveau de la chair.

(3) Le prélèvement se fait en surface et en profondeur, après élimination de la peau pour les poissons.

(4) Le prélèvement au niveau de la chair et le liquide intra-valvaire.

(5) Echantillon groupé comprenant, au moins, dix animaux différents.

(6) Cette analyse est effectuée dans le cas où la préparation comporte un féculent.

6- Graisses animales et végétales

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Graisses animales non fondues	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Graisses animales fondues	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	Absence	
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Matière grasse laitière anhydre (MGLA)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
S'men	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ²	5.10 ³
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	Levures et moisissures	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Margarine et autres matières grasses végétales	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ²	10 ³
	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

7- Conserves et semi-conserves

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Semi-conserves pasteurisées d'origine animale ⁽¹⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	0	Absence	
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Semi-conserves non pasteurisées d'origine animale (anchois au sel ou à l'huile...) ⁽¹⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	1	10 ⁵	10 ⁶
	Coliformes totaux	5	0	Absence	
	Anaérobies sulfito-réducteurs ⁽²⁾	5	0	Absence	
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Semi-conserves d'origine végétale	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Conserves	Epreuves de stabilité	Se reporter à la procédure prévue par la réglementation en vigueur			

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

(2) Cas particulier des anchois au sel : Anaérobies sulfito-réducteurs : m = M = moins de 10 ufc/g.

8- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Préparations destinées aux nourrissons	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	1	50	5.10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	10	0	Absence dans 10 g	
	<i>Cronobacter spp</i>	5	0	Absence dans 10 g	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations de suites destinées aux nourrissons et enfants en bas âge	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	5	0	Absence dans 10 g	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Aliments destinés aux nourrissons de plus de six mois et enfants en bas âge	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Bacillus cereus</i> (1)	5	1	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	5	0	10	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations nécessitant une cuisson avant la consommation (2)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes totaux	5	2	10 ²	10 ³
	Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Ce critère est recherché uniquement pour les aliments transformés à base de céréales.

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

9- Céréales et produits dérivés

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Farines et semoules	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ²	10 ³
Céréales en grains destinées à la consommation en l'état et non à la transformation	Moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ²	10 ³
Couscous et pâtes alimentaires	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ²	10 ³
Pâtes précuites séchées (diouls, ktaef, rechta...)	Levures et moisissures	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Pâtes fraîches (nature ou farcies)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	Moisissures	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Produits de biscuiterie	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> ⁽¹⁾	5	0	Absence dans 25 g	

9- Céréales et produits dérivés (suite)

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Autres produits dérivés de céréales cuites (m'semen, baghrir, tout type de pains ...)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> (1)	5	0	Absence dans 25 g	

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

10- Plats préparés

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Plats préparés dont tous les ingrédients sont cuits	Germes aérobies à 30 °C	5	2	3.10 ⁵	3.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> (1)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Plats préparés dont un ingrédient, au moins, n'est pas cuit	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> (1)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Sandwichs	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	50	5.10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Cette analyse est effectuée dans le cas où la préparation comporte un féculent.

11- Eaux, boissons et jus de fruits et de légumes

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Eaux minérales naturelles et eaux de source	<i>Escherichia coli</i>	5	0	Absence dans 250 ml	
	Entérocoques	5	0	Absence dans 250 ml	
	Spores anaérobies sulfito-réductrices	5	0	Absence dans 50 ml	
	Coliformes totaux	5	0	Absence dans 250 ml	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Absence dans 250 ml	
Boissons gazeuses	Germes aérobies à 30 °C	5	3	10	10 ²
	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²
Boissons non gazeuses traitées thermiquement	Coliformes totaux	5	0	10	
	Coliformes thermotolérants	5	0	Absence	
	Entérocoques	5	0	Absence	
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	0	Absence dans 20 ml	
	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²
Boissons à base de jus de fruit et de lait	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	1	10
	Enterobacteriaceae	5	2	1	10
	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml	
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Levures et moisissures	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml	
Jus de fruits et de légumes, nectars et boissons fruitées pasteurisées	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²

12- Légumes, fruits, végétaux et produits à base de végétaux

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Fruits et légumes frais	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
Fruits et légumes prêts à l'emploi ⁽¹⁾	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁶	5.10 ⁷
	Flore lactique	5	2	5.10 ⁵	5.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Epices, mélange d'épices et herbes aromatiques séchées	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ³	10 ⁴
	Levures et moisissures	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i> (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Herbes séchées (thés, camomilles...)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes thermotolérants	5	2	10	10 ²
	Moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Herbes aromatiques fraîches	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁶	5.10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfito-réducteurs	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

12- Légumes, fruits, végétaux et produits à base de végétaux (suite)

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Graines germées prêtes à être consommées	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Germes ⁽³⁾	<i>Escherichia coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) 0157,026, 0111, 0103, 0145 et 0104 : H4	5	0	Absence dans 25 g	
Fruits secs (figues, dattes, pruneaux, raisins secs...)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Graines oléagineuses (noix, amandes, arachides...)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	2	20
	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Café et dérivés	Coliformes totaux	5	1	10	10 ²
	Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
Préparations de mélange de fruits frais (salade de fruits...)	Levures et moisissures	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) Fruits et légumes lavés, épluchés, égouttés, coupés, râpés, emballés sous atmosphère modifiée ou non.

(2) Les *Bacillus cereus* sont recherchés, seulement, pour les épices et les mélanges d'épices.

(3) A l'exclusion des germes qui ont subi un traitement thermique efficace pour éliminer *salmonella spp* et STEC.

13- Pâtisseries et ovoproduits

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g ou ufc/ml)	
		n	c	m	M
Œufs en coques	<i>Salmonella</i> (1)	5	0	Absence dans 25 g	
Œufs liquides pasteurisés, poudre d'œufs et d'albumen, autres œufs transformés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	5.10 ⁴	5.10 ⁵
	Coliformes totaux	5	0	10 ²	
	Levures et moisissures (2)	5	0	10 ²	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Préparations pour gâteaux contenant des œufs	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Pâtisseries à la crème, crèmes, mousse de fruits, tiramisu...	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Tout autre ovoproduit ayant subi un traitement thermique	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

(1) *Salmonella* ne doit être détectée, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de l'œuf en coque.

(2) S'applique à la poudre d'œufs seulement.

14 - Confiseries

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Chocolat, végécao et produits dérivés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	
Poudre de cacao	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	Levures	5	2	10 ²	10 ³
	Moisissures	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Autres produits de confiserie (caramels, bonbons, nougats, halkouma...)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Coliformes totaux	5	2	2	10 ²
	Moisissures	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

15- Autres denrées alimentaires

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Arômes et additifs en poudre	Germes aérobies à 30 °C	1	—	10 ⁴	
	Coliformes totaux	1	—	10 ²	
	<i>Escherichia coli</i>	1	—	10	
	Levures et moisissures	1	—	10 ³	
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Glaces aromatisées et sorbets	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ³	10 ⁴
	Coliformes totaux	5	0	3	
	Levures et moisissures	5	0	10 ²	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Potages déshydratés	Germes aérobies à 30 °C	5	2	3.10 ⁵	3.10 ⁶
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	2	30	3.10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Levures (sèche et fraîche)	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	Coliformes totaux	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	3	30
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Sucres destinés à la consommation humaine et aux industries	Germes aérobies à 30°C	5	2	20	2.10 ²
	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	2	1	10
	Levures et moisissures	5	2	1	10
	Germes acidifiants	5	2	5	50
Gélatine	Germes aérobies à 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes thermotolérants	5	2	10 ²	10 ³
	Anaérobies sulfite-réducteurs	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	0	Absence	
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	

15- Autres denrées alimentaires (suite)

Catégories des denrées alimentaires	Micro-organismes/ métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites microbiologiques (ufc/g)	
		n	c	m	M
Mayonnaise non stabilisée	Germes aérobies à 30 °C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Levures et moisissures	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Mayonnaise stabilisée et autres sauces condimentaires	Levures et moisissures	5	2	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	4	40
	Staphylocoques à coagulase +	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
Miel	Levures et moisissures	5	1	10 ²	10 ³
Vinaigre	Germes aérobies à 30 °C	5	1	30	10 ²

Annexe II

**Technique de prise d'essai et d'interprétation
des résultats d'analyses microbiologiques :****I. Technique de prise d'essai :**

- Pour une denrée alimentaire de même nature, l'échantillon doit être réparti, au moins, en cinq (5) unités issues d'un même lot.

- Le laboratoire doit disposer d'environ 500g de produit, soit 5 fois 100g. Ces 100g peuvent être fournis par une ou plusieurs pièces. Ces prélèvements doivent, respecter les règles d'asepsie et les règles de représentativité.

- Pour les conserves, l'échantillon doit être réparti, au moins, en six (6) unités issues d'un même lot.

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

- Sur les parties superficielles et profondes, notamment pour les produits en tranches, hachés et 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 superficielles 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, toxigènes et/ou de leurs toxines, aussi bien en surface qu'en profondeur.

**II. Interprétation des résultats d'analyses
microbiologiques :****1. Interprétation selon un plan à trois classes :**

L'interprétation des résultats s'effectue selon un plan à trois classes, dans le cas où la valeur « c » est différente de zéro (0).

Les résultats s'expriment de la façon suivante :

- si le résultat de l'analyse est inférieur ou égal à « m », le résultat du critère microbiologique est satisfaisant ;

- si le résultat de l'analyse n'excède pas « M » et si le nombre d'unités de l'échantillon donnant un résultat supérieur à « m » et compris entre « 1 » et « c », le résultat du critère microbiologique est acceptable ;

- si le résultat de l'analyse excède « M » ou si le nombre d'unités de l'échantillon donnant un résultat compris entre « m » et « M » est supérieur à « c », le résultat du critère microbiologique est non satisfaisant.

❖ Cas particulier pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, sauf dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche et de l'aquaculture.

Les résultats s'expriment de la façon suivante :

• Le résultat du critère microbiologique est satisfaisant lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est inférieure ou égale à « m » ;

2. un maximum de c/n valeurs observées se situent entre « m » et « M » ;

3. aucune valeur observée ne dépasse la limite « M ».

• Le résultat du critère microbiologique est non satisfaisant lorsque la valeur moyenne observée dépasse « m », lorsque plus de c/n valeurs se situent entre « m » et « M » ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à « M » ;

2. Interprétation selon un plan à deux classes :

L'interprétation des résultats s'effectue selon un plan à deux classes, dans le cas où la valeur « c » est égale à zéro (0).

Les résultats s'expriment de la façon suivante :

• Pour l'expression "absence dans" :

— le résultat du critère microbiologique est satisfaisant lorsqu'il y a absence du micro-organisme dans toutes les unités de l'échantillon ;

— le résultat du critère microbiologique est non satisfaisant, lorsque la présence du micro-organisme est détectée dans, au moins, une unité de l'échantillon. Dans le cas des micro-organismes suivants : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter spp* (thermotolérants), le résultat révèle que le lot contrôlé est impropre à la consommation.

• Pour la valeur limite "m=M" :

Si le résultat de l'analyse est inférieur ou égal à « m », le résultat du critère microbiologique est satisfaisant ;

Si le résultat de l'analyse excède « m », le résultat du critère microbiologique est non satisfaisant. Dans le cas de *Listeria monocytogenes*, le résultat révèle que le lot contrôlé est impropre à la consommation.

3. Cas particulier :

L'échantillon est considéré toxique si la limite est supérieure ou égale à 10^5 pour les bactéries : Anaérobies sulfito-réducteurs, staphylocoques à coagulase+ et *Bacillus cereus*.

III. Evaluation de la qualité microbiologique du lot contrôlé :

Les résultats des analyses microbiologiques de l'échantillon révèlent la qualité microbiologique du lot :

• Qualité satisfaisante, si les résultats de tous les critères microbiologiques sont satisfaisants ;

• Qualité non satisfaisante si, au minimum, un résultat sur un des critères microbiologiques est non satisfaisant ;

• Qualité acceptable si, au minimum, un résultat sur un des critères est acceptable, aucun résultat n'étant par ailleurs, non satisfaisant ;

• Le lot est considéré toxique si la limite est supérieure ou égale à 10^5 pour les bactéries : Anaérobies sulfito-réducteurs, staphylocoques à coagulase+ et *Bacillus cereus*.