

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 27 Rabie El Aouel 1438 correspondant au 27 décembre 2016 modifiant l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1437 correspondant au 21 mars 2016 rendant obligatoire la méthode de contrôle de la stabilité des produits appertisés et des produits assimilés.

Le ministre du commerce,

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° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1437 correspondant au 21 mars 2016 rendant obligatoire la méthode de contrôle de la stabilité des produits appertisés et des produits assimilés ;

Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1437 correspondant au 21 mars 2016, rendant obligatoire la méthode de contrôle de la stabilité des produits appertisés et des produits assimilés.

Art. 2. — L'annexe de l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1437 correspondant au 21 mars 2016 rendant obligatoire la méthode de contrôle de la stabilité des produits appertisés et des produits assimilés, est modifiée conformément à l'annexe jointe au présent arrêté.

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

Fait à Alger, le 27 Rabie El Aouel 1438 correspondant au 27 décembre 2016.

Bekhti BELAIB.

ANNEXE**METHODE DE CONTROLE DE LA STABILITE
DES PRODUITS APPERTISES
ET DES PRODUITS ASSIMILES****1. Domaine d'application :**

(sans changement).

2. DEFINITIONS : (sans changement).**3. PRINCIPE :**

3.1. (sans changement).

3.2. Incubation de la prise d'essai à 32 °C.

3.3. Incubation de la prise d'essai à 55 °C pour les produits de la catégorie 1 et éventuellement pour les produits de la catégorie 2, [voir (6.2.4) note 2].

3.4. (sans changement).

3.5. Examen des caractéristiques suivantes sur toutes les prises d'essai :

— pression ou dépression interne selon l'emballage (examen facultatif) ;

— Aspect, odeur et texture ;

— pH ;

— Examen microscopique.

3.6. (sans changement).

4. MATERIELS ET EQUIPEMENTS :

Matériel courant de laboratoire de microbiologie et en particulier, ce qui suit :

4.1. Etuves réglables à :

a) 32 °C ± 2°C

b) 55 °C ± 2°C

4.2. (sans changement).

4.3. (sans changement).

4.4. (sans changement).

5. CHOIX DES PRISES D'ESSAI :

Pour effectuer l'ensemble des examens mentionnés au point 6 ci-dessous, il est nécessaire de disposer d'au moins :

— six (6) prises d'essai normales (2.2.1) issues d'un même lot pour les produits de catégorie 1 (2.1.1) ;

— quatre (4) prises d'essai normales (2.2.1) issues d'un même lot pour les produits de catégorie 2 (2.1.2).

Ces minima sont fixés indépendamment de tout plan d'échantillonnage.

6. MODE OPERATOIRE :

6.1. Examen préalable : (sans changement).

6.2. Incubation :

6.2.1 Déposer les prises d'essai sur un papier unicolore absorbant, dans la position la plus favorable pour détecter une fuite éventuelle (côté soudure, côté serti ou côté capsule).

Le papier absorbant doit être déposé de façon à ne pas perturber l'uniformité de la température de l'étuve.

6.2.2. Incubation à température ambiante :

Placer à la température ambiante à condition que celle-ci ne dépasse pas 25 °C, deux (2) des prises d'essai choisies et l'y laisser vingt-et-un (21) jours. Procéder à un examen journalier et retirer les récipients bombés (2.2.3) ou fuités (2.2.4).

6.2.3. Incubation à 32 °C :

Placer dans l'étuve à 32 °C (4.1 a), deux (2) des prises d'essai choisies et laisser vingt-et-un (21) jours. Procéder à un examen journalier et retirer les récipients bombés (2.2.3) ou fuités (2.2.4).

6.2.4. Incubation à 55° C : (pour les produits de catégorie 1 et éventuellement pour les produits de la catégorie 2), [voir (6.2.4) note 2].

Placer dans l'étuve à 55 °C (4.1.b), deux (2) des prises choisies et les y laisser sept (7) jours.

Procéder à un examen journalier et retirer les récipients bombés (2.2.3) ou fuités (2.2.4).

Note 1 : Les prises d'essai (sans changement)

Note 2 : Pour des raisons commerciales.....
(sans changement) :

6.3. Examen après incubation :

6.3.1 (sans changement).

6.3.2 (sans changement).

6.3.3 (sans changement).

6.3.4 (sans changement).

6.3.5. Mesure du pH :

Procéder à la mesure du pH conformément à la méthode fixée par la réglementation en vigueur.

6.3.6. Examen microscopique :

L'examen microscopique est effectué à l'aide du microscope (4.4) pour chaque prise d'essai. Dans le cas de produits hétérogènes, pratiquer un examen pour chaque type de constituant.

Effectuer l'étalement d'une goutte de produit sur une lame de verre (cas des produits liquides), ou faire une application directe sur une lame en verre (cas des produits solides) en réalisant, dans les deux cas, des étalements fins.

Sécher, fixer et dégraisser, si nécessaire.

Effectuer une coloration et observer à l'immersion la morphologie de la flore microbienne et la noter. Estimer le nombre moyen de micro-organismes sur un minimum de 20 champs microscopiques en parcourant toute la lame.

Note : La réalisation non aseptique de l'examen microscopique pour le contrôle de la stabilité, n'a pas de conséquence significative sur l'estimation du nombre moyen de micro-organismes.

7. INTERPRETATION DES RESULTATS :

7.1. (sans changement).

Note 1 : En cas de multiplication microbienne.....
(sans changement).

Note 2 : L'opération d'incubation
(sans changement).

Note 3 : Il est extrêmement rare que les quatre (4) ou six (6) prises d'essai examinées présentent toutes le même défaut de stabilité. Cependant, si c'est le cas, il ya lieu de les comparer avec des prises d'essai d'autres lots du même produit.

Note 4 : Il est extrêmement rare
(sans changement).

7.2. (sans changement).

8. ELIMINATION DES PRISES D'ESSAI APRES EXAMEN :

Décontaminer les prises d'essais non stables avant élimination des prises d'essai stables.

Dans le cas d'un examen ultérieur de l'emballage, transférer le contenu dans un récipient étanche, le décontaminer par incinération ou autoclavage et l'éliminer.

Décontaminer l'emballage vidé avec une solution d'hypochlorite de sodium ramenée par dilution à au moins 720 ppm de chlore actif (20 ml d'eau de javel 12° chlorométrique pour 1 litre d'eau).

Laisser en contact 10 min à 15 min, puis rincer.

**MINISTERE DE L'AMENAGEMENT
DU TERRITOIRE, DU TOURISME
ET DE L'ARTISANAT**

**Arrêté interministériel du 15 Safar 1438
correspondant au 15 novembre 2016 fixant le
nombre de postes supérieurs des ouvriers
professionnels, des conducteurs d'automobiles et
des appariteurs au titre de l'administration
centrale du ministère de l'aménagement du
territoire, du tourisme et de l'artisanat.**

Le Premier ministre,

Le ministre des finances,

Le ministre de de l'aménagement du territoire, du
tourisme et de l'artisanat,