

## وزارة الزراعة

قرار رقم ١/٥٧

تنظيم طرق اخذ عينات

المنتجات الغذائية من اصل حيواني

عند الاستيراد والتصدير

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ١٤٩٥٣

تاريخ ٢٠٠٥/٧/١٩ (تشكيل الحكومة)،

فترة زمنية واحدة.

يذكر على عبوات المنتجات التابعة  
لدفعة واحدة رقم موحد هو رقم الدفعة:  
(Lot number- Batch number)

إذا لم يكن هناك رقم دفعة تكون الدفعة  
عبارة عن كمية المنتجات الغذائية  
المحضرة أساساً تحت الظروف ذاتها في  
المنشأة ذاتها وفي فترة زمنية معينة لا  
تتجاوز الـ ٢٤ ساعة على أن يكون تاريخ  
الانتاج مذكوراً على جميع العبوات باليوم  
والشهر والسنة.

**بالنسبة للحوم المجمدة  
والمجمدة:**

في حال عدم وجود رقم دفعة على  
المنتج، بحسب تعريف البند السابق، تعتبر  
كمية اللحوم التي تغطيها شهادة صحية  
بيطرية واحدة هي الدفعة:

• في حال كانت اللحوم الموجودة في  
مستوعب واحد من عدة أنواع حيوانات  
(أغنام، ماعز، بقر، خنزير، جاموس...)  
يطبق على كل نوع من الأنواع التعريف  
السابق للدفعة.

• في حال كانت الكمية من نوع واحد  
موزعة على عدة مستوعبات يعتبر  
المستوعب هو الدفعة.

**٢ - خطة تحليل العينة:**

هي خطة تحدد عدد العينات التي يجب  
تحليلها من المنتج ومستويات القبول أو  
الرفض وحدود التجاوز. وتتضمن هذه  
الخطة ما يلي:

n: عدد العينات الواجب تحليلها والتي  
تؤخذ اجمالاً بطريقة عشوائية من الدفعة.

بناء على المرسوم الاشتراعي رقم  
٩٧ تاريخ ١٦/٩/١٩٨٣ وتعديلاته (دمج  
مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة  
تنظيم الوزارة)،

بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦  
تاريخ ٢٠/٦/١٩٩٤ (تنظيم وزارة الزراعة  
وتحديد ملاكها وشروط التعيين في بعض  
وظائف هذا الملاك)،

بناء على توصية لجنة الصحة  
الحيوانية والصحة العامة البيطرية  
(المشكلة بموجب القرار رقم ١/٣٢٤  
تاريخ ٣١/٨/٢٠٠٥ في جلستها المنعقدة  
بتاريخ ١/١٠/٢٠٠٥،

بناء على مطالعة مديرية الثروة  
الحيوانية رقم ٦/٣١ تاريخ ٧/١/٢٠٠٦  
وتاريخ ١٨/١/٢٠٠٦،

بناء على اقتراح مدير عام  
الزراعة،

يقرر ما يلي:

**المادة الأولى:**

ينظم هذا القرار طرق اخذ العينات من  
السلع ذات المنشأ الحيواني، المستوردة  
الى لبنان، بهدف اجراء تحاليل  
ميكروبيولوجية وغيرها.

**المادة الثانية:**

تعتمد لاغراض هذا القرار التعاريف  
التالية:

**١ - الدفعة (Lot) (Batch):**

في حالة المواد المصنعة:

تتكون الدفعة من صنف واحد من  
المنتجات التي تم تصنيعها أو تحويلها  
أو تعبئتها في الظروف ذاتها ضمن

كانت نسبة ١٪ تساوي ٧,٥ وحدات أو اقل تؤخذ ٥ عينات، إذا كانت نسبة ١٪ تساوي أكثر من ٧,٥ وحدات تؤخذ ١٠ عينات) تؤخذ العينات من أماكن مختلفة من المستوعب وبطريقة عشوائية.

#### المادة الخامسة:

تعتبر ملحقات هذا القرار جزءاً لا يتجزأ منه.

#### المادة السادسة:

يعمل بهذا القرار فور نشره في الجريدة الرسمية.

بيروت في ٢٠٠٦/٢/٢٠

وزير الزراعة

د. طلال الساحلي

#### ملحق رقم واحد

#### طرق اخذ عينات اللحم ومنتجاته

##### ١ - المسؤول عن اخذ العينات:

يتم اخذ العينة من قبل طبيب بيطري معين رسمياً في نقطة الحدود ومدرب بشكل صحيح في هذا المجال. يمكن أن يقوم بمساعدة الطبيب البيطري وعلى مسؤوليته مساعد فني بيطري. يجب أن يتأكد الطبيب البيطري من أخذ الاحتياطات اللازمة لمنع تلوث الارسالية والعينات (مثل غسل الايدي وتطهيرها، ارتداء اللباس المناسب: غطاء الرأس والارجل، اللباس الابيض، الكفوف المعقمة) قبل لمس المواد التي ستؤخذ منها العينات.

##### ٢ - صاحب البضاعة او ممثله:

يمكن لأصحاب البضاعة أو ممثليهم

c الحد الاقصى لعدد العينات المسموح أن يتراوح المحتوى الجرثومي فيه بين m و M

m: المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج.

M: الحد الاقصى الذي يجب ألا يصل إليه أو يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

#### ٣ - العينة:

هي كمية من المنتج الغذائي تختبر كوحدة من n وتكون أما عبوة منفردة أو جزء من عبوة.

#### المادة الثالثة: احكام القبول او الرفض

تعتبر العينات غير مطابقة في الحالات التالية:

• إذا تجاوز المحتوى الجرثومي قيمة (M) في عينة واحدة أو أكثر من مجموع العينات (n)

إذا كان عدد العينات التي يتراوح فيها المحتوى الجرثومي بين (m) و (M) أعلى من قيمة (c).

#### المادة الرابعة: طرق اخذ العينات:

يتم اخذ العينات من قبل المفتش البيطري الرسمي في الحجر الصحي البيطري. يجب ان يتم اخذ العينات وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم ١.

يمكن لأصحاب العلاقة أو من يمثلهم حضور عملية أخذ العينات.

يجب أن يساوي عدد العينات ١٪ من عدد وحدات الدفعة الواحدة على أن يكون العدد ٥ أو ١٠ عينات كحد اقصى (إذا

• العلامة (الرمز) الموجودة على ختم العينة.

يجب أن يحتوي هذا التقرير على معلومات عن الظروف التي قد تؤثر على اخذ العينة، مثلاً: حالة العبوات وظروف محيطها (الحرارة، رطوبة الجو)، حرارة المنتج ووحدات العينة، طرق تعقيم ادوات وأوعية أخذ العينات وأية معلومات أخرى خاصة بالعينة المأخوذة.

#### ٤ - الاختتام والبطاقات:

يجب أن تختم العينات المخبرية ويوضع عليها بطاقة تعريف. كما يجب أن يوضع الختم بحيث لا يمكن إخراج المحتوى أو إزالة البطاقة دون نزع الختم.

يجب أن يذكر على البطاقة وبشكل غير قابل للمحو بسهولة كل المعلومات الضرورية التي تثبت هوية العينة التي تتضمن على الأقل ما يلي:

- طبيعة ومنشأ ورقم الدفعة.
- مكان وتاريخ وساعة أخذ العينة.
- حرارة حفظ المنتج
- حرارة الجو (الهواء) المحيط مباشرة بوحدات العينة عند أخذها.

#### ٥ - نقل العينات:

يتم إرسال العينات الى المختبر بأسرع ما يمكن بعد أخذ العينة ويجب أن تحفظ بنفس الحرارة التي يخزن بها المنتج ويجب أن تصل العينات إلى المختبر دون أن تتعرض لأي تلف.

يجب اخذ الاحتياطات اللازمة لمنع تعرض العينات لاشعة الشمس المباشرة خلال النقل.

حضور عملية أخذ العينات على أن يلتزموا بالشروط الصحية الواردة في الفقرة - ١ - ، وعلى ان يتقيدوا بتوجيهات الطبيب البيطري الصحية.

#### ٣ - تقرير أخذ العينات:

ترفق العينات التي ترسل إلى المختبر للفحص بتقرير مرفق من قبل المفتش البيطري المسؤول عن أخذ العينة واصحاب البضاعة أو ممثليهم عند تواجدهم ويتضمن ما يلي:

- اسم ومركز عمل المفتش البيطري المسؤول عن أخذ العينة.
- اسم وعنوان اصحاب البضاعة أو ممثليهم.

• مكان، تاريخ وساعة اخذ العينة.

• طبيعة ومنشأ الارسالية أو الدفعة.

• اسم وعنوان البائع والشاري.

• كمية وعدد الوحدات التي تتألف منها الدفعة.

• رقم الدفعة وفي حال تعذر ذلك تاريخ الانتاج باليوم والشهر والسنة.

• معلومات عن وسيلة النقل (سيارة - شاحنة - عربات قطر - سفينة - طائرة).

• سجل حرارة التخزين خلال رحلة الشحنة.

• مصدر الشحن ومحطات تنقل الشحنة قبل الوصول.

• تاريخ وصول الدفعة.

• عدد العينات من كل دفعة.

• وزن العينة.

• رقم وتاريخ الفاتورة.

ملحق رقم اثنان  
المتطلبات الميكروبيولوجية:

خماثر وفطريات	السالمونيلا في ٢٥ غ	الاحياء المجهرية للاهوائية المختزلة للكبريت عند حرار ٣٧° م. (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	الفولونيات البرازية (وحدة/غ)	لفولونيات عند حريرة ٣٧° م.	الاحياء المجهرية الهوائية عند حريرة ٢٠° م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 2 M = 10	n = 5 c = 2 m = 1 M = 10	n = 5 c = 2 m = 1 M = 10	—	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>2</sup> M = 1.5 x 10 <sup>3</sup>	اللحم - ذبائح أو قطع نصف كبيرة (مبردة - مجمدة)* (1)
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 2 M = 10	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3 x 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3 x 10 <sup>2</sup>	—	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>4</sup> M = 1.5 x 10 <sup>5</sup>	اللحم - قطع موضبة (مبردة - مجمدة)* (1)
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 10 M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	—	—	قطع صغيرة (منفردة) - مبردة أو مجمدة* (2)

- \* - ذبائح أو قطع نصف كبيرة: ذبائح كاملة أو نصف ذبائح.  
- قطع موضبة: خواتيا (vacuum) أو غير خواتيا.  
- قطع صغيرة (منفردة): المعدة للبيع.  
(1) تؤخذ «عينة التحليل» من عمق العينة بعد كي سطح القطعة.  
(2) تؤخذ «عينة التحليل» من عمق العينة ومن سطحها دون كي السطح.

خماثر وقطريات	السالمونيلا في ٢٥ غ	الاحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريت عدد حرار ٣٧ °م. (وحدة/غ)	المكورات المنقوبية لذهبية (وحدة/غ)	القولونيات البرازية (وحدة/غ)	لقولونيات عند حرارة ٣٧ °م.	الاحياء المنجهرية الهوائية عند حرارة ٢٠ °م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	- - -	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>5</sup> M = 5x10 <sup>6</sup>	اللحم المفروم - لحم البرغر
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>4</sup> M = 3x10 <sup>4</sup>	كتف وفخذ الخنزير المطبوخ الكامل
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>1</sup> M = 1.5x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>2</sup> M = 1.5x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	- -	- -	محضرات لحوم (charcuterie) نيئة، مفرومة: مجففة وجامزة للاستهلاك
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>1</sup> M = 1.5x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>2</sup> M = 1.5x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>	- -	- -	لحوم مملحة نيئة و/أو مجففة (كاملة أو شرائح)

مكونات وإعدادات	المكونات في ٢٥	الاحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكربون عند حرارة ٣٧° م. (وحدة/غ)	المكونات العنقودية للذهبية (وحدة/غ)	لقولونيات الغازية (وحدة/غ)	لقولونيات عند حرارة ٣٧° م	الاحياء المجهرية لاهوائية عند حرارة ٣٠° م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3 x 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>5</sup> M = 10 <sup>6</sup>	مكونات لحوم  مطبوخة (charcuterie) (كاملة أو شرائح)
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>5</sup> M = 10 <sup>6</sup>	اطباق محضرة، بزاز محضر، قطع لحم مطبوخة (كاملة أو شرائح)
n = 5 c = 0 m = 10	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 10	لحم اللانشون - اللحوم المعلب
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>5</sup> M = 10 <sup>6</sup>	حساء أو شوربة المجففة

خماثر وطبقيات	النسائموتيليا في غ <sup>٢٥</sup>	الاصياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريت عند حرارة ٣٧° م. (وحدة/غ)	المكورات العنقودية اللاهية (وحدة/غ)	الفولونيات البرزية (وحدة/غ)	الفولونيات عند حرارة ٣٧° م.	الاصياء المجهرية لاهوائية عند حرارة ٣٠° م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0						الدراجن الكاملة الطازجة والمجمدة
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 5 x 10 <sup>3</sup> M = 1,5x10 <sup>4</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>6</sup> M = 3 x 10 <sup>6</sup>	لحم دواجن نيء مفصول مكتبياً
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>2</sup> M = 1.5x10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 3x10 <sup>3</sup>		n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>5</sup> M = 1.5x10 <sup>6</sup>	لحم دواجن نيء: روستو واسكالوب وقطعة لحم ملفوفة ومحشوة نيئة، مغطاة أو غير مغطاة بالكعك أو العجين

(1) تؤخذ العينة من داخل عضلات الصدر

خمائر وفطريات	السالمونيلا في ٢٥ غ	الاحياء المجهرية اللاهوائية المخزنة للكربت عند حرار ٢٧ °م. (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	القرلونات البرازية (وحدة/غ)	لقولونيات عند حرارة ٣٧ °م.	الاحياء المجهرية الهوائية عند حرارة ٣٠ °م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3x10 <sup>1</sup>		n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>5</sup> M = 10 <sup>6</sup>	لحم دواجن مطبوخة: روستو كاملة أو مقطعة أو قطعة لحم ملفوفة مطبوخة أو مطبوخة جزئيا
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0		n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 10	التونة والبيونيت والسردين والتريدس والسلمون المعلبة
		n = 5 c = 2 m = 2 M = 10 <sup>1</sup>		n = 5 c = 2 m = 1 M = 10 <sup>1</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>5</sup> M = 3x10 <sup>5</sup>	التشريات الكاملة المطبوخة المبردة (دون التريدس)
	n = 5 c = 0 m = 0 M = 0	n = 5 c = 2 m = 2 M = 2x10 <sup>1</sup>		n = 5 c = 2 m = 1 M = 10 <sup>1</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>3</sup> M = 10 <sup>4</sup>	التشريات الكاملة (مع التريدس) النيئة أو المطبوخة، المجمدة

خامائر وفطريات	السالمونيلا في ع <sup>٢٥</sup>	الاحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريت عند حرارة ٣٧° م. (وحدة/ع)	المكورات العنقودية النضية (وحدة/ع)	البولونيات البرزية (وحدة/ع)	البولونيات عند حرارة ٣٧° م.	الاحياء المجهرية الهوائية عند حرارة ٣٠° م. (وحدة/ع)	
	n = 5 c = 0 m = 0 M = 0	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3X10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3X10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 3X10 <sup>1</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>5</sup> M = 3x10 <sup>5</sup>	القرنيس المطبوخ المفشور، المبرد أو المجمد
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 2 M = 2x10 <sup>1</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>4</sup> M = 10 <sup>5</sup>	السمك المجمد منزوع وغير منزوع الاحشاء، شرائح السمك المجمدة، اصابع وقطع وشرائح السمك المجمدة المغطاة بالمكك أو بالعجين
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>5</sup> M = 10 <sup>6</sup>	شرائح السمك المغطاة أو غير المغطاة بالمكك أو بالعجين وفيليه السمك الطازجة المبردة
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 2 m = 3x10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>1</sup> M = 10 <sup>2</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>6</sup> M = 10 <sup>7</sup>	بلح البحر (Moule) المطبوخ سابقا

خماثر وفطريات	السالمونيللا في ٢٥غ	الاحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريت عند حرار ٣٧ °م. (وحدة/غ)	مكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	القولونيات البرازية (وحدة/غ)	القولونيات عند حرارة ٣٧ °م	الاحياء المجهرية الهوائية عند حرارة ٣٠ °م. (وحدة/غ)	
	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 10 <sup>3</sup>			-		بزاق مقشور مجمد
	n = 5 c = 0 m = 0	-	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 3x10 <sup>2</sup>	n = 5 c = 2 m = 10 <sup>2</sup> M = 10 <sup>3</sup>	-	n = 5 c = 2 m = 5x10 <sup>5</sup> M = 5x10 <sup>6</sup>	قطع ضفادع طازجة ومجمدة

n: عدد العينات الواجب تحليلها والتي تؤخذ اجمالا بطريقة عشوائية من الدفعة.

C: الحد الاقصى لعدد العينات المسموح ان يتراوح المحتوى الجرثومي فيه بين m و M

m: المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج.

M: الحد الاقصى الذي يجب الا يصل اليه أو يزيد عنه المحتوى الجرثومي في اي عينة من العينات الواجب تحليلها.

ملاحظة عامة:

يجب الغاء مفعول المادة الحافظة، في حال وجودها، قبل البدء بالتحاليل.

طرق الاختبار:

- ISO 6887-1 (NF V08-010-1), September 1999, Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique-Partie 1: Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

comptage des colonies obtenues à 30°C. Méthode de routine.

- NF EN ISO 6579 (ND V08-013), December 2002, Microbiologie des aliments, Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp.

- ISO 6579/AC1, April 2004, Rectificatif technique 1 à la norme ISO 6579 de Juillet 2002.

- NF V08-052, MAY 1997, Microbiologie des aliments, Recherche des Salmonella- Méthode de routine.

- NF V08-014-1, October 1999, Microbiologie des aliments, Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylococcus à coagulase positive (staphylococcus aureus et autres espèces) - Partie 1: Technique utilisant le milieu de Baird Parker (ISO 6887-1: 2003).

- NF V08-014-1/A1, January 2004, Microbiologie des aliments, Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylococcus à coagulase positive (staphylococcus aureus et autres espèces) - Partie 1: Technique utilisant le milieu de Baird Parker- Amendement 1: inclusion des données de fidélité.

ENISO 6888-1, July 2003, Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylococcus à coagulase positive (staphylococcus aureus et autres espèces)-

- ISO 6887-2, July 2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs-Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination- Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products

- ISO 6887-3, August 2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination- Part 3: Specific rules of the preparation of fish and fishery products

- ISO 6887-4, August 2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination- Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products meat and meat products, and fish and fishery products.

- ISO 6887-4/AC1, October 2004, Rectificatif technique 1 à la norme ISO 6887-4 d'Août 2003.

- NF EN ISO4833 (NF V08-11), May 2003, Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Méthode par comptage des colonies obtenues à 30°C.

- NF V08-051, February, Microbiologie des aliments. Dénombrement des microorganismes par

rectives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies à 25°C.

- NF V08-059, Novembre 2002, Microbiologie des aliments. Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C. Méthode de routine.

- ISO 15213, May 2003, Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies.

- NF V08-056, April 1994, Microbiologie des aliments. Dénombrement des *Clostridium perfringens* par comptage des colonies à 37°C. Méthode de routine.

#### المراجع:

- المواصفات القياسية اللبنانية المعنية

- Arrêté du 21 décembre 1979 (modifié en 2000) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

partie 1: Technique utilisant le milieu de Baird Parker (ISO 6887-1: 2003). A1:

- ENISO 6888-1/A1, July 2003, Inclusion of precision data.

- Vo8-057-1, Janvier 2004, Microbiologie des aliments. Méthode de routine pour le dénombrement des *Staphylococcus* à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C.

Partie 1: technique avec confirmation des colonies.

- NF ISO 4832 (NF VO8-015), July 1991, Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des coliformes. Méthode par comptage des colonies.

- NF VO8-050, February 1999, Microbiologie des aliments. Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 30°C.

- NF V08-017, June 1980, Microbiologie alimentaire. Directives générales pour le dénombrement des coliformes fécaux et d'*E. coli* (annexe à NF V08-015 et NF V08-16).

- NF V08-060, March 1996, Microbiologie des aliments. Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies à 44°C. Méthode de routine.

- NF ISO 7954 (NF V08-022), August 1988, Microbiologie. Di-