

## قرار رقم 27 لسنة 1954

قرار بشأن الشروط الواجب توافرها في معامل بسترة اللبن

وزير الصحة العمومية

بعد الاطلاع على القانون ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ بشأن الألبان ومتجاتها ، وعلى المادة الثانية والفقرة ( د ) من المادة الثالثة من القرار الوزاري الصادر في ٢١ يونيو سنة ١٩٥٣ في شأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان ومتجاتها .

قرر ما هو آت :

مادة ١ - يجب أن تكون مجاورات مباني تشغيل معامل البسترة في درجة عالية من النظافة بحيث لا تحتوي على أية قاذورات أو مواد ذات رائحة .

مادة ٢ - يجب تصفية اللبن الخام بمجرد استلامه سواء بالشاش الأبيض التنظيف أو بالسلك الدقيق أو بأجهزة القوة المركزية الطاردة .

مادة ٣ - يجب تبريد اللبن بعد تصفيته الى درجة ١٠ (عشرة مئوية) على الأكثر في حالة تخزينه قبل البسترة لمدة أكثر من ساعتين .

مادة ٤ - يجب أن تكون جميع أجزاء جهاز البسترة مغمورة بالضوء الكافي وسهلة الملاحظة وفي حالة نظافة تامة .

مادة ٥ - يجب أن تكون جميع التوصيلات مستقيمة على قدر الامكان وتكون زوايا اتصال المواسير بشكل يسهل معه حلها وتنظيفها وأن تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التآكل بأية حالة ولا تؤثر على طعم اللبن أو صفاته الطبيعية .

مادة ٦ - يجب أن يكون تصميم الجهاز بحيث يسهل تنظيفه وتعقيمه وأن يعمل ذلك بصفة دورية .

مادة ٧ - يجب تزويد الجهاز بمحول يضمن تحويل اللبن الذي تلى درجة حرارته عن الدرجة المطلوبة لعملية البسترة .

مادة ٨ - يجب أن يكون اللبن الناتج مطابقا لاختبار الفوسفاتيز كما هو موضح بالبند الرابع من القرار الوزاري الصادر في ٢١ يونيو سنة ١٩٥٢ تطبيقا للقانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠، كما يجب أن يكون مطابقا لاختبار المثيلين الأزرق بحيث لا يتغير في ٣٠ دقيقة .

مادة ٩ - يجب أن توضع في الجهاز الترمومترات اللازمة التي تبين والتي تسجل درجات الحرارة أثناء عملية البسترة . كما يجب حفظ التسجيلات لمدة شهر تالى لتاريخ البسترة .

مادة ١٠ - يجب أن تكون تعبئة الزجاجات ووضع الأغذية المحكمة لها بحيث تشمل البيانات التي يحتم القانون وضعها بكل دقة وبطريقة أوتوماتيكية .

مادة ١١ - يجب توفير تلاجت لحفظ اللبن المبستر بعد تعبئته في درجة حرارة لا تزيد على ١٠ (عشرة مئوية) ويجب ألا يختفظ باللبن المبستر أكثر من ٣٤ ساعة بالمعمل وأكثر من ٤٨ ساعة بمحلات البيع من تاريخ البسترة . واللبن المبستر المرئىح لايجوز استعماله إلا في صناعة مشجات الألبان .

مادة ١٢ - يجب غسل أقساط اللبن بالماء الساخن وتحت ضغط ثم بالبخار . مع جواز استعمال مواد كيميائية منظفة بشرط أن تكون غير ضارة بالصحة ولا تترك لونا أو رائحة أو طعما خاصا في اللبن .

كما يجب إيجاد جهاز لغسيل الزجاجات وتعقيمها بحيث يفي بالشروط السابقة .

مادة ١٣ - يجب أن يكون جميع العمال في حالة صحية جيدة وأن تكون لديهم الشهادات المنصوص عليها في المادة الثامنة من قانون الألبان رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ ، كما يجب أن تكون ملابسهم نظيفة ومتجاسنة على قدر الامكان ويفضل اللون الأبيض ، مع غطاء مناسب للرأس والقدمين .

مادة ١٤ - على وكيل الوزارة تنفيذ ذلك . ويعمل به من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية .

تحريرا في ٢٤ شعبان سنة ١٣٧٢ ( ٢٧ أبريل سنة ١٩٥٤ ) .

نور الدين طراف