



**DIRECTION GÉNÉRALE DU CONTRÔLE ECONOMIQUE
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES**

Direction des Laboratoires d'Analyses et d'Essais de la Qualité

***Réunion du Comité d'évaluation et
d'unification des méthodes d'analyses
et d'essais***

Mercredi 30 janvier 2013.



Travaux du comité d'évaluation et d'unification des méthodes d'analyses Année 2012

Le Comité d'évaluation et d'unification des méthodes d'analyses et d'essais a organisé une réunion au siège du Ministère du Commerce en date du 30 janvier 2013.

Cette réunion a pour objectif essentiel l'officialisation des procédures d'analyses concernant le contrôle analytique des produits mis sur le marché en vue d'assurer la protection de la santé et de la sécurité du consommateur.

La situation peut être résumée dans le tableau ci-après :

DESIGNATION	HYSICO-CHIMIE	MICROBIOLOGIE
Méthodes publiées	20	13
Méthodes en cours de publication SGG	8	8
Méthodes en voie de transmission au SGG	14	7
Méthodes en cours de validation par le comité (Programme 2012)	4	2
TOTAL	46	30

TRAVAUX CONSOLIDES

ARACHIDES



EAU DE JAVEL



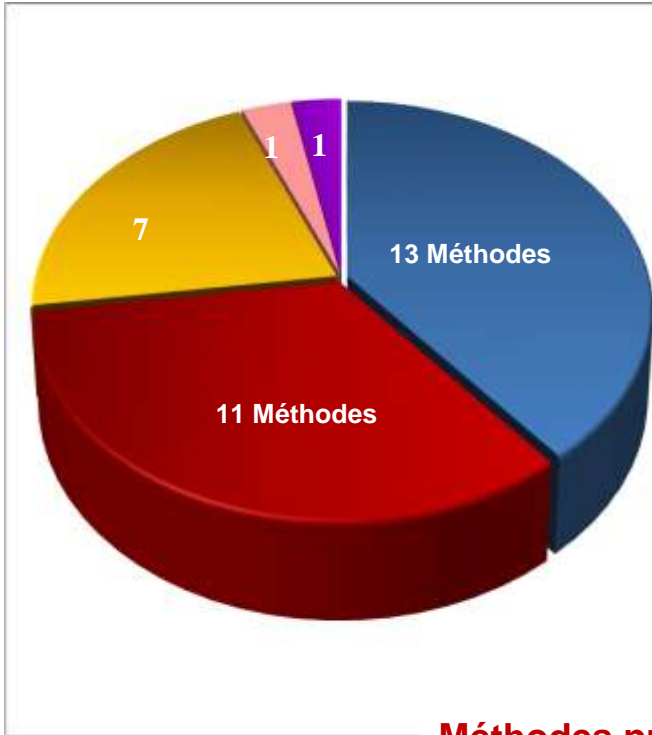
CORPS GRAS



LAITS ET DERIVÉS



VIANDES ET PRODUITS CARNÉS



Méthodes publiées:33



Laits

n°	OBJET	RÉFÉRENCE
1	Arrêté 27 Mars 2004 relatif à la méthode de dénombrement des germes totaux à 30°C pour les poudres de lait et de lactosérum	J O N° 32 du 23 Mai 2004
2	Arrêté du 27 Mars 2004 relatif à la méthode de contrôle microbiologique pour le lait stérilisé	J O N° 32 du 23 Mai 2004
3	Arrêté du 27 Mars 2004 relatif à la méthode de dénombrement des organismes microbiens pour le lait fermenté	J O N° 32 du 23 Mai 2004
4	Arrêté du 24 Mai 2004 relatif à la méthode de dénombrement des coliformes dans les laits fermentés	J O N° 43 du 04 Juillet 2004
5	Arrêté du 24 Mai 2004 relatif à la méthode de recherche et des staphylocoques à coagulase positives pour le lait en poudre	J O N° 43 du 04 Juillet 2004
6	Arrêté du 24 Mai 2004 relatif à la méthode de dénombrement des microorganismes caractéristique par une technique de comptage des colonies à 37°C dans le yaourt.	J O N° 43 du 04 Juillet 2004
7	Arrêté du 11 Septembre 2004 relatif à la méthode de contrôle microbiologique pour le lait pasteurisé	J O N° 70 du 07 Novembre 2004
8	Arrêté du 11 Septembre 2004 relatif à la méthode de préparation des échantillons pour essais et dilutions en vue de l'examen microbiologique	J O N° 70 du 07 Novembre 2004
9	Arrêté du 11 Septembre 2004 relatif à la méthode de dénombrement des coliformes dans les crèmes glacées et les glaces au lait	J O N° 70 du 07 Novembre 2004
10	Arrêté du 23 Janvier 2005 relatif à la méthode de recherche des salmonella dans le lait et les produits laitiers	J O N° 42 du 15 Juillet 2005
11	Arrêté du 23 Janvier 2005 relatif à la méthode d'analyse microbiologique du beurre	J O N° 42 du 15 Juillet 2005
12	Arrêté du 23 Janvier 2005 relatif à la méthode de prélèvement d'échantillon et d'analyse bactériologique des glaces et crème glacées	JO N° 42 du 15 Juillet 2005
13	Arrêté du 25 Septembre 2005 relatif à la méthode de recherche des <i>Listeria monocytogenes</i> dans le lait et les produits laitiers.	JO N°03 du 18 Janvier 2006



Viandes

n°	Objet	Référence
1	Arrêté du 19 octobre 2005 rendant obligatoire la méthode de détermination de l'humidité de la viande et des produits de la viande	J.O N°01 du 08 .01.2006
2	Arrêté du 15 janvier 2005 rendant obligatoire la méthode de détermination de mesurage du Ph de la viande et des produits de la viande	J O N°23 du 12 Avril 2006
3	Arrêté du 25 décembre 2005 rendant obligatoire la méthode d'échantillonnage et de préparation de l'échantillon pour l'essai de la viande et des produits de la viande.	J O N°27 du 26 Avril 2006
4	Arrêté du 26 avril 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en phosphore total de la viande et des produits de la viande.	J O N°27 du 26 Avril 2006
5	Arrêté du 26 avril 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en matière grasse totale de la viande et des produits de la viande.	J O N° 33 du 21 Mai 2006
6	Arrêté du 26 avril 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en azote total de la viande et des produits de la viande	J O N° 37 du 04 Juin 2006
7	Arrêté du 29 mars 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en nitrates dans la viande et des produits de la viande	J O N° 43 du 28 Juin 2006
8	Arrêté du 29 mars 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en nitrites dans la viande et des produits de la viande	J O N° 43 du 28 Juin 2006
9	Arrêté du 8 juillet 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur de l'azote basique volatil total dans la viande et des produits de la viande	J O N° 58 du 20 .09. 2006
10	Arrêté du 8 juillet 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la recherche et d'identification des substances anabolisantes dans la viande et des produits de la viande	J O N° 58 du 20 .09. 2006
11	Arrêté du 08 juillet 2006 relatif à la méthode de détermination de la teneur en histamine dans les produits de la pêche par chromatographie en phase liquide.	J O N° 59 du 24 .09. 2006



Corps gras

n°	Objet	Référence
1	Arrêté du 29 Mai 2011 relatif à la méthode de préparation de l'échantillon dans les corps gras d'origine animale et végétale	JO N° 64 du 027 Novembre 2011
2	Arrêté du 29 Mai 2011 relatif à la méthode de détermination de l'indice de saponification dans les corps gras d'origine animale et végétale	JO N° 64 du 27 Novembre 2011
3	Arrêté du 29 Mai 2011 relatif à la méthode de détermination de l'indice de peroxyde des corps gras d'origine animale et végétale.	JO N° 64 du 27 Novembre 2011
4	Arrêté du 27 Juin 2011 relatif à la méthode de détermination de la teneur en eau et en matières volatiles des corps gras d'origine animale et végétale.	JO N° 65 du 5 Décembre 2012
5	Arrêté du 27 Juin 2011 relatif à la méthode de détermination de la teneur en impuretés insolubles dans les corps gras d'origine animale et végétale.	JO N° 65 du 5 Décembre 2012
6	Arrêté du 27 Juin 2011 relatif à la méthode de détermination de l'indice de réfraction des corps gras d'origine animale et végétale.	JO N° 65 du 5 Décembre 2012
7	Arrêté du 21 Août 2011 relatif à la méthode de détermination de l'indice d'acide et d'acidité des corps gras d'origine animale et végétale	JO N° 68 du 16 Décembre 2012
8	Arrêté du 21 Aout 2011 rendant obligatoire la méthode de détermination de l'indice d'iode des cors gras d'origine animale et végétale.	JO n°9 du 10 Février 2013).

Divers



- Arrêté relatif à la méthode de dosage de l'aflatoxine B1 et la somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les céréales, les fruits à coque et les produits dérivés . (JO n°06 21 Janvier 2007).
- Arrêté du 6 février 2012 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en eau dans les céréales et produits céréaliers (JO n° 8 du 06 Février 2013).



- Arrêté relatif à la méthode de détermination de la teneur en chlore actif dans de l'eau de javel. (J.O n° 13 du 21 février 2007)



- Arrêté du 21 novembre 2011 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en iode dans le sel alimentaire (JO n° 7 du 31 janvier 2013).