

الجمهورية الإسلامية الموريتانية

وزارة الصيد والاقتصاد البحري
وزارة التجارة والصناعة والسياحة
وزارة الصحة
وزارة البيئة والتنمية المستدامة

تأشيره : م.ع.ب.أ.ت.ن.ج.ر

مقر رقم /و.ص.ا.ب/ و/ت ص س/و. ص / و. ب. ت. م / القاضي
بتتعديل بعض ترتيبات المقرر رقم 2905 - 2006 /و.ص.ا.ب/
/و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ا.ك.د.و.ا.ب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006
المتعلق بالمعايير الميكروبولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الإحيانية
البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد
وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها المعدل.

إن وزير الصيد والاقتصاد البحري وزيرة التجارة والصناعة والسياحة وزیر الصحة وزیر البيئة
والتنمية المستدامة

بعد الاطلاع على :

- القانون رقم 2015-017 الصادر بتاريخ 29 يوليو 2015 المتضمن لمدونة الصيد البحري؛
- المرسوم رقم 2015-159 الصادر بتاريخ 01 أكتوبر 2015 المتضمن النظام العام المطبق للقانون رقم 017-2015 الصادر بتاريخ 29 يوليو 2015 المتضمن لمدونة الصيد البحري؛
- المرسوم رقم 94-030 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع؛
- المرسوم رقم 81-062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان؛
- المرسوم رقم 157-2007 الصادر بتاريخ 6 سبتمبر 2007 المتعلق بمجلس الوزراء وبصلاحيات الوزير الأول والوزراء؛
- المرسوم رقم 296-2018 الصادر بتاريخ 30 أكتوبر 2018 القاضي بتعيين أعضاء الحكومة؛
- المرسوم رقم 211-2017 الصادر بتاريخ 29 مايو 2017 المحدد لصلاحيات وزير الصيد والاقتصاد البحري والمنظم للإدارة المركزية لقطاعه؛
- المرسوم رقم 198-2014 الصادر بتاريخ 14 أكتوبر 2014 المحدد لصلاحيات وزير التجارة والصناعة والسياحة والمنظم للإدارة المركزية في قطاعه؛
- المرسوم رقم 88-2015 الصادر بتاريخ 12 مارس 2015؛ المحدد لصلاحيات وزير الصحة والمنظم للإدارة المركزية لقطاعه؛
- المرسوم رقم 057-2014 الصادر بتاريخ 11 مارس 2014؛ المحدد لصلاحيات وزير البيئة والتنمية المستدامة والمنظم للإدارة المركزية لقطاعه
- المرسوم رقم 066 الصادر بتاريخ 13 مارس 2007 القاضي بإنشاء المكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك والمحدد لقواعد تنظيمه وسيره والمعدل بالمرسوم رقم 2008-117 الصادر بتاريخ 8 مايو 2008؛

- المقرر المشترك رقم 2905 /و.ص.ا.ب /و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا/ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 المتعلق بمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الإحيانية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها المعدل بالمقرر المشترك رقم 2504 الصادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010.

يقررون:

المادة الأولى تلغى و تستبدل ترتيبات الملحقين II و III الواردة في المادة 3 من المقرر المشترك رقم 2905 /و.ص.ا.ب /و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا/ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 المتعلق بمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الإحيانية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها كما هو معدل بالمقرر المشترك رقم 2010 - 2504 الصادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010 ، بترتيبات الملحقين II و III من هذا المقرر.

المادة 2: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لهذا المقرر.

المادة 3: يكلف الأمانة العامة لوزارات الصيد والاقتصاد البحري والتجارة والصناعة والسياحة والصحة والبيئة والتنمية المستدامة، كل فيما يعنیه بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

حرر بانواكشوط، بتاريخ —————

15 JAN 2019



وزير البيئة والتنمية المستدامة



وزيرة التجارة والصناعة والسياحة

آمدي كامara



- التوزيع :**
- و.أ.ع/رج
 - أ.ع ح
 - و.ص.ا.ب
 - و.ت.ص.س
 - و.ت.بر
 - و.ب.ت.م
 - جميع القطاعات
 - أ.و
 - ج.ر



الملحق II (جديد)

المعايير الكيميائية لرقابة بعض الملوثات في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد

الفصل الأول: المقادير القصوى من المعادن الثقيلة

يحدد احترام المقادير القصوى بالاعتماد على المحتويات المحددة في العينات المخبرية وذلك بتحليل كامل جسم الرخويات الحية ذوات الصدفتين والأسماك إذا كانت تستهلك كاملة عادة.

وفي حالة منتجات الصيد المجففة أو المحولة أو المكونة من أكثر من مركب، فإن المقدار الأقصى المطبق على المعادن الثقيلة هو المحدد في هذا المقرر، مع الأخذ في الاعتبار، عند الاقتضاء، النسب المتعلقة بالمركبات في المنتج مadam أي مقدار أقصى خاص لم يحدد لتلك الأنواع من المنتجات.

1. الرصاص

المحتوى الأقصى (ملغ/كلغ وزن في الحالة الطازجة)	فترة المواد الغذائية
0.3	1.1 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئتين (1) (2)
0.5	2.1 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء رأس ولحm القشريات ذات الحجم الكبير (مثل <i>Palinurdae</i>)
1.5	3.1 الرخويات ذوات الصدفتين (3)
1.0	4.1 رأسيات الأرجل (بدون أحشاء) (3)

2. الكادميوم

المحتوى الأقصى (ملغ/كلغ وزن في الحالة الطازجة)	فترة المواد الغذائية
0.05	1.2 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئات أ و ب وج من اللائحة أ باستثناء أنواع الأسماك المعددة في النقطة 1.1.2 1.1.2 لحم عضلات: بونيت (<i>Sardasarda</i>)، صار أسود الرأس (<i>Diplodusvulgaris</i>)، الأنشوفة (<i>Mugillabrosuslabrosus</i>)، البوري (<i>Engraulis encrasicolis</i>)، الشاحور (<i>Luvarusimperialis</i>)، سمك (<i>Trachurusspecies</i>)، سمك (<i>Thunusspecies&Euthynnusspecies</i>)، التونة (<i>Sardinapilchardus</i>)، سمك موسي (<i>Dicologlossacuneata</i>).
0.3	1.2.2 لحم عضلات السيف (<i>Xiphias gladius</i>)
0.5	2.2 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء رأس ولحm القشريات ذات الحجم الكبير (مثل <i>Palinurdae</i>)
1.0	3.2 الرخويات ذوات الصدفتين
1.0	4.2 رأسيات الأرجل (بدون أحشاء)

3. الزئبق



المحتوى الأقصى (ملغ/كلغ وزن في الحالة الطازجة)	فنة المواد الغذائية
0,5	1.3 الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد ولحم عضلات السمك باستثناء تلك المشار إليها في و 1.1.3
1	1.1.3 لحم عضلات: عفريت البحر (<i>Lophiusspecies</i>), بونيت (<i>Sardasarda</i>), سمك الbori (<i>Mullusspecies</i>), القباب، سمكة الشفنين البحري، (<i>Centroscymnescoelolepis</i>), سمك سيف (<i>Istiophorusplatypterus</i>), سمك القرش (جميع الأنواع), (<i>Aphanopuscarbo</i>), سمك التونة (<i>Ruvettuspretiosus</i>), سمك السيف، (<i>Lepidocybiumflavobrunneum</i>) (<i>Gempylusserpens</i>) (<i>Thunusspecies&Euthynnusspecies, Katsuwonuspelamis</i>)

الفصل الأول مكرر: المقادير القصوى من الديفان الإحيائية و HPA (جديد)

الديفان الإحيائية و PCB (4)

المقادير القصوى	المواد الغذائية
مجموع الديفان الإحيائية PCB من نوع الديفان الإحيائية (OMS-PCDD/F- TEQ) (5)	فنة المواد الغذائية
8 بيکوغرام/غ من الوزن في الحالة الطازجة	1- لحم عضلات السمك ومنتجات الصيد والمواد المشتبأة باستثناء الأنقليس (2) (6). يطبق المقدار الأقصى على القشريات باستثناء اللحم الأسممر للكارب وباستثناء رأس ولحم صدر سرطان البحر والقشريات المشابهة ذات الحجم الكبير (<i>Palinuridae</i> , <i>Nephropidae</i>)
12بيکوغرام/غ من الوزن في الحالة الطازجة	2- لحم عضلات الأنقليس (<i>Anguilla anguilla</i>) ومشتقاته
10بيکوغرام/غ من الزيت	3- الزيوت البحرية (زيت السمك، زيت كبد السمك، وزيوت الكائنات البحرية الأخرى المخصصة لاستخدام البشري)

الكريبوهيدرات العطرة المتعددة الدورات (HPA)

المقادير القصوى بـμ/كلغ من الوزن في الحالة الطازجة	المواد الغذائية
مجموع بنزوا بيرن و بنزا انتراسين و بنزا ب فليوراتن و كريزين (6)	

10	2	زيت السمك
12	2	لحم عضلات الأسماك المدخنة ومنتجات الصيد المدخنة (1)، (2)، (3) باستثناء المواد المذكورة في النقاط 2.1.1 و 2.1.2
30	5	2.1.1 سبارتن (<i>sprattussprattus</i>) المدخن (1)، (4)، الرخويات ذوات الصدفتين (الطازجة والمبردة و المجمدة) (2)
35	6	2.1.2 الرخويات ذوات الصدفتين (5) (المدخنة)

- (1) عندما يستهلك السمك كاملاً، يطبق المقدار الأقصى على السمك الكامل.
 (2) المواد الغذائية المتعلقة بأحد الأصناف التالية و ذلك حسب النوع:

القشريات المقشرة، الحية، الطازجة، المبردة، المجمدة، الملحقة، الملحقة، القشريات الغير مقشرة المطبوخة في الماء او البخار حتى تلك المبردة، المجمدة، الملحقة طحين، دقيق ومسحوق القشريات الموضوعة في قالب علي شكل حبوب معدة للاستهلاك البشري

- شحوم وزيوت الأسماك واجزائها المصفاة ولكنها لم يحدث فيها تغير كيميائي
- زيت كبد السمك واجزائه،
- شحوم وزيوت الأسماك واجزائها غير زيت كبد السمك

(3) الأسماك المحفوظة، الملحقة، الأسماك المدخنة حتى تلك منها المطبوخة قبل او اثناء التدخين، دقيق ومسحوق الأسماك الموضوعة في قالب علي شكل حبوب معدة للاستهلاك البشري.

(4) بالنسبة للمواد المعلبة فان الاختبار يجري علي كامل محتوي العلبة

(5) الرخويات سواء منها تلك المنزوعة الاصداف الحية، الطازجة، المبردة، المجمدة، الملحقة، الملحقة، اللافقاريات المائية الأخرى غير القشريات و الرخويات الحية، الطازجة، المبردة، المجمدة، المحفوظة، الملحقة، الملحقة، الملحقة طحين، دقيق ومسحوق اللافقاريات المائية الأخرى غير القشريات الموضوعة في قالب علي شكل حبوب معدة للاستهلاك البشري

الفصل الثاني: طرق أخذ العينات للرقابة الرسمية لمحظيات المعادن الثقيلة

1. موضوع ومجال التطبيق:

إن العينات المخصصة للرقابة الرسمية لمقادير الرصاص والكادميوم والزنبق في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب أخذها بالطرق الموصوفة أسفله.
 تعتبر العينات المحصول عليها ممثلة للحصة التي أخذت منها.

2. ترتيبات عامة

1.2 الاشخاص :

يجب أن يتم أخذ العينات من قبل شخص مؤهل ومفوض لذلك الغرض.

2.2 المنتج الذي تؤخذ منه العينة

تكون كل حصة يراد تحليلها موضوع أخذ عينات منفصلة.

3.2 الاحتياطات الواجب اتخاذها :

خلال أخذ العينات وتحضيرها في المختبر، يجب اتخاذ الاحتياطات لتفادي أي تلف قد يغير محتوي هذه العينات من الرصاص والكادميوم والزئبق أو يؤثر على التحاليل أو على مدى تمثيل العينات الإجمالية.

4.2 العينات الأولية:

حسب الإمكان، تؤخذ العينات الأولية من نقاط مختلفة من الحصة أو الحصة الفرعية.

5.2 العينة الإجمالية:

يتم الحصول على العينة الإجمالية بواسطة جمع كافة العينات الابتدائية. ويجب أن يزن 1 كلغ على الأقل إلا إذا كان ذلك غير ممكن.

6.2 توزيع العينة الإجمالية إلى عينات مخبرية لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم:
إن العينات المخبرية المخصصة لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم تؤخذ من عينة إجمالية منسجمة ويجب أن يكون حجم العينات كافية للتمكن من تحليل مزدوج على الأقل.

7.2 تعبئة وإرسال العينات الإجمالية والمخبرية:

توضع كل عينة إجمالية أو مخبرية في إناء نظيف مصنوع من مواد جامدة، يحميها بشكل مناسب من أي عامل تلوث وأي فقدان للمادة المراد تحليلها عن طريق الامتصاص على الحافة الداخلية للإناء أو أي ضرر يمكن أن ينتج عن النقل. ويجب اتخاذ كافة الاحتياطات الضرورية لتفادي أي تبدل في تركيب العينات خلال النقل أو التخزين.

8.2 إغفال وإلصاق العلامات على العينات المخبرية

تختم كل عينة رسمية في مكان أخذها وتعرف بكل وضوح بواسطة إلصاق علامة عليها تبين تاريخ ومكان أخذ العينة وكذا أية معلومات إضافية قد تقييد التحليل.

3. أخذ العينات

من الأفضل أخذ العينات في مناطق محددة في مناطق إنتاج الأصداف أو حين يدخل المنتج في السلسلة الغذائية و/أو عندما تكون حصة مميزة يمكن تعريفها. ويجب أن تضمن طريقة أخذ العينات المطبقة تمثيل العينة الإجمالية للحصة المراد فحصها.

1.3 عدد العينات الابتدائية:

في حالة المنتجات السائلة والتي اصلها من منتجات البحر والتي يمكن أن نفترض لها توزيعاً متجانساً للملوث المعنى داخل حصة معينة، فإنه يكفي أخذ عينة أولية من كل حصة (يبين رقم الحصة) التي تشكل العينة الإجمالية.

وبالنسبة للمنتجات الأخرى، يبين الجدول رقم 1 العدد الأدنى للعينات الأولية التي يجب أخذها من الحصة.



يجب أن يكون وزن الكميات الأولية متشابهاً. وأي خروج عن هذه القاعدة يجب تبيينه على العلامة الملصقة الواردة في النقطة 8.2. إذا احضرت الحصة في ملفات متباينة، فإن عدد ملفات (العينات الأولية) التي يتعين أخذها لتكوين العينة الإجمالية مبين في الجدول 2

الجدول 1 : العدد الأدنى للعينات الأولية التي يجب أخذها من الحصة

العدد الأدنى من العينات الأولية الواجب أخذها	وزن الكميات (كيلو)
3	أقل من 50
5	500 إلى 50
10	أكثر من 500

الجدول 2: عدد الملفات الواجب أخذها لتكوين العينة الإجمالية

العدد الأدنى من ملفات أو الوحدات الواجب أخذها	عدد ملفات الموجوبة أو الوحدات في الحصة
1 ملف أو وحدة	إلى 25
حوالي 5 %، على الأقل 2 ملف أو وحدة	إلى 100
حوالي 5 %، على الأقل 10 ملف أو وحدة	أكثر من 100

4. مطابقة الحصة أو الحصة الفرعية للمواصفات.

لأغراض الفحص، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين على الأقل للعينة المخبرية ويحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقاً للحد الأقصى المبين في هذا المقرر، يتم قبول الحصة. وإذا تجاوز ذلك المعدل الحد الأقصى المبين في هذا المقرر ترفض.

الفصل الثالث: تحضير العينات وطرق التحليل المستخدمة للمراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة

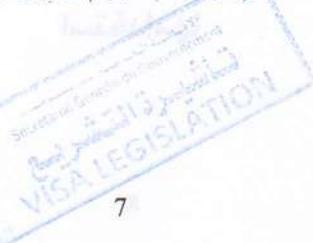
1. الإجراءات الخاصة لتحضير العينات للرصاص والكادميوم والزنبق :

يتعلق الأمر بالحصول على عينة مخبرية ممثلة ومتجانسة دون إدخال تلوث ثانوي إليها. الإجراءات الموضحة في المعاشرة EN 13804، "المواد الغذائية - تحديد العناصر النادرة - معايير الأداء، وعموميات إعداد العينات" يمكن استخدامها أو أي إجراء مماثل.

بالنسبة لكل الإجراءات المستخدمة، يجب أن يكون كامل جسم الرخويات ذات الصدفتين والقشريات والأسماك الصغيرة جزءاً من المواد محللة إذا كانت تستهلك عادة كاملة.

2. طريقة التحليل المستخدمة من قبل المختبر وشروط المراقبة.

1.2 شروط خاصة لتحاليل الرصاص والكادميوم والزنبق.



ليس هناك طرق خاصة لتحديد مقادير الرصاص والكادميوم والزنق. ويجب على المختبرات استخدام طرق لتحديد مقادير الرصاص والكادميوم والزنق معتمدة أو معترف بها دولياً وتستوفي شروط معيار EN 13804 ""المواد الغذائية - تحديد العناصر النادرة - معايير الأداء، وعموميات إعداد العينات" أو معيار دولي معادل له.

الثوابت	القيمة / التعليق
حدود الاكتشاف	لا تتجاوز عشر القيمة القصوى (*)
حدود الكمية	لا تتجاوز خمس القيمة القصوى (*)
الدقة	أقل من 1.5 خلل الاختبار الجماعي للتصديق
الاستعادة	120% - 80% (كما هو مبين في الاختبار الجماعي)
الخاصة	لا تشويش بسبب المصفوفة أو الطيفيات
	(*) القيمة القصوى المبينة في هذا المقرر للرصاص والكادميوم والزنق.

المصادقة على الطرق المستخدمة في مواد تجريب الاختبارات الجماعية تشمل في حدود الإمكان على مادة مرئية معتمدة. وينبغي أن تستوفي تلك الطرق معايير الأداء الواردة في الجدول 3.

2.2 تقدير دقة التحليل وحساب نسبة الاستعادة.

تقدير دقة التحليل عن طريق ادراج، قدر المستطاع، مواد مرئية معتمدة مناسبة في سلسلة التحاليل وتؤخذ في الحسبان لزوماً التوصيات المعدة تحت إشراف IUPAC/ISO/AOAC (الأدلة المناسبة لاستخدام معلومات الاستعادة في القياس التحليلي. نشر ميكني تومسون، ستيفين ل. ر. أليسون، أليس فاجل، بول ويلتس وروجر وود، الكيمياء التطبيقية البحتة، 1999، العدد رقم 71، ص.ص 334 - 348 (إنجليزي)).

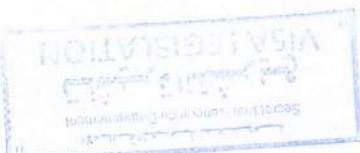
تسجيل نتيجة التحليل على شكل مصحح أم لا. ويجب تبيين طريقة التسجيل ونسبة الاستعادة.

3.2 التعبير عن النتائج

لأغراض المراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين للعينة المخبرية ويحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقاً للمقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر، يتم قبول الحصة. وترفض إذا تجاوز ذلك المعدل المقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر.

يجب إعطاء النتائج بنفس وحدات المقادير القصوى المحددة في هذا المقرر.

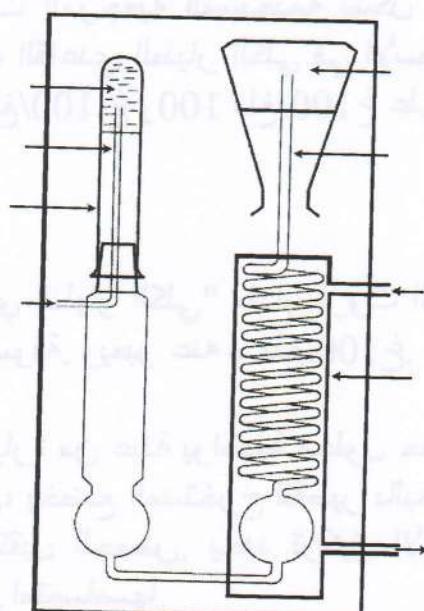
الفصل الرابع: المقدار الأقصى من الآزوت القاعدي الطيار الكلي وطرق التحليل التي يجب استخدامها



إن منتجات الصيد غير المحولة المنتمية إلى فئات الأنواع المبنية في النصوص القانونية المعمول بها تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري عندما تولدت نتائج التحاليل الحسية شكا حول طرانتها وتظهر المراقبة الكيميائية تجاوز الحدود التالية من الأزوت القاعدي الطيار الكلي:

- أ - 25 ملغ آزوت/100g من اللحم لأنواع مثل السبياست، و *Helicolenusdactylopterus* و *Sebastichthys capensis*؛
- ب - 30 ملغ آزوت/100g من اللحم بالنسبة لأنواع المنتمية إلى فصيلة *Pleuronectidae*؛
- ج - 35 ملغ آزوت/100g من اللحم بالنسبة لأنواع المنتمية إلى فصيلتي *Merlucciidae* و *Gadidae*.

إن آلية التقطير المستخدمة لبخار الآزوت القاعدي الطيار الكلي يجب أن تطابق الشكل التالي



آلية تقطير بخار الآزوت القاعدي الطيار الكلي

الفصل الخامس: طرق التحليل لتحديد تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي

1. الطرق الروتينية:

أ - إن الطرق الروتينية التي يمكن استخدامها لمراقبة القيمة القصوى من الأزوت القاعدي الطيار الكلي هي:

- الإنتشار المجهرى الذى وصفه كونوي وبيرن (1933)؛

- التقطير المباشر الذي وصفه آنتوناكوبولوس (1968)؛
- تقطير مستخرج منزوع البروتين بواسطة حمض ثلاثي الكلوراسيتيك (لجنة الدستور الغذائي للأسماك ومنتجاتها الصيد، 1968).

وفي حالة الشك أو النزاع حول نتائج التحليل المقام به بإحدى الطرق الروتينية، فإن الطريقة المرجعية هي وحدها التي يمكن استخدامها للتأكد من النتائج.

ب - يجب أن تكون العينة من حوالي 100 غ من اللحم مأخوذة، على الأقل، في ثلاثة أماكن مختلفة وممزوجة بواسطة السحق.

2. الطريقة المرجعية:

1.2 الهدف ومجال التطبيق

تصف هذه الطريقة الإجراءات المرجعية المستخدمة بشكل روتيني من قبل المختبرات الرسمية لتحديد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي في الأسماك ومنتجات الصيد. وتطبق على تركيزات تتراوح بين 5 ملغم/100 غ و 100 ملغم/100 غ على الأقل.

2.2 تعريف:

يعني "تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي" مقدار أزوت القواعد الأزوتية الطيارة، كما هو محدد في الإجراءات الموصوفة. ويعبر عنه بـ ملغم/100 غ.

تستخرج القواعد الأزوتية الطيارة من عينة بواسطة محلول حمض بيركلوريك بتركيز 0.6 mol/l وبعد جعل لوسط قلوي، يخضع المستخرج للتقطير بالبخار ويتم امتصاص المكونات القاعدية الطيارة من قبل مستقبل للحمض. يحدد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي بواسطة معايرة القواعد التي تم امتصاصها.

3.2 المواد الكيميائية

ما لم يبين عكس ذلك، يتبعن استخدام منتجات كيميائية تمتاز بصفة الكاشفات. يجب أن يكون الماء المستخدم مقطراً أو منزوع المعادن وذا نقاوة على الأقل معادلة. وما لم يبين عكس ذلك، يعني "المحلول" محلولاً مائياً يستوفي المواصفات التالية:

- أ - محلول حمض بيركلوريك = 6 غ/100 مل؛
- ب - محلول هيدروكسيد البوتاسيوم = 20 غ/100 مل؛
- ج - محلول معياري من حمض الكلورهيدريك بتركيز 0.05 مول/لتر (0.05N).

ملاحظة: مع توفر جهاز نقطير أوتوماتيكي، يجب أن تتم المعايرة بـ محلول معياري من حمض الكلورهيدريك بتركيز 0.1 مول/لتر (0.01N).

- د - محلول حمض البوريك = 3 غ/100 مل؛
هـ عامل مضاد للرغوة أساسه السيلكون؛
و - محلول فينولفتاليين = 1 غ/100 مل من الإيثانول بنسبة 95%
ز - مؤشر (Tashiro Mixed Indicator): تذوب 2 غ من أحمر المثيل و 1 غ من أزرق المثيلين في 1000 مل من الإيثانول بنسبة 95%.

4.2 الأدوات والملحقات

- أ - فرامة تعطي لحم سمك مفروم ومتمسكة بشكل كاف؛
ب - خلاطة ذات سرعة عالية تتراوح سرعتها بين 8000 و 45000 دورة للدقيقة؛
ج - مرشح مطوي قطره 150 ملم وسرعه الترشيح؛
د - قطارة سعتها 5 مل مرقمة بـ 1/100 من مل؛
هـ آلية نقطير بالبخار. يجب أن تتوفر تلك الآلية على نظام يمكن من ضبط انساب البخار وإنتاج كمية من البخار ثابتة خلال فترة معينة. يجب تصميم تلك الآلية بطريقة تمنع تسرب القواعد الحرجة الناتجة عندما تضاف مواد تقليه.

5.2 التنفيذ

تنبيه: أثناء تداول حمض البيركلوريك الأكال جدا، يتعين اتخاذ الاحتياطات والتدابير الوقائية الضرورية. يجب، قدر الإمكان تحضير العينات في أقرب الأجال بعد وصولها طبقاً للتعليمات التالية:

أ - تحضير العينة

سحق جيد للعينة المراد تحليلها في فرامة طبقاً لمواصفات النقطة 4.2 أ. أخذ 10 غ + 0.1 غ من العينة المسحوقة ووضع ما أخذ في إناء مناسب. يمزج ما أخذ مع 90.0 مل من محلول حمض البيركلوريك طبقاً لمواصفات النقطة 3.2 أ. ويتم انسجامه مدة دقيقةتين بواسطة خلاطة طبقاً لمواصفات النقطة 4.2 ب، ثم يتم ترشيحه.

المستخرج الذي تم الحصول عليه بهذه الطريقة يمكن حفظه مدة سبعة أيام على الأقل في درجة حرارة تتراوح بين +2 و +6 درجة.

ب - التقطير ببخار الماء



توضع 50.0 مل من المستخرج الذي تم الحصول عليه طبقاً للنقطة أ في جهاز تقطير بالبخار (النقطة 4.2 هـ). وللتتأكد لاحقاً من جعل المستخرج قلوي، تضاف عدة قطرات من الفينولفتاليين (النقطة 3.2 هـ). وبعد إضافة عدة قطرات من العامل المضادة للرغوة على أساس السيلكون، يضاف إلى المستخرج 6.5 مل من محلول الصودا الكاوية (النقطة 3.2 بـ).

تضبط آلية التقطير بطريقة يتم بها الحصول على 100 مل من القطارة في 10 دقائق، يتم غمر أنبوب سيلان القطارة في إناء يحتوي على 100 مل من حمض البوريك (النقطة 3.2 دـ)، تضاف إليه 3 إلى 5 قطرات من الكاشف (النقطة 3.2 زـ). يوقف التقطير بعد 10 دقائق بالضبط. نزع أنبوب السيلان من الوعاء وتنظيفه بالماء. تحدد القواعد الطيارة الموجودة في محلول الإناء بواسطة المعايرة بمحلول معياري من حمض الكلوريدريك (النقطة 3.2 جـ). تحدد pH النقطة القصوى يجب أن يكون 5.0 ± 0.1 .

ج - المعايرة

يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملـ/100 غـ.

د - الاختبار التجربى

يتم القيام باختبار تجربى طبقاً للنقطة بـ. يتم استخدام 50.0 مل من محلول حمض الكلوريك بدل المستخرج (النقطة 3.2 أـ).

6.2 حساب تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلى

يتم حساب تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلى عبر معايرة محلول الالتقاء بواسطة حمض الكلورهيدريك (النقطة 3.2 جـ) مع تطبيق المعادلة التالية:

$$- V_0 \times 0.14 \times 2 \times 100 \text{ ABVT (en mg/100)} = \frac{(V_1)}{M}$$

- V_1 = حجم حمض الكلورهيدريك بنسبة 0.01 مول/لتر بالنسبة للعينة؛

- V_0 = حجم حمض الكلورهيدريك بنسبة 0.01 مول/لتر بالنسبة للعينة الشاهدة؛

- M = حجم العينة بالغرام؛

ملاحظات:



أ - يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملغم/100 غ.

ب - التأكد من التجهيز عبر تقطير محليل NH_4Cl تساوي 50 ملغ من الأزوت القاعدي الطيار الكلي / 100 غ.

ج: الفارق النموذجي لإمكانية الإعادة 1.20 ملغ/100 غ = Sr؛
الفارق النموذجي لإمكانية المقارنة 2.5 ملغ/100 غ = SR؛

الملحق الثالث: معايير الديفان الأحيائية البحرية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين والطرق المعترف بها

الفصل الأول: الكمية الإجمالية للديفان الأحيائية البحرية التي ينبغي عدم تجاوزها:

ينبغي ألا تتجاوز الكمية الإجمالية للديفان الأحيائية (مقاسة في كامل الجسم أو في الجزء المستهلك منه وحده) الحدود التالية:

- بالنسبة لذيفان المحار المسبب للشلل (PSP) 800 ميكروغرام في الكيلوغرام؛
- بالنسبة لذيفان المحار المسبب لفقدان الذاكرة (ASP) 20 ميليغرام من حامض دوموبيك في الكيلوغرام؛
- بالنسبة لحمض أوكادييك فإن الدينوفيزستوكسين والبكتونوتوكين مجتمعة 160 ميكروغرام من مساوي حمض أوكادييك في الكيلوغرام؛
- بالنسبة يوسوتوكسين 1 مغ من مساوي اليوسوتوكسين في الكيلوغرام؛
- بالنسبة آزاسبيراسيド 160 ميكروغرام من مساوي آزاسبيراسيد في الكيلوغرام.

الفصل الثاني: الطرق المعترف بها لتحليل واكتشاف الديفان الأحيائية البحرية

1. طريقة اكتشاف وتحليل الديفان المسبب للشلل (PSP):

1.1 يجب تحليل المحتوى من الديفان المسبب للشلل (PSP) في الأجزاء المستهلكة من الرخويات (الجسم كله أو أي جزء منه يمكن استهلاكه) طبقاً لطريقة التحليل البيولوجي أو أية طريقة أخرى معترف بها دولياً. ويمكن جمع طريقة التحليل البيولوجي، عند الاقتضاء مع طريقة أخرى لاكتشاف الساكيزيتوكسين أو إحدى مثيلاتها بشرط معايرتها.

1.2 وفي حالة الاعتراض على النتائج فإن الطريقة المرجعية هي الطريقة البيولوجية: طريقة AOAC رقم 959.08، 1990.

2. طريقة تحليل واكتشاف الديفان المفقودة للذاكرة (ASP):

يجب تحليل المحتوى من الديفان المسبب لفقدان الذاكرة (ASP) في الأجزاء المستهلكة من الرخويات (الجسم كله أو أي جزء منه يمكن استهلاكه) بواسطة التحليل الكروماتوغرافي بالسائل عالي الكفاءة (HPLC) أو أية طريقة أخرى معترف بها.

وفي حالة الاعتراض على النتائج فالطريقة المرجعية هي الطريقة UVHPLC / حسب طريقة كيليام وأخرين، 1995.

3. طريقة تحليل واكتشاف الديفان المحبة للدهون

طريقة التحليل المستخدمة للكشف عن الديفان المحبة للدهون هي طريقة LC-MS / MS وهي الطريقة المعترف بها للكشف عن السوموم البحرية محبة للدهون التالية

- مجموعة حمض أوكادايباك AO، DTX1، DTX2، DTX3 بما في ذلك استراتها
- مجموعة حمض بيكتينوتوكسي PTX1، PTX2
- مجموعة حمض فيزوتوكسين 45 OH YTX, homo YTX, 45 OH homo YTX
- مجموعة حمض آزاسبير AZA1, AZA2, AZA3

ملاحظة

1. يتم احتساب معايير مكافحة السموم العام باستخدام عوامل التكافؤ مع السمومية (toxicity equivalent factors, TEF) التي أوصت بها الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية EFSA
2. اكتشفت نظائر جديدة ذات أهمية للصحة العامة، فإنه يجب إدراجها في التحليل. يتم احتساب معايير مكافحة السموم العام باستخدام عوامل التكافؤ مع السمومية (TEF)
3. هناك طرق أخرى، مثل التحليل الكروماتوغرافي السائل (LC) - مقياس طيف الكتلة (MS)، التحليل الكروماتوغرافي السائل عالي الكفاءة (HPLC) مع الكشف الملائمة، والتجارب المناعية الاختبارات الوظيفية، مثل اختبار تثبيط إنزيم الفوسفاتيز، كل هذه الطرق يمكن استخدامها بدلاً من أسلوب الاتحاد الأوروبي - EU R.L. LC-MS/MS
 - (أ) إذا كانت إحدى هذه الطرق أو مجتمعة يمكنها الكشف على الأقل عن النظائر المشار إليها في النقطة (أ) 1 من هذا الفصل. و عند الاقتضاء ، يتم تعريف معايير أكثر ملائمة
 - (ب) استيفائهم للمعايير الأداء المحددة من قبل المختبر المرجعي المذكور. كان ينبغي أن تكون هذه الطرق قد تمت معاييرتها عن طريق التحاليل بين مخبرية وتكون قد اجتازت بنجاح الاختبارات التي تجري كجزء من برنامج اختبارات الفعالية.
 - (ت) على أن يضمن تنفيذها مستوى مماثل حماية الصحة العامة.