

قرار وزاري رقم (١) لسنة ٢٠٠٢

بشأن نفقات فحص وتحليل عينات المواد الغذائية والمنتجات الكيميائية

وزير التموين

بعد الإطلاع على قانون الصحة العامة (تنظيم الأطعمة) رقم (٦) لسنة ١٩٣٥ م،

وعلى قانون الصحة العامة رقم (٤٠) لسنة ١٩٤٠ م،

وعلى قانون مراقبة المواد الغذائية رقم (٤) لسنة ١٩٤٢ م لاسيما المادة (١١) مكرر (أ)،

وعلى القرار بقانون رقم (١١) لسنة ١٩٦٦ م بقمع التدليس والغش التجاري، المعمول بها في محافظات غزة،

وعلى قانون الصحة العامة رقم (٤٣) لسنة ١٩٦٦ م المعمول به في محافظات الضفة الغربية،

وعلى القرار الوزاري رقم (٦) لسنة ١٩٩٩ م بشأن تحديد نفقات تحليل المواد الغذائية،

وعلى قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (٦) لسنة ٢٠٠٠ م،

قررنا ما يلي:-

مادة (١)

تستوفي نفقات فحوصات وتحاليل عينات المواد الغذائية والمنتجات الكيميائية لدى المختبرات المركزية في الوزارة وفقاً للكشف الملحق بهذا القرار المبين به أنواع الفحوصات والتحاليل وقيمة كل منها.

مادة (٢)

يلغى القرار الوزاري رقم (٦) لسنة ١٩٩٩ بشأن تحديد نفقات تحليل المواد الغذائية.

مادة (٣)

على جميع الجهات المختصة بالوزارة كل فيما يخصه تنفيذ أحكام هذا القرار، ويعمل به من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

صدر في مدينة غزة بتاريخ ٢٥/٩/٢٠٠٢ ميلادية

وزير التموين

ملحق مادة (١)

كشف بأنواع ونفقات تحاليل عينات المواد الغذائية والكيميائية

(١) رسوم فحص المواد الغذائية

٢٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيك
١.	الفحص الحسي	١٠
٢.	نسبة البذور المصابة بالحشرات	١٠
٣.	نسبة البذور السوداء	١٠
٤.	نسبة الحب المصابة بالفطر	١٠
٥.	نسبة الحبوب المكسورة والضاورة	١٠
٦.	نسبة الحبوب المفلوكة	١٠
٧.	الحبوب التالفة	١٠
٨.	الحبوب الغير ناضجة	١٠
٩.	نسبة الحشرات الحية والميتة	١٠
١٠.	فحص الديدان والطفيليات	٢٠
١١.	فحص البروتوزوا (وحدة الخلية)	٢٠
١٢.	درجة النعومة	١٠
١٣.	الوزن الكلي	١٠
١٤.	الوزن المصفى	١٠

٢٠٠٣	نوع الفحص	الرسوم بالشيكال
١٥	السعة	١٠
١٦	نقطة التجمد	١٥
١٧	نقطة الغليان	١٥
١٨	نقطة الإنصهار	١٥
١٩	العكارة	١٥
٢٠	الشوائب الكلية	١٠
٢١	الشوائب المعدنية	١٠
٢٢	الذوبانية	١٠
٢٣	الكثافة النوعية	١٠
٢٤	نسبة اللحم الأحمر	١٠
٢٥	السائل المفضل	١٠
٢٦	الجلوتين	٢٠
٢٧	قوة تماسك الجلوتين	٢٠
٢٨	رقم السقوط	٢٠
٢٩	اختبار الهيكوليتير	١٠
٣٠	نسبة الامتلاء	١٠
٣١	الانحراف في الوزن	١٠
٣٢	الخلاصة المائية	١٠

٢٠٠٣	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٣٣.	درجة النقاوة	١٠
٣٤.	الرطوبة	٢٠
٣٥.	الرماد	٢٠
٣٦.	الرماد الذائب في الحمض	٢٠
٣٧.	الرماد الغير ذائب في الحمض	٢٠
٣٨.	الرماد الذائب في الماء	٢٠
٣٩.	الرماد الغير ذائب في الماء	٢٠
٤٠.	قلوية الرماد الذائب في الماء	٢٠
٤١.	قلوية الرماد الغير ذائب في الماء	٢٠
٤٢.	تقدير نسبة الرماد المكبرت	٢٠
٤٣.	الرقم الهيدروجيني PH	٢٠
٤٤.	الحموضة	٢٠
٤٥.	الأحماض الدهنية الحرة (لكل حمض)	٢٠
٤٦.	الأحماض المتطايرة	٢٠
٤٧.	درجة الحموضة	٢٠
٤٨.	حمض الخليك	٢٠
٤٩.	غش الخل (حمض خليك صناعي)	٢٠
٥٠.	تقدير حمض البوريك وأملاحه	٢٠

٢٠٠٣	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٥١.	حمض الأوكساليك	٢٠
٥٢.	رقم حمض البيوتريك	٢٠
٥٣.	منظمات الحموضة	٢٠
٥٤.	حامضية الدهون	٢٠
٥٥.	الدهون	٢٠
٥٦.	الجوامد الصلبة اللادھنية	١٠٠
٥٧.	الكشف عن نوع الدهن	٣٠
٥٨.	محتوى المادة الجافة الخالية من الدهون	٢٠
٥٩.	غش الزيوت	٢٠
٦٠.	التزنخ	٢٠
٦١.	رقم البروكسيد	٢٠
٦٢.	رقم التصبن	٤٠
٦٣.	رقم ريخارت - مايسل	٤٠
٦٤.	رقم كرشنير	٣٠
٦٥.	رقم بولسينكي	٣٠
٦٦.	موانع الأكسدة (لكل نوع)	٥٠
٦٧.	المواد الغير قابلة للتصبن	٥٠
٦٨.	اختبار هالفن	١٠

٢٠٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٦٩.	معامل الإنكسار	١٠
٧٠.	البروتين	٥٠
٧١.	النيتروجين الكلي المتطاير	٥٠
٧٢.	النيتروجين النشادري	٥٠
٧٣.	نسبة نيتروجين ثلاثي الأمين	٥٠
٧٤.	نسبة الثيوبار بيتوريك	٥٠
٧٥.	السكر المحول	٣٠
٧٦.	اللاكتوز	٣٠
٧٧.	السكروز	٥٠
٧٨.	السكريات الكلية	٣٠
٧٩.	الكشف عن الجلوكوز	٢٠
٨٠.	الفورفورال	٣٠
٨١.	رقم الفورمول	٥٠
٨٢.	المحليات الصناعية (لكل نوع)	٥٠
٨٣.	نسبة المواد الصلبة الذائبة (البيركس)	١٥
٨٤.	التترات	٣٠
٨٥.	التريت	٣٠
٨٦.	كلوريد الصوديوم	٢٠

٢٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٨٧.	الأملح الذائبة الكلية	٢٠
٨٨.	نسبة اليوديد	٢٠
٨٩.	التوصل الكهربائي	١٥
٩٠.	الكربونات	٣٠
٩١.	البكربونات	٣٠
٩٢.	العسر الكلي للماء	٢٠
٩٣.	نسبة الحبوب المصابة بالأرجوت	١٠
٩٤.	المواد الحافظة (لكل مادة)	٤٠
٩٥.	سترات الصوديوم	٤٠
٩٦.	درجة تجمد الحليب	٢٠
٩٧.	التخثر بالغليان	١٥
٩٨.	التخثر بالكحول	١٥
٩٩.	اختبار المثيلين الأزرق	١٥
١٠٠.	فحص الفوسفاتيز	١٥
١٠١.	المواد الصلبة بالحليب	٢٠
١٠٢.	الكثافة النوعية	١٥
١٠٣.	قوة التخمر	٣٠
١٠٤.	الكشف عن الفورملين	١٥

٠٣	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١٠٥	تقدير الجوامد الكلية	٢٠
١٠٦	الكشف عن المضادات الحيوية (لكل نوع)	٨٠
١٠٧	الكشف عن الهرمونات (لكل هرمون)	١٠٠
١٠٨	النشا	١٥
١٠٩	نسبة النشا	٥٠
١١٠	المواد المألثة	٥٠
١١١	الألياف	٥٠
١١٢	الجيلاتين	٣٠
١١٣	صمغ العلك الخام	٣٠
١١٤	الهيدروكربونات الكلية	٥٠
١١٥	الكافيين	٣٠
١١٦	التانين	٣٠
١١٧	ثاني أكسيد الكربون	٤٠
١١٨	ثاني أكسيد الكربون	٤٠
١١٩	الضغط في العبوات	١٥
١٢٠	فحص قياسات العلب والإغلاق	٢٠
١٢١	فحص الطلاء للمعلبات	٢٠
١٢٢	محتوى جميع المعادن المترسبة	٣٠

٢٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١٢٣	أكسيد الفوسفور	٣٠
١٢٤	العناصر (لكل عنصر)	٣٠
١٢٥	ثاني أكسيد التيتانيوم	٤٠
١٢٦	السيانيد	٥٠
١٢٧	محتوى البارافين	٥٠
١٢٨	درجة الإستقطاب	٥٠
١٢٩	مقويات نكهة	١٠٠
١٣٠	الألوان (لكل لون)	٦٠
١٣١	تقدير نشاط الأنزيمات (لكل أنزيم)	٤٠
١٣٢	الفيتامينات (لكل فيتامين)	٥٠
١٣٣	التلوث الإشعاعي	١٠٠
١٣٤	المواد المثخنة	٥٠
١٣٥	نسبة الخضار الرئيسية	٢٠
١٣٦	بقايا المبيدات (لكل مبيد)	١٠٠
١٣٧	نسبة الكحول	٣٠
١٣٨	الهستامين	٥٠
١٣٩	السموم الفطرية (لكل نوع)	١٠٠
١٤٠	السموم البكتيرية (لكل نوع)	١٠٠

٠٢	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١٤١	العدد الكلي للبكتيريا	٢٠
١٤٢	الكوليفورم	٢٠
١٤٣	ايشرشيا كولاي	٢٠
١٤٤	السلمونيلا والشيغلا	٥٠
١٤٥	ستربتوكوكس فيكالز	٤٠
١٤٦	ستافيلوكوكس	٥٠
١٤٧	باسيلوس	٥٠
١٤٨	كولستريديوم	٥٠
١٤٩	البروسيللا	٢٠
١٥٠	الستيريا	٢٠
١٥١	كومبيلوباكتري	٥٠
١٥٢	سيدوموناس	٢٠
١٥٣	اللاكثو باسيلوس	٢٠
١٥٤	الفيروبارا هيموليتكس	٢٠
١٥٥	التحضير للمعلبات	٢٠
١٥٦	العدد الكلي للبكتيريا اللاهوائية	٢٠
١٥٧	البكتيريا المختزلة للكبريت	٢٠
١٥٨	ألثيرموفيليك بكتيريا	٢٠

مارس ٢٠٠٣

الوقائع الفلسطينية

العدد الرابع والأربعون

٠٤	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١٥٩	العفن	٢٠
١٦٠	الخمائر	٢٠

٢

(ب) رسوم فحص المواد الغذائية

٢٠٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١.	الفحص الفيزيائي	١٠
٢.	المجموع الكلي للقلويات (هيدروكسيد الصوديوم)	٦٠
٣.	المجموع الكلي للمواد الدهنية (أوليك أسيد)	٦٠
٤.	الرطوبة والمواد المتطايرة	٢٠
٥.	الكلوريد (كلوريد الصوديوم)	٦٠
٦.	المواد غير الذائبة في الإيثانول	٥٠
٧.	المواد غير الذائبة في الماء	٤٠
٨.	الأحماض الدهنية الحرة (أوليك أسيد)	٤٠
٩.	القلويات الهيدروكسيدية الحرة (هيدروكسيد الصوديوم)	٤٠
١٠.	المجموع الكلي للقلويات الحرة (هيدروكسيد الصوديوم)	٦٠
١١.	المواد غير المتصينة	٩٠
١٢.	المواد غير القابلة للتصين	٩٠
١٣.	المواد غير المتصينة والمواد القابلة للتصين غير المتصينة	٩٠
١٤.	الرقم الحامضي	١٠
١٥.	الرقم اليودي	٤٠
١٦.	المادة الفعالة الأنثونية	١٠٠
١٧.	المادة الفعالة الكلية	١٠٠

٢٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
١٨ .	درجة الحموضة	٢٠
١٩ .	تركيز حامض الهيدروكلوريك	٣٠
٢٠ .	تركيز الكلور الفعال	٤٠
٢١ .	سيليكاات الصوديوم	٤٠
٢٢ .	دايبرومات البوتاسيوم	٦٠
٢٣ .	بولي فوسفات الصوديوم	٦٠
٢٤ .	محتوى الأكسجين والكلور الفعال	٦٠
٢٥ .	محتوى بيرورات الصوديوم	٦٠
٢٦ .	تركيز الصودا الكاوية	٦٠
٢٧ .	القاعدية	٢٠
٢٨ .	مواد مألثة	٤٠
٢٩ .	أحماض دهنية لجوز الهند أو نوى النخيل أو كلاهما	٢٧٥
٣٠ .	الجليسرين	٦٠
٣١ .	كاربوكسي ميثيل سيليلوز الصوديوم	١٥٠
٣٢ .	تركيز زيت الصنوبر	١٨٠
٣٣ .	المواد الحافظة (لكل مادة)	٤٠
٣٤ .	الرغوة	٢٠
٣٥ .	درجة الوميض	٣٠

٠٢	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٣٦.	درجة الإشتعال	٣٠
٣٧.	حجم المتخل	٣٠
٣٨.	العدد الكلي للبكتيريا	٢٠
٣٩.	الكوليفورم	٢٠
٤٠.	ايشرشيا كولاي	٢٠
٤١.	السلمونيلا والشيغلا	٥٠
٤٢.	ستريبتوكوكس فيكالز	٢٠
٤٣.	ستافيلوكوكس	٢٠
٤٤.	باسيلوس	٥٠
٤٥.	كولستريديوم	٤٠
٤٦.	المبروسيلا	٥٠
٤٧.	الستيريا	٥٠
٤٨.	كومبيلو باكتر	٥٠
٤٩.	سيدوموناس	٢٠
٥٠.	اللاكتو باسيلوس	٢٠
٥١.	الفيروبارا هيموليتكس	٥٠
٥٢.	التحضين للمعلبات	٢٠
٥٣.	العدد الكلي للبكتيريا اللاهوائية	٢٠

٢٠	نوع الفحص	الرسوم بالشيكل
٥٤.	البكتيريا المختزلة للكبريت	٢٠
٥٥.	ألثير موفيليك بكتيريا	٢٠
٥٦.	العفن	٢٠
٥٧.	الحمائر	٢٠