

قسم الصناعات الزراعية الغذائية

<p>مجالات التطبيق (المواد الأولية، المنتجات نصف المصنعة، المنتجات النسيجية) (المواد الأولية، المنتجات نصف المصنعة، الخيوط، الأقمشة، الملابس والمصنوعات الجاهزة، غير منسوجة)</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 35: الصناعات النسيجية</p> <p>الأمين : صالح بوشقة</p>
<p>مجالات التطبيق (الجلود، الجلود المدبوجة والمنتجات المماثلة، الأحذية، الملابس الجلدية أو المماثلة، المنتجات الجلدية)</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 36: صناعات الجلود والمخلفات الجلدية</p> <p>الأمين: نادية غولة</p>
<p>مجالات التطبيق (المصطلحات، طرق الاختبار والتحليل، المواصفات الفنية للمنتجات، الزيوت والدهون الصالحة للأكل، البذور الزيتية والمنتجات المشتقة، الحبوب والبقوليات والمنتجات المشتقة، خمائر الخبز، الأغذية الغذائية أو الحمية، الأغذية المخصصة للرضع والأطفال الصغار، منتجات الكاكاو والشوكولاتة، الجيلاتين الغذائي، الخل، المشروبات، العمليات في الصناعة الغذائية، السكر والمنتجات السكرية. علم الأحياء الدقيقة: المبادئ التوجيهية العامة لإعداد المحاليل للتخفيف من أجل الفحص المجهرى والمبادئ التوجيهية العامة للبحث عن الكائنات الدقيقة وإحصائها)</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 42: الصناعات الغذائية</p> <p>الأمين : صالح بوشقة</p>
<p>مجالات التطبيق (النظافة العامة: المبادئ العامة في مجال نظافة مباني وتجهيزات الصناعات الغذائية والمتعلقة بمنتجات معينة حساسة بشكل خاص. المضافات الغذائية: - طريقة أخذ العينات - معايير النقاوة • التركيز الأقصى في المواد الغذائية. الملوثات: (المعادن الثقيلة) - طرق التحديد - التركيزات القصوى في الأغذية. متبقيات المبيدات: - طرق أخذ العينات والتحديد، الحدود القصوى في المواد الغذائية. متبقيات المضادات الحيوية: - استعمال المضادات الحيوية والمحتوى المسموح به من المتبقيات. التشعيع: • معايير عامة للأغذية المشعة متطلبات تقنية لتشعيع الأغذية. المواد الملامسة للمشتقات الغذائية: - طرق الاختبار والحدود المسموح بها) .</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 43: النظافة الغذائية</p> <p>الأمين: كريمة مدان</p>
<p>مجالات التطبيق (اللحوم، منتجات اللحوم، الأسماك ومنتجات الصيد و تربية الأحياء المائية)</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 45: اللحوم، منتجات اللحوم، منتجات الصيد</p> <p>الأمين: كريمة مدان</p>
<p>مجالات التطبيق (الألبان ومنتجات الألبان، الحليب السائل، الحليب المركز المحلى وغير المحلى، الحليب المتخمر، الحليب منزوع الدسم، الشرش (مصل اللبن) و اللبن المخيض، الزبدة ومواد دسمة ألبان لأمائية، الجبن والكازينات، اللبن، المثلجات وأيس كريم الحليب. تشمل المتطلبات أيضاً التعبئة والتغليف، التخزين، النقل والحفظ. وضع معايير حول احتياطات الاستخدام، التصنيف والمواصفات الخاصة بالمنتجات المختلفة المستخدمة باستثناء متبقيات المبيدات)</p>	<p>اللجنة الفنية الوطنية 46: الألبان ومنتجات الألبان</p> <p>الأمين: نادية غولة</p>

مجالات التطبيق (التبغ، منتجات التبغ، الزيوت الأساسية، التقانة الحيوية النباتية، المتطلبات المتعلقة بالتعبئة والتغليف، التخزين، النقل والحفظ، البستنة، حراة الزراعة الغابية، التحليل الحسي، إكثار النبات)	اللجنة الفنية الوطنية 47: المنتجات النباتية الزراعية غير الغذائية
	الأمين : صالح بوشفة
مجالات التطبيق (الفواكه والخضروات الطازجة، المنتجات ومشتقات الفواكه والخضروات، البهارات والأعشاب العطرية، النشويات، المنبهات: القهوة، الشاي، حبوب الكاكاو)	اللجنة الفنية الوطنية 48: المنتجات النباتية الزراعية الغذائية والمشتقات الأخرى غير الحبوب والبقوليات والبذور الزيتية
	الأمين : صالح بوشفة
مجالات التطبيق (البيض، العسل، تكاثر الحيوانات، التقانة الحيوية الحيوانية، الأعلاف الحيوانية، العلوم التقنية الحيوانية، تربية النحل)	اللجنة الفنية الوطنية 49: الإنتاج الحيواني، الأعلاف الحيوانية والعلوم التقنية الحيوانية
	الأمين: كريمة مدان
()	اللجنة الفنية الوطنية 70: الحلال
	الأمين : كمال فر قاتي