

ملحق

الدواجن : كل فصائل الطيور الموضوعة في الأسر بغرض التربية، طبقا للمفهوم المضمن بالفصل الثاني من قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 ماي 1999 والمتعلق بضبط إجراءات مقاومة مرض طاعون الدجاج.

جدول عدد 1 : طرق المعالجة الحرارية للقضاء على فيروس طاعون الدجاج بلحوم الدواجن

المنتوج	درجات الحرارة المئوية الدنيا في قلب المنتج	المدة الزمنية الدنيا للمعالجة الحرارية
لحوم الدواجن	60,0	507 ثانية
	65,0	42 ثانية
	70,0	3,5 ثانية
	73,9	0,51 ثانية

جدول عدد 2 : طرق المعالجة الحرارية للقضاء على فيروس طاعون الدجاج ببيض الدواجن ومنتجات البيض

المنتوج	درجات الحرارة المئوية الدنيا في قلب المنتج	المدة الزمنية الدنيا للمعالجة الحرارية
بيضة كاملة	60	188 ثانية
خليط من البيض الكامل	60	188 ثانية
خليط من البيض الكامل	61,1	94 ثانية
أبيض البيض السائل	55,6	870 ثانية
أبيض البيض السائل	56,7	232 ثانية
أصفر البيض في المياه المملحة لدرجة 10%	62,2	138 ثانية
أبيض البيض المجفف	67	20 ساعة
أبيض البيض المجفف	54,4	513 ساعة