

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة لولاية بسكرة

درجات حفظ اللحوم بالتبريد

لرقم	المواد الغذائية المبردة	درجات الحرارة القصوى (م°)
01	اللحوم بعظامها وبالقطع	+7
02	الأحشاء	+3
03	اللحوم المجزرة المقطعة و اللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك.	+3
04	دواجن ، أرانب ، لحوم الصيد	+4
05	منتجات من اللحوم غير المستقرة ، لاسيما الكاشير ، الباتي والمرقار	+4
06	منتجات من اللحوم المستقرة (منتجات مثبتة بواسطة التدخين أو تعريضها للدخان)	+15

الضوابط المطلوبة لممارسة نشاط الجزارة



لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ:
مديرية التجارة لولاية بسكرة (المنطقة الغربية)

رقم الهاتف : 033-74-94-16

رقم الفاكس : 033-74-56-83

الموقع الإلكتروني : www.dcommerce.dz

مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة
الجمعية

الدواجن

- ✓ يجب أن تجرى عملية نزع الأحشاء للدواجن على مستوى المذبح مباشرة بعد الذبح .
- ✓ لا توضع رهن الاستهلاك إلا الدواجن المذبوحة والمنزوعة الأحشاء التي يبلغ سنها سبعة (07) أسابيع كحد أدنى .
- ✓ يجب أن يتم توضيب الدواجن على مستوى المذبح ، بعد نزع الأحشاء والتنظيف والتشيف .
- ✓ يجب أن يتضمن وسم الدواجن المذبوحة الطازجة مايلي :
- تسمية الفصيلة الحيوانية .
- رقم الاعتماد المذبح تسلمه المصالح البيطرية الرسمية .
- اسم أو التسمية التجارية وعنوان المذبح أو الموضب .
- تاريخ الذبح .
- درجة حرارة الحفظ .
- تاريخ نهاية الاستهلاك .
- ✓ بالإضافة إلى ما يجب أن يتضمنه وسم الدواجن .
- المذبوحة منها الدواجن المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا .
- عبارة "مجمدة" أو "مجمدة تجميدا مكثفا"
- تاريخ التجميد أو التجميد المكثف .

شروط تداول و تخزين اللحوم الحمراء

- ✓ يجب أن تكون اللحوم المعروضة للبيع مختومة بالختم الطبيب البيطري.
- ✓ يجب أن تخزن اللحوم داخل ثلاجات و واجهات مبردة نظيفة ودرجة حرارتها ثابتة.
- ✓ يجب أن تتم جميع خطوات إعداد و تجهيز اللحوم تتم في بيئة صحية.
- ✓ يجب الفصل بين أصناف اللحوم المعروضة في الواجهات المبردة كل صنف على حدا.
- ✓ يجب احترام درجات الحفظ الخاصة بكل نوع (اللحوم المقطعة ، المرقاز ، اللحم المفروم ، الأحشاء ...).
- ✓ يجب أن تتم عملية فرم اللحم بطلب من الزبون وعلى مرأى منه.
- ✓ يجب أن تتم عملية إعداد مادة المرقاز بماء صالح للشرب ويسلم للمستهلك في نفس اليوم من تحضيره ويمنع تعليقه في كلابيب عند الهواء الطلق.
- ✓ يجب إشهار أسعار اللحوم مع ذكر الصنف أيضا
- ✓ يمنع تجفيد اللحوم ومشتقاتها بجميع أنواعها لإعادة بيعها.



الضوابط المطبقة على محلات الجزارة

المحـل

1. يجب أن تكون مساحة المحل ملائمة لمزاولة النشاط دون إعاقة سير العمل ،
2. يجب أن تكون الجدران من مادة ملساء قابلة للتنظيف ،
3. التأكد من خلو المكان من الحشرات و القوارض ،
4. التخلص يوميا من الفضلات.

المعدات

1. يجب أن تكون المعدات والأدوات المستخدمة في تقطيع اللحوم وإعدادها نظيفة وغير صدئة وذات أسطح ملساء .
2. توفير مطهرات لتطهير الأدوات والمعدات المستخدمة مع ضرورة استعمال الماء الساخن .

العمـال

1. يجب الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة.
2. تحفظ أي متعلقات شخصية بعيدا عن منطقة تداول اللحوم.
3. ضرورة خضوع العمال للفحص الطبي الدوري.
4. ضرورة ارتداء المآزر وواقيات الشعر وكذا القفازات.



اللحوم ومواصفات الجودة

أنواع اللحوم

تنقسم اللحوم إلى قسمين :
لحوم حمراء منها لحوم الأبقار والأغنام والماعز والجمال
لحوم بيضاء منها لحوم الدجاج و البط و الإوز و الديك الرومي .

مواصفات الجودة

1. **اللون** : وردي ولون الدهن ابيض ناصع كما هو في الجاموس والضأن ومائل للاصفرار كما هو في لحم البقر.
2. **الرائحة** : جيدة خاصة بين منطقة اللحم والعظم .
3. **القوام** : متماسك لا يسهل قطعه بأظافر اليد
4. **الملمس** : خال من اللزوجة أو أي مواد مخاطية .
5. **قدرة اللحم على الاحتفاظ بالماء** ،
6. **الطعم** : مرتبط بسلالة الحيوان ونوعية العلف المقدم .

كيفية اختيار أضحية العيد

- يجب التأكد من خلو الحيوان من الأمراض تماما .
- خلو البيئة المحيطة بالحيوان من كل مصادر التلوث .
- من الأحسن أن تكون أضحية العيد مربية على علف يخلو من الهرمونات .

