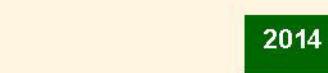


## القواعد الصحية المطبقة على المخابز



مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة  
الجمعوية

2014



د.س.ج.م.ج.ب  
DPC

### • الأسعار المقننة لبيه الخبر

- الخبز العادي وزن : **250** غرام  
طويل أو مستدير : **7.50** دج

- الخبز العادي وزن : **500** غرام  
طويل أو مستدير : **15.00** دج

- الخبز محسن وزن : **250** غرام  
طويل أو مستدير : **8.50** دج

- الخبز محسن وزن : **500** غرام  
طويل أو مستدير : **17.00** دج

#### ملاحظة:

بالنسبة لأنواع الخبز الخاصة مثل (البريوش ، السميد ، الشعير ، السينوج...) فإن أسعارها غير محددة وكذلك أوزانها بشرط احترام تركيبتها القانونية.

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ:  
 مديرية التجارة لولاية بسكرة  
 الكائنة بالمنطقة الغربية رقم 01 (الكورس)  
 رقم الهاتف: 033.75.50.82 / 033.75.51.18  
 رقم الفاكس: 033.75.50.85

البريد الإلكتروني: [dcbiskra@gmail.com](mailto:dcbiskra@gmail.com)

### • العمل

- يجب أن تتوفر في العمال النظافة الجسدية (أظافر نظيفة ، شعر مف慨 ، أيدي نظيفة ، عدم التدخين داخل المخبزة ، الشمة والبرق...).
- إلزامية الخضوع للفحص الطبي الدوري.
- ارتداء هندام خاص بالعمل (مازر ذات لون فاتح)



### • العرافق الصحية

- يجب عزل المرافق ومكان تغيير الملابس عن مكان تحضير الخبز.
- يجب توفير المياه الجارية والمناشف وتوفير مواد التنظيف (الصابون ، ماء جافيل). وأهم شيء توفير النظافة الصحية .

### • العتوق النهائي

- يجب احترام وزن الخبز المقدر بـ **250** غرام ، ويجب أن تكون تركيبة الخبز محترمة وحالة الطهي جيدة



## • المراجع القانونية والتنظيمية



- القانون 09-03 المؤرخ في 25/02/2009، المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.
- المرسوم التنفيذي رقم 53-91 المؤرخ في 23/02/1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.
- القرار المؤرخ في 21/05/1991 المتعلق بتركيبة الخبز الذي يعرضه البازارون للاستهلاك وشروط تقديمها.

## • مكان تحضير الخبز

- يجب أن تكون أرضية مكان التحضير نظيفة ومبلاطة.
- يجب تبليط مكان تخزين الخبز (يمنع منعاً باتاً ملامسة العجينة مع الجدران)
- يجب أن يتوفّر على تهوية وإنارة كافيتين.
- يجب أن يحتوي على مطفأة وعلبة الصيدلية للإسعافات الأولية



## • غرفة التخمير

- يجب أن تكون نظيفة ومبلاطة (الأرضية ، الجدران والسلف).
- إلزامية تنظيفها بالماء ومواد التنظيف يومياً.



## • المواد الأولية المستعملة

- يجب أن تخزن المواد الأولية ( الفرينة ، الخميرة ، المحسن...) بطريقة جيدة وحسب الشروط القانونية.

- يجب استعمال ماء نقي صافي ( صالح للشرب).

- يجب أن يكون الملح من النوع المعالج باليود وأن يكون وسمه مطابق.



## • المعدات والتجهيزات

- يجب أن تكون آلة العجن نظيفة ومن معدن غير قابل للصدأ.
- أن تكون الطاولات والصينيات نظيفة وملائمة.
- لا بد من أن يكون الفرن فعالاً ومنظم تقنياً.
- يجب أن توزع المعدات بطريقة تسهل حركة العمال داخل المخبزة.
- القاسمة (*Diviseuse*) و**تشكيل الخبز** (*Façonnage*) يجب أن تكوناً نظيفتين ومن معدن غير قابل للتأكسد.
- وجود ميزان مطابق وخالي من كل الملوثات.



## • المراجع القانونية والتنظيمية

## • مكان عرض وبيع الخبز

- يجب أن يكون مكان عرض الخبز نظيفاً وملائماً يحتوي على رفوف خشبية أو معدنية قابلة للامساقة للأغذية.
- يجب أن تكون السلل ملائمة ونظيفة.
- يجب مراعاة إشهار أسعار الخبز مع ذكر كل نوع.
- يجب توفير أوراق لف الخبز عند البيع.