

القواعد الصحية المطبقة على المخابز



مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة
الجموعية

2014

• الأسعار المقننة لبيعه الخبز

• 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 وكذا
أوزانها بشرط احترام تركيباتها 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

• العمال

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



• المرافق الصحية

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

• المنتج النهائي

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



• المراجع القانونية والتنظيمية



- القانون 03-09 المؤرخ في 25/02/2009، المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.
- المرسوم التنفيذي رقم 91-53 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 الخبازون للاستهلاك وشروط تقديمه.

• مكان عرض وبيع الخبز

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



• المواد الأولية المستعملة

- يجب أن تخزن المواد الأولية (الفريضة ، 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.



• مكان تحضير الخبز

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



• 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 ومنظماً تقنياً.
- يجب أن توزع المعدات بطريقة تسهل حركة العمال داخل المخبزة.
- القسامة (*Diviseuse*) وجهاز تشكيل الخبز (*Façonnage*) يجب أن تكونا نظيفتين ومن معدن غير قابل للتأكسد.
- وجود ميزان مطابق وخالي من كل الملوثات.



• غرفة التخمر

- يجب أن تكون نظيفة ومبلطة (الأرضية ، الجدران والسقف).
- إلزامية تنظيفها بالماء ومواد التنظيف يوميا.