

الضوابط المطبقة على وحدة نوزيب النمر و المنوج النهائي



من إعداد : مصلحة الجودة
المكتب المكلف بدعم ترقية جودة
المنتجات الغذائية

المواصفات المعتمدة في النحاليل المخبرية

المراجع القانونية :

- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24 جانفي 1998 المعدل و المتمم للقرار الوزاري المؤرخ في 23 جويلية 1994 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.
- الدستور الغذائي 143-1985 Stan.

الخصائص الفيزيوكيميائية :

- عوامل الجودة : نسبة الماء، حجم التمر، الشوائب المعدنية.
- العيوب : البقع ، التمر المحطمة، التمر غير الناضجة ، التمر المتعفنة، التمر الفاسدة، التمر المتسخة... الخ .

الخصائص الميكروبيولوجية :

البحث عن :

- الخمائر السكرية : الحد الأقصى 10
- فطريات العفن : الحد الأقصى 10^2
- إشيريشيا كوللي : الحد الأقصى 03

لمزيد من المعلومات اتصلوا بـ:
مديرية التجارة لولاية بسكرة

شارع لحول معمر الدائرة القديمة سابقا، بسكرة

الهاتف: 033.74.94.16

الهاتف: 033.74.94.16

البريد الإلكتروني: dcbiskra@cmail.com

العمال: La main d'œuvre



- يجب توفر النظافة الجسدية للعمال.
- إلزامية الخضوع للفحص الطبي الدوري.
- ارتداء هندام خاص بالعمل (مآزر ذات لون فاتح، قبعات لتغطية الرأس،

الضوابط المطبقة على المنتج النهائي (التمر)

- * التمر الموضبة و الموجهة للاستهلاك هي تلك المحضرة انطلاقاً من ثمار النخيل السليمة (*Phoenix dactylifera L*).
- * يجب أن يستجيب المنتج النهائي (التمر) للشروط المنظمة في اللوائح الفنية و للمتطلبات الصحية و البيئية و السلامة و الأمن الخاصة، و أن يستجيب للرغبات المشروعة للمستهلك كما تنص عليه المادة (11) من القانون 03 /09 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.
- * باختصار أن يكون المنتج سليم و نزيه و قابل للتسويق (Sain, loyal et marchand).
- * للتأكد من مطابقة المنتج للمواصفات التقنية يتم إخضاعه للتحاليل المخبرية اللازمة مما يتوجب على كل وحدة توضيب التمر توفرها على مخبر للرقابة الذاتية.

المادة الأولية:

Matière Première



- يجب مراقبة المادة الأولية انطلاقاً من ظروف استقبالها إلى معالجتها الكيميائية (المعالجة بالدخان la fumigation باستعمال مادة : الفوسفين أو البرومير المثيلي) ، وصولاً إلى التوضيب.
- يجب أن تتوفر المادة الأولية على شهادة مطابقة.

المعدات : Le matériel

- خضوع جميع المعدات و التجهيزات لحملات الصيانة و التنظيف مع توفر النظافة الدائمة في أماكن الإنتاج.
- يجب استخدام معدات حديثة و مضادة للتآكسد.

التوضيب و التخزين :

Conditionnement et stockage

- يجب أن توضب و تعبأ التمر في تغليف غذائي يؤمن الحماية الصحية و يحافظ على القيمة الغذائية و التكنولوجيا و الحسية لها.
- يجب أن يكون نظيف ، متين و محكم الإغلاق.
- و من المهم جداً مراعاة مكان تخزين التمر حيث يجب أن تكون مخزونة في ظروف صحية و ملائمة (درجة الحرارة بين: 5 - 10°م، الرطوبة الملائمة).



المراجع القانونية و التنظيمية

القانون 09/03 المؤرخ في 25/02/2009

المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش

المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في

1991/02/23 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة

عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك

الضوابط المطبقة على وحدة توضيب التمر

الوحدة: Le milieu

- يجب أن تكون الوحدة ذات موقع ملائم، مساحة كافية، تهوية و إنارة جيدتين.
- يجب الفصل بين مختلف المناطق، توفر المياه الجارية الساخنة و الباردة.
- يجب عزل المراحيض و مكان تغيير الملابس عن أماكن التخزين
- و أهم شيء توفر الشروط الصحية للنظافة.

