

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية بسكرة

النصوص القانونية والتنظيمية

■ القانون 03-09 المؤرخ في 2009/02/25 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

■ المرسوم التنفيذي 04-90 المؤرخ في 1990/01/30 يجعل بيع ملح اليود إجباريا الافتقار إلى اليود.

■ المرسوم التنفيذي 484-05 المؤرخ في 2005/12/22 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها .

■ المرسوم التنفيذي 53-91 المؤرخ في 1991/02/23 و المتعلق بالشروط الصحية والمطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك .

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ : مديرية التجارة لولاية بسكرة (شارع لحول معمر)

رقم الهاتف : 033-74-94-16

رقم الفاكس : 033-74-56-83

الموقع الإلكتروني

www.dcommerce – biskra.dz

وسم مادة الملح الغذائي

يتضمن وسم مادة الملح البيانات التالية وفقا للمرسوم التنفيذي 484-05 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها:

1. تسمية البيع (ملح الطعام باليود) .
2. التسمية التجارية .
3. الكمية الصافية .
4. اسم الشركة الموضبة وعنوانها .
5. تاريخ التوضيب وتاريخ نهاية الصلاحية .
6. قائمة المكونات .
7. رقم الحصة .
8. شروط الحفظ .
9. بيان النسبة المئوية أو الكمية الإجمالية للمركب اليودي .



ترقية نوعية
مادة الملح
الغذائي

مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع
الحركة الجمعوية



تعريف مادة الملح :

المح معدن شفاف يتربك من عنصريين الصوديوم والكلور ويعرف علميا بـكلوريد الصوديوم وصيغته الكيميائية NaCl .

أنواع المح :

- **المح المكرر :** يتكون من 99.9 % من كلوريد الصوديوم NaCl و يضاف اليه مادة اليود الصناعية و يستخرج من الملاحات أو المناجم.

- **المح البحري :** يتكون من 95 % من كلوريد الصوديوم NaCl و 5% معادن أخرى كالمغنزيوم و الكالسيوم و الفسفور و يحتوي طبيعيا على مادة اليود و يستخرج من تبخير ماء البحر.



المح الغذائي :

هو مح مدعم بمادة اليود ، حيث لا يمكن وضع رهن الاستهلاك للاستعمال الغذائي إلا المح اليودي الذي تتوفر فيه المواصفات التقنية.

يجب أن يشتمل المح اليودي على (3) أجزاء من اليود على الأقل مقابل (100.000) جزء من المح وعلى (5) أجزاء من اليود على الأكثر مقابل (100.000) جزء من المح .

يجب أن يكون اليود المضاف إلى المح في شكل **يودات البوتاسيوم** .

تحدد نسبة اليود فيه المح بـ: **50.55 ملغ/كغ كحد أدنى و 84.25 ملغ/كغ كحد أقصى.**

تغليف المح الغذائي :

- يجب أن توضع مادة المح اليودي الموضوعة رهن الاستهلاك داخل أكياس، علب أو قارورات مطابقة للمقاييس المعتمدة.

- يجب أن يكون التغليف متينا، مختوما، عاتما ومستقر كيميائيا .

- يجب أن يحفظ المح الغذائي اليودي بعيدا عن الرطوبة وأشعة الشمس .

نظرا للأضرار الناتجة عن نقص اليود في جسم الإنسان ومن مظاهرها (تضخم في الغدة الدرقية ، الشعور بالإرهاق وضعف التركيز والخمول، ضعف التحصيل العلمي، جفاف الشعر والجلد، التخلف العقلي وضعف النمو البدني....).

لذا ارتأى المشرع بضرورة تدعيم مادة ملح الغذائي باليود وذلك بحكم الاستعمال اليومي لهذه المادة من جهة وحاجة الجسم لها من جهة أخرى.

