



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم
قرارات وآراء، مقررات، منشورات، إعلانات وبلاغات

الإدارة والتحرير الأمانة العامة للحكومة الطبع والاشتراك المطبعة الرسمية	الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا	الاشتراك سنوي
7 و9 و13 شارع عبد القادر بن مبارك - الجزائر	بلدان خارج دول المغرب العربي	سنة
الهاتف 65.18.15 الى 17 ح.ج.ب 50 - 3200 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ بنك الفلاحة والتنمية الريفية KG 68 060.300.0007 حساب العملة الأجنبية للمشاركين خارج الوطن بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.320.0600.12	سنة 2675,00 د.ج 5350,00 د.ج تزايد عليها نفقات الإرسال	سنة 1070,00 د.ج 2140,00 د.ج النسخة الأصلية النسخة الأصلية وترجمتها ...

ثمن النسخة الأصلية 13,50 د.ج

ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 27,00 د.ج

ثمن العدد الصادر في السنتين السابقتين : حسب التسعيرة.

وتسلم الفهارس مجاناً للمشاركين.

المطلوب إرفاق لفيفة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.

ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

وزارة الفلاحة والصيد البحري

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 29 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 19 سبتمبر سنة 1999، يحدد قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك.

إن وزير الفلاحة والصيد البحري،

وزير التجارة،

وزير الصحة والسكان،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 98 - 428 المؤرخ في أول رمضان عام 1419 الموافق 19 ديسمبر سنة 1998 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 صفر عام 1415 الموافق 23 يوليو سنة 1994 والمتعلق بالموصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، المعدل والمتمم،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 31 من المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب الموجهة للاستهلاك البشري ووضعها للاستهلاك.

المادة 2 : يجب تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب فورا، بطلب المستهلك وتحت رؤيته.

يمنع تقطيع أجزاء اللحم مسبقا إلى قطع صغيرة، لغرض تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب.

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا القرار بالمصطلحات الآتية :

* اللحوم المفرومة : اللحوم التي تخضع إلى عملية فرم إلى قطع أو إلى عبور في فرامة اللحم ذات لولب بدون نهاية داخل محل التجزئة، لغرض تسويقها مباشرة للمستهلك،

* التوضيب : حماية اللحوم المفرومة باستعمال غلاف أول أو حاو أول متصل مباشرة مع المادة،

* التعبئة : وضع اللحوم المفرومة والموضبة في حاو ثان.

المادة 4 : تحضر اللحوم المفرومة عند الطلب فقط من لحوم البقر والغنم والماعز والإبل والخيول، الطازجة والسليمة والخالية من :

- الأحشاء والأنسجة الدهنية الاحتياطية،

- الأغشية العضلية والسقاط وبقايا تنقية اللحوم وجروح النزف،

- الأجزاء ذات الألياف الوترية ولحم الرأس.

المادة 5 : يجب أن تكون اللحوم الموجهة لتحضير اللحوم المفرومة عند الطلب مستمدة من لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات الذبح المراقبة والمعتمدة طبقا للتنظيم الساري المفعول.

المادة 6 : يجب أن تخزن اللحوم الموجهة للفرم عند الطلب في غرفة التبريد تحت درجة حرارة تتراوح ما بين 0 و 3 درجة مئوية، وهذا حتى وقت فرمها.

المادة 7 : دون الإخلال بالعقوبات المنصوص عليها في الأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول، يجب أن يسحب اللحم المفروم عند الطلب من التسويق ويشوه عندما لا يحضر حسب الشروط المنصوص عليها في المواد 4 و 5 و 6 المذكورة أعلاه.

ويجب أن تكون المواد المستعملة للتنظيف والتطهير مطابقة للتنظيم الساري المفعول.

المادة 10 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 19 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 29 سبتمبر سنة 1999.

وزير الفلاحة والصيد البحري
بن علي بلحواجب

وزير التجارة
بختي بلعاب

وزير الصحة والسكان
يحيى قيدوم

المادة 8 : يجب أن يكون توضيب اللحوم المفرومة عند الطلب وتعبئتها مطابقين للتنظيم الساري المفعول.

يجب أن يتم التوضيب، على الخصوص، في ورق سلوفان أو مشمع.

المادة 9 : يجب أن تكون الأجهزة والآلات وكلّ ماعون يستعمل في عملية فرم اللحوم، مقاوما للتآكل ومحفوظا في حالة صيانة جيدة.

ويجب تنظيفها بصفة دائمة وبغاية بماء ساخن (+ 82 درجة مئوية) وتطهيرها كلما تطلب الأمر ذلك، ووجوبا عند نهاية العمل.