الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجـــارة

مديرية التجارة لولاية بسكرة

التحكم في الشروط الصحية لحفظ الاغذية

من إعداد مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية

وسم المـــواد غيـــر الغذائيـــة

يجب أن يكون الوسم مرئيا و سهل القراءة و يتعذر محوه و مكتوب باللغة العربية و بلغة أخرى على سبيل الإضافة و يجب أن يشمـل البيانـات التاليـة:

1. التسميـــة الخاصـــة بالبيـــع.
2. الكميـــة الصافيـــة مقـــدرة بوحـدات النظـام الدولـي.
3. اسـم او عنـوان الشركـة المنتجة، او العلامـة المسجلـة و عنوان المنتج او الموضب او الموزع او المستورد
4. بلد المنشأ و/ او المصدر اذا كان المنتوج مستوردا.
5. طريقـــة الاستعمـــال.
6. تعريـف الحصـة أو السلسلة و/ أو تاريـخ الإنتـاج.
7. التاريخ الاقصى للاستعمال.
8. الاحتياطات المتخذة في مجال الامن.
9. مكونـــات المنتـــوج و شـــروط التخزيـــن.
10. علامـــة المطابقـــة المتعلقـــة بالأمـــن.
11. بيـان الاشـارات و الرمـوز التـوضيحيـة للأخطار

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بمديرية التجارة لـــولايـــة بسكرة المنطقة الغربية (الكورس) رقم 01 ، بسكرة

الهاتف: 033.50.06.63، 033.50.06.61

الفاكس: 033.50.06.62،

الموقع الالكتروني: www.dcommerce-biskra.dz

وسم المـــواد الغذائيـــة

يجب أن يكون الوسم مرئيا و سهل القراءة و يتعذر محوه و مكتوب باللغة العربية و بلغة أخرى على سبيل الإضافة و يجب أن يشمـل البيانـات التاليـة:

1. تسمية البيع للمادة الغذائية.
2. قائمة المكونات.
3. الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي.
4. التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك.
5. الشروط الخاصة بالحفظ و /أو الاستعمال.
6. الاسم أو التسمية التجارية و العلامة المسجلة و عنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد إذا كانت المادة مستوردة.
7. بلد منشأ و/أو بلد المصدر إذا كانت المادة مستوردة.
8. طريقة الاستعمال و احتياطات الاستعمال في حالة ما إذا كان إغفاله لا يسمح باستعمال مناسب للمادة الغذائية.
9. بيان حصة الصنع و/ أو تاريخ الصنع أو التوضيب.
10. تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية.
12. الوسم الغذائي.
13. بيان نسبة (حجم الكحول المكتسب) بالنسبة للمشروبات التي تحتوي على أكثر من 1,2 % من الكحول حسب الحجم.
14. مصطلح 'حَـــلاَلْ' للمواد الغذائية المعنية.

التحكـــــــــم فـــــي الشـــــــــروط الصحيـــــــة لحفـــــظ الاغذيـــــــــة

المراجـع القانونيـــة

* قانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفـــري 2009 المتعلـق بحمايـــة المستهلك و قمع الغش (الجريدة الرسمية الجزائرية/ العدد 15)

* المرســوم التنفيذي رقم 91– 53 المــؤرخ في 23 فيفري 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الاغذية للاستهلاك (الجريدة الرسمية الجزائرية / العدد 09).

* المرســوم التنفيذي رقم 13– 378 المؤرخ في 09 نوفمبر 2013 الذي يحدد الشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك (الجريدة الرسمية الجزائرية/ العدد 58)

العمـــال

يجب ان يتوفر لدى العمال ما يلي:

* اليد العاملة المؤهلة.
* الفحوص الطبية الدورية (كل ستة اشهر شهادة طبية صدرية و عامة).
* النظافة الجسدية و الهندام.
* ارتداء الالبسة الخاصة بالعمل (المازر، القبعة، القفازات).

المطعـــــــم

يجب ان يتوفر في المطعم و ملحقاته الشروط التالية:

* مساحة كافية.
* موقع ملائم و ذو تهوية كافية و انارة جيدة.
* النظافة (الجدران، الارضية، الاسقف).
* الفصل بين اماكن التخزين و التحويل.
* توفر مخارج النجدة.
* تدابير الامن و الوقاية (مطفأة الحرائق).
* توفر الاسعافات الاولية (علبة الصيدلة).
* توفر مواد التنظيف.
* وجود لافتات وقائية.
* طريقة التخلص من النفايات تكون بطريقة سليمة و بانتظام.
* احترام استمرارية التنظيف.

طريقـــة التحضيـــر

نعرف ان كل مادة توضع للاستهلاك و التي تنتج لها طريقة تحضير معينة خاصة بها وفقا للقوانين و المقاييس المعمول بها لاسيما في المطاعم و محلات الحلويات و المرطبات التي تحضر فيها المأكولات وفقا لطريقة تحضير خاصة و التي يجب ان تحترم (احترام القواعد العامة لتداول الاغذية).

الاجهـــزة و المعـــدات

– يجب ان تتوفر في المعدات و الاواني التي من شانها ملامسة الاغذية المواصفات الاتية:

*ذات مظهر و شكل ملائمين.
* تركب على شكل يسهل تنظيفها.
* ان تكون المساحات الملامسة للأغذية كاملة الملاسة.
*يجب احترام استمرارية التنظيف للأجهزة و المعدات.
* يجب ان تكون معدات التقديم مناسبة و نظيفة .
* النظافة الجسدية و الهندام.
* يجب ان تخضع الاجهزة و المعدات للصيانة الدورية.

المـــادة الاوليـــة

* يجب ان تكون المواد الاولية محصولا عليها وفقا للمقاييس المصادق عليها و الاحكام القانونية:

* يجب الحصول على شهادات المطابقة للمواد الاولية عند اقتنائها (شهادات طبية اللحم، الدجاج، البيض).
* يجب ان تحتوي على وسم مطابق و موثوقة المصدر و عدم استعمال المواد الاولية التي لا تحتوي على الوسم.
* يجب مراقبة المادة الاولية انطلاقا من ظروف استقبالها (طريقة النقل).
* يجب ان تكون عملية التخزين محترمة حسب شروط الحفظ الملائمة (استعمال غرف و اجهزة التبريد).