

المرسوم التنفيذي رقم 140-17
المؤرخ في 2017/04/11

المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري

- ♦ الإنتاج الغذائي .
- ♦ الخدمات ذات الطابع الغذائي .

الضوابط المطبقة على الصيانة والتنظيف والتطهير

- ♦ يجب أن تكون المحلات وملحقاتها وكذا تجهيزاتها مصانة . وفي حالة جيدة من النظافة لتجنب مخاطر تلويث المواد الغذائية
- ♦ يجب على كل متدخل وضع برامج وأنظمة فعالة من أجل :
 - * ضمان صيانة ونظافة مناسبة للمحلات وملحقاتها.
 - * مكافحة الآفات والقوارض والأجسام الضارة بأمن وسلامة المواد الغذائية
- ♦ لا يمكن القيام بعمليات التطهير للمحلات وملحقاتها إلا بعد التوقف عن كل نشاط (إنتاج ، تحويل) مع توفير الحماية الفعالة للمواد الغذائية الموجودة . فيها من كل مخاطر التلويث.
- ♦ يجب أن يكون التنظيف والتطهير دوريا وكافيا . لتجنب كل مخاطر التلويث .
- ♦ يمنع منعاً باتاً الكنس الجاف واستعمال نجارة الخشب على أرضية المحلات وملحقاتها .
- ♦ عند استخدام مواد التنظيف والصيانة يجب مراعات:
 - أن تستعمل مع ضمان عدم تلويث المواد الغذائية.
 - أن لا تخزن في مناطق التعامل مع المواد الغذائية بل في أماكن أو خزائن مانعة للتسرب وتغلق بمفاتيح .
 - أن تستجيب للخصائص المحددة في التنظيم المعمول به.

لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بمديرية التجارة لولاية

بسكرة المنطقة الغربية الكورس

الهاتف: 033.50.06.63 ، 033.50.06.61

الفاكس: 033.50.06.62

الموقع الإلكتروني: www.dcwbskra.dz

الضوابط المطبقة على المستخدمين

- ♦ يجب على المستخدمين الذين يتداولون المواد الغذائية ارتداء بدلة ملائمة ، مع احترام النظافة الجسدية والهندام ومنع ارتداء الأشياء الشخصية .
- ♦ منع . الأشخاص المصابين (أمراض ، جروح ، التهابات..) من التعامل مع المواد الغذائية.
- ♦ خضوع المستخدمين لفحوصات طبية دورية و تكميلية كل 06 أشهر على الأقل و لعمليات التطعيم .
- ♦ يجب على المستخدمين احترام قواعد النظافة وتجنب كل تصرف غير صحي في مناطق التعامل مع المواد الغذائية . كالأكل و البصق و التدخين و المضغ.
- ♦ ضرورة غسل الأيدي وتطهيرها بشكل فعال ومنتظم قبل التعامل مع المواد الغذائية عن طريق الأفتات والإعلانات والتوصيات للمستخدمين.
- ♦ يجب أن يكون المتداولون للمواد الغذائية مؤطرين ومتحصلين على تكوينات و/أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية .

الضوابط المطبقة على صرف النفايات

- ♦ يجب أن توفر أجهزة و/أو هياكل ملائمة لأجل التخزين والتخلص بطرق حسنة من النفايات الغذائية غير القابلة للاستهلاك سواء كانت صلبة أو سائلة.
- ♦ يجب أن تكون أجهزة التخلص من النفايات مصممة ومصنعة بطريقة تمنع كل مخاطر تلويث المواد الغذائية و تسمح ببقائها نظيفة بصفة دائمة.
- ♦ يجب أن تصرف النفايات الغذائية والمنتجات غير قابلة للاستهلاك بأسرع وقت ممكن من المحلات التي توجد فيها المواد الغذائية وذلك لعدم تكديسها وتشكيلها مصدرا لتلويث مباشر أو غير مباشر.

الضوابط المطبقة على المنشآت والتجهيزات

- ◆ يجب أن تكون المحلات وملحقاتها التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية ذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها والمستخدمين اللازمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة.
- ◆ منفصلة ولا تتصل مباشرة بأماكن حفظ الملابس ولا بالمراحيض أو بدورات المياه.
- ◆ مهيأة بشكل يمنع ولوج الحيوانات إلى داخل المنشآت.
- ◆ يجب أن تكون الأرضية مهيأة بطريقة تسمح بالتخلص من السوائل المتدفقة . و سهلة التنظيف والتطهير ومصنوعة من مواد مانعة للتسرب وغير قابلة للامتصاص وغير ماصة .
- ◆ ويجب أن تتوفر الجدران على سطح أملس حتى علو مناسب وأيضا أن تكون سهلة التنظيف والتطهير .
- ◆ يجب أن تكون أسطح العمل المخصصة للتعامل مع الأغذية ملساء قابلة للغسل ومقاومة للتآكل وغير سامة وسهلة التنظيف والتطهير .
- ◆ يجب أن تكون الأسقف في حالة نظافة دائمة للتقليل من سقوط الجزيئات على المواد الغذائية .
- ◆ يجب أن تتوفر للمستخدمين مرافق صحية كافية (مغاسل ، مراحيض ، حجرة لحفظ الملابس) ونظيفة في كل الأوقات ولها إضاءة وتهوية جيدة ومزودة بالماء الجاري وأدوات الغسل (الصابون) .
- ◆ يجب أن تكون التجهيزات والمعدات والأواني ذات مظهر وشكل ملائمين وتركب على نحو يسهل معه تنظيفها وتطهيرها وصيانتها .
- ◆ أن تكون المساحات الملامسة للأغذية ملساء وغير سامة وغير قابلة للتآكل وأن تصمد أمام عميات الصيانة والتنظيف
- ◆ يجب أن تكون التجهيزات .ومعدات التبريد . غير قابلة للتسرب ومقاومة للصدمات ولا تسمح بفساد المواد الغذائية وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير .
- ◆ يجب أن تكون التجهيزات . مهيأة لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما وتسمح بمرور الهواء بداخلها وبدرجة حرارة متساوية ومزودة بنظام تسجيل درجة الحرارة.

الضوابط المطبقة على التزود بالماء

- ◆ يكون استعمال الماء الصالح للشرب إلزاميا ولاسيما :
 - لتنظيف الأواني والمعدات والتجهيزات الملامسة للمواد الغذائية .
 - للتعامل مع المواد الغذائية وتحويلها .

الضوابط المطبقة على الإنارة والتهوية

- ◆ يجب أن تكون المحلات وملحقاتها :
 - كافية التهوية وبصفة ملائمة طبيعية أو اصطناعية ولا تشكل مصدر لبس للمستهلك حول حالة المادة الغذائية .
 - كافية الإنارة بصفة طبيعية أو اصطناعية .

الضوابط المطبقة على النقل

- ◆ يجب أن يكون العتاد أو الوسيلة الموجهة لنقل المواد الغذائية مخصصا حصريا لهذا الاستعمال
- ◆ يجب أن يكون نظيفا وفي حالة صيانة جيدة تسمح بحمايته من كل تلويث.
- ◆ ان يبقى المواد الغذائية في شروط الحرارة والرطوبة الملائمتين والشروط الأخرى الضرورية لحمايتها من كل تلف أو تكاثر الجراثيم
- ◆ عند نقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت يجب الفصل بينها بشكل يسمح بتفادي أي تلويث متقاطع .

الضوابط المطبقة على المواد الغذائية

- ◆ يجب أن تحفظ المواد الأولية والمكونات في شروط ملائمة لتجنب التلف.
- ◆ يجب أن لا تحفظ المواد الأولية والمكونات في درجات الحرارة التي من الممكن أن تسبب خطرا على الصحة . كما يجب ألا تنقطع . سلسلة التبريد
- ◆ يقبل سحب المواد الغذائية المخزنة في درجات الحرارة الملائمة لمفترات قصيرة خلال عمليات التداول (التحضير ، التخزين ، النقل) .
- ◆ عند حفظ المواد الغذائية أو تقديمها في درجات حرارة منخفضة فإنه يجب أن تبرد بقدر الإمكان بعد المعالجة الحرارية (مثلا الطهي) .
- ◆ يجب أن تتم عملية إزالة التجميد من المواد الغذائية بطريقة تقلص من تكاثر الجراثيم أو تشكيل السموم وأن لا تخضع المواد الغذائية خلال هذه العملية لدرجات الحرارة التي تشكل خطرا على الصحة .
- ◆ يجب التخلص بطريقة ملائمة من كل سائل ناجم عن عملية إزالة التجميد .
- ◆ يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المزال عنها التجميد الموجهة للمستهلك .
- ◆ يجب أن تخزن المواد الغذائية القابلة للتلف في غرف تبريد وأن تعرض للبيع في واجهات مبردة ومجهزة بنفس طرق غرف التبريد
- ◆ يجب أن تكون المنتوجات الغذائية النهائية محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بواسطة غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي .
- ◆ يمنع عرض المواد الغذائية خارج المحلات والمنشآت.
- ◆ يجب أن تكون المواد الغذائية غير المحمية طبيعيا والمعروضة للبيع معزولة عن ملامسة الزبائن . بواسطة واقيات زجاجية أو حواجز مزودة بمشبك دقيق الثقوب أو بأي وسيلة فصل أخرى فعالة .
- ◆ يجب أن تعرض المواد المحولة منفصلة . عن تلك التي تكون في الحالة الخام.