

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة التجارة  
مديرية التجارة  
لولاية المسيلة

# شروط تحضير مادة المرقاز و تسويقه



القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1997/02/26  
المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه

## ● النصوص القانونية

- \* القانون رقم 03/09 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش
- \* المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 1991/02/23 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك.
- \* المقرر الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/11/21 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية .
- \* القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1997/02/26 المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه .
- \* القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1998/01/24 المتعلق بالموصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

## ● تعاريف

- \* تخصص تسمية المرقاز للمستحضر الذي لا يمكن أن يكون مركبا من عناصر أخرى غير لحوم البقر و الخروف و شحوم هذه الحيوانات، مضافة أو غير مضافة لها المعطرات و التوابل بإستثناء الأحشاء و البقايا.

\* تفهم النسبة الكلية الدسمة بالمقارنة مع تلك الممنوحة للمواد غير الدسمة ، بعد رفع الرطوبة إلى النسبة المئوية بها إلى 75% من المنتج المفترض منزوع الدسم.

## ● فيما يخص تركيبة مادة المرقاز

لا يمكن أن تحتوي مادة المرقاز على

- \* نسبة رطوبة بالنسبة للمادة المنزوعة الدسم تفوق 75%
- \* نسبة من الأطراف و الأعصاب و الألياف تفوق 5%
- \* أن تكون النسبة الإجمالية للكولاجين بالنسبة للبروتينات أقل من 35% أو تساويها .
- \* لا يجب أن تحتوي مادة المرقاز على نسبة 25% من مجموعة المواد الدسمة.
- \* يسمح بالفوارق التي لا ترفع هذا الحد إلى ما فوق 27% .
- \* يسمح بتلوين المرقاز بواسطة مواد ملونة ذات أصل طبيعي مع إستثناء الملونات الأخرى في الحدود المسموح بها عند الإنتاج عامة .



## ● الشروط الصحية المطلوبة عند تحضير المرقاز

### المواد الأولية :

- \* يجب أن تكون المواد الأولية مطابقة وصالحة للإستهلاك
- و محمية من أي تلوث ( الحشرات ، القوارض ، النفايات ... )
- و موضوعة في ظروف حفظ ملائمة .

### نظافة أماكن العمل :

- \* و هي النظافة التي من شأنها أن تمنع أي تلوث أو فساد للأغذية على مستوى منطقة تخزين المواد الأولية ، منطقة التحضير و منطقة العرض و البيع .
- \* يجب أن تكون قنوات صرف المياه المستعملة و النفايات كتيمة.
- \* يجب توفير التهوية الكافية و الإنارة الجيدة .

### نظافة و صحة العمال :

- \* يجب أن يخضع العمال لفحوص طبية دورية.
- \* يجب على العمال العناية بنظافة ثيابهم و أبدانهم .
- \* يجب على العمال إستعمال ملابس خاصة بالعمل ملائمة تمنع تلوث المادة المنتجة .

### نظافة الأواني و المعدات و التجهيزات :

- \* يجب أن تتوفر في كل المعدات و التجهيزات و الأواني التي من شأنها ملامسة مادة المرقاز سواء المستعملة في سلسلة التحضير أو في العرض للبيع للمواصفات الآتية :
- \* أن تكون نظيفة و مطهرة بصفة دائمة.
- \* أن تكون ذات مظهر و شكل ملائمين ، وأن مقاومة للتآكل و محفوظة في حالة صيانة جيدة .
- \* يجب أن تكون المساحات الملامسة للأغذية ملساء و تصمد لعمليات الصيانة و التنظيف المتكرر .



### ● كيفية تسويق مادة المرقاز

- \* يجب أن تحفظ مادة المرقاز بصورة غير منقطعة في درجة حرارة تكون بين  $4^{\circ}+$  و  $8^{\circ}+$  درجة مئوية منذ تحضيرها و حتى وضعها رهن الإستهلاك .
- \* يمنع عرض للبيع المرقاز في الهواء الطلق أو على الطريق العمومي و كذلك تعليقه على الكلابيب .
- \* يجب أن تسلم مادة المرقاز للمستهلك في نفس يوم تحضيره ، و بعد إنقضاء هذا الأجل يجب أن تسحب هذه المادة من الإستهلاك البشري .
- \* يجب أن يكون الرزم المستعمل في لف مادة المرقاز مطابق مثل الورق المشمع أو ورق السيلوفان .

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

[www.dcommerce-msila.dz](http://www.dcommerce-msila.dz)

أو على البريد الإلكتروني :

[contact@dcommerce-msila.dz](mailto:contact@dcommerce-msila.dz)

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 \* 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07