

## الشروط الصحية عند عرض الأغذية للإستهلاك



### الحلويات و المتلجات



المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 1991/02/23 المتعلق  
بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك

## أهم النصوص القانونية المتعلقة بالنظافة الغذائية

- \* 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.
- \* القرار 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 1998/01/24 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية .

### التي تهدف في مجملها إلى

- حماية المستهلك و سلامة المستهلك.
- حماية المصالح المادية للمستهلك.
- تحسين نوعية المنتوجات و الخدمات المقدمة .
- ترقية الإنتاج الوطني .
- حماية الإقتصاد الوطني.

## كيف تكون النظافة الشاملة للمحل

يجب أن تكون هذه النظافة على مستوى كل سلسلة عملية العرض للإستهلاك و هي كما يلي :

### نظافة أماكن العمل

و يتعلق الأمر بكل المناطق التي يحتوي عليها المحل و هي منطقة تخزين المواد الأولية و منطقة النضير و منطقة العرض للإستهلاك و منطقة الحفظ و التي تكون جميعها منفصلة على منطقة دورات صرف المياه و الأماكن الخاصة بالمستخدمين .  
\* يجب أن تكون كل المساحات من سقف و جدران و أرضية الخ ... نظيفة و مطهرة بمواد تنظيف مطابقة و فعالة .  
\* يجب أن تأمن هذه المناطق الضمان الكاف ضد كل الملوثات

### نظافة المعدات و الأواني و التجهيزات

\* يجب أن تكون المعدات و الأواني و التجهيزات ذات مظهر و شكل ملائمين و أن تكون سهلة الفك و التركيب ليسهل تنظيفها و تطهيرها.  
\* يجب أن تكون مقاومة للصدئ و التآكل و أن تصمد لمختلف عمليات الصيانة و التنظيف المتكررة .  
\* يجب ان تكون كل المعدات و التجهيزات و الأواني نظيفة و مطهرة بصفة دائمة و محفوظة في مكان يضمن حمايتها من التلوث .  
\* يجب ان تكون أجهزة التبريد نظيفة و شغالة تضمن حماية و سلامة المنتج الغذائي المحفوظ أو المعروض فيها من الملوثات الخارجية و من خلق الجراثيم و تكاثرها.

### نظافة العمال

\* يجب على العمال العناية بنظافة ثيابهم و أبدانهم.  
\* يجب إستعمال ملابس خاصة بالعمل و أن تكون ملائمة .  
\* يجب أن يخضع العمال لفحوص طبية دورية .





## كيف يمكنك التحكم في الشروط الصحية و ضمان خدمات ذات نوعية

الوسيلة الناجعة للتحقيق الفعلي للشروط الصحية على مستوى محلك عبر كل الأقسام و بصورة دائمة، يجب عليك تخطيط برنامج أو مخطط خاص بعملية التنظيف و التطهير، يحتوي على الخطوات التالية :

- \* جرد كل الأقسام التي تكون بمحلك " منطقة التخزين، تحضير الوجبات، إستقبال الزبائن، دورات المياه و غرف المستخدمين...
- \* جرد التجهيزات و الأدوات و الآلات و المساحات التي تكون في كل قسم على حدى .
- \* تحديد رزنامة عملية التنظيف و التطهير خاصة بكل منطقة أو آلة قيد التنظيف.
- \* تحديد كفاءات تنظيف بعض الآلات .
- \* تحديد المسؤولين الذين يقومون بعملية التنظيف و التطهير و مراقبة مدى نجاح هذه العملية .
- \* تحديد مواد التنظيف و التطهير المستعملة و التي تختلف حسب طبيعة المساحة أو الآلة قيد التنظيف مع تحديد نسبة تركيزها عند الإستعمال و مع الأخذ بعين الإعتبار درجة حرارة الماء المستعمل
- \* التأكيد على نظافة و صحة المستخدمين .

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



## نوعية المواد الأولية

### توصيات خاصة بكيفية إقتناء و تخزين المواد الأولية

- \* لا تتمون من مادة البيض المعروضة للبيع تحت أشعة الشمس و الحرارة.
- \* عند تكسر البيض إحذر من التلوث و تأكد من صلاحية كل بيضة.
- \* تأكد من صلاحية كل المواد الأولية و ذلك بمراعاة تاريخ نهاية الصلاحية للمنتوج و كذلك المظهر الخارجي للعلب، خاصة مصبرات المربي و الحلوى، الملونات، المعطرات، العصير، الحليب، الياوورت...
- \* رتب هذه المواد و إستعملها حسب تواريخ نهاية الصلاحية .
- \* إحذر من إستعمال فواكه فاسدة في تحضير الحلويات .
- \* إحذر من إستعمال المكسرات التي تحتوي على الفطريات، خاصة الفول السوداني و ذلك للخطر الكبير الذي تسببه السموم التي تفرزها هذه الكائنات.
- \* إستعمل ماء نظيف و صحي في تحضير الحلويات، المشروبات أو المتلجات .
- \* إحتفظ المواد السريعة التلف كالفواكه، المعطرات و الملونات السائلة، المواد الدسمة، القشدة، البيض، ... في مبردات تحت درجة حرارة ملائمة .
- \* إحتفظ المصبرات في أماكن نظيفة تحت درجة حرارة عادية، و نسبة رطوبة منخفضة.
- \* إحتفظ الدقيق، السكر، المكسرات ... في أماكن بها تهوية ملائمة و درجة حرارة عادية و نسبة رطوبة منخفضة.
- \* تجنب إخفاء ذوق العفن أو وجود تلوث بإستعمال المعطرات و الملونات لأن الجراثيم لا تزول بزوال الروائح الكريهة أو الذوق غير العادي .