

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

كيفية عرض الدواجن المذبوحة للإستهلاك



قرار وزاري مشترك مؤرخ في 26/05/2001 يعدل و
يتم القرار الوزاري المشترك المؤرخ في
02/07/1995 المتعلق بوضع الدواجن رهن الإستهلاك

تعريف

ما المقصد من الدواجن المذبوحة ؟

هي كل الطيور الحية و الأليفة مثل الدجاج و الديك الرومي و البط و الإوز و غيرها بما فيها الطيور من نفس الفصيلة الطريفة إذا كانت مولودة و مربية في المزارع و التي ذبحت نجبا مطابقا للمواصفات القانونية السارية المفعول .

لحوم الدواجن

هي كل هياكل الدواجن أو أجزاء منها

الدواجن المنزوعة الأحشاء

هي الدواجن الخالية تماما من الريش و المنزوعة منها كليا الرأس و البلعوم و الحوصلة و الرغامى و القلب و الرنتين و أدنى الأذان و القناص و الكبد و الأمعاء و الأرجل .

كيف تحفظ الدواجن الموجهة للإستهلاك ؟

توضع كل الدواجن المذبوحة في مبردات طوال مدة عملية رهن الإستهلاك.

التبريد

تحفظ في التبريد الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء على شكل هياكل أو قطع هياكل و كذلك الأحشاء، و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج ما بين 0° م و 4° م

التجميد

* توضع تحت التجميد الدواجن المنزوعة الأحشاء و الهياكل المقطعة في المجمدات و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج المجمد أقل من 12° تحت الصفر أو تساويها عند نهاية عملية التجميد

التجميد المكثف

* توضع تحت التجميد المكثف الدواجن المنزوعة الأحشاء و الهياكل المقطعة في النجمدات الكثيفة التجميد . و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج المكثف التجميد أقل من 18° م تحت الصفر حتى البيع للمستهلك .



معلومات هامة

- * يجب أن تجرى عملية نزع الأحشاء على مستوى المذبح مباشرة بعد الذبح .
- * لا توضع رهن الإستهلاك إلا الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء التي يبلغ سنها سبعة (07) أسابيع كحد أدنى .
- * يجب أن توضع الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء الجديدة الذبح أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا و هياكل الدواجن المقطعة إلى أجزاء قبل وضعها رهن الإستهلاك و يجب أن يتم التوضيب على مستوى المذبح بعد نزع الأحشاء و تنظيف و تنشيف الدواجن .
- * يجب أن يتم التجميد أو التجميد المكثف بعد الذبح مباشرة خلال المدة الزمنية الممتدة بين الذبح و التجميد ، و يجب أن تبرد الهياكل المقطعة أو غير المقطعة .
- * يمنع عرض الدواجن المذبوحة أو بيعها في الهواء الطلق و / أو على الطريق العمومي حتى و لو كانت معلقة .
- * يجب أن يكون التغليف المعد لتوضيب الدواجن مطابق

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

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

مخطط عملية تحضير الدواجن المذبوحة قصد الوضع حيز الإستهلاك

الذبح في مذبح معتمد

نزع الريش

نزع الأحشاء، الرأس، الريش

التنظيف

التنشيف أو التجفيف

التوضيب

الوسم

الحفظ 0° م - 4° م

التسويق 0° م - 4° م

كيف يتم وسم الدواجن المذبوحة المنزوعة الأحشاء ؟

يجب أن يتضمن وسم الدواجن المذبوحة البيانات التالية :

الدواجن الطازجة الجديدة الذبح :

- * تسمية الفصيلة الحيوانية .
- * رقم اعتماد المذبح .
- * اسم أو التسمية التجارية و عنوان المذبح أو الموضب .
- * تاريخ الذبح .
- * درجة حرارة الحفظ .
- * تاريخ نهاية الإستهلاك يعبر عنها ببيان " يستهلك قبل"

الدواجن المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا

بالإضافة إلى البيانات السالفة الذكر ، تضاف البيانات الآتية :

- * مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا .
- * تاريخ التجميد .

ملاحظة :

تحرر البيانات باللغة العربية بصفة واضحة مقروءة و غير قابلة للمحو على ملصقات توضع على التغليف .