

التعبئة : هي وضع اللحوم المفرومة والموضبة في حاو ثاني.

قواعد تحضير اللحوم المفرومة

- يجب تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب فوراً بطلب المستهلك و تحت رؤيته.
- يمنع تقطيع أجزاء اللحم مسبقاً إلى قطع صغيرة لغرض تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب .
- تحضر اللحوم المفرومة عند الطلب فقط من لحوم البقر والغنم و الماعز و الإبل و الخيل الطازجة و السليمة و الخالية من :
 - الأحشاء و الأنسجة الدهنية الإحتياطية .
 - الأغشية العضلية و السقاط و بقايا تنقية اللحوم و جروح الفرف.
 - الأجزاء ذات الألياف الوتيرية و لحم الرأس .
- يجب أن تكون اللحوم الموجهة لتحضير اللحوم عند الطلب مستمدة من لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات الذبح المراقبة و المعتمدة طبقاً للتنظيم الساري المفعول ، كما يجب أن تخزن اللحوم الموجهة للفرم عند الطلب في غرف التبريد تحت درجة حرارة تتراوح بين 0° و 3° درجة مئوية وهذا حتى فرمها .
- يجب أن يكون توضيب اللحوم المفرومة عند الطلب و تعبئتها مطابقين بالتنظيم الساري المفعول .
- ويجب أن يتم التوضيب على الخصوص في ورق السيلوفان أو الورق المشمع.

النصوص القانونية

- القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش .
- المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 23/02/1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك.
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21/11/1999 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد المكثف للمواد الغذائية .
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19/09/1999 المحدد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب و وضعها للإستهلاك .
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24/01/1998 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية

تعريف

اللحوم المفرومة :

وهي اللحوم التي تخضع إلى عملية فرم ، إلى قطع ، أو إلى عبور في فرامة اللحم ذات لولب بدون نهاية داخل محل التجزئة لغرض تسويقها مباشرة للمستهلك .

التوضيب :

وهي حماية اللحوم المفرومة باستعمال غلاف أو حاو أول مباشرة مع المادة .

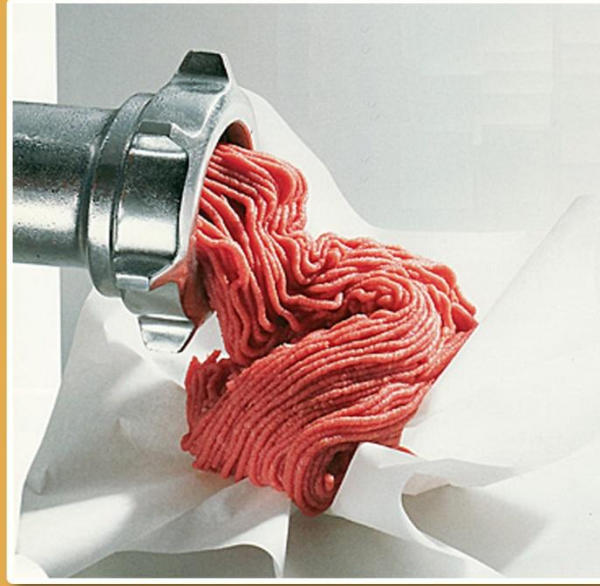
الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

قواعد تحضير وتسويق مادة اللحم المفروم



القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19/09/1999 المحدد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب و وضعها للإستهلاك

اللحم المفروم



الشروط الصحية المطلوبة عند التحضير

- يجب تنظيف الأجهزة و آلات التحضير بصفة دائمة و بعناية بالماء الساخن (+82° درجة مئوية) و تطهيرها كلما تطلب الأمر ذلك ، ووجوباً عند نهاية العمل .
- يجب أن تكون الأجهزة و الآلات و كل وعاء يستعمل في عملية الفرغ مقاوما للتآكل و محفوظا في حالة صيانة جيدة .
- يجب أن تكون المواد المستعملة في التنظيف و التطهير مطابقة للتنظيم الساري المفعول .

أيها المتدخلون في عملية عرض الأغذية

للإستهلاك !!

من أجل حماية صحة المستهلك

إسهرروا على إنتاج مواد غذائية

سليمة و مطابقة .



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