

• وسم المواد غير الغذائية

يجب أن يكون الوسم مرئيا وسهل القراءة ويتعذر محوه ومكتوب باللغة العربية وبلغة أخرى على سبيل الإضافة ويجب أن يشمل البيانات التالية :

1. التسمية الخاصة بالبيع.
2. الكمية الصافية مقدرة بوحدات النظام الدولي.
3. اسم أو عنوان الشركة المنتجة أو العلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموزع أو المستورد.
4. بلد المنشأ و/أو المصدر إذا كان المنتج مستوردا.
5. طريقة الاستعمال.
6. تعريف الحصة أو السلسلة و/أو تاريخ الإنتاج.
7. التاريخ الاقصى للاستعمال.
8. الاحتياطات المتخذة في مجال الأمن.
9. مكونات المنتج و شروط التخزين.
10. علامة المطابقة المتعلقة بالأمن.
11. بيان الإشارات والرموز التوضيحية للأخطار.

• المراجع القانونية والتنظيمية

- قانون رقم 03-09 مؤرخ في 29 صفر عام 1430 هـ الموافق 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش (ج رعدد 15 بتاريخ 2009/03/08)
- مرسوم تنفيذي رقم 53-91 مؤرخ في 8 شعبان عام 1411 هـ الموافق 23 فيفري 1991 يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الاغذية للاستهلاك (ج رعدد 9 بتاريخ 1991/02/27)
- مرسوم تنفيذي رقم 13-378 مؤرخ في 5 محرم عام 1435 هـ الموافق 09 نوفمبر 2013 يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك (ج رعدد 58 بتاريخ 2013/11/18)

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ:

مديرية التجارة لولاية بسكرة

الكائنة بالمنطقة الغربية رقم 01 (الكورس)

الهاتف: 033.50.06.63 - الفاكس: 033.50.06.62

البريد الإلكتروني: dcbiskra@gmail.com

• وسم المواد الغذائية

يجب أن يكون الوسم مرئيا وسهل القراءة ويتعذر محوه ومكتوب باللغة العربية وبلغة أخرى على سبيل الإضافة ويجب أن يشمل البيانات التالية :

1. تسمية البيع للمادة الغذائية.
2. قائمة المكونات.
3. الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي.
4. التاريخ الأدنى للصلاحيّة أو التاريخ الأقصى للاستهلاك.
5. الشروط الخاصة بالحفظ و/أو الاستعمال.
6. الاسم أو التسمية التجارية و العلامة المسجلة و عنوان المنتج أو الموزع أو المستورد إذا كانت المادة مستوردة.
7. بلد منشأ و/أو بلد المصدر إذا كانت المادة مستوردة.
8. طريقة الاستعمال و احتياطات الاستعمال في حالة ما إذا كان إغفاله لا يسمح باستعمال مناسب للمادة الغذائية.
9. بيان حصة الصنع و/أو تاريخ الصنع أو التوضيب.
10. تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية.
11. الوسم الغذائي.
12. بيان نسبة (حجم الكحول المكتسب) بالنسبة للمشروبات التي تحتوي على أكثر من 1,2% من الكحول حسب الحجم.
13. مصطلح "حلال" للمواد الغذائية المعنية.



التحكم في الشروط الصحية لحفظ الأغذية



مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة
الجموعية

- يجب احترام استمرارية التنظيف للأجهزة و المعدات.
- يجب أن تكون معدات التقديم مناسبة و نظيفة.
- النظافة الجسدية و الهندام.
- يجب من تخضع الأجهزة و المعدات للصيانة الدورية.

• المادة الأولية

- يجب أن تكون المواد الأولية محصولا عليها وفقا للمقاييس المصادق عليها و الأحكام القانونية
- يجب الحصول على شهادات المطابقة للمواد الأولية عند اقتنائها (شهادات طبية اللحم، الدجاج، البيض).
- يجب أن تحتوي على وسم مطابق و موثوقة المصدر و عدم استعمال المواد الأولية التي لا تحتوي على الوسم.
- يجب مراقبة المادة الأولية انطلاقا من ظروف استقبالها (طريقة النقل).
- يجب من تكون عملية التخزين محترمة حسب شروط الحفظ الملائمة (استعمال غرف و أجهزة التبريد).



- توفر الاسعافات الأولية (علبة الصيدلة).
- توفر مواد التنظيف.
- وجود لافتات وقائية.
- طريقة التخلص من النفايات تكون بطريقة سليمة و بانتظام.
- احترام استمرارية التنظيف.

• طريقة التحضير

نعرف أن كل مادة توضع للاستهلاك و التي تنتج لها طريقة تحضير معينة خاصة بها وفقا للقوانين و المقاييس المعمول بها لاسيما في المطاعم و محلات الحلويات و المرطبات التي تحضر فيها المأكولات وفقا لطريقة تحضير خاصة و التي يجب أن تحترم (احترام القواعد العامة لتداول الاغذية).

• الأجهزة والمعدات



- يجب أن تتوفر في المعدات و الأواني التي من شأنها ملامسة الأغذية المواصفات الاتية :
 - ذات مظهر و شكل ملائمين.
 - تركيب على شكل يسهل تنظيفها.
 - ان تكون المساحات الملامسة للأغذية كاملة الملامسة.

• العمال

- يجب أن يتوفر لدى العمال ما يلي :
 - اليد العاملة المؤهلة.
 - الفحوص الطبية الدورية (كل ستة أشهر شهادة طبية صدرية و عامة).
 - النظافة الجسدية و الهندام.
 - ارتداء الألبسة الخاصة بالعمل (المآزر، القبعات، القفازات).



• المطعم



- يجب أن يتوفر في المطعم وملحقاته الشروط التالية :
 - مساحة كافية.
 - موقع ملائم و ذو تهوية كافية و إنارة جيدة.
 - النظافة (الجدران ، الأرضية ، الأسقف).
 - الفصل بين أماكن التخزين و التحويل.
 - توفر مخارج النجدة.
 - تدابير الأمن و الوقاية (مطفأة الحرائق).