

جودة وسلامة المنتجات الغذائية

من اعداد: مصلحة الجودة

مكتب دعم و ترقية جودة المنتجات

الغذائية

شروط النقل

يجب حماية الأغذية بالشكل المناسب أثناء عملية النقل
- يتوقف نوع وسائل نقل المواد الغذائية و الحاويات اللازمة على
طبيعة الأغذية و ظروف نقلها



- يجب أن تضمن وسائل و حاويات نقل الأغذية مايلي :
- عدم التسبب في إحداث تلوث للأغذية بما في ذلك التلوث بالأتربة و الجراثيم
- إمكانية تنظيفها و تطهيرها بشكل فعال بين كل حمولة و أخرى .
- إمكانية المحافظة بداخلها على درجة الحرارة و الرطوبة و ضبطها و غير ذلك من الظروف اللازمة لحماية الأغذية من التلف.

تذكير

يمكن أن يؤدي عدم وجود معلومات وافية عن المنتجات و/ أو عدم الإلمام بالقواعد العامة لسلامة الأغذية إلى سوء التعامل مع المنتجات في حلقات السلسلة الغذائية، مما قد يؤدي إلى الإصابة بالمرض أو التسممات الغذائية أو أن تصبح المنتجات غير صالحة للاستهلاك، حتى و إن كانت تدابير الرقابة الصحية الكافية قد اتخذت في كل حلقات السلسلة الغذائية.

مديرية التجارة لولاية بسكرة

شارع لحول معمر

(مقر الدائرة سابقا)

رقم الهاتف 033.74.94.16

رقم الفاكس 033.74.56.83

E-mail: dcbiskra@gmail.com

شروط الحفظ و التخزين

- يجب أن تكون أماكن التخزين ملائمة حسب طبيعة النشاط و آمنة ضد كل أنواع التلوثات (حشرات، قوارض ، أتربة ...) .
- يجب أن تكون التجهيزات و معدات التبريد المستعملة لحفظ الأغذية القابلة للتلف مصنوعة من مواد كاتمة غير قابلة للفساد و أن لا تلوث الأغذية التي تلامسها
- على أن تكون مهية لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما و أن تسمح بالتوزيع المتساوي لدرجة الحرارة بين مختلف العناصر المخزنة فيها .
- تحفظ الأغذية القابلة للفساد و الأغذية المجمدة في درجات و أساليب حفظ ملائمة .



المظهر الخارجي للمنتج

- يجب أن يكون تغليب المنتجات الغذائية (قارورات، علب كرتونية، أكياس بلاستيكية، علب الألومنيوم و القصدير...) محكم الإغلاق، سليم، نظيف وخال من العيوب التي تضر بسلامة المنتج مثل :
- الانتفاخ بالنسبة لمنتجات الحليب مثل : الياوورت .
- الاعوجاج ، الصدأ و الانتفاخ التي تظهر على المصبرات.
- الروائح الكريهة و التعفنات بالنسبة لمشتقات اللحوم و الأجبان...
- البقع الدهنية و التمزق الذي قد يظهر على العلب الكرتونية الخاصة بالحلويات و البسكويت.



تعريف

سلامة المنتجات

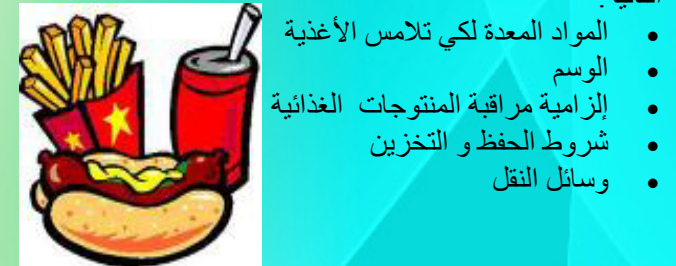
غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة و بدون خطر، في مادة غذائية لموثات أو مواد مغشوشة، أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة.

منتج سليم و نزيه و قابل للتسويق

منتج خال من أي نقص و/ أو عيب خفي يضمن عدم الإضرار بصحة و سلامة المستهلك و/ أو مصالحه المادية و المعنوية .

شروط سلامة و أمن المنتجات الغذائية

من اجل سلامة و أمن المنتجات الغذائية يجب مراعاة العناصر التالية:



- المواد المعدة لكي تلامس الأغذية
- الوسم
- إلزامية مراقبة المنتجات الغذائية
- شروط الحفظ و التخزين
- وسائل النقل



المواد المعدة لملامسة الأغذية (التغليف)

يجب أن تتوفر على الشروط التالية :

- أن لا تعد إلا بمكونات لا تنطوي على أي خطر بإصابة المستهلك في صحته
- لاينجر عنها أي تغيير غير مقبول في تركيب الأغذية أو فساد لخصائصها العضوية الثابتة
- يتعين على المنتجين أو المستوردين أو الموزعين بالجملة لهذه المواد أن يذكروا في كل فاتورة تسلم و الوثائق المرافقة للبضائع ملاحظة: "لملامسة الأغذية"
- يتعين على بائعي التجزئة و الباعة المباشرين للمستهلك أن يذكروا في وسم البضاعة و في كل فاتورة تسلم ملاحظة: "لملامسة الأغذية" حسب وجهة المواد المحوزة أو المعروضة للبيع أو المبيعة .



الوسم

هو كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها ، بغض النظر عن طريقة وضعها.

البيانات الإلزامية لوسم المنتجات الغذائية

1. التسمية الخاصة بالبيع

2. تاريخ الصنع و تاريخ الصلاحية الدنيا

3. اسم المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد

أو العلامة التجارية.

4. الكمية الصافية التي يعبر

عنها بوحدة النظام الدولي.

5. قائمة المكونات

6. شروط الحفظ

7. بلد المنشأ

8. تحديد حصة الصنع.

9. يجب أن تحرر كل البيانات باللغة العربية أساسا و على

سبيل الإضافة يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى .

- يجب أن يشار إلى طريقة استعمال المادة الغذائية بطريقة تسمح باستعمال ملائم لهذه المادة .

إلزامية مراقبة المنتجات

يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد و السهر على أن لا تضر بصحة و امن المستهلك و ذلك من خلال

- مطابقة هذه المواد للمواصفات القانونية و المقاييس المعتمدة التي تميزها سواء من الناحية الفيزيوكيميائية أو الميكروبيولوجية و هذا للحد من الخطر الصحي من جهة و الغش المحتمل من جهة أخرى.