

إرشادات و تعليمات

حافظوا على سلامة
المستهلك

إعداد: مصلحة حماية المستهلك و قمع الغش

مكتب ترقية الجودة و العلاقات مع الحركة الجمعوية

لمزيد من المعلومات اتصلوا بمديرية التجارة لولاية باتنة

الحي الإداري برج الغولة، باتنة

الهاتف: 033.80.76.55 : الفاكس: 033.80.20.56

البريد الإلكتروني: dcbatna@gmail.com

الأسماك



يجب أن تتوفر المحلات التجارية المخصصة لبيع السمك على التجهيزات و المقاييس التقنية التي تتضمن شروط الصحة منها :

✓ تجهيز و تلييس أماكن الماء و الجدران بالفسيفساء.
✓ توفير وسائل التنظيف و التطهير.

✓ الحيازة على شهادات بيطرية تثبت صلاحية السمك للاستهلاك و تحديد ساعات البيع حسب نوعية السمك و الظروف المناخية فمثلا لا يتجاوز بيع السمك الأزرق الساعة العاشرة صباحا لكونه مفتوحا حساسا و سريع التلف.

✓ توفر غرف التبريد على مستوى المحلات لحفظ الأسماك مع توفر الثلج عند عملية عرض و بيع السمك.

✓ إلزامية عرض و بيع الأسماك المجمدة داخل المجمد.

الدواجن

طبقا للقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 2001/05/26

- يجب أن تجرى عملية نزع الأحشاء على مستوى المذبح مباشرة بعد الذبح.
- لا توضع رهنا للاستهلاك إلا الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء التي يبلغ سنها سبعة 07 أسابيع كحد أدنى.
- تحفظ الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء على شكل هيكل أو قطع و كذلك الأحشاء.
- يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج ما بين (0 و +4 م).
- يمنع عرض الدواجن المذبوحة أو بيعها في الهواء الطلق و/أو على الطريق العمومي ولو كانت معلقة.



و سم الدواجن المذبوحة الجديدة:

- ✓ تسمية الفصيلة الحيوانية
- ✓ رقم اعتماد المذبح تسلمه المصالح البيطرية الرسمية.
- ✓ اسم أو التسمية التجارية و عنوان المذبح الموضب.
- ✓ تاريخ الذبح.
- ✓ درجة حرارة الحفظ.
- ✓ تاريخ نهاية الاستهلاك يعبر عنه ببيان "يستهلك قبل ...".

البيض و مشتقاته

- حفظ البيض في أجهزة تبريد (+6 م).
- عدم شراء البيض من خارج المحلات والمعروض تحت تأثير أشعة الشمس.
- غسل البيض مباشرة قبل الاستعمال.



• حفظ مادة المايونيز في درجة حرارة ملائمة (+4 م).

• مراقبة و سم مادة المايونيز قبل اقتنائها لاسيما تاريخ نهاية الصلاحية.



الحليب و مشتقاته

- منها : (الياوورت، اللبن، الزبدة، الأجبان...).
- يجب عرض هذه المواد في شروط حفظ ملائمة أي داخل المبردات (6 م⁰).
- عدم عرض الحليب و مشتقاته خارج المحل.
- عدم عرض هذه المنتجات في الأسواق الشعبية تحت أشعة الشمس.
- مراقبة مدى مطابقة التعليب.
- مراقبة مدى مطابقة الوسم لهذه المنتوجات قبل اقتنائها لاسيما تاريخ الإنتاج و نهاية الصلاحية.



اللحوم المفرومة

طبقا للقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/09/19 الذي يحدد قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب.

- يجب تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب فوراً، بطلب من المستهلك و تحت رؤيته.
- يمنع قطع أجزاء اللحم مسبقا إلى قطع صغيرة لغرض تحضير اللحوم المفرومة.
- تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب فقط من لحوم البقر، الغنم، الماعز، الإبل، الخيل الطازجة و السليمة و الخالية من:
 - ✓ الأحشاء و الأنسجة الدهنية.
 - ✓ الأحشاء العضلية و بقايا تنقية اللحوم و جروح النزف.
 - ✓ الأجزاء ذات الألياف الوترية و لحم الرأس.
- حماية اللحوم المفرومة باستعمال غلاف أول أو حاو أول "ورق الشمع" متصل مباشرة بالمادة.
- يجب أن تكون الأجهزة و الآلات و كل ما يستعمل في عملية فرم اللحوم، مقاومة للتآكل و في حالة صيانة جيدة كما يجب تنظيفها بصفة دائمة و بعناية بالماء الساخن.



المرقاز

طبقا للقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1997/02/26 و المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه.

- يجب أن يحفظ المرقاز بصورة غير منقطعة في درجة حرارة تكون بين + 4 م⁰ و 8 م⁰ منذ تحضيره و حتى وضعه رهن الاستهلاك.
- يمنع عرض المرقاز للبيع في الهواء الطلق و / أو على الطرق العمومية و كذلك تعليقه على الكلابيب.



- يجب أن يسلم المرقاز للمستهلك في نفس يوم تحضيره و بعد انقضاء هذا الأجل يجب أن تسحب هذه المواد من الاستهلاك البشري.
- يسمح بتلوين المرقاز بواسطة مواد ملونة ذات الأصل الطبيعي و استثناء الملونات الأخرى، في الحدود المسموح بها عند الإنتاج.
- لا يجب أن يحتوي المرقاز على نسبة 25 % من مجموع المواد الدسمة.

اللحوم الحمراء

- يجب أن تكون مؤشرة من طرف الطبيب البيطري.
- يجب تصنيفها في الواجهات المبردة حسب نوعية اللحوم مع وضع الأسعار عليها.
- **ملاحظة:** يجب توفر الشروط الصحية و الوقائية المطلوبة عند عرض و بيع هذه المادة :

- ✓ تجهيز المحل بالبلاط سواء على الجدران أو الأرضية مع توفر الماء.
- ✓ نظافة المحل و الأجهزة المستعملة و نظافة العمال مع ارتداء المآزر و توفر الشهادات الطبية لديهم.

