

قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 449.06 صادر في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006) يحدد متطلبات الصحة والنظافة والتجهيز المتعلقة بتسويق لحوم الطيور الداجنة.

(ج ر رقم 5414 بتاريخ 20/04/2006، ص 1011)

وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري،

بناء على المرسوم رقم 2.04.684 الصادر في 14 من ذي القعدة 1425 (27 ديسمبر 2004) لتطبيق القانون رقم 49.99 المتعلق بالوقاية الصحية لتربية الطيور الداجنة وبمراقبة إنتاج وتسويق منتجاتها ولاسيما المادة 42 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يجب أن تتوفر محلات بيع لحوم الطيور الداجنة على مساحة كافية تمكن من ممارسة الأنشطة المهنية في شروط صحية مناسبة.

يجب أن تعد هذه المحلات بطريقة تحفظها من الملوثات خاصة التي يتسبب فيها الريح وغازات السيارات والمياه المتدفقة والحشرات والقوارض.

يجب أن تكون الأرضية والجدران والحواجز مكونة أو مغطاة بمواد مقاومة للتصادمات، وغير قابلة لتسرب المياه وللتعفن وسهلة التنظيف والتطهير.

يجب أن يكون السقف سهل التنظيف.

يجب أن تكون الزوايا التي تربط الجدران بأرضية المحلات مقوسة الشكل. ويجب أن تكون الأرضية منحدرية بطريقة تمكن من إبعاد مياه الغسل نحو مخرج مجهز بشباك وقارورة ومرتبطة بالشبكة العمومية.

المادة 2: يجب أن تكون محلات بيع لحوم الطيور الداجنة مزودة بإضاءة كافية طبيعية أو اصطناعية لا تغير الألوان. ويجب أن تزود هذه المحلات بالماء الصالح للشرب بكمية كافية وأن تتوفر على مغاسل ممتوضعة جيدا ومزودة بماء جار ساخن وبارد وبالمواد اللازمة لتنظيف الأيدي وتطهيرها وكذا بوسائل صحية لتجفيفها.

يجب أن تجهز محلات بيع لحوم الطيور الداجنة بوسائل لمحاربة الحيوانات الضارة ويجب وضع شبابيك ناموسية على كل النوافذ التي تطل على الخارج .

يجب أن يحتوي الباب الذي يطل على الخارج على جهاز إغلاق أوتوماتيكي .

يجب أن تحتوي محلات بيع لحوم الطيور الداجنة على غرفة باردة أو فضاء للتبريد ذات سعة موازية لنشاط تخزين اللحوم، ويجب أن تكون تجهيزات التبريد مكونة من مواد مقاومة للتصادمات وغير قابلة لتسرب المياه وللتعفن وسهلة التنظيف والتطهير. ويجب أن تجهز بلوحة ظاهرة تكشف درجة الحرارة .

يجب أن تستجيب درجة حرارة الحفظ ومدة التخزين للأنظمة الجاري بها العمل .

المادة 3: يجب أن يتم عرض لحوم الطيور الداجنة وأحشائها والعرض من أجل بيعها داخل أجهزة مبردة لحفظ درجة حرارة المواد طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل .

يجب أن تكون الطاومات والمساحات التي يتم عليها التقطيع مكونة أو مغطاة بمواد ملساء وغير قابلة لتسرب المياه وللتعفن ومقاومة للتصادمات وسهلة التنظيف والتطهير .

يجب أن تكون كل الأدوات التي يحتمل اتصالها باللحوم (سكاكين، مقطعات، مناشير، أوعية، ...) مكونة من مواد غير قابلة للتآكسد وتستجيب لمعايير المواد المرخص لها لكي تتصل بالمواد الغذائية .

المادة 4: يجب أن تستجيب المحلات والمعدات لشروط الصحة والصيانة الآتية :

- 1) يجب أن تغسل وتنظف الأرضية والجدران كل ما دعت الضرورة لذلك وخاصة عند نهاية كل يوم عمل .
- 2) يجب أن تحفظ كل المعدات والأدوات المستعملة في حالة نظيفة بحيث تنظف وتطهر وتغسل بعناية بعد كل استعمال يومي.
- 3) يجب أن تحفظ كل من غرفة التبريد أو الفضاء المبرد وجهاز التبريد في حالة نظافة دائمة وتنظف كلما دعت الضرورة لذلك.
- 4) يجب أن تستجيب المواد التي تستعمل للتنظيف والتطهير للأنظمة الجاري بها العمل ويجب أن توضع في خزانة مخصصة لهذا الغرض.

المادة 5: يجب على الجزائريين والأشخاص المناولين للحوم أن يحترموا كل معايير النظافة المتعلقة بالبدن واللباس كما يجب عليهم ارتداء زرات وقبعات ذات ألوان فاتحة وغسل الأيدي وتطهيرها كلما دعت الضرورة لذلك .

يجب اتخاذ إجراءات لإبعاد كل شخص عن العمل وعن مناولة اللحوم يمكنه أن يلوثها، حتى يثبت أنه قادر على القيام بذلك دون خطر (يجب تحيين الورقة الصحية لكل شخص).

يمنع التدخين والأكل والبصق داخل محلات بيع لحوم الطيور الداجنة .

المادة 6: يسند إلى مدير تربية المواشي تنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالجريدة الرسمية .

وحرر بالرباط في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006).
وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري، محند العنصر