

الرباط في 2016/12/30

بلاغ صحفي عدد 28 / 2016

ختم اللحوم الحمراء بالمجازر المراقبة من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية

في إطار المهام المنوطة بالمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية المتعلقة بمراقبة اللحوم الحمراء في المجازر، يخبر المكتب جميع المستهلكين أنه ابتداء من فاتح يناير 2017 سيتم اعتماد نظام جديد لختم اللحوم الحمراء وذلك من أجل تمكين المستهلك من التأكد بأن اللحوم المعروضة للبيع خضعت للمراقبة البيطرية وكذا التعرف على جودة و صنف الحيوان مصدر اللحم، مما سيساعده على اقتناء لحوم سليمة وذات جودة.

وسيتم اعتماد هذا النظام الجديد على الشكل التالي :

• على مستوى مجازر اللحوم الحمراء المعتمدة

تختم اللحوم كالتالي :

- خاتم التفتيش الصحي البيطري : خاتم بني بياضوي الشكل (oval) حمل البيانات التالية :
- تفتيش صحي بيطري – رقم اعتماد المجزرة – مجزرة اللحوم الحمراء (AVR)
- خاتم الجودة : خاتم أحمر مستطيل الشكل يبين صنف الحيوان مصدر اللحم (بقر – غنم – ماعز – جمال) وكذلك نوع الجودة : ممتازة أو جودة 1 أو جودة 2

• على مستوى المجازر البلدية

تختم اللحوم كالتالي :

- خاتم التفتيش الصحي البيطري : خاتم بني بياضوي الشكل (oval) يحمل البيانات التالية :
- تفتيش صحي بيطري – رقم المجزرة البلدية
- خاتم الجودة : خاتم أحمر مستطيل الشكل يبين صنف الحيوان مصدر اللحم (بقر – غنم – ماعز – جمال) وكذلك نوع الجودة : جودة ممتازة أو جودة 1 أو جودة 2

• على مستوى وحدات الذبح بالأسواق الأسبوعية

تختم اللحوم كالتالي :

- خاتم التفتيش الصحي البيطري : خاتم أحمر بياضوي الشكل يحمل البيانات التالية : تفتيش صحي بيطري – رقم وحدة الذبح – صنف الحيوان مصدر اللحم

وتجدر الإشارة إلى أن كل اللحوم الحمراء المعروضة للبيع يجب أن تحمل خاتم التفتيش الصحي البيطري الذي وحده يضمن سلامة وجودة اللحوم المعروضة للبيع.

المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية مؤسسة عمومية، تحت وصاية وزارة الفلاحة والصيد البحري، أنشئت بموجب القانون رقم 08-25، خاضعة لوصاية الدولة ومتمتعة بالشخصية المعنوية والاستقلالية المالية وتمارس لحساب الدولة الاختصاصات المتعلقة بحماية صحة المستهلك والحفاظ على صحة الحيوانات والنباتات.

مصلحة التواصل 06 73 99 78 38

communication@onssa.gov.ma

www.onssa.gov.ma