

وزارة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 9 ذي القعدة عام 1446 الموافق 7 مايو سنة 2025، يحدد الشروط الخاصة بالنظافة والنظافة الصحية المطبقة في منشآت الإطعام.

إن وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية،
ووزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية،
ووزير التعليم العالي والبحث العلمي،
ووزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،
ووزيرة السياحة والصناعة التقليدية،
ووزير الصحة،

- بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 24-374 المؤرخ في 16 جمادى الأولى عام 1446 الموافق 18 نوفمبر سنة 2024 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-77 المؤرخ في 18 ربيع الأول عام 1434 الموافق 30 يناير سنة 2013 الذي يحدد صلاحيات وزير التعليم العالي والبحث العلمي،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-05 المؤرخ في 29 ربيع الأول عام 1437 الموافق 10 يناير سنة 2016 الذي يحدد صلاحيات وزير التهيئة العمرانية والسياحة والصناعة التقليدية، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 صفر عام 1438 الموافق 23 نوفمبر سنة 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، لا سيما المادة 59 منه،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 18-331 المؤرخ في 14 ربيع الثاني عام 1440 الموافق 22 ديسمبر سنة 2018 الذي يحدد صلاحيات وزير الداخلية والجماعات المحلية والتهيئة العمرانية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 19-151 المؤرخ في 23 شعبان عام 1440 الموافق 29 أبريل سنة 2019 والمتضمن تعريف نشاط الإطعام السياحي وتنظيمه،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 25-76 المؤرخ في 12 شعبان عام 1446 الموافق 11 فبراير سنة 2025 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 25-99 المؤرخ في 11 رمضان عام 1446 الموافق 11 مارس سنة 2025 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 والمتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية،

- وبمقتضى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 جمادى الأولى عام 1435 الموافق 17 مارس سنة 2014 والمتضمن المصادقة على النظام التقني الذي يحدد القواعد المتعلقة بالمواد الغذائية "حلال"،

يقررون ما يأتي :

القسم الأول

الهدف ومجال التطبيق

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 59 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 والمذكور أعلاه، يهدف هذا القرار إلى تحديد الشروط الخاصة بالنظافة والنظافة الصحية المطبقة في منشآت الإطعام.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على منشآت الإطعام بكافة أشكالها، بما في ذلك البيع المتنقل والموزعات الآلية.

القسم الثاني

التعاريف

المادة 3 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

- **منشآت الإطعام :** الأماكن التي يتم فيها إعداد الأغذية أو عرضها أو وضعها للبيع أو تقديمها أو توزيعها على المستهلك.

- **منشآت الإطعام الجماعي :** الأماكن التي تتم فيها ممارسة نشاط الإطعام خارج البيوت السكنية وتقديم الأغذية لمجموعة من المستهلكين المنتظمين.

المادة 6: يمكن أن تكون المرافق الصحية مشتركة بين المستخدمين والزبائن بالنسبة لمنشآت الإطعام الموجودة في المساحات التجارية الكبرى والأسواق والمعارض، ومنشآت الإطعام التي تحتوي على أقل من خمسين (50) مقعداً.

المادة 7: يجب فصل المرافق الصحية المخصصة للزبائن عن مناطق التحضير والإطعام، ويجب أن تكون مصانة جيداً ونظيفة ومضاءة ومجهزة بمراة ومغسلة مزودة بمياه جارية وصابون سائل ومناشف اليد ذات الاستعمال الوحيد أو مجفف الأيدي وسلّة مهملات نظيفة ومرحاض مزود بدافق ماء في حالة خدمة وورق صحي.

المادة 8: يجب أن تتوفر منشآت الإطعام على التجهيزات والمعدات الملائمة طبقاً للأحكام المحددة في التنظيم المعمول به.

يجب أن تكون تجهيزات التخزين بالتبريد و/أو التجميد مزودة بنظام تسجيل درجة الحرارة يوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

المادة 9: لا يسمح بوجود داخل أماكن تخزين وتحضير الأغذية، أشياء ومنتجات من شأنها تلوين الأغذية وكذا الحيوانات والنباتات الموضوعة في إناء والأزهار الموضوعة في مزهريات.

المادة 10: يجب أن تكون المنطقة المخصصة لتحضير الأغذية جيدة التهوية ومزودة بجهاز شفط وتصفية البخار بسعة كافية.

يجب أن تكون الأحواض نظيفة دوماً وفي حالة جيدة، وأن تكون مزودة بمياه جارية باردة وساخنة.

يجب ألا تتم معالجة المواد الغذائية وتخليط الأواني في نفس الوقت.

يجب أن تكون المناديل المخصصة لتجفيف الأواني والمناديل المخصصة لمسح الأيدي والمناشف نظيفة وتستخدم فقط لهذا الغرض.

المادة 11: يجب تنظيف جميع المعدات التي كانت ملامسة للمواد الغذائية النيئة قبل ملامستها للتحضيرات المطهورة.

يجب تنظيف أماكن العمل وأسطح الطاوات والأرضيات ومحيطها مرة واحدة في اليوم وكلما كان ذلك ضرورياً.

يجب أن تكون الأوعية أو التغليفات أو التوضيبات المستعملة أثناء تقديم الخدمة أو لنقل أو لتخزين المواد الغذائية النيئة أو المحضرة في منشآت الإطعام مصممة بطريقة تضمن حفظ هذه المواد الغذائية وفقاً لشروط النظافة الصحية المرضية.

- المطبخ المركزي: منشأة يركز جزء من نشاطها على الأقل، على إعداد التحضيرات المطهورة الموجهة للتسليم إلى مطعم تابع أو أكثر أو لمجموعة من الأشخاص.

- مطعم تابع: منشأة مصممة لاستقبال أو تخزين أو عرض فوري أو تجميع أو نزع التوضيب، عند الاقتضاء، لأغذية محضرة في المطبخ المركزي.

- الخدمة الذاتية: منشأة إطعام أين يقوم الزبائن بخدمة أنفسهم.

- التحضيرات المطهورة: تحضيرات موجهة للاستهلاك، باردة أو ساخنة، بما فيها المشروبات، الوجبات السريعة والخفيفة، سونديويتشات، المشويات، والبيتزا، وغيرها من الأغذية المماثلة.

- رابطة باردة: عملية حفظ التحضيرات المطهورة بعد تحضيرها وقبل تقديمها للمستهلك بالبرودة لضمان استقرارها الميكروبيولوجي.

- رابطة ساخنة: عملية حفظ التحضيرات المطهورة بعد تحضيرها وقبل تقديمها للمستهلك بالحرارة، لضمان استقرارها الميكروبيولوجي.

القسم الثالث

التهيئة والتجهيزات والمعدات والأواني

المادة 4: يجب أن تكون كل منشأة إطعام ذات مساحة كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها، نظيفة صحياً وجيدة التهوية ومضاءة بشكل كاف، وبصفة عامة، تستجيب لشروط النظافة والنظافة الصحية طبقاً للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

المادة 5: يجب أن تكون منشأة الإطعام مهيأة بصفة تسمح بالتمييز، لا سيما بين المناطق المخصصة:

- لاستلام المواد الغذائية وتخزينها،

- لتحضير الأغذية،

- لتوضيب وتخزين الأغذية المحضرة،

- للإطعام، عند الاقتضاء،

- معدات الصيانة ومنتجات التنظيف مثل المكانس والمكانس الكهربائية والمنظفات والمطهرات،

- للوضع المؤقت لحاويات النفايات أو الأكياس المانعة للتسرب ذات الاستعمال الوحيد المخصصة للنفايات،

- لحجرات تغيير الملابس،

- للمرافق الصحية المخصصة للمستخدمين،

- للمرافق الصحية المخصصة للزبائن الذين يتم خدمتهم داخل منشآت الإطعام التي تمارس فيها نشاطات قارة.

المادة 18 : لا يمكن أن توجه للاستهلاك من جديد، المواد الغذائية التي تم تقديمها من قبل للمستهلك، باستثناء تلك التي لم ينزع توضيبها والتي يمكن حفظها في درجة حرارة المحيط.

يتم نزع توضيب المواد الغذائية الموجهة للتقطيع أو التقديم بصفة متزامنة مع استعمالها وفقا لشروط النظافة تجنباً لتلويثها.

يجب الاحتفاظ بالمعلومات المتعلقة بتعريف المادة الغذائية والتاريخ الأقصى لاستهلاكها طوال فترة حيازة هذه الأخيرة.

القسم الخامس

التحضيرات المطهورة في الرابطة الساخنة

المادة 19 : في الرابطة الساخنة، يجب أن توضع التحضيرات المطهورة عند نهاية طهوها فوراً في أوعية مغلقة بغطاء، حتى وقت التسليم إلى المستهلك، ويجب أن تكون درجة الحرارة من الباطن لهذه التحضيرات باستمرار تساوي + 63°م أو تفوقها.

يجب استهلاك هذه التحضيرات المطهورة في أقرب وقت ممكن وفي نفس يوم طهوها.

القسم السادس

التحضيرات المطهورة في الرابطة الباردة

المادة 20 : في الرابطة الباردة، يجب أن توضع التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك باردة فوراً، بعد طهوها في وحدات فردية أو غير فردية.

يتم التبريد السريع لهذه التحضيرات المطهورة بطريقة تخفض من درجة حرارتها من الباطن إلى + 10°م في أقل من ساعتين (2)، وعند الاقتران يتم تخزينها إلى غاية استعمالها النهائي في جهاز تبريد تتراوح درجة حرارته بين 0°م و + 4°م.

يتم إخراج هذه التحضيرات المطهورة من جهاز التبريد وحفظها في درجة حرارة تقل عن + 10°م أو تساويها لمدة ساعتين كحد أقصى قبل استهلاكها.

المادة 21 : لا يمكن أن تتجاوز مدة حفظ التحضيرات المطهورة المبردة ثلاثة (3) أيام، بما فيها يوم تحضيرها ويوم استهلاكها.

تعتبر غير مطابقة، كل التحضيرات المطهورة المبردة المخزنة التي لا تحمل المعلومات المتعلقة بتعريف المنتج وتاريخ تحضيره.

المادة 12 : يجب أن تتوفر منشأة الإطعام على علبه صيدلانية تحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية.

القسم الرابع

نظافة المواد الغذائية التي تستعمل

في إعداد التحضيرات المطهورة

المادة 13 : يجب حفظ المواد الغذائية التي تستعمل في إعداد التحضيرات المطهورة في مأمن عن الأوساخ وفقاً لشروط النظافة التي تسمح بالحفاظ على جودتها الحسنة ونظافتها الصحية.

يجب ألا تظهر المواد الغذائية أثناء تخزينها أو طهيها أو تقديمها للمستهلك، أي أثر للعفن أو تلف.

يجب أن توضع المواد الغذائية على الرفوف أو في صناديق أو في سلال مخصصة لهذا الغرض فقط، ويتم الإبقاء عليها في حالة جيدة من النظافة.

المادة 14 : يجب أن تخزن المواد الغذائية التي تستعمل في إعداد التحضيرات المطهورة أو المحضرة في منشآت الإطعام، غير الموجهة للاستعمال أو الاستهلاك الفوري، في أجهزة التبريد التي تسمح بإبقائها في درجات الحرارة المحددة في التنظيم المعمول به.

المادة 15 : يجب معالجة المواد الغذائية النيئة في منطقة منفصلة عن تلك التي يتم فيها إعداد التحضيرات المطهورة الجاهزة للاستهلاك.

غير أنه، يمكن معالجة المواد الغذائية النيئة والتحضيرات المطهورة الجاهزة للاستهلاك في نفس المنطقة بالنسبة لمنشآت الإطعام التي لا يمكن أن تتوفر على منطقة منفصلة، بشرط ألا تتم المعالجة في نفس الوقت، كما يجب تنظيف وتطهير هذه المنطقة بعد كل عملية.

المادة 16 : يمكن طهو المواد الغذائية المجمدة مباشرة دون إزالة التجميد، غير أنه يجب إزالة التجميد قبل الطهي بالنسبة لقطع اللحوم الكبيرة.

لا يمكن أن تتم إزالة التجميد إلا في :

- جهاز تبريد يضبط في درجة حرارة تقل عن + 4°م، أو تساويها،

- فرن الميكروويف بشرط أن تتبع عملية إزالة التجميد مباشرة بمرحلة الطهو.

المادة 17 : يجب تصفية الزيوت الغذائية الصالحة للاستهلاك قبل كل عملية قلي بواسطة مصفاة مصممة خصيصاً لهذا الغرض.

يجب مراقبة جودة الزيوت الغذائية الصالحة للاستهلاك المستعملة في عملية القلي من حيث المعايير المتعلقة بالرائحة والذوق واللون، ويجب استبدالها في حالة تغير أحد هذه المعايير.

القسم السابع

نظافة منطقة الإطعام والمحلات المشابهة

المادة 22: يمنع تواجد الحيوانات في المنطقة المخصصة للإطعام أين يتم تقديم واستهلاك الأغذية، ويجب ألا تشكل تهيئتها أي خطر على النظافة الصحية لهذه الأغذية.

يجب أن تكون هذه المنطقة جيدة التهوية ومضاءة بما يكفي ومكيفة هوائيا ومهيأة لحركة الأشخاص ذوي الإعاقة الحركية.

يجب تنظيف الطاوات بعد مغادرة كل زبون.

يجب إبقاء مفارش الطاوات والمناديل ومفارش الصحون القابلة لإعادة الاستعمال نظيفة، أو التخلص منها إذا كانت ذات استعمال وحيد.

المادة 23: عند عرض التحضيرات المطهورة في منطقة الإطعام، يجب اختيار موضعها وترتيبها وطريقة عرضها، بهدف تجنب جميع مخاطر التلويث.

يجب عرض التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك باردة والتحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك ساخنة في مواقع منفصلة ومهيأة لذلك الغرض وبكمية كافية من أجل الاستعمال السريع، ويتم تجديدها كلما استدعت الحاجة.

المادة 24: يتعين في حالة الخدمة الذاتية:

- تهيئة الأكشاك المخصصة لتوزيع التحضيرات المطهورة بطريقة تكون فيها الأغذية المعروضة في مأمن عن الأوساخ،

- عرض التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك باردة، الموضبة وغير الموضبة، في واجهة زجاجية مبردة عند درجة حرارة + 4°م.

يمكن حفظ التحضيرات المطهورة المذكورة أعلاه، غير المستهلكة، بغرض استهلاكها لاحقا، طبقا لأحكام المادتين 20 و 21 من هذا القرار.

القسم الثامن

نظافة المستخدمين

المادة 25: يلزم مستخدمو منشآت الإطعام بالحفاظ على نظافة الملابس والبدن، ويجب عليهم اتخاذ كل الاحتياطات اللازمة وفقا للتنظيم المعمول به، لتجنب جميع مخاطر التلويث.

لا يسمح لأمين الصندوق لا بلمس الأغذية ولا بالقيام بخدمة المستهلك.

يجب على المستخدمين المكلفين بالتعامل مع الأغذية تجنب لمس النقود. وفي حالة لمسها، يجب عليهم غسل أيديهم قبل تعاملهم مع الأغذية من جديد.

القسم التاسع

الخدمة

المادة 26: يجب على المستخدمين استعمال ملاقط أو شوكات أو ملاعق نظيفة للتعامل أو لتقديم أو لبيع الأغذية.

يمنع تكديس الصحون المملوءة فوق بعضها البعض أثناء العرض أو الترتيب أو تقديم الخدمة.

المادة 27: يمنع على المستخدمين المتدخلين النفخ في الأكياس البلاستيكية أو في التغليفات الأخرى المستعملة للمواد الغذائية.

المادة 28: يجب تقديم المشروبات الموضبة مسبقا في عبوتها الأصلية محكمة الإغلاق.

يجب تقديم المشروبات غير الموضبة مسبقا في عبوات مصنوعة من المواد الموجهة لملامسة المواد الغذائية، مغلقة جيدا بواسطة أغطيتها.

المادة 29: يجب عرض الفواكه المقطعة والمواد الغذائية الأخرى التي تستهلك على الحالة، وفقا لقواعد النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية، في واجهة عرض أو جهاز آخر مغلق.

المادة 30: يجب التخلص من جميع التحضيرات المطهورة والمشروبات المحضرة غير المباعة في نهاية اليوم، باستثناء تلك المنصوص عليها في الفقرة الأخيرة من المادة 24 أعلاه.

القسم العاشر

برنامج الصيانة والتنظيف

والتطهير وجمع النفايات

المادة 31: يجب نشر برنامج الصيانة والتنظيف والتطهير في منشآت الإطعام، ويشمل لا سيما:

- المناطق والتجهيزات والأواني المراد تنظيفها،

- توزيع المهام،

- طرق ووتيرة التنظيف،

- مخطط مكافحة الآفات والقوارض والأجسام الضارة.

المادة 32: يجب أن يتم جمع النفايات والقمامة في أكياس محكمة الإغلاق ومانعة للتسرب ذات استعمال وحيد، أو في حاويات مانعة للتسرب ومزودة بأغطية توضع في منطقة التحضير.

يجب تنظيف وتطهير الحاويات قبل إعادة إدخالها إلى هذه المنطقة.

القسم الحادي عشر**النقل**

المادة 33: يجب أن تكون المركبات و/أو الأوعية المخصصة لنقل التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك ساخنة، مصممة أو مهيأة لإبقاء درجة حرارة هذه التحضيرات عند $+63^{\circ}\text{C}$ على الأقل.

المادة 34: يجب أن تكون المركبات و/أو الأوعية المخصصة لنقل التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك باردة مصممة أو مهيأة لإبقاء درجة حرارة هذه التحضيرات عند $+4^{\circ}\text{C}$.

المادة 35: يجب تنظيف وغسل وتطهير الأوعية القابلة لإعادة الاستعمال المخصصة لنقل التحضيرات المطهورة بطريقة ملائمة، فور تفريغها وقبل إعادة استخدامها.

القسم الثاني عشر**المطاعم المتنقلة****والمطاعم في الهواء الطلق**

المادة 36: لا يسمح بالإطعام المتنقل إلا في مركبات مهيأة تستجيب لشروط النظافة والنظافة الصحية المحددة في التشريع والتنظيم المعمول بهما.

في حالة مركبة سير، يجب فصل مقصورة السائق عن حجرة الإطعام بواسطة حاجز من شأنه السماح بتطبيق الممارسات الحسنة للنظافة بغرض حماية الأغذية من كل تلوث.

المادة 37: يجب أن تزود المركبات بمخزون كاف من الماء الصالح للشرب، الذي يتم حفظه في أوعية نظيفة مخصصة لهذا الغرض.

المادة 38: في حالة ما إذا كان الإطعام المتنقل جزءا من الخدمات المقدمة أثناء السفر، يجب نقل التحضيرات المطهورة وتوضيبيها، عند الاقتضاء، في أوعية عازلة للحرارة.

يجب أن تبقي هذه الأوعية التحضيرات المطهورة، إلى غاية استهلاكها، في درجة حرارة تقدر بـ:

• $+63^{\circ}\text{C}$ ، درجة الحرارة الدنيا لحفظ التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك ساخنة أثناء النقل،

• $+4^{\circ}\text{C}$ ، درجة الحرارة القصوى لحفظ التحضيرات المطهورة الموجهة للاستهلاك باردة أثناء النقل.

المادة 39: في حالة الإطعام في الهواء الطلق، يجب اتخاذ جميع التدابير المتعلقة باحترام قواعد النظافة لحماية الأغذية من كل تلوث.

يمنع ترك النفايات السائلة أو الصلبة وبقايا الطعام والقمامة في مكان توقف المركبة.

القسم الثالث عشر**الموزعات الآلية للتحضيرات المطهورة**

المادة 40: يجب أن توضع الموزعات الآلية للتحضيرات المطهورة في مأمن عن أي مصدر للتلوث أو التحلل، وعند الاقتضاء، يجب أن تكون مزودة بتجهيزات تحمي التحضيرات المطهورة من التلوث.

المادة 41: عند عرض التحضيرات المطهورة في الموزعات الآلية، يجب:

- نقلها من مكان تحضيرها وتخزينها وفقا للشروط المحددة في التنظيم المعمول به،

- إبقاؤها في مأمن عن الأوساخ الناجمة لا سيما عن القطع النقدية والأوراق البنكية.

المادة 42: يجب أن تكون درجة حرارة حفظ التحضيرات المطهورة المعروضة للبيع في الموزعات الآلية:

• $+63^{\circ}\text{C}$ ، إذا كانت التحضيرات المطهورة موجهة للاستهلاك ساخنة،

• من 0°C إلى $+4^{\circ}\text{C}$ ، إذا كانت التحضيرات المطهورة موجهة للاستهلاك باردة.

يجب توضيب التحضيرات المطهورة، بصفة ملائمة تحميها من أي مصدر للتلوث.

المادة 43: يجب تنظيف وتطهير الموزعات الآلية للتحضيرات المطهورة بانتظام، لا سيما عند تجديد التحضيرات المطهورة المعروضة للبيع.

المادة 44: يجب أن يحمل الموزع الآلي للتحضيرات المطهورة رقم تعريف الجهاز، عنوان ورقم هاتف مالكة.

يجب أن يكون الاتصال بمالك الموزع الآلي أو ممثله متاحا في كل الأوقات، باعتباره مسؤولاً عنه.

يجب أن تكون مفاتيح هذا الجهاز متوفرة دائما قصد تمكين أعوان الرقابة المؤهلين من فتحه.

القسم الرابع عشر**أحكام مختلفة**

المادة 45: يجب أن يحتفظ مسؤول منشأة الإطعام الجماعي بأطباق شاهدة توضع تحت تصرف أعوان الرقابة المؤهلين.

الأطباق الشاهدة هي عبارة عن عينات بوزن 150 غرام، ممثلة لمختلف الأغذية المقدمة للمستهلكين والتي يجب أن يدون عليها تاريخ أخذ العينة بشكل واضح.

المادة 48: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.
حرر بالجزائر في 9 ذي القعدة عام 1446 الموافق 7 مايو سنة 2025.

وزير التجارة الداخلية	وزير الداخلية والجماعات
وزير السوق الوطنية	المحلية والتهيئة العمرانية
الطيب زيتوني	ابراهيم مراد
وزير الفلاحة والتنمية	وزيرة السياحة
الريفية والصيد البحري	والصناعة التقليدية
يوسف شرفة	حورية مداحي
وزير التعليم العالي	وزير الصحة
والبحث العلمي	
كمال بداري	عبد الحق سايجي



قرار مؤرخ في أول ذي القعدة عام 1446 الموافق 29 أبريل سنة 2025، يتضمن تعيين أعضاء اللجنة القطاعية للصفقات العمومية لوزارة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية. (استدراك)

الجريدة الرسمية - العدد 29 الصادر بتاريخ 13 ذي القعدة عام 1446 الموافق 11 مايو سنة 2025.

الصفحة 22 - العمود الأول - الأعضاء الدائمون - السطر 8 :

- **بدلا من :** "محمد لمين رباعين،

- **يقراً :** "محمد لمين رباعي،

.....(الباقى بدون تغيير).....

يجب حفظ الأطباق الشاهدة في أوعية موجهة لملامسة المواد الغذائية وفقاً لشروط النظافة المحددة في التنظيم المعمول به، لمدة خمس (5) أيام في درجة برودة إيجابية (من 0°م إلى + 4°م) ابتداء من تاريخ الاستهلاك.

المادة 46: يجب على مسؤول منشأة الإطعام، تقديم كل الوثائق اللازمة عند عملية الرقابة، لا سيما :

- بطاقة تحتوي على تواريخ تدخلات مؤدي خدمة التنظيف وإبادة الفئران والتطهير موقعة من طرف هذا الأخير،

- برنامج التنظيف،

- بطاقة استلام المواد الغذائية،

- شهادات النظافة الصحية للمواد الغذائية من أصل حيواني للمطاعم الجماعية والمطابخ المركزية،

- بطاقات الصيانة لشفاطات ومخرجات البخار،

- بطاقة رقابة زيوت القلي،

- شهادة طبية تثبت كفاءة المستخدمين مسلمة من المصلحة المختصة،

- شهادة تكوين المستخدمين في مجال نظافة الأغذية،

- بطاقة مواد الصيانة والتنظيف المستعملة،

- بطاقات تسجيل عدم مطابقة المنتوجات.

المادة 47: يجب على مسؤولي منشآت الإطعام الامتثال لأحكام هذا القرار في أجل ستة (6) أشهر، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.