

المادة 2 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الديمقراطية الشعبية.

حدر بالجزائر في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991.

مولود حمروش

مرسوم تنفيذي رقم 91 - 53 مؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

إن رئيس الحكومة،

- بناء على التقرير المشترك بين وزير الاقتصاد ووزير الصحة ووزير الصناعة والمناجم ووزير الفلاحة،

- وبناء على الدستور، لاسيما المادتان 81 - 4 و116 - 2 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في أول رجب عام 1409 الموافق 7 فبراير سنة 1989، والمتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك،

- وبمقتضى القانون رقم 89 - 23 المؤرخ في 21 جمادى الأولى عام 1410 الموافق 19 ديسمبر سنة 1989 والمتعلق بالتقييس،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 39 المؤرخ في 3 رجب عام 1410 الموافق 30 يناير سنة 1990 والمتعلق بمراقبة الجودة وقمع الغش،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90 - 367 المؤرخ في 22 ربيع الثاني عام 1411 الموافق 10 نوفمبر سنة 1990 والمتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها،

يرسم ما يلي :

المادة الأولى : يحدد هذا المرسوم الشروط العامة الواجب مراعاتها في مجال الضوابط الصحية عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

المادة 2 : تعد " مأكولات " أو " أغذية " بمفهوم هذا المرسوم كل مادة تامة المعالجة أو معالجة جزئيا، أو خام

- وبمقتضى القانون رقم 90 - 08 المؤرخ في 12 رمضان عام 1410 الموافق 7 أبريل سنة 1990 والمتعلق بالبلدية، لاسيما المادة 4 منه،

- وبمقتضى المرسوم رقم 84 - 79 المؤرخ في أول رجب عام 1404 الموافق 3 أبريل سنة 1984 الذي يحدد أسماء الولايات ومقارها،

يرسم ما يلي :

المادة الأولى : تحمل بلدية " الداميات " الواقعة على تراب ولاية المدية من الآن فصاعدا اسم " تيزي مهدي ".

المادة 2 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الديمقراطية الشعبية.

حدر بالجزائر في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991.

مولود حمروش

مرسوم تنفيذي رقم 91 - 52 مؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 يتضمن تغيير اسم بلدية " تدملية " الواقعة على تراب ولاية عين تموشنت.

إن رئيس الحكومة،

- بناء على تقرير وزير الداخلية،

- وبناء على الدستور، لاسيما المادتان 81 و116 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 84 - 09 المؤرخ في 2 جمادى الأولى عام 1404 الموافق 4 فبراير سنة 1984 والمتعلق بالتنظيم الاقليمي للبلاد،

- وبمقتضى القانون رقم 90 - 08 المؤرخ في 12 رمضان عام 1410 الموافق 7 أبريل سنة 1990 والمتعلق بالبلدية، لاسيما المادة 4 منه،

- وبمقتضى المرسوم رقم 84 - 79 المؤرخ في أول رجب عام 1404 الموافق 3 أبريل سنة 1984 الذي يحدد أسماء الولايات ومقارها،

يرسم ما يلي :

المادة الأولى : تحمل بلدية " تدملية " الواقعة على تراب ولاية عين تموشنت من الآن فصاعدا اسم " سيدي أوريش ".

ويجب أن تتلقى التعديلات الضرورية لتأمين ضمان كاف ضد التلوثات الخارجية ولاسيما التي تتسبب فيها الاضطرابات الجوية والفيضانات، وتسرب الغبار، واستقرار الحشرات والقوارض والحيوانات الأخرى فيها.

ويجب ألا تتصل اتصالا مباشرا بالأماكن التي تحفظ فيها الثياب، وبالمراحيض وحجرات الماء، ويمنع وصول الحيوانات الآهلة إليها.

المادة 8 : يجب أن تهيأ المحال وملحقاتها على نحو يسمح بالفصل بين المناطق أو الأقسام الآتية :

- مناطق استلام المواد الأولية و تخزينها، ومناطق تحضير المنتج وتكليفه،

- مناطق صنع المنتجات التجميلية وتخزينها، والمناطق المستعملة للمنتجات التي لا تؤكل،

- مناطق تداول الأغذية الساخنة بالنسبة إلى الأغذية الباردة باستثناء حالة استعمال المواد الأولية.

المادة 9 : يجب أن تجهز المحال بتجهيزات ماء الشرب الجاري ساخنا وباردا.

المادة 10 : يجب أن تكون جميع أنابيب صرف النفايات والمياه المستعملة وقنواتها كتيمة ومزودة بمثاب وفتحات ملائمة.

ويجب أن تصرف المنبجسات بسهولة ولو أثناء فترات الدفق الكثيف، وأن تكفل جميع الضمانات لاستبعاد أي خطر تلوث لشبكات التموين بماء الشرب.

المادة 11 : يجب أن تكون المحال كافية التهوية وجيدة الأتارة.

فيجب أن تكفل تهوية جيدة لمنع تكون ماء تكاثف البخار أو انتشاره على الأجزاء العالية من المحال، أو عفونات قد تلوث الأغذية.

ويجب أن يركب نظام خاص للتهوية ونظام ملائم لصرف الهواء في المحال التي تنسم بوجود حرارة مفرطة فيها أو أدخنة أو أبخرة أو رذيدات ملوثة.

ويجب أن يتم تركيب مصابيح الانارة أو الأجهزة المعلقة فوق الأغذية على نحو يسمح بتجنب أي تلوث أو خطر إضافة عناصر غريبة إلى الأغذية المقصودة.

المادة 12 : يجب أن تتوفر للمستخدمين في جميع المؤسسات منشآت صحية كافية من حيث العدد، وتشتمل على مغاسل ومضخات، وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزودة بدفاعة ماء، وأن تكون جيدة الانارة والتهوية، وأن تتعهد بالنظافة على الدوام.

موجهة لتغذية الانسان وتشمل المشروبات وصنع المضع وجميع المواد المستعملة في صنع المأكولات وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المقصور استعمالها في شكل أدوية أو مواد تجميل.

الفرع الأول

ضوابط تطبق على جني المواد الأولية وتحضيرها ونقلها واستعمالها

المادة 3 : يمنع استعمال المواد الأولية التي لا تكون عمليات جنيها وتحضيرها ونقلها واستعمالها مطابقة للمقاييس المصادق عليها وللأحكام القانونية والتنظيمية ولاسيما للمادتين 4 و6 أدناه، أو توجيهها للاستعمال في الصناعات الغذائية أو تسويقها.

المادة 4 : يجب أن تكون المواد الأولية محصولا عليها وفقا للمقاييس المصادق عليها وللأحكام القانونية والتنظيمية.

المادة 5 : يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلوث يأتي من :

- الحشرات، القوارض والحيوانات الأخرى، والفضلات أو النفايات ذات الأصل البشري أو الحيواني،

- الماء المستعمل لسقي مناطق الزراعة،

- أي مصدر آخر يمكن أن يشكل خطرا على صحة المستهلك.

المادة 6 : يجب أن تكون التجهيزات والمعدات والأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو انتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكليفها أو نقلها أو تخزينها مهيأة ومستعملة على نحو ملائم وبحيث يتجنب فيها كل تكوين لأية بؤرة تلوث.

ويجب أن تكون ميسورة التنظيف التام وبحيث تسهل صيانتها صيانة مرضية.

الفرع الثاني

ضوابط تطبق على أماكن التحويل والتخزين والتكليف والتوزيع بالجملة أو بالتجزئة وأجهزتها

المادة 7 : يجب أن تكون المحال وملحقاتها ذات سعة كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها والتجهيزات والمعدات المستخدمة والعمال المطلوب استخدامهم.

المادة 17 : يجب أن توضع الأشياء أو المواد التي يمكن أن تلحق الضرر بالأغذية أو تفسد تركيبها أو خصائصها في أماكن خاصة بها أو في خزائن كاتمة تغلق بمفتاح.

يجب أن تستعمل مستحضرات الصيانة والتنظيف مع توفير الضمانات الكافية لتفادي أي خطر بتلوث الأغذية.

المادة 18 : يجب أن تنجز عمليات تحضير الأغذية وتحويلها وعمليات تكييفها حسب شروط من شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية أو فساد أو تدهور لها، أو تنام لجراثيم دخيلة فيها.

الفرع الثالث

ضوابط تطبق على الأغذية

المادة 19 : لا يجوز بحال من الأحوال أن تلامس الأغذية الأرض ملامسة مباشرة ولا أن تتناولها الأيدي في ظروف يمكن أن تتلوث فيها.

المادة 20 : إذا ما استثنينا الأغذية المحفوظة طبيعيا بغلاف أو قشرة تنتزع قبل استهلاكها، فإن المنتجات الغذائية الجاهزة يجب أن يحميها من جميع أنواع التلوثات عند بيعها غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي وفقا للتنظيم في مجال المواد الملامسة للأغذية.

ويمنع استعمال ورق الجرائد مكان غلاف الرزم الذي تفرض ضرورته طبيعة المنتج.

المادة 21 : يجب أن تكون الأغذية الجاهزة للبيع مخزونة أو معروضة للبيع حسب شروط تمنع أي فساد لها أو تلوث.

ويجب أن تكون الأغذية غير المحمية طبيعيا أو غير المبيعة مرزومة مفصولة عن ملامسة الزبن لها بواسطة واقيات زجاجية أو حواجز مزودة بمشبك دقيق الثقوب أو بأية وسيلة فصل أخرى ذات فعالية.

المادة 22 : يجب أن تخزن الأغذية القابلة للفساد والأغذية المجمدة في غرف تبريد حسب الشروط المنصوص عليها في المادة 13 أعلاه وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة لها من التجهيزات ما لغرف التبريد.

الفرع الرابع

ضوابط تطبق على المستخدمين

المادة 23 : يخضع المستخدمون المدعون بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم.

يجب أن توضع المغاسل بداهة عند مخرج المراحيض وأن تكون مزودة بالماء الجاري الساخن والبارد، وبمماسح للأيدي تجدد مرارا أو لا تستعمل الا مرة واحدة.

يجب أن تثبت اعلانات في منطقة المراحيض تأمر المستخدمين بوجوب غسل أيديهم قبل مغادرة الأماكن.

المادة 13 : يجب أن تتوفر في التجهيزات ومعدات التبريد المستعملة في المؤسسات التي تلتجى الى حفظ الأغذية القابلة للتلف بتبريدها أو بتجميدها، المواصفات الآتية :

- أن تكون مصنوعة من مواد كاتمة وغير قابلة للفساد، وتتحمل الصدمات، ولا تتلوث الأغذية التي تلامسها، وأن تكون ميسورة التنظيف والتطهير.

- أن تكون مهيأة لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما، وأن تسمح بمرور الهواء داخلها وبالتوزيع المتساوي لدرجة الحرارة بين مختلف عناصر السلع المخزونة فيها.

المادة 14 : يجب أن تتوفر في المعدات والأواني التي من شأنها ملامسة الأغذية، المواصفات الآتية :

- أن تكون ذات مظهر وشكل ملائمين وأن تتركب على نحو يسهل معه تنظيفها،

- أن تكون المساحات الملامسة للأغذية كاملة الملامسة وأن تصمد لعمليات الصيانة والتنظيف المتكررة.

المادة 15 : لا يجوز القيام بعملية تطهير المحال ولاسيما عن طريق تبديد الرذذات الا بعد أن يتوقف كل نشاط إنتاج أو تحويل، أو تداول أو تكييف، أو تخزين وبعد أن يتوفر شرط الحماية الفعالة للأغذية التي ما تزال موجودة فيها من أي خطر تلوث.

يمنع الكنس الجاف للمحال منعا باتا.

المادة 16 : يجب أن تصرف النفايات والفضلات والأوساخ على اختلاف أنواعها كل يوم من أماكن العمل، وذلك بايداعها على الخصوص في أوعية تغلق بين كل عملية استعمال لها، وتفرغ وتنظف وتطهر مرة واحدة في اليوم على الأقل خارج ساعات الخدمة.

يجب أن توضع هذه الأوعية في محل مخصص لهذا الغرض بعيدا عن أماكن تداول الأغذية.

واستعمال الأكياس الكاتمة القابلة للاطراح مسموح به إذا توفرت فيها الأحكام السابقة.

الخاصة بالتجهيزات والمستخدمين على المنشآت التجارية الواقعة في الهواء الطلق مهما تكن طبيعة هذه المنشآت.

يجب أن تكفل للأغذية حماية فعالة من الشمس والغيار والتقلبات الجوية والحشرات ولاسيما الذباب أثناء عمليات البيع في الهواء الطلق.

تجدد القوانين والتنظيمات قائمة المنتجات التي يمكن عرضها في الهواء الطلق.

المادة 29 : يجب أن تخضع الأغذية المعروضة للبيع في أسواق الهواء الطلق أو التي يبيعهها باعة جوالون لنظام تبريد ملائم عن طريق استعمال قضبان الثلج بالخصوص أو الثلج المدكوك.

تحدد قائمة الأغذية المذكورة القابلة للفساد في التقنين والتنظيم المعمول بهما.

الفرع السادس

أحكام مختلفة

المادة 30 : تحدد درجات الحرارة وأساليب حفظ الأغذية بواسطة التجميد، أو التجميد المكثف، أو التبريد بقرار مشترك بين الوزير المكلف بالتنوع و/أو الوزراء المعنيين.

المادة 31 : تحدد قرارات يصدرها الوزراء المكلفون بالتنوع والصحة و/أو الوزراء المعنيين ما يأتي بالخصوص :

- المواصفات الصحية في جميع مراحل عملية وضع الأغذية موضع الاستهلاك،
- المواصفات البيومجهرية للأغذية،
- قائمة الأغذية التي تسوق في الهواء الطلق،
- درجات الحرارة وأساليب حفظ الأغذية بالتجميد أو التجميد المكثف أو التبريد.

المادة 32 : تقم الخالفات لأحكام هذا المرسوم وفقا للأحكام المنصوص عليها في القانون رقم 89 - 02 المؤرخ في 7 فبراير سنة 1989، المذكور أعلاه.

المادة 33 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991.

مولود حمروش

يجب أن تكون ملابس العمل وأغطية الرأس أثناء العمل ملائمة، ومن شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية.

يجب أن تتخذ التدابير اللازمة لمنع البصق والتدخين وتناول التبغ والطعام في الأماكن التي تتداول فيها الأغذية.

المادة 24 : يحظر على الأشخاص الذين من شأنهم أن يلوثوا الأغذية القيام بأي تداول لهذه الأغذية.

يجب أن يخضع الأشخاص المنوط بهم تداول الأغذية لفحوص طبية دورية، وعمليات التطعيم المقررة من الوزارة المكلفة بالصحة التي تعد قائمة الأمراض والاصابات التي تجعل المصابين بها قابلين لتلويث الأغذية.

ويحظر على أي شخص غريب عن المؤسسة وجوده فيها دون مبرر.

الفرع الخامس

أحكام تطبق على النقل

المادة 25 : يجب أن يكون العتاد المخصص لنقل الأغذية مقصورا على ما خصص له.

ويجب أن يزود هذا العتاد بالتعديلات والتجهيزات الضرورية لضمان حسن حفظ الأغذية المنقولة والحيلولة دون أي فساد لها.

ويجب أن تراعى المقاييس والمواصفات القانونية في مجال النقل مراعاة دقيقة في جميع الأحوال.

المادة 26 : يجب ألا توضع الأغذية التي لا يلفها رزم متين يغلّفها تغليفا كاملا على الأرض أثناء عمليات الشحن أو التفريغ، ولا أن تلامس أرضية عربات النقل بصورة مباشرة.

المادة 27 : يجب أن ينظم نقل الأغذية القابلة للفساد على نحو تراعى فيه الشروط المطلوبة لحفظها تبعا لكون هذه الأغذية مجمدة أو متلجة أو منقولة على حالتها الطازجة.

ويجب أن تهيأ للأغذية المنقولة طازجة معدات نقل مخصصة لهذا الغرض تفاديا لأي خطر تلوث محتمل.

المادة 28 : يجب أن تشمل منشآت البيع القارة الواقعة خارج المحال التجارية على تعديلات ملائمة ذات أبعاد كافية بالنظر الى مختلف الأغذية المتداولة، ولضرورة ضمان حماية كافية لها من أي تلوث خارجي محتمل.

تطبق جميع الأحكام المنصوص عليها في هذا المرسوم والمتعلقة باحترام الضوابط الصحية الخاصة بالأغذية وبحفظها وعرضها، وتقديمها للبيع، وكذلك الضوابط الصحية