

مراسيم تنظيمية

مرسوم تنفيذي رقم 17 - 140 مؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

إنّ الوزير الأول،

- بناء على تقرير وزير التجارة،

- وبناء على الدستور، لا سيما المادتان 99-4 و143

(الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى القانون رقم 88-07 المؤرخ في 7 جمادى الثانية عام 1408 الموافق 26 يناير سنة 1988 والمتعلق بالوقاية الصحية والأمن وطب العمل،

- وبمقتضى القانون رقم 99-01 المؤرخ في 19 رمضان عام 1419 الموافق 6 يناير سنة 1999 الذي يحدد القواعد المتعلقة بالفندقة،

- وبمقتضى القانون رقم 01-19 المؤرخ في 27 رمضان عام 1422 الموافق 12 ديسمبر سنة 2001 والمتعلق بتسيير النفايات ومراقبتها وإزالتها،

- وبمقتضى القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل، لا سيما المادة 6 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 11-10 المؤرخ في 20 رجب عام 1432 الموافق 22 يونيو سنة 2011 والمتعلق بالبلدية،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 05-118 المؤرخ في 2 ربيع الأول عام 1426 الموافق 11 أبريل سنة 2005 والمتعلق بتأيين المواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 15-125 المؤرخ في 25 رجب عام 1436 الموافق 14 مايو سنة 2015 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل،

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

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 الذي يحدد شروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، المتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-189 المؤرخ في 19 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 7 يوليو سنة 2004 الذي يحدد تدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة على منتجات الصيد البحري وتربية المائيات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-319 المؤرخ في 22 شعبان عام 1425 الموافق 7 أكتوبر سنة 2004 الذي يحدد مبادئ إعداد تدابير الصحة والصحة النباتية واعتمادها وتنفيذها،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق 10 ديسمبر سنة 2005 الذي يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-125 المؤرخ في 17 ربيع الثاني عام 1432 الموافق 22 مارس سنة 2011 والمتعلق بنوعية المياه الموجهة للاستهلاك البشري، المعدل والمتمم،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 6 مايو سنة 2012 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

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

- **النظافة الصحية للمواد الغذائية** : ضمان أن تكون المواد الغذائية ذات جودة مقبولة للاستهلاك البشري طبقا للاستخدام الموجهة له،

- **أمن المواد الغذائية** : ضمان أن تكون المواد الغذائية بلا خطر على المستهلك عند إعدادها و/أو استهلاكها طبقا للاستخدام الموجهة له،

- **التلويث** : إدخال أو وجود أي ملوث في المادة الغذائية أو في المحيط حيث تم تحضيرها،

- **التنظيف** : إزالة الأوساخ وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وكل مادة أخرى غير مرغوب فيها،

- **التطهير** : خفض عدد الكائنات الدقيقة الموجودة في البيئة عن طريق عوامل كيميائية أو طرق فيزيائية حتى الوصول إلى مستوى لا يشكل خطرا على الأمن أو النظافة الصحية للمواد الغذائية،

- **المنشآت (المحلات وملحقاتها)** : كل وحدة أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية وكذا محيطها التابع لنفس المتدخل،

- **نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP)** : مجموع الأعمال والإجراءات المكتوبة التي توضع على مستوى المنشآت لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها،

- **المستخدمون المكلفون بتداول المواد الغذائية (المتداولون)** : كل شخص يتداول بشكل مباشر المواد الغذائية المعبأة أو غير المعبأة والمعدات والأواني أو الأسطح التي تلامس هذه المواد الغذائية،

- **الإنتاج الأولي** : مراحل السلسلة الغذائية التي تشمل على الخصوص، جمع المحصول والذبح والحلب وتربية الحيوانات والصيد البحري والبري،

- **المنتج الأولي** : المنتجات الناتجة عن الإنتاج الأولي بما في ذلك منتجات التربية وتربية الحيوانات والصيد البري والبحري،

- **التوضيب** : عملية وضع مادة غذائية في تغليف أو حاو يلامس مباشرة المادة المعنية،

- **حاوية محكمة الإغلاق** : حاوية مصممة لغرض تشكيل حاجز لدخول الأخطار،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق 15 ديسمبر سنة 2014 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 رمضان عام 1436 الموافق 25 يونيو سنة 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،

يرسم ما يأتي :

الفصل الأول

الهدف ومجال التطبيق

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 6 من القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المعدل والمذكور أعلاه، يهدف هذا المرسوم إلى تحديد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

المادة 2 : دون الإخلال بالأحكام التنظيمية المعمول بها، تطبق أحكام هذا المرسوم على كل مراحل وضع المواد الغذائية للاستهلاك، وتشمل الإنتاج والاستيراد والتصنيع والمعالجة والتحويل والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة من الإنتاج الأولي إلى غاية المستهلك النهائي.

الفصل الثاني

تعريف

المادة 3 : يقصد في مفهوم هذا المرسوم بما يأتي :

- **شروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك** : القواعد العامة الواجب احترامها في مجال النظافة والنظافة الصحية خلال عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك،

- **نظافة المواد الغذائية** : وتدعى في صلب النص "نظافة"، هي الإجراءات والشروط اللازمة قصد التحكم في الأخطار وضمان طابع نظيف للاستهلاك البشري للمادة الغذائية بالنظر للاستعمال المحدد لها،

- **خطر** : كل عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في المواد الغذائية يمكن أن يكون له تأثير مضر بالصحة،

- **مخاطر** : دالة على احتمالات تأثير مضر بالصحة وحدته نتيجة وجود خطر (أخطار) في مادة غذائية،

الفصل الرابع

الضوابط المطبقة على الإنتاج الأولي

المادة 6 : تطبق أحكام هذا الفصل على الإنتاج الأولي وعلى العمليات المتعلقة على الخصوص بالنقل والتخزين ومعاملة المنتوجات الأولية في مكان إنتاجها.

المادة 7 : يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلويث مع مراعاة كل عملية تحويل قد تتعرض له لاحقا.

المادة 8 : يجب على المتدخلين في الإنتاج الأولي السهر على احترام الأحكام التشريعية والتنظيمية المعمول بها والمتعلقة بالوقاية من الأخطار التي يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك وأمنه ولاسيما منها، التدابير اللازمة :

- لتجنب كل تلويث قادم من الهواء والترربة والماء والحشرات والقوارض وأغذية الحيوانات والأسمدة والأدوية البيطرية ومواد الصحة النباتية والمبيدات وكذا التخزين ومعاملة النفايات والتخلص منها،

- المتعلقة بالصحة وكذا المحافظة على النباتات التي يمكن أن تتسبب في تأثيرات على الصحة البشرية بما في ذلك برامج رصد ومراقبة الأمراض الحيوانية ومصادر هذه الأمراض،

- المتخذة قصد تجنب كل تلويث برانزي أو غيره،
- لمعالجة النفايات وتخزين المواد الضارة بطريقة ملائمة.

المادة 9 : يجب أن تكون التجهيزات والمعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع المواد الأولية وإنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو توضعها أو نقلها أو تخزينها مهيأة ومستعملة بطريقة ملائمة وبصفة تجنب كل تشكل لبؤرة تلويث.

ويجب أن تكون مكونة أو مغلقة بمواد مانعة للتسرب وملساء ومضادة للتآكل ومقاومة للصدمات والتآكل.

ويجب أن تخضع لتنظيف شامل وصيانة سهلة ومرضية.

الفصل الخامس

الضوابط المطبقة على المنشآت والتجهيزات

المادة 10 : تطبق أحكام هذا الفصل على منشآت وتجهيزات تصنيع المواد الغذائية وتحويلها وتوزيعها وتخزينها وتوزيعها.

- التحويل : كل عملية تؤدي إلى تغيير هام للمنتوج الأولي بما في ذلك التسخين والتدخين والتعليق والإنضاج والتجفيف والتخليل والاستخراج والبيثق أو الجمع بين هذه الطرق،

- منتوجات خام غير محولة : المواد الغذائية التي لم تتعرض لأي تحويل وتشمل المنتوجات الخام المجزأة أو المفصولة أو المقطعة إلى شرائح أو المقسمة أو المنزوعة العظم أو المفرومة أو المجردة أو المطحونة أو المقطعة أو المنظفة أو المقلمة أو المقشرة أو المرحية أو المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا أو المذابة الجليد،

- منتوجات محولة : المواد الغذائية الناتجة عن تحويل المنتوجات في حالتها الخام. ويمكن أن تحتوي هذه المنتوجات على مواد ضرورية في عملية تصنيعها أو لأجل إعطائها مميزات خصوصية،

- المحلات المؤقتة أو المتنقلة : تعتبر كأماكن تمارس فيها نشاطات تجارية غير قارة أو بصفة متنقلة في الأسواق أو في المعارض أو أي فضاء آخر مهيأ لهذا الغرض.

الفصل الثالث

الالتزامات العامة

المادة 4 : يجب على المتدخل في كل المراحل المذكورة في المادة 2 أعلاه، أن يسهر على ما يأتي :

- احترام القواعد العامة للنظافة المحددة في هذا المرسوم والمتطلبات الخاصة المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما،

- أن تكون المواد الغذائية محمية من كل مصدر للتلويث أو الإلحاق القابل أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

المادة 5 : باستثناء مرحلة الإنتاج الأولي، يجب أن تطبق كل المنشآت المعرفة في المادة 3 أعلاه، الإجراءات لأجل التأكد من النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية المبنية على مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP).

تحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) وكذا المنشآت المعنية بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

- صنع المنتوجات القابلة للاستهلاك وتخزينها
والمناطق المستعملة للمنتوجات غير القابلة للاستهلاك،
- التعامل مع المواد الغذائية الساخنة بالنسبة
إلى المواد الغذائية الباردة باستثناء حالة استعمال
المواد الأولية.

المادة 15 : يجب أن تكون أغلفة الأرضية وأسطح
الجدران مصانة جيدا وسهلة التنظيف وعند الحاجة
سهلة التطهير ومصنوعة من مواد مانعة للتسرب وغير
قابلة للامتصاص وقابلة للغسل وغير سامة. ويجب أن
تستوفي المتطلبات الآتية :

- أن تكون الأرضية مهيأة بطريقة تسمح
بالتخلص من السوائل المتدفقة،
- أن تتوفر الجدران والفواصل على سطح أملس
حتى علو ملائم، بالنظر إلى العمليات التي تخصص لها
هذه المحلات.

المادة 16 : يجب أن تكون أسطح العمل بما في ذلك
أسطح التجهيزات في المناطق التي يتم فيها التعامل
مع المواد الغذائية مصانة جيدا وسهلة التنظيف
والتطهير. ويجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء
قابلة للغسل ومقاومة التآكل وغير سامة.

المادة 17 : يجب أن تكون الأسقف وأشباه الأسقف
وكذا التجهيزات الأخرى المعلقة مصممة ومصنوعة
بطريقة تسمح بإبقائها في حالة نظافة بصفة دائمة
وبمنع القاذورات وبتقليل تراكم وظهور التعفنات
غير المرغوب فيها وكذا سقوط الجزيئات على المواد
الغذائية أو على الأسطح التي يمكن أن تلامس المواد
الغذائية.

المادة 18 : يجب أن تكون النوافذ والمنافذ الأخرى
التي تسمح بالاتصال بالحيط الخارجي مجهزة بستائر
واقية من الحشرات وسهلة النزاع من أجل تنظيفها. وإذا
كان فتح النوافذ يؤدي للتلويث، فإنه يجب الإبقاء عليها
مغلقة خلال تحضير المواد الغذائية.

المادة 19 : يجب أن تكون الأبواب مغلقة بمواد
ملساء وغير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف وعند
الحاجة سهلة التطهير. ويجب أن تبقى دوما في حالة
نظيفة.

المادة 20 : يجب أن تتوفر للمستخدمين في المحلات
مرافق صحية كافية من حيث العدد وأن تشتمل على
مغاسل وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزودة بالماء،
لها إنارة وتهوية جيدة وتكون، في كل الأوقات، في
شروط نظافة جيدة.

القسم الأول

موقع المنشآت

المادة 11 : زيادة على الأحكام التشريعية
والتنظيمية المعمول بها في هذا المجال، يجب أن لا تقام
مواقع المنشآت المعروفة في المادة 3 أعلاه، في المناطق :

- الملوثة وذات النشاطات الصناعية المولدة
لمصادر محتملة للتلويث والتي تشكل خطرا على الأمن
والنظافة الصحية للمواد الغذائية،

- المعرضة للفيضانات إلا إذا وضعت فيها أجهزة
أمن كافية،

- القابلة لأن تكون معرضة للآفات والقوارض
والحيوانات الضارة الأخرى،

- حيث تخزن النفايات.

القسم الثاني

تصميم المنشآت وتجهيزها

المادة 12 : يجب أن تصمم المنشآت وتجهز بطريقة
تسمح بتطبيق الطرق الحسنة للنظافة والوقاية من
تلويث المواد الغذائية.

المادة 13 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها التي
يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية :

- ذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها
والمستخدمين اللزيمين والتجهيزات والمعدات
المستخدمة،

- تحتوي على فضاءات منفصلة لتخزين المواد
الأولية والمواد المحولة،

- تحتوي على التجهيزات اللازمة لتأمين ضمان
كاف ضد استقرار الحشرات والقوارض والحيوانات
الأخرى والملوثات الخارجية، لا سيما التي تتسبب فيها
الاضطرابات الجوية والفيضانات ودخول الغبار،

- منفصلة ولا تتصل مباشرة بآماكن حفظ الملابس
وبالمراحيض أو بدورات المياه،

- مهيأة بشكل يمنع ولوج الحيوانات إلى داخل
المنشآت.

المادة 14 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها بكيفية
تسمح بالفصل بين مناطق أو أقسام :

- استلام المواد الأولية وتخزينها ومناطق تحضير
المنتوج النهائي وتوضيبه،

- أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للتسرب وغير قابلة للتعفن وأن تكون مقاومة للصدمات وأن لا تفسد المواد الغذائية التي تلامسها وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير،

- أن تكون مهيأة لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما، وأن تسمح بمرور الهواء بداخلها وبالتوزيع المتساوي لدرجة حرارة المحيط بين مختلف عناصر المواد الغذائية المخزنة،

- أن تكون مزودة بنظام تسجيل درجة الحرارة يوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

الفصل السادس

الضوابط المطبقة على التزود بالماء

المادة 25 : دون الإخلال بالتنظيم المعمول به، يجب أن تتوفر في المنشآت حيث يتم التعامل مع المواد الغذائية وتحضيرها كميات كافية من الماء الصالح للشرب ويكون استعمال الماء الصالح للشرب إلزاميا لكل الاستخدامات حيث توجد إمكانية لتلويث للمواد الغذائية، ولاسيما :

- لتنظيف الأواني والمعدات والتجهيزات الملامسة لهذه المواد،

- للتعامل معها وتحويلها.

المادة 26 : دون الإخلال بالتنظيم المعمول به، يجب أن يكون الثلج الملامس للمواد الغذائية مصنوعا من الماء الصالح للشرب ويتعامل معه ويخزن في شروط تقيه من أي تلويث.

المادة 27 : يجب أن لا يحتوي البخار المستعمل مباشرة للملامسة المواد الغذائية أو مع أسطح العمل للمواد الغذائية على أي مادة تشكل خطرا على الصحة أو قابلة لأن تلوثها.

المادة 28 : يجب أن لا يشكل الماء، عند المعالجة الحرارية للمواد الغذائية الموضوعة في أوعية محكمة الإغلاق والمستعمل في تبريد هذه الأوعية بعد التسخين، مصدرا لتلويث هذه المواد.

المادة 29 : يمكن استعمال الماء غير الصالح للشرب في المنشآت المذكورة في المادة 10 أعلاه، لإنتاج البخار والتبريد ومكافحة الحرائق والصرف الصحي والتخلص من النفايات وبقايا المياه والاستعمالات الأخرى المشابهة ولكن دون أن يدخل في ملامسة المواد الغذائية.

يجب أن توضع المغاسل في مكان ظاهر عند الخروج من المراحيض وأن تكون مزودة بالماء الجاري الساخن والبارد أو بماء مضبوط على درجة حرارة ملائمة وكذا أجهزة الغسل، وعند الحاجة، تطهير الأيدي ووسائل صحية لتجفيفها ويجب أن تبقى هذه الأجهزة بصفة دائمة في حالة نظيفة وعملية.

القسم الثالث

المحلات المؤقتة أو المتنقلة والموزعات الآلية

المادة 21 : يطبق هذا الفصل على النشاطات التجارية غير القارة التي تمارس عن طريق العرض أو بصفة متنقلة في الأسواق أو المعارض أو أي فضاء آخر يعد لهذا الغرض وكذا الموزعات الآلية وذلك طبقا للتنظيم المعمول به.

المادة 22 : يجب أن تكون المحلات المؤقتة أو المتنقلة وكذا الموزعات الآلية موضوعة ومصممة ومصنعة ومبنية وأن تحتوي على مرافق ملائمة وبأبعاد كافية بالنظر لمختلف المواد الغذائية المتعامل معها. ويجب أن تكون منظفة و مصانة لتجنب كل تلويث للمواد الغذائية، خاصة عن طريق الحيوانات والطفيليات والقوارض والكائنات الضارة.

يجب التحكم في كل خطر في مجال النظافة يرتبط بهذه المنشآت لضمان أمن المواد الغذائية ونظافتها الصحية.

القسم الرابع

التجهيزات والمعدات والأواني

المادة 23 : يجب أن تستجيب التجهيزات وجميع المعدات والأواني التي من شأنها ملامسة المواد الغذائية، للخصائص الآتية :

- أن تكون ذات مظهر وشكل ملائمين وأن تتركب على نحو يسهل معه صيانتها وتنظيفها وتطهيرها،

- أن تكون المساحات الملامسة للمواد الغذائية جدملساء وغير سامة وغير قابلة للتآكل وأن تصمد أمام عمليات الصيانة المتكررة والتنظيف،

- أن تكون مصنوعة بمواد ليس لها أي أثر سام على المادة الغذائية، طبقا للتنظيم المعمول به.

المادة 24 : يجب أن تتوفر التجهيزات ومعدات التبريد المستعملة في المنشآت التي تلجأ إلى حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا، خصوصا على الخصائص الآتية :

في حالة المحلات المؤقتة أو المتنقلة، يجب أن لا تترك النفايات السائلة أو الصلبة والبقايا والقمامة في أماكن التوقف.

يجب التخلص من كل النفايات بطريقة صحية مع احترام البيئة طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما.

الفصل التاسع

الضوابط المطبقة على النقل

المادة 34 : يجب أن يكون العتاد الموجه أو الوسيلة الموجهة لنقل المواد الغذائية مخصصا حصريا لهذا الاستعمال.

ويجب أن يزود هذا العتاد أو وسيلة النقل بالتهيينات والتجهيزات الضرورية لضمان حفظ جيد للمواد الغذائية المنقولة والحيلولة دون وقوع أي تلف لها.

وفي جميع الأحوال، يجب أن تحترم المواصفات القانونية والتنظيمية بصرامة في مجال النقل.

المادة 35 : يجب أن ينظم نقل المواد الغذائية القابلة للتلف على نحو تحترم فيه شروط الحفظ المطلوبة حسب ما إذا كانت هذه المواد الغذائية مجمدة تجميدا مكثفا أو مجمدة أو مبردة أو على حالتها الطازجة.

المادة 36 : يجب أن يكون العتاد الموجه، أو الوسيلة الموجهة لنقل المواد الغذائية :

- مصمما ومصنعا بطريقة تسمح بتنظيفه و/أو تطهيره بصفة لائقة،

- نظيفا وفي حالة صيانة جيدة تسمح بحمايته من كل تلويث،

- يبقي المواد الغذائية في شروط الحرارة والرطوبة الملائمة والشروط الأخرى الضرورية لحمايتها من كل تكاثر للجراثيم الممرضة أو غير المرغوب فيها أو من كل تلف من شأنه أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

المادة 37 : عندما يسمح العتاد أو وسيلة النقل بنقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، فإنه يجب فصل هذه الأخيرة بما فيه الكفاية بشكل يسمح بتفادي أي تلويث متقاطع.

يجب أن تعلم وتفصل قنوات الماء غير الصالح للشرب ويجب أن لا تربط بأنظمة الماء الصالح للشرب التي من الممكن أن تتدفق فيها.

الفصل السابع

الضوابط المطبقة على الإنارة والتهوية

المادة 30 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها كافية :

- التهوية وبصفة ملائمة طبيعيا و/أو ميكانيكيا،
- الإنارة بصفة طبيعية و/أو اصطناعية ويجب أن لا تشكل مصدر لبس من شأنه تضليل المستهلك حول حالة المادة الغذائية.

يجب أن تكون أجهزة الإنارة محمية لأجل الوقاية من كل التلويثات الفيزيائية.

المادة 31 : يجب أن تكون أجهزة التكييف والتهوية مصممة بصفة :

- تضمن صرف الحرارة المفرطة والداخان والأبخرة أو الرذاذ الملوث،

- تجنب كل تسرب للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة وخصوصا منطقة التعامل مع المواد الغذائية،

- تسمح بسهولة الوصول للمرشحات وكذا القطع الواجب تنظيفها أو تغييرها.

الفصل الثامن

الضوابط المطبقة على صرف النفايات

المادة 32 : يجب أن توفر أجهزة و/أو هياكل ملائمة لأجل التخزين والتخلص بطرق حسنة للنظافة من النفايات الغذائية غير القابلة للاستهلاك والمنتجات الثانوية والنفايات الأخرى، سواء كانت صلبة أو سائلة.

كما يجب أن تكون مصممة ومصنعة بطريقة تسمح بتجنب كل مخاطر تلويث المواد الغذائية أو شبكات التزود بالماء الصالح للشرب.

المادة 33 : يجب أن تكون فضاءات تخزين النفايات مصممة ومسيرة بطريقة تسمح ببقائها نظيفة بصفة دائمة.

يجب أن تصرف النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير القابلة للاستهلاك والنفايات الأخرى بأسرع وقت ممكن من المحلات التي توجد فيها المواد الغذائية وبصفة تسمح بتجنب عدم تكديسها وتشكيلها مصدرا لتلويث مباشر أو غير مباشر.

المادة 42 : يجب أن تستجيب مواد الصيانة وتنظيف التجهيزات أو الأواني التي تكون ملامسة للمواد الغذائية للخصائص المحددة في التنظيم المعمول به.

الفصل الحادي عشر

الضوابط المطبقة على المواد الغذائية

المادة 43 : يجب على المتدخلين عدم قبول أي مكوّن أو مادة أولية ملوثة من الممكن أن يجعلها المنتج النهائي غير صالح للاستهلاك البشري.

المادة 44 : يجب أن تخزن وتحفظ المواد الأولية والمكونات في شروط ملائمة تسمح بتجنب تلفها وتضمن حمايتها من كل تلويث.

المادة 45 : يجب أن لا تحفظ المواد الأولية والمكونات والمنتجات نصف النهائية والمنتجات النهائية التي من الممكن أن تسهل تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو إفراز السموم في درجات الحرارة التي من الممكن أن تسبب خطرا على الصحة. كما يجب ألا تنقطع سلسلة التبريد.

غير أنه، يقبل سحب المواد الغذائية من درجات الحرارة هذه، لفترات قصيرة من أجل التداول العملي خلال التحضير والنقل والتخزين والعرض قصد البيع وتقديم المواد الغذائية بشرط أن لا تؤدي هذه العملية إلى مخاطر على الصحة.

المادة 46 : عند حفظ أو تقديم المواد الغذائية في درجات حرارة منخفضة، فإنه يجب أن تبرد بقدر الإمكان بعد مرحلة المعالجة الحرارية أو في غياب تلك المعالجة، بعد آخر مرحلة للإنتاج وفي درجة حرارة لا تؤدي إلى مخاطر على الصحة.

المادة 47 : يجب أن تتم عملية إزالة التجميد من المواد الغذائية بطريقة تقلص إلى حد أقصى المخاطر الناجمة عن تكاثر الكائنات الدقيقة الممرضة أو تشكيل السموم في هذه المواد. ويجب أن لا تخضع المواد الغذائية خلال عملية إزالة التجميد إلى درجات حرارة تؤدي إلى مخاطر على الصحة.

يجب التخلص بطريقة ملائمة من كل سائل ناجم عن عملية إزالة التجميد من شأنه أن يشكل خطرا على الصحة.

يجب أن تعامل المواد الغذائية، بعد عملية إزالة تجميدها، بطريقة تسمح بالتقليص إلى حد أقصى من خطر تكاثر الكائنات الدقيقة الممرضة و/أو إفراز السموم.

يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المزال عنها التجميد الموجهة للمستهلك.

المادة 38 : يجب أن يتم نقل المواد الغذائية في الحالات غير المعبأة في حاويات مخصصة لهذا الغرض وملائمة للمواد المعنية سواء كانت في حالة سائلة أو حبيبات أو مسحوقة ويجب أن تحمل هذه الحاويات بيانا واضحا ومرئيا وغير قابل للمحو باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة بلغة أو بلغات أخرى سهلة الفهم لدى المستهلك، يوضح بأنها مخصصة حصريا لنقل المواد الغذائية المعنية أو تحمل بيان " للمواد الغذائية فقط".

الفصل العاشر

الضوابط المطبقة على الصيانة والتنظيف والتطهير

المادة 39 : يجب أن تكون المحلات وملحقاتها وكذا تجهيزاتها مصانة بشكل صحيح وأن تبقى في حالة جيدة من النظافة لتجنب مخاطر تلويث المواد الغذائية.

ويجب على المتدخل وضع برامج وأنظمة فعالة لأجل :

- ضمان صيانة ونظافة مناسبة وملائمة للمحلات وملحقاتها وتجهيزاتها وكذا الأواني المستعملة،
- مكافحة الآفات والقوارض والأجسام الضارة بأمن وسلامة المواد الغذائية.

المادة 40 : لا يمكن القيام بعملية تطهير المحلات وملحقاتها خاصة عن طريق تبديد الرذاذ إلا بعد أن يتوقف كل نشاط إنتاج أو تحويل أو تعامل أو توضيب أو تخزين وبشرط أن تتوفر حماية فعالة للمواد الغذائية التي ما تزال موجودة فيها من كل مخاطر التلويث.

يجب أن يكون تنظيف وتطهير المحلات وملحقاتها بصفة دورية وكافية لأجل تجنب كل مخاطر التلويث.

يمنع منعاً باتاً الكنس الجاف واستعمال نجارة الخشب على أرضيات المحلات وملحقاتها.

المادة 41 : مواد الصيانة والتنظيف :

- يجب أن تستعمل مع توفير جميع الضمانات لتفادي كل مخاطر تلويث المواد الغذائية،

- يجب أن لا تخزن في مناطق حيث يتم التعامل مع المواد الغذائية ولكن يجب أن تخزن في أماكن أو خزائن مانعة للتسرب وتغلق بمفاتيح.

وينبغي أن تطبق هذه التدابير على جميع الأشياء التي من المحتمل أن تجعل المواد الغذائية ضارة أو أن تفسد تركيبها أو مميّزاتها.

المادة 52 : يجب أن تتم عمليات التوضيب والتغليظ بطريقة تسمح بتجنب كل تلويث للمواد الغذائية، خصوصا في حالة استعمال علب حديدية وأوعية زجاجية. ويجب ضمان سلامة الأوعية ونظافتها.

يجب أن تخزن التغليفات بطريقة تسمح بعدم تعرضها لمخاطر التلويث والتلف.

يجب أن تكون التغليفات الموجهة لإعادة استعمالها لتوضيب المواد الغذائية سهلة التنظيف وعند الاقتضاء سهلة التطهير.

الفصل الثالث عشر

الضوابط المطبقة على المعالجة الحرارية للمواد الغذائية الموضوعة في السوق في حاويات محكمة الإغلاق

المادة 53 : يجب على كل عملية معالجة حرارية مستعملة لتحويل منتج خام أو نصف نهائي، أن توصل كل عنصر من المادة الغذائية المعالجة إلى درجة حرارة ملائمة في زمن قصير ومحدد وذلك مع تجنب كل مخاطر تلويث. ويجب أن تستوفي العملية المستعملة المواصفات الوطنية وفي حالة عدم وجودها مواصفات متعارف عليها على المستوى الدولي في مجال المعالجة بالحرارة (البسترة والتعقيم والتعقيم بحرارة عالية جدا).

المادة 54 : يجب التأكد بانتظام من العوامل الأساسية، لاسيما منها، درجة الحرارة والضغط والختم والحمولة الجرثومية المسموح بها، اللازمة لفعالية عملية المعالجة الحرارية.

الفصل الرابع عشر

الضوابط المطبقة على المستخدمين والتكوين

المادة 55 : يجب على المتدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك اتخاذ التدابير اللازمة من أجل :

- أن يلبس المستخدمون الذين يعملون في منطقة التعامل والتداول مع المواد الغذائية، بدلة ملائمة وأن يكونوا على مستوى عال من النظافة الجسدية والهندام وألا يرتدوا وألا يدخلوا أشياء شخصية مثل الحلي والساعات والدبابيس وأشياء أخرى مشابهة،

- منع الأشخاص الممكن أن يكونوا مصابين أو حاملين لمرض متنقل عن طريق المواد الغذائية أو يعانون من جروح متعفنة أو طفح جلدي أو إسهال أو مصابين بالتهابات، من التعامل مع المواد الغذائية والدخول إلى أماكن التعامل مع المواد الغذائية،

غير أنه، يرخص بإعادة التجميد في مصانع تصنيع وتحويل المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني مع ضرورة احترام المواصفات والاستخدامات الصحية المعمول بها.

تحدد شروط وكيفيات إعادة التجميد بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزير أو الوزراء المعنيين.

المادة 48 : يجب أن تخزن المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا في غرف التبريد وفقا للشروط المنصوص عليها في المادة 24 أعلاه، وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة ومجهزة بنفس طريقة غرف التبريد.

تحدد درجات الحرارة وطرق حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف عن طريق التجميد أو التجميد المكثف أو التبريد وكذا مدة حفظها بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادة 49 : باستثناء المواد الغذائية المحمية طبيعيا بغلاف أو قشرة تنزع قبل الاستهلاك، يجب أن تكون المنتجات الغذائية النهائية محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بواسطة غلاف رزم يكفل لها كل الضمان الصحي وفقا للتنظيم المعمول به في مجال المواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية.

المادة 50 : يجب أن تخزن المواد الغذائية الجاهزة و/أو تعرض للبيع حسب الشروط التي تمنع أي تلف أو تلويث.

يمنع عرض المواد الغذائية خارج المحلات والمنشآت. ويجب أن تكون المواد الغذائية غير المحمية طبيعيا أو غير المبينة مغلفة معزولة عن ملامسة الزبائن بواسطة واقية زجاجية أو حواجز مزودة بمشبك دقيق الثقوب أو بأي وسيلة فصل أخرى ذات فعالية.

يجب أن تعرض المواد المحولة منفصلة عن تلك التي تكون في الحالة الخام.

الفصل الثاني عشر

الضوابط المطبقة على توضيب وتخفيف المواد الغذائية

المادة 51 : يجب أن لا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلويث.

يجب أن تستجيب مكونات التغليفات المعدة لكي تلامس المواد الغذائية للمتطلبات المحددة في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية.

يجب أن تكون هذه الأدلة التي يعدها المهنيون و/أو جمعياتهم حسب شعبة الإنتاج :

- ملائمة لضمان احترام أحكام هذا المرسوم،
- مستمدة من مدونات الممارسات ذات الصلة بالمدونة الغذائية.

تحدد شروط وكيفيات المصادقة على هذه الأدلة بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادة 58 : تحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية خلال عملية الإنتاج بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادة 59 : تحدد الشروط الخاصة بالنظافة والنظافة الصحية المطبقة في منشآت الإطعام بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادة 60 : توضح أحكام هذا المرسوم عند الحاجة، بموجب قرارات مشتركة بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين.

المادة 61 : تكيّف مخالقات أحكام هذا المرسوم وتقمع طبقا للتشريع المعمول به، لاسيما منها أحكام القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمذكور أعلاه.

المادة 62 : تلغى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك وتبقى نصوصه التطبيقية سارية المفعول حتى حلول النصوص المتخذة لتطبيق هذا المرسوم محلها.

المادة 63 : يجب على المتدخلين في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يمتثلوا لأحكام هذا المرسوم في أجل ستة (6) أشهر ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 64 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017.

عبد المالك سلال

- أن يخضع المستخدمون المنوط بهم التعامل مع المواد الغذائية لفحوصات طبية دورية وفحوصات تكميلية كل ستة (6) أشهر على الأقل ولعمليات التطعيم المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول بهما،

- فرض تدابير وقواعد النظافة على المستخدمين لتجنب كل تصرف من شأنه أن يؤدي إلى تلويث المواد الغذائية كالأكل والمضغ واستهلاك المواد التبغية والبصق وكل تصرف غير صحي في مناطق التعامل مع المواد الغذائية،

- أن يكون غسل الأيدي وعند الحاجة تطهيرها فعالا ومنتظما قبل التعامل مع المواد الغذائية، خصوصا، بعد استعمال المراحيض وذلك عن طريق وضع لافتات وإعلانات وتوصيات للمستخدمين في الأماكن المناسبة،

- تنظيم دخول الأشخاص الأجانب عن المنشآت (زوار ومتربصون) إلى الأماكن المخصصة للمواد الغذائية وتحديد إجراءات النظافة المطبقة، لاسيما في مجال النظافة الجسدية ونظافة الهندام.

المادة 56 : يجب على المتدخلين في عملية عرض المواد الغذائية للاستهلاك السهر على :

- أن يكون المتداولون المدعوون للدخول في اتصال مباشر أو غير مباشر مع المواد الغذائية، مؤطرين ومنتحلين على تكوينات و/أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية، تتلاءم مع العمليات المكلفين بالقيام بها،

- أن يكون الأشخاص المسؤولون عن تطبيق الإجراءات المذكور في المادة 5 من هذا المرسوم ووضعه أو تنفيذ دليل الطرق الحسنة للنظافة، قد تحصلوا على تكوين مسبق ملائم فيما يخص تطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) وقواعد النظافة المحددة في أحكام هذا المرسوم،

- وضع أنظمة يقظة لضمان بقاء المتعاملين مع المواد الغذائية على علم دائم بكل تطورات الإجراءات اللازمة للإبقاء على الأمن والنظافة الصحية للمواد الغذائية واحترامها.

الفصل الخامس عشر

أحكام ختامية

المادة 57 : يمكن المتدخلين المعنيين استعمال أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) لأجل مساعدتهم للامتثال للمتطلبات المحددة في هذا المرسوم.