

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

بلاغ للجزائرين و المستهلكين

- تسويق اللحم المفروم -

تذكر وزارة التجارة كافة الجزائرين و المستهلكين أنه تطبيقا لأحكام القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 جمادى الثانية عام 1420 الموافق 29 سبتمبر سنة 1999 يتعين عند تحضير اللحم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك، أن تستجيب للشروط التالية:

- 1- يجب تحضير اللحم المفرومة عند الطلب فورا و على مرأى من المستهلك.
- 2- يمنع تقطيع أجزاء اللحم مسبقا إلى قطع صغيرة، لغرض تحضير اللحم المفرومة عند الطلب.
- 3- تحضر اللحم المفرومة عند الطلب فقط من اللحم الحمراء، الطازجة، السليمة والخالية من:

- الأحشاء و الأنسجة الدهنية الإحتياطية؛
 - الأغشية العضلية والسقاط وبقايا تنقية اللحم وجروح النزف؛
 - الأجزاء ذات الألياف الوترية ولحم الرأس؛
 - 4- يجب أن تكون اللحم الموجهة لتحضير اللحم المفرومة عند الطلب مستمدة من **لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات الذبح المعتمدة طبقا للتنظيم الساري المفعول.**
 - 5- يجب أن تخزن اللحم الموجهة للفرم عند الطلب في غرفة التبريد تحت درجة حرارة تتراوح ما بين 0 و 3 درجة مئوية وهذا حتى وقت فرمها.
 - 6- يجب أن توضع اللحم المفرومة عند الطلب وتعبأ في ورق سلفان أو مشمع.
 - 7- يجب أن تكون الأجهزة و الآلات وكل إناء يستعمل في عملية فرم اللحم، مقاوما للتآكل ومحفوظا في حالة صيانة جيدة.
 - 8- يجب تنظيف الأجهزة و الآلات بصفة دائمة ومستمرة وبغناية بماء ساخن (+82 درجة مئوية) وتطهيرها كلما تطلب الأمر ذلك و عند نهاية العمل وجوبا.
- يعاقب على مخالفة هذه الأحكام بتطبيق العقوبات المقررة في التشريع الساري المفعول، لاسيما القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

لكل معلومات إضافية، فإن الجزائرين و المستهلكين مدعوين للتقرب من المديرية الولائية للتجارة أو المديرية الجهوية للتجارة (الجزائر، عنابة، وهران، سطيف، ورقلة، بشار، سعيدة، باتنة و البليدة).