



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة لولاية قسنطينة

لقاء تحسيسي حول الحلويات و
المرطبات

يوم 11 جوان 2012

مقدمة

● تنتمي الحلويات و المرطبات إلى مجموعة الأغذية المسببة بالدرجة الأولى للتسممات الغذائية بعد المواد اللحمية. فهي تعتبر مجموعة غير متجانسة لاحتوائها على مواد مختلفة حساسة لدرجة الحرارة ، مما يجعل احتمال التلوث بواسطة جراثيم مختلفة جد وارد خاصة في الفترة الساخنة (فصل الصيف).

● وبالتالي ولتأمين صحة وسلامة المستهلك يجب على كل المتدخلين في عملية إنتاج و تسويق الحلويات و المرطبات العمل على التطبيق الصارم لقواعد النظافة الصحية من أجل الحد من خطر التسممات الغذائية .

The background of the slide features a photograph of a large, modern building with a sign in Arabic script at the top. In the foreground, there is a large, ornate fountain with multiple water jets spraying upwards. The scene is set against a clear blue sky.

النصوص التنظيمية التي
تضبط إنتاج وتسويق
الحلويات و المرطبات

قانون رقم 09 - 03 مؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق
25 فبراير سنة 2009، يتعلق بحماية المستهلك
وقمع الفش.

إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها

إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها

مرسوم تنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8
شعبان 1411 الموافق 23 فبراير 1991
المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند
عملية عرض الأغذية للإستهلاك

محمية حرجي الجديدة الدمام

وزارة التجارة

القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24
جانفي 1998 المتمم و المعدل للقرار المؤرخ
في 23 جويلية 1994 المتعلق بالمواصفات
الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية

المشتركة بين وزارة التجارة و وزارة الصحة

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

المادة 4 : يجب أن تكون درجات حرارة المواد
الغذائية المبردة، في كل المادة الغذائية وباستمرار،
أقلّ أو تساوي ما هو مبين أسفله :

+3° درجة مئوية

6- المرطبات الحديثة الصنع، كريمة المرطبات والحلويات الطازجة

وزارة التعليم العالي

المرسوم التنفيذي رقم 91 - 04 مؤرخ في 3 رجب عام
1411 الموافق 19 يناير سنة 1991 يتعلق بالمواد المعدة
لكي تلامس الأغذية و بمستحضرات تنظيف هذه المواد.

المرطبات والحلويات كباقي الأغذية يمكن أن تكون في بعض الأحيان سببا
للتسممات الغذائية

تركيبة الحلويات و المرطبات

إحتوائها على مواد سريعة التلف
(البيض، الحليب ، الفواكه ، القشدة....).

إحتوائها على نسبة عالية من الماء
(activité de l'eau)

عدم احترام شروط النظافة الصحية

خطر التلوث بمختلف
الميكروبات المسببة للمرض

دور الجهاز الرقابي في حماية المستهلك

يقوم الأعوان المكلفون بمراقبة النوعية و قمع الغش بخرجات ميدانية على مستوى الولاية من أجل ضمان حماية صحة، سلامة وأمن المستهلك من التسممات الناتجة عن الحلويات و المرطبات عن طريق

المراقبة و التفتيش

و بعض الحالات

إقتطاع العينات

المراقبة و التفتيش

خلال كل مراقبة يتم التركيز على

1

• نظافة المستخدمين :

- ملابس العمل ، أغطية الرأس ، القفاز ، يجب أن تكون ملائمة و أن تمنع أي تلوث في الأغذية .
- التأكد من خضوع المستخدمين لفحوص طبية دورية .



المراقبة و التفتيش

2

. نظافة العتاد : إلزامية توفير معدات و أواني مطابقة للمواصفات القانونية
لملامسة للمرطبات



3. نظافة المحل :

• توفير التهوية و الإنارة .

• توفير المغاسل و حجرات لحفظ الملابس ، و المراحيض تكون مزودة بدفاقة الماء

• يجب أن يجهز المحل بتجهيزات ماء الشرب الجاري ساخنا و باردا .

• يجب أن تكون الجدران ، الأرضية و المساحة الخاصة بالعمل نظيفة أثناء و بعد التحضير .

• وضع المواد الخاصة بتحضير المرطبات (قشدة ، مواد التزيين و الطلي) في أوعية مغلقة

• توفير أوعية خاصة برمي النفايات مع غلقها بين كل عملية استعمال و تكون كاتمة و معزولة

عن مكان التحضير .



طريقة المراقبة و التفتيش

4

المواد الأولية :

- يتم تخزين المواد الأولية (البيض ، الحليب ، كريمة ، شكولاتة ، الزبدة و السكر ...) و كذا المنتج النهائي في شروط الحفظ المناسبة لتفادي أي زيادة في التلوث البكتيري .
- كما يجب الفصل بين المواد الأولية و منتجات الصيانة (تفادي أي تلوث كيميائي) .



إقتطاع العينات

● يتم اقتطاع 05 وحدات و وضعها في أكياس معقمة .

● الاقتطاع يكون في ظروف مطهرة لتفادي أي تلوث للمنتوجات المقتطعة .

● وضع المنتوجات في درجة حرارة حفظها إلى حين وصولها إلى المخبر في مثلجة " لحفظ الثلج "



المواصفات الميكروبيولوجية

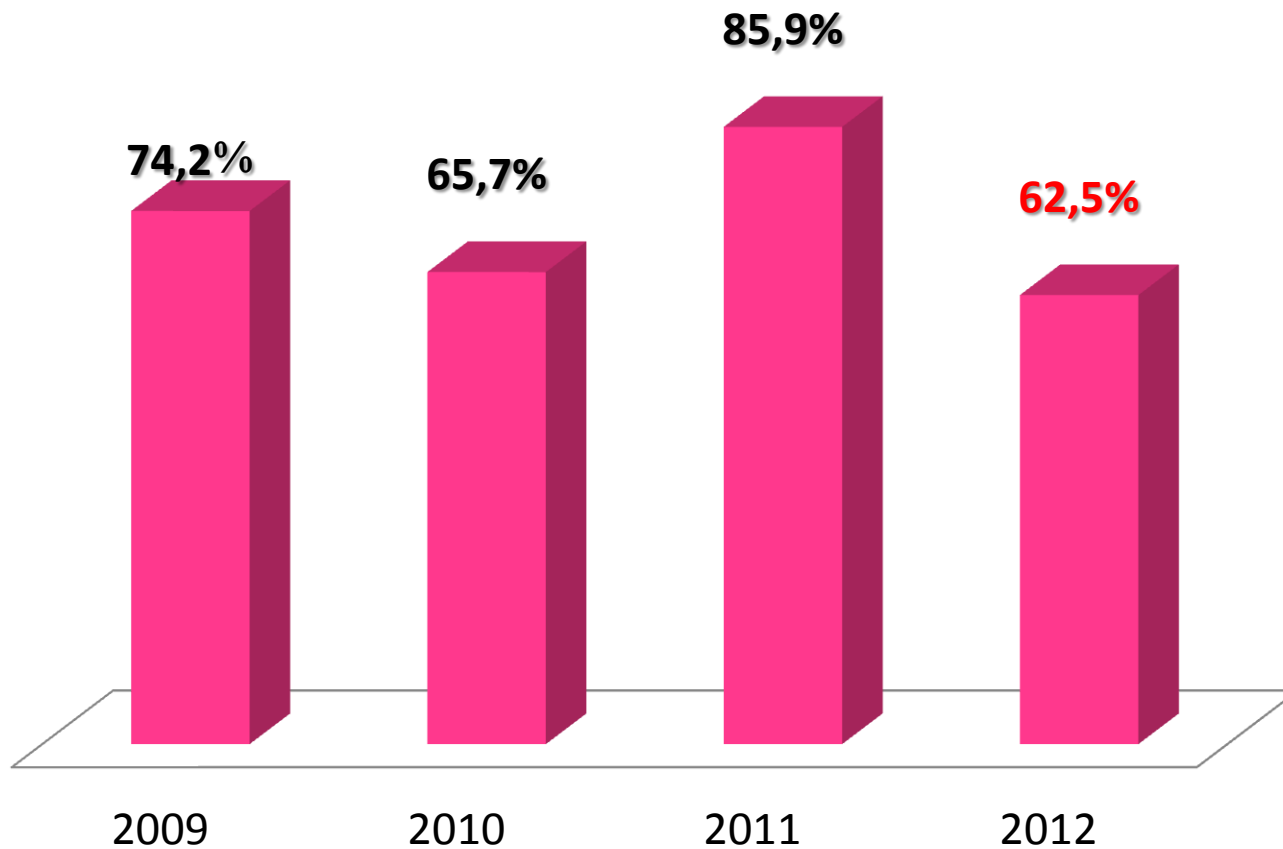
القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24 جانفي 1998 و المتعلق بالخصائص الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية

m	c	n	مرطبات و كريمة خاصة بالمرطبات (crème pâtissière)
10×3^5	2	5	الجراثيم الهوائية عند 30°
10^2	2	5	بكتيريا القولون Coliformes
10	2	5	بكتيريا القولون الغائطية Coliformes Fécaux
10^2	2	5	بكتيريا العنقودية (Staphylococcus-aureus)
10	2	5	بكتيريا المختزلة للكبريت (Clostridium -sulfito-réducteur)
غياب تام (Absence)	0	5	سالمونيلا (salmonella)

حصيلة الرقابة الخاصة بالمرطبات

2012	2011	2010	2009	
226	1105	1411	1516	عدد التدخلات
46	225	290	290	عدد محاضر المخالفات القضائية
01	42	46	90	إقتراحات الغلق
08	57	67	155	عدد اقتطاع العينات
05	49	44	115	عدد العينات غير
%62,5	%85,9	% 65,7	% 74,2	المطابقة
	0,620 طن	2,17 طن	1,5 طن	عدد المحجوزات و قيمتها
	213267 دج	219544 دج	222761 دج	

■ نسبة العينات الغير مطابقة



على اثر هذه النتائج التي جاءت معظمها غير مطابقة
من الناحية الميكروبيولوجية ، بحيث يعود السبب
الرئيسي لوجود بكتيريا القولون و القولون الغائطية ،
فتحنا تحقيقا بهدف البحث عن مصدر التلوث ابتداءا
من المواد الأولية إلى غاية المنتج النهائي

مجريات التحقيق

من أجل إتمام عمليات البحث عن مصدر تلوث المرطبات ، قمنا بعدة اقتطاعات:

1. الاقتطاع من أجل المراقبة الميكروبيولوجية للمساحات :

يسمح هذا الاقتطاع بدراسة الجراثيم المتواجدة على معدات التصنيع أو التخزين ، الأوعية و الرزم ، طاولات العمل ، الجدران ، الأرضية و كذلك أيد العمال لإجراء هذا النوع من الاقتطاع ، تم إتباع طريقة إيكوفيوناج Ecouvillonnage (إبرة) من القطن موضوعة في أنبوب اختبار: جهة القطن موجهة للأسفل معقمة)



2. اقتطاع المنتجات الغذائية:

تتمثل المنتجات الغذائية المقتطعة في المواد الأولية (قشدة ، فوندون ، طلاء لتزيين الحلويات ، كريمة) كذلك المرطبات (ميلفاي، بافي ، كاستال)

نتائج التحقيق

نوع الاقطاع	عدد العينات المقتطعة	نتائج التحاليل المطابقة	نتائج التحاليل غير المطابقة
اقطاع على اليدين	100%	60%	40%
اقطاع على المساحة (Paillasse)	100%	67%	33%
اقطاع على المساحة (Malaxeur)	100%	0%	100%
الماء	100%	90%	10%
مواد أولية	100%	70%	30%
المنتج النهائي	100%	12,5%	87,5%

من خلال النتائج التي تم التوصل إليها تبين أن مصدر التلوث
بالبكتيريا القولون و القولون الغائطية حسبما بينته نتائج
التحاليل مصدره أساسا آلات التحضير ، مساحات العمل ،
أيدي العمال و في بعض الأحيان المادة الأولية أو الماء .















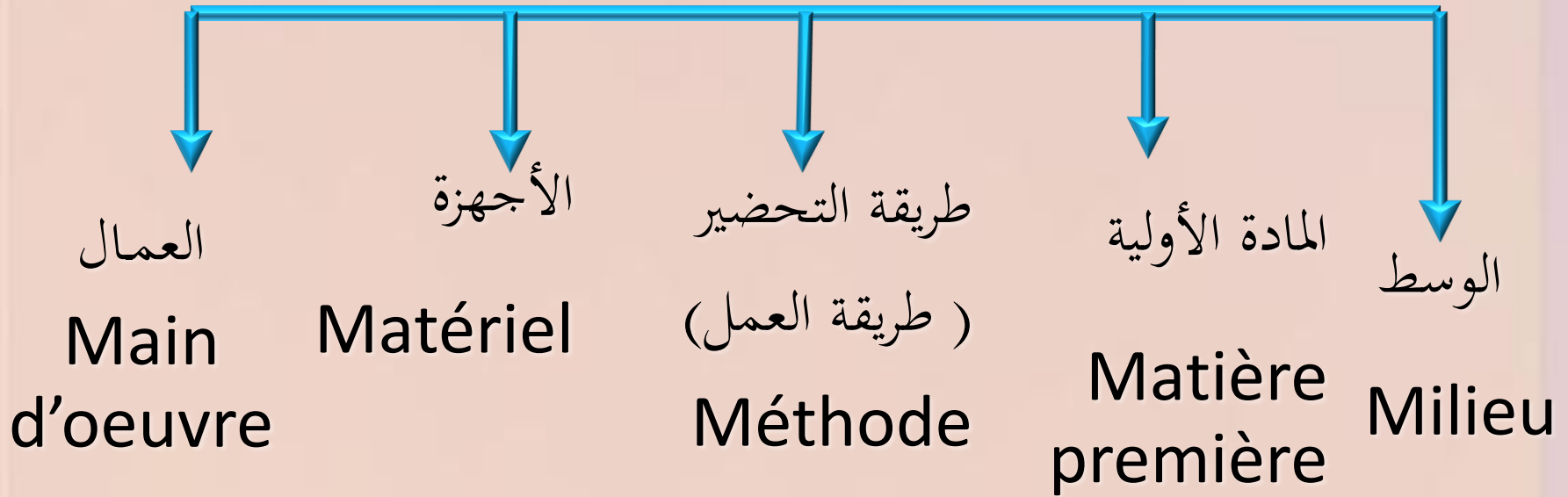
عدد حالات التسمم المسجلة خلال السنوات الأخيرة

2012	2011	2010	2009	
—	11	98	852 منها 823 الاحياء الجامعية	عدد حالات التسمم المسجلة خلال السنوات الأخيرة
	09	07	82	hospitalisé



العوامل المؤثرة على سلامة الحلويات و المرطبات

Les 5M



و شگرا
پیدا