



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية قسنطينة



لقاء تحسيبي مع منتجي مادة المرقاز

يوم 25 أفريل 2012

مقدمة

تعتبر مادة المرقاز من المواد الاستهلاكية الحساسة وتصنف ضمن المواد الغذائية سريعة التلف. وبالتالي ولتأمين صحة وسلامة المستهلك هناك حاجة ماسة للاهتمام والسيطرة على تصنيع هذا المنتج من أجل الحد من عدم مطابقة هذا المنتج لمواصفات الجودة المطلوبة قانونياً.

النصوص التنظيمية التي
تضبط إنتاج وتسويق
مادة المرقاز

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

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 المستهدفة

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 19 شوال عام
1417 الموافق 26 فبراير سنة 1997
والمتعلق بشروط تحضير المرقاز
وتسويقه.

البيروت

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

مستشفى خيرة النخيل

تعريف المرقاز

تخصص تسمية مرقاز للمستحضر الذي لا يمكن أن يكون مركبا من عناصر أخرى غير:

– لحوم البقرة و الخروف وشحوم هذه الحيوانات بالإضافة إلى
التوابل و المعطرات باستثناء الأحشاء و البقايا.



تركيبة المرقاز

المادة الأولية : لحوم البقر و الخروف

شحوم البقر و الخروف

ملح المائدة والتوابل

الملونات و المنكهات المسموح بها قانونيا

تحضير المصراخ les boyaux



يوضع المصراخ مرتين على التوالي في الماء البارد لمدة 8 ساعات



تنظيف المصراخ بعد التفريغ باستعمال ماء يحتوي على ماء جافيل

عند القصاب يتم إزالة الملح مع استعمال ماء يحتوي على جافيل



في الأخير التملح ثم التوضيب

تحضير المرقاز



إضافة الملح و التوابل...



عملية الفرغ



تقطيع اللحم



عملية تجهيز المصران على
الآلة الخاصة بالمرقاز



المنتج النهائي=المرقاز



خصائص المرقاز

بمجرد تقطيع اللحم أو فرمه فإنه يصبح أكثر عرضة للتلوث الميكروبي



• يعرض داخل المبرد تحت درجة حرارة تتراوح ما بين 0° و 4°
• يمنع تعليقه في الكاليب
• يستهلك في نفس اليوم

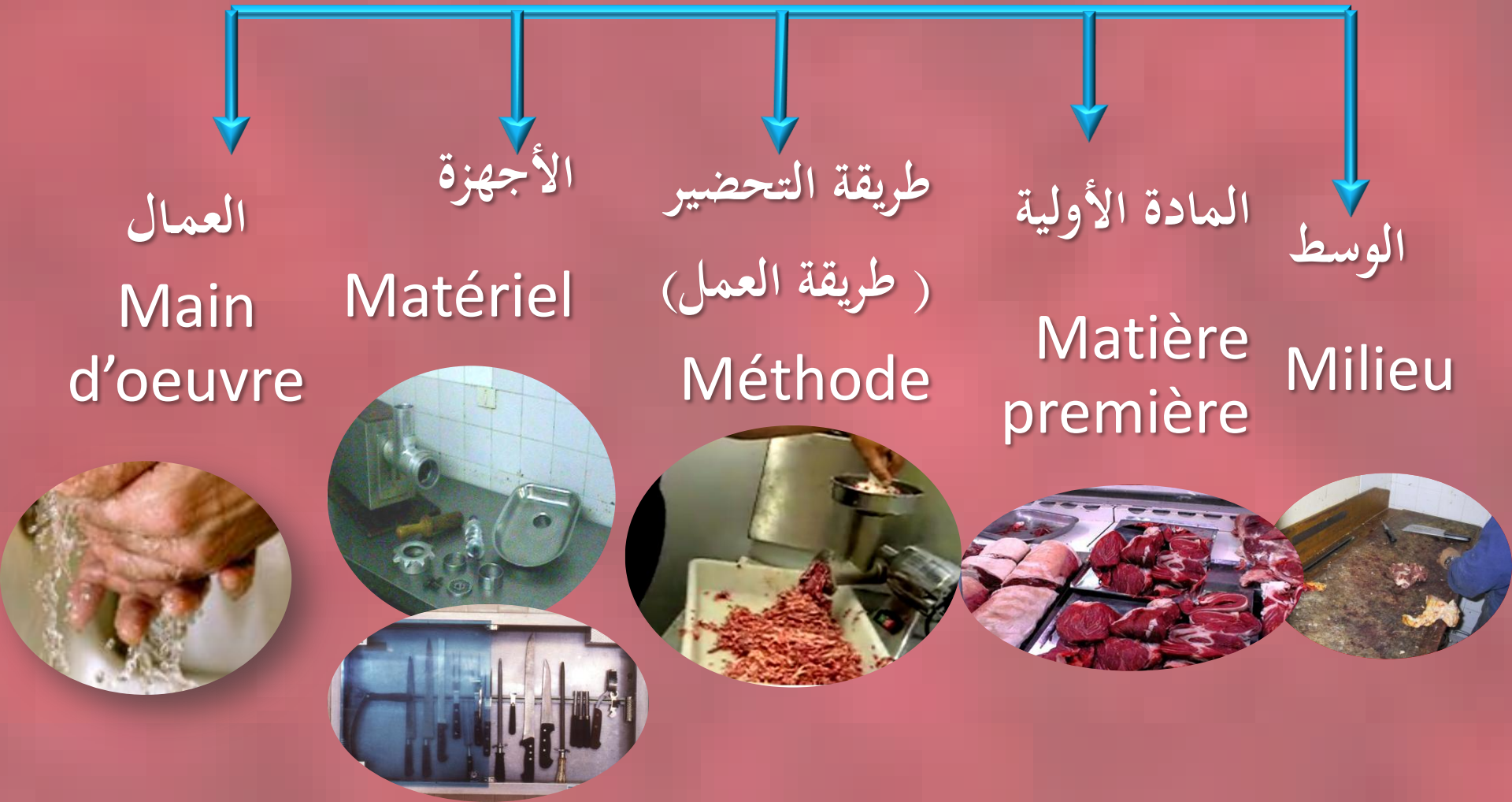
المواصفات الفيزيوكيميائية للمرقاز

نسبة الرطوبة على المنتج المنزوع الدسم	75 %
نسبة الأطراف، الأعصاب و الألياف	5 %
نسبة الكولاجين الإجمالية بالنسبة للبروتينات	35 %
نسبة المواد الدسمة الإجمالية	25 %

المواصفات الميكروبيولوجية للمرقاز

DETERMINATIONS	n	c	m	M
Coliformes fécaux	5	2	10^2	-
Staphylococcus aureus	5	2	10^2	-
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C	5	2	30	-
Salmonella	5	0	ABS	-

العوامل المؤثرة على سلامة المرقاز Les 5m



حصيلة الرقابة

المنتوج النهائي (المرقاز)		Boyaux المصران
التحليل الفيزيوكيميائي	التحليل الميكروبيولوجي	التحليل الميكروبيولوجي
كل العينات غير مطابقة	غير مطابق	مطابق
	59,26 %	
	مطابق	
	40,74 %	

النقائص المسجلة على مستوى محلات الجزارة

- عدم إحترام شروط العرض و الحفظ بالتبريد
- نقص كبير في النظافة داخل المحل (الأرضية و الجدران)
- طاوولات العمل غير مطابقة (خشب في حالة متدهورة لوجود التشققات)
- عدم وجود مغاسل لتنظيف المعدات و الأجهزة المستعملة
- ملابس العمال متسخة و غير ملائمة

و شگرا
د سدا