



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة لولاية قسنطينة



لقاء تحسيبي مع مسيري قاعات الحفلات

يوم 30 أفريل 2014

النصوص التنظيمية التي تضبط
تسيير قاعات الحفلات

قانون حماية المستهلك و قمع الغش

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

قواعد النظافة

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

شروط فتح و استغلال قاعات الحفلات

مرسوم تنفيذي رقم 05 - 207 مؤرخ في 26 ربيع الثاني عام 1426 الموافق 4 يونيو سنة 2005، يحدد شروط و كيفيات فتح و استغلال مؤسسات التسلية والترفيه .

قانون الممارسات التجارية

قانون رقم 04 - 02 مؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425
الموافق 23 يونيو سنة 2004، يحدد القواعد
المطبقة على الممارسات التجارية.



تعريف قاعة الحفلات

المرسوم التنفيذي رقم 207-05 المؤرخ في 04 يونيو 2005 يحدد شروط و كفاءات فتح و استغلال مؤسسات التسلية و الترفيه.

المادة 5

5 - قاعة الحفلات : هو فضاء عمومي مخصّص لتنظيم مناسبات احتفالية، كالاحتفال بالزواج والختان وأعياد الميلاد. وتقدم خدمات الإطعام وبيع المشروبات غير الكحولية طبقا للتنظيم المعمول به.

رخصة إستغلال قاعة الحفلات

المادة 7 : يخضع استغلال المؤسسة لرخصة مسبقة يسلمها والي ولاية مقر المؤسسة بعد تحقيق عمومي.

رخصة إستغلال قاعة الحفلات

المادة 8 : تسلم رخصة الاستغلال لمدة :

- خمس (5) سنوات بالنسبة لمؤسّسات التسلية،

- سنتين (2) بالنسبة لمؤسّسات الترفيه.

تجدّد رخصة الاستغلال وفقا للشروط المحدّدة في

المادة 22 من هذا المرسوم.

المادة 22 : يقدم طلب تجديد رخصة الاستغلال

لدى المصالح المعنية في الولاية قبل ستة (6) أشهر

على الأقل، من تاريخ انتهاء صلاحية الرخصة الجارية.

ويترتب على ذلك إجراء تحقيق عمومي جديد.

إعلام المستهلك بالأسعار

قانون رقم 04 - 02 مؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1425
الموافق 23 يونيو سنة 2004، يحدد القواعد
المطبقة على الممارسات التجارية.

المادة 5 : يجب أن يكون إعلام المستهلك
بأسعار وتعريفات السلع والخدمات عن طريق وضع
علامات أو وسم أو معلقات أو بأية وسيلة أخرى
مناسبة.

يجب أن تبين الأسعار والتعريفات بصفة مرئية
ومقروءة.

رفوف يملؤها الصدأ





PEPSI

PEPSI

PEPSI

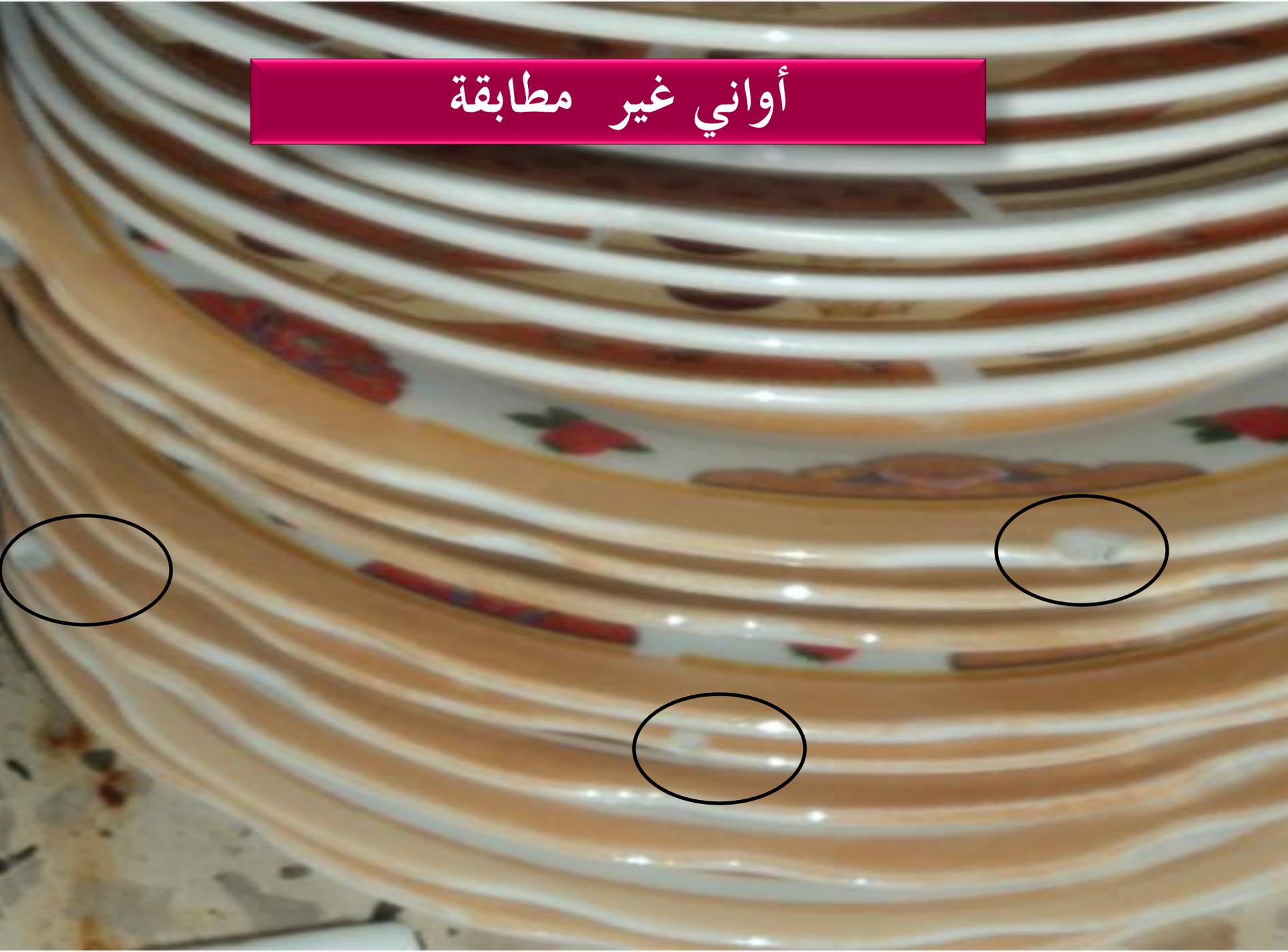




أماكن تجمع الميكروبات



أواني غير مطابقة



فوضى عارمة



تغطية بالبلاستيك



وضع سلاطة خارج المبرد





أواني مطابقة



توفر جهاز التبريد



حفظ جيّد للسلاطة



le plat témoin

طريقة حفظ الطبق الشاهد

1- يتكون هذا الطبق من عينات تمثل كل أنواع المأكولات و المشروبات المقدمة للمستهلكين.

2- تكون الكمية لكل نوع من المأكولات تتراوح بين 50-100 غ على الاقل.

3- يوضب بطريقة تضمن حفظه و في درجة حرارة تعادل + 3°م

4- لا تكون مدة الحفظ أقل من خمسة أيام (05).

5- يحمل الطبق لاصقة مدون بها تاريخ الاقتطاع و طبيعة الوجبة (فطور-غذاء أو عشاء).

و شگرا
شگرا

