

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

طريقة إقتناء لعب الأطفال











اللعبة

هي كل منتج مصمم أو موجه لغرض لعب الأطفال في سن أقل من 14 سنة .

وسم اللعب

يتضمن وسم اللعب البيانات الإجبارية الآتية :

- تسمية المنتج. 
- الإسم و العنوان التجاري أو العلامة و عنوان الصانع وكذلك إسم المستورد و عنوانه التجاري . 
- التحذيرات و بيانات احتياطات الاستعمال. 
- كل بيان آخر قد يصبح لازما بموجب نص خاص. 
- يجب على الصانع و /او المستورد ان يحدد السن الأدنى او معدل السن بالنسبة لمستعملي اللعب و /او ضرورة التأكد من انها لن تستعمل الا تحت مراقبة شخص بالغ . 
- يجب ان تحرر بيانات الوسم باللغة العربية و تكمله كذلك بلغة اخرى . 





كيفية إختيار لعبة مناسبة و آمنة

للطفل :

يفضل إختيار المحلات التجارية المعروفة والمرخص لها بالبيع أي عدم الشراء من المصادر المجهولة.

يجب التأكد من مصدر و بيانات المصنع مع قراءة إرشادات التشغيل بعناية.

يجب التأكد من توافر عوامل الأمان لطفلك عند استخدام اللعبة، و خلوها من الأخطار مثل انبعاث أبخرة أو خروج ألوان ضارة بصحته.

مهم جدا تصنيف لعبة الطفل وأي فئة عمرية تنتمي لها اللعبة، حتى تناسب قوة الطفل الجسمانية وقدراته الذهنية.

يجب التأكد من عدم وجود أجزاء بارزة وحادة باللعبة، قد تضر بجسم طفلك.

يجب مراعاة عدم وجود أجزاء صغيرة، خاصة بالألعاب الممغنطة التي قد تنفصل عن اللعبة ويقوم طفلك بابتلاعها مما يعرضه للخطر.

يجب فحص اللعبة فحصاً جيداً، والتأكد من سلامتها قبل مغادرة المحل.

لابد من التعرف على طريقة تشغيل اللعبة، خاصة عند شراء لعب كهربائية لطفلك، ليكون في أمان عند استخدامها.

و بالطبع يجب الاحتفاظ بفاتورة الشراء، وشهادة ضمان عند شراء اللعب الكهربائية.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الإعلانات المضللة في مجال السيارات





الإعلانات المضللة في مجال السيارات :

قبل شراء سيارة يجب عليك عزيزي المستهلك التحقق من :

1- بلد المنشأ : من الضروري الإطلاع على المستندات الرسمية التي تثبت بلد المنشأ

للسيارات ، و يجب ان تتحقق من ذلك بنفسك حتى لا يتبين لك بعد الشراء

انها مصنعة في بلد قد لا يتمتع بالسمعة الطيبة في مجال صناعة السيارات .

2- قائمة الموزعين ومراكز الخدمة المعتمدة :

يجب ان تبحث في دليل الإستخدام وشهادة الضمان عن الموزعين المعتمدين

وكذلك مراكز الخدمة كما يمكنك ان تتواصل مع الشركة صاحبة العلامة

التجارية للاستفسار عن الموزع قبل الإقدام على الشراء .

حيث انه هناك موزعون يقومون بجملات إعلامية ، ولكن عند حدوث

مشكل تتبرأ الشركة من المعرض لكونه ليس من ضمن الموزعين المعتمدين

لديها و بالتالي لا يمكن الرجوع الى الشركة .



3- مواصفات إستهلاك الوقود :

يجب التأكد من بيانات إستهلاك الوقود من دليل الإستخدام الخاص بالسيارات .

4- التأكد من تاريخ الإستلام :

يجب تحديد تاريخ واضح للإستلام بوثائق رسمية ،فمن الممكن أن تسدد مقدم

الحجز ولا تحصل على السيارة إلا بعد شهر او شهرين فلا تستطيع إسترداد مبلغ

الحجز ولا إستيلاء السيارة .

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الحليب و مشتقاته وكيفية التعرف على طرق الغش فيه .





يجب مراعات الآتي عند شرائك للحليب و مشتقاته :

- ❖ الشراء من مصادر موثوقة .
- ❖ التأكد من حفظه لدى البائع مبردا .
- ❖ عدم تركه فترة طويلة معرضا لدرجة حرارة الجو أي التوجه مباشرة إلى المنزل عند شراءه.
- ❖ غلي الحليب جيدا مع حفظه داخل الثلاجة مباشرة بعد تبريده .
- ❖ يجب أن لا تتجاوز فترة حفظه في الثلاجة أكثر من أسبوع واحد .





طرق الغش في الحليب :

- ❖ إضافة مواد ملونة للحليب .
- ❖ إضافة مواد حافظة مثل " الفورمالين " .
- ❖ إضافة الماء .
- ❖ إضافة النشاء و الدقيق .
- ❖ إضافة الدهون النباتية .
- ❖ نزع جزء من الدهون .





كيف يمكن التعرف على الغش في الحليب :

- ❖ ظهور اللون الدموي يدل على أن الماشية مصابة بمرض التهاب الضرع لهذا يجب بسترة الحليب .
- ❖ ظهور لون يميل الى الزرقة دل ذلك على إضافة الماء له.
- ❖ ظهور بعض حبيبات النشاء به.
- ❖ عدم تعلق الحليب المغشوش بسطح الزجاج الأملس .
- ❖ عدم ظهور الدسم عند وضع الحليب بين أصابعك و إعادة فركها .





قد يحدث تلوث للحليب و منتجاته بسبب :

- ❖ أمراض البقر مثل السل البقري .
 - ❖ براز البقر نتيجة الإتصال المباشر مع الحليب .
 - ❖ إلتهاب الضرع للبقر.
 - ❖ البكتيريا التي تعيش على جلد البقر .
 - ❖ تلوث البيئة بالبراز ، و الأوساخ ، و تلوث الأدوات المستخدمة في عملية الحلب.
 - ❖ عدم إتباع ممارسات النظافة الشخصية مثل تلوث الملابس و الأحذية المتسخة .
- و الحل الأمثل لتقليل نسب الإصابة بهذه الميكروبات هو استخدام البسترة أو التعقيم لضمان سلامة الحليب و مشتقاته , فهذه الطريقة تؤدي إلى تقليل كمية الجراثيم التي تسبب السل مع العلم أن عملية البسترة لا تضر القيمة الغذائية للحليب و مشتقاته ولا تغير في الطعم أو الشكل أو الرائحة .



وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

أضرار المواد المعلبة





الأغذية المعلبة:

الأغذية المعلبة هي عبارة عن أغذية أضيفت لها مادة حافظة ومواد ملونة أو مواد منكهة بقصد إطالة عمر الأغذية لفترة أطول .

أضرار الأغذية المعلبة

- تحتوي على مادة حمضية لحفظ المواد الغذائية من العفن وهي تسبب التهابات حادة او مزمنة في المعدة وتؤدي إلى الإصابة بقرحة المعدة.
- تحتوي على سرعات حرارية كبيرة قد تسبب الإصابة بسرطان القولون و تناول كميات كبيرة منها قد يؤدي إلى السمنة أو البدانة و مرض السكر.
- لمعلبات تؤدي إلى تكوين الحصا في المرارة كما تسبب الإمساك المزمن.





طرق حفظ الأغذية المعلبة :

- يستحسن دائماً تخزين الأغذية المعلبة في مكان جاف وعلى درجة حرارة معتدلة البرودة، بعيداً عن الحرارة المرتفعة مثل أشعة الشمس أو بالقرب من الفرن. إذ يحفظها من الصدأ الذي قد يسبب تسرباً من العلبة وبالتالي تلف الأغذية.
- أن مدة الاحتفاظ بمحتويات العلبة المفتوحة قصيرة جداً لهذا يجب استهلاكها بأسرع وقت ممكن وبحفظها في مكان بارد خارج علبتها الأصلية.





نصائح عامة للمستهلك :

تجنب المواد الغذائية المعلبة والمواد التي تحتوي على مواد ملونة وكذلك الأغذية الصناعية الغير طبيعية. لا تكثر من المشروبات الغازية و المشروبات المحفوظة مثل العصائر التي قد تسبب تسوس الأسنان. لا تكثر من البطاطا المصنعة وتناول كل ما هو طبيعي و صحي مثل الخضر و الفواكه و عصائرها التي تقويك وتزودك بالطاقة .



وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

خطر المدافئ في فصل الشتاء





نصائح وإرشادات يجب العمل بها قبل شراءك للمدفأة:

قبل توجهك إلى الشراء خذ بعين الاعتبار الأمور التالية :

- وسيلة التدفئة المراد اقتناؤها (مدفئة غاز ، فحم ، كهرباء).
- مساحة الغرفة التي تود وضع المدفئة فيها.
- الأثاث الموجود في البيت ، الأفرشة ، الستائر ، أماكن الجلوس .
- قوة الكهرباء في الغرفة .
- أماكن التهوية.





إستفسارات يجب طرحها على البائع :

- إسنله عن وجود أداة أمان تعمل على وقف سريان الغاز إلى المشعل عند إنطفاء اللهب لتفادي الإختناق.
- استهلاك المدفأة للكهرباء أو الوقود .
- وجود قطع غيار عند تعطلها.
- أطلب الفاتورة و شهادة الضمان.
- يجب التركيز على قراءة وسم المدفأة .





ماذا يجب أن يتوفر في وسم المدفأة:

مدفأة الغاز:

1- ترقيم الأجهزة:

يجب ان يحمل صفيحة أو عدة صفائح وصفية و/ او بطاقة لا تمحى مثبتة بممتانة

وتحمل المعلومات التالية باللغة العربية :

- اسم المسؤول عن التسويق و/ او رمز التحقق.
- التسمية التجارية للجهاز .
- الرقم التسلسلي .
- نوعية الغاز ،فيما يخص الضغط و/او الضغط المزدوج الذي تضبط فيه ، كل تعيين للغاز يجب تعريفه بطريقة الصنف الملائم .
- التدفق الحراري ،وان كان ضروريا قيمة التدفق المقبولة ،بالإضافة الى ذلك القيمة يجب ان يعبر عنها بالكيلو واط ،صنف و أصناف الأجهزة .
- قسم مردودية الجهاز .
- ضغط الضبط للأجهزة التي تحوي ضابط الضغط.



2- ملحوظة الإستعمال و الصيانة :

يجب ان تحوي المعلومات الضرورية باللغة العربية من أجل الإستعمال الامن و المتعلق بما يلي :

- اسم و عنوان المسؤول عن التسويق .
- تعيين او رقم الجهاز .
- ضرورة قطع التغذية في حالة تسرب الغاز من الجهاز .
- النصائح الأمنية و التي بمقتضاها :
- يفترض عدم صب أية مادة مهما كانت طبيعتها في سرير الحرق.
- لا يستعمل الجهاز في الحمام و الغرف.
- التحذيرات مثل :
- يجب تركيب الجهاز من طرف شخص مؤهل من اجل ضمان مساحة و تهوية متأقلمة مع الجهاز.
- يجب ان لا تكون في اي حال من الاحوال شبابيك الدخول و الخروج مسدودة و يجب ان يكون الرسم البياني المبين لهذه المناطق موجودا .
- تحديد عمليات الاشغال ،التنظيف و الصيانة التي يقوم بها المستخدم ،المقدار المطلوب من اجل الصيانة .
- توصيات متعلقة بتوفير كل حماية اضافية للأطفال ،الاشخاص المسنين او الاشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة .



3 - ملحوظة التركيب :

موجهة للمركب ،مكتوبة باللغة العربية و متعلقة بـ :

- كيفية التوصيل و قواعد التركيب المعمول بها في البلد الذي يركب فيه الجهاز .
- قياسات و ابعاد قنوات الافراغ و فتحات التهوية .
- تدفق الغاز بـ م³/سا و الغاز المستعمل .
- أجهزة الضبط.

4- يجب كذلك ان تشمل التوضيحات التالية :

- بيان من المنتج على المنطقة او المناطق التي تعبر مساحة (ات) ناشطة .
- المسافات الدنيا بين الاجهزة و كل جسم آخر مجاور.
- كل الاحتياطات المتخذة من أجل تجنب فرط التدفئة للأرضية ،المنصة و الجدار.
- العمليات و التعديلات عند التبديل من الغاز الى آخر ،وإعطاء إشارات لنوعية الحاقنات الخاصة بالغاز الممكن استعماله .
- خصائص الإستعمال و التركيب الخاصة بالجهاز.
- المعلومات الضرورية للوضع في الخدمة و الصيانة .



إجراءات السلامة في استعمال المدافئ :

مدفأة الفحم:

- إشعال الفحم خارج المنزل حتى يحترق تماما و من ثم نقله الى داخل الغرف .
- تجنب غلق الأبواب و النوافذ حتى لا تتشبع الغرفة بغاز اول أكسيد الكربون .

مدفأة الغاز:

- التأكد من عدم وجود تسرب للغاز قبل تشغيلها ،وعند ملاحظة اي خلل يجب اغلاق المدفأة وترك الغاز حتى يخرج ذلك بفتح النوافذ ،وتجنب كل مصدر يحدث شرارة كقاطع الكهرباء وغيره .
- في حالة استعمال الاسطوانة ،وضعها بعيدا عن المدفأة بمسافة لا تقل عن خمسة أمتار .

المدفأة الكهربائية:

- عدم استخدامها كأداة للاشتعال ،التسخين او تجفيف الملابس .
- عدم وضعها بالقرب من المواد سهلة الاشتعال .
- عدم توصيل المدفأة بالسلاك الرديئة حتى لا تسبب التماسا كهربائيا .
- تجنب وضع التوصيلات تحت سجاد و أثاث المنزل .

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

فوائد و طرق حفظ الخضروات





فوائد و طرق حفظ الخضروات

تعد الخضروات و الفواكه من المصادر الرئيسة للفيتامينات، لاحتوائها على مضادات الأوكسدة التي لها القدرة على مقاومة الأمراض، بالإضافة الى فوائدها الكبيرة على البشرة، كما أنها تقلل من خطر التعرض للإصابة بأمراض القلب والسرطان وغيرها، وهي تحتوي على كمية قليلة من السعرات الحرارية إذ إنها لا تزيد من الوزن وهناك فوائد أخرى كثيرة وعديدة للفواكه والخضر لا يمكن حصرها.

و حتى نعم بكل هذه الفوائد يجب ان يتم حفظها بطريقة سليمة لأن الإهمال في حفظ الطعام وسوء تخزينه يؤدي إلى أضرار كبيرة تؤثر في صحة الإنسان .





العامل المؤثر على تلف الخضر و الفواكه :

تختلف وسيلة حفظ الأغذية باختلاف نوعها ، و تعتبر الخضر و الفواكه من أسرع الأغذية تعرضاً للفساد والتلف ، لأنها تتأثر بدرجة الحرارة، حيث تختلف قيمتها الغذائية اذا كانت درجة الحرارة غير صالحة و أيضا قد تتعرض لنمو البكتيريا وتكاثرها .

أشعة الشمس عامل مهم جدا من عوامل تلف الخضروات و الفاكهة حيث أنها تعمل على تسريع عمل البكتيريا و من ثم تلف الأغذية.





طريقة حفظ الخضر و الفواكه :

و لكل نوع غذاء يوجد أسلوب أمثل للحفظ ،فالفواكه ينصح بحفظها في الثلاجة لفترة لا تقل عن أسبوع، ما عدا الموز فينصح باستهلاكه سريعا، لأن بقاءه في الثلاجة يؤثر في لونه. و يجب ملاحظة عدم غسل الفواكه والخضروات قبل وضعها في الثلاجة لأن غسلها يساعد على انتشار الأحياء الدقيقة من الفطريات والجراثيم المسببة للفساد كما يوفر الرطوبة وهي البيئة المناسبة لنمو البكتيريا .

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

كيف تحمي نفسك من خطر قارورة الغاز





عند قيامك بشراء قارورة الغاز يجب التأكد

- 1- وجود علامة مطابقة للمواصفات و ان تكون معلومة المصدر .
- 2- ان يكون أنبوب الغاز صعب الثني.
- 3- لا يجب استعمال القارورة في وضعية منبטה او مقلوبة ولا تدرج على الأرض سواء كانت فارغة أو ممتلئة بالغاز حتى لا تتعرض للتلف .
- 4- يجب تركيب منظم الغاز للأسطوانة ، ووضع الجلدة ما بين المنظم و الأسطوانة لمنع تسرب الغاز .
- 5- لا يجب وضع قارورة الغاز في مكان معرض لأشعة الشمس ولا بالقرب من مصدر حراري .
- 6- لا يجب التدخين ولا استعمال اية مصدر للنار اثناء ايبالكم للقارورة .
- 7- لا يجب استعمال المطرقة لفتح او غلق الحنفية .
- 8- لا يجب التأكد من وجود تسرب للغاز بواسطة شعلة .
- 9- لا يجب ان يكون الانبوب المطاطي على اتصال بمساحة منضدة الطبخ .



من أجل سلامتك و سلامة أسرتك:

عند شعورك بانبعث رائحة الغاز اتبع الإجراءات التالية :

- 1- قم بغلق قارورة الغاز
- 2- إفتح النوافذ و الأبواب لتسمح بخروج الغاز المتسرب .
- 3- لا تقم بتشغيل اي جهاز كهربائي
- 4- لا تشعل أي لهب و امتنع عن التدخين
- 5- وضع قطعة من القماش مبللة بالماء على فوهة القارورة لحين وصول المختصين
لاستبدالها في حالة اشتعال النار في حنفية القارورة.
- 6- في حالة اشتعال نيران قرب القارورة ، ابعدها عن ذلك المكان، اذا استحال الامر ، حاولو تبريدها برشها بالماء و التنفس من خلال قماش مبلل.
- 7- ان لم تتمكنوا من السيطرة على الوضع ، اتصلوا بالحماية المدنية اي بالرقم 14

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

حقوق وواجبات المستهلك





حقوق وواجبات المستهلك:

عزيزي المستهلك ان تعاليم ديننا الحنيف تكفل حقوقك وتحض على حمايتها ، فمن الضروري أن تكون ملماً بحقوقك كمستهلك والتي تضمنتها لك جميع القوانين والأنظمة التي تخص التجارة كما وأن من أهم الواجبات عليك الحفاظ على حقوقك و التعاون مع الجهات الرسمية للمساهمة في الحد من الممارسات التجارية التي تضرك، وفيما يلي تعريف بأهم حقوق وواجباتك.





أولاً : حقوق المستهلك

- 1- حق الأمان : للمستهلك الحق في الحماية من المنتجات وعمليات الانتاج والخدمات التي تشكل ضرراً على صحته وسلامته.
- 2- حق المعرفة : للمستهلك الحق في تزويده بالحقائق التي تساعد على الشراء والاستهلاك السليم.
- 3- حق الاختيار : الحق في الاختيار بين العديد من البدائل من السلع والخدمات بأسعار تنافسية مع ضمان الجودة.
- 4- حق الاستماع إلى آرائه : ان تمثل مصالح المستهلك لدى الجهات الرسمية وغير الرسمية ويأخذ بآرائه في تطوير السلع والخدمات.
- 5- حق اشباع احتياجاته الأساسية : للمستهلك حق الحصول على السلع والخدمات الضرورية الأساسية كالغذاء والكساء والمأوى والرعاية الصحية والتعليم.
- 6- حق التعويض : للمستهلك الحق في تسوية عادلة لمطالبة المشروعية ، بما في ذلك التعويض عن التضليل أو السلع الرديئة أو الخدمات غير المرضية أو اية ممارسات تضر بالمستهلك.
- 7- حق التثقيف : للمستهلك الحق في اكتساب المعارف والمهارات المطلوبة لممارسة الاختبارات الواعية بين السلع والخدمات ، وان يكون مدركاً لحقوقه الأساسية ومسؤولياته وكيفية استخدامها من خلال برنامج التوعية المستديمة .
- 8- حق الحياة في بيئة سليمة : للمستهلك الحق في العيش والعمل في بيئة خالية من المخاطر.





ثانيا :واجبات المستهلك

- 1- التأكد من مصدر البضاعة بقراءة بيانات الوسم الخاصة ببلد المنشأ، تاريخ الإنتاج ،تاريخ نهاية الصلاحية بالنسبة للمواد السريعة التلف وغيرها....
- 2- طلب فاتورة الشراء الأصلية من البائع.
- 3- التجول بالسوق لفترة كافية لاختيار السلعة المناسبة والسعر المناسب .
- 4- عدم الشراء من الأسواق الفوضوية و الغير شرعية.
- 5- عدم الانسياق وراء الإعلانات المغرية في جميع السلع .
- 6- تأكد من مضمون الضمان مع البائع قبل شراء السلعة .
- 7- ابحث عن مواصفات السلعة التي ترغب بشرائها .
- 8- افحص السلعة وتأكد من سلامتها قبل مغادرة المحل التجاري.
- 9- التأكد من تاريخ الصلاحية قبل الشراء .
- 10- التعاون مع الجهات المسؤولة عن حماية المستهلك في البلاغ عما تجده مخالفاً.
- 11- التأكد من أن السلع محفوظة داخل أجهزة التبريد و أنها تعمل بشكل جيد.



وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

نبذة تاريخية عن حماية المستهلك





مفهوم حماية المستهلك :

هو حماية كل فرد من أفراد المجتمع من أي استغلال و مكافحة الغش لتأمين سلامة معاملات الأفراد عند شراء احتياجاتهم من السلع و الخدمات التي يتعاملون بها ، ففي ذلك حماية لهم من أية أضرار يمكن أن يتعرضوا لها من خلال هذا التعامل ، محققا لهم الطمأنينة لدى إجراء أي معاملة تجارية.





نبذة تاريخية عن حماية المستهلك :

ظهر مفهوم حماية المستهلك مع ظهور المجتمع الإستهلاكي لكن جذورها جد قديمة ، حيث كان أول ظهور لها في:

الولايات المتحدة الامريكية :

ولدت حركة المستهلك في الولايات المتحدة الأمريكية تحت قيادة رالف نادر

" Ralph Nader " حيث نظم حملات من أجل سلامة السيارات منذ عام 1959 م وخصوصا ضد شفروليه " chevrolet " و في عام 1971 أنشأ رالف نادر المنظمة الرائدة بيبليك سياتيزن " public Citizen " .

أما من جانب إنجازات حكومة الولايات المتحدة الأمريكية فيمكن إرجاعها إلى ثيودور روزفلت "theodore roosevelt" ضد تريست " trusts " في بداية القرن العشرين .

صياغة واضحة من الإهتمام بحقوق المستهلك يعود إلى الرئيس جون كيندي "john kennedy" في فترة 1960-1963 و بالذات في عام 1962 و الذي يحدد أربعة حقوق أساسية إستهلاكية هي :

(السلامة ، المعلومات ، التمثيل و الإختيار) .

في مجال القانون و الفقه ، العنصر السائد في القانون الانجلوسكسوني "anglo-saxon" كان في أحكام كامبل "campbell soup" ضد وونتز wentz في عام 1948 ، و hennigser bloomfield ضد في عام 1960 .



في أوروبا :

معاهدة روما سنة 1957 تثير مسألة المستهلكين في جميع أنحاء قضايا المنافسة و الزراعة .

في 14 افريل 1975 الجماعة الاوربية تشرح معنى حماية المستهلك من خلال ذكر حقوقه الاساسية : الصحة و السلامة ،التعليم ،التشاور و التمثيل في صنع القرار و الحماية .

في عام 1993 معاهدة ماستريخت Maastricht تحرر مقالا لحماية المستهلك في اوربا (article 129-a).

في فرنسا :

ظهرت في فرنسا في أوائل 1970 م.



في العالم :

تم إنشاء اليوم العالمي للمستهلك في 15 مارس 1983 ، تبنته الجمعية العامة للأمم المتحدة في

9 أبريل 1985 في " الميثاق العالمي لحقوق المستهلك " و الذي يهدف الى ما يلي :

مساعدة الدول لتحقيق أو المحافظة على الحماية المناسبة لمواطنيهم كمستهلكين. تسهيل عمليات الإنتاج و أنماط التوزيع وفق احتياجات و رغبات المستهلكين . تشجيع المثل العليا لأولئك الأفراد المتعاملين في مجال إنتاج و توزيع السلع و الخدمات للمستهلكين . مساعدة الدول في القضاء على الممارسات التجارية الإستغلالية و محاصرتها في جميع المجالات و على المستويين المحلي و الدولي. تشجيع خلق ظروف سوقية تمنح المستهلكين فرصا أكبر للإختيار و بأسعار أقل.





في التاريخ الاسلامي :

عرف مبدأ حماية المستهلك عن طريق تحريم الغش و متابعته في الأسواق "من غشنا فليس منا" كما حرمت التجارات و العقود التي قد تؤدي إلى ممارسات غير عادلة "لا يبيع بعضكم على بيع بعض" و العقود غير واضحة النتائج (كبيع الثمر على الشجر قبل أن يبدو صلاحه) و غيرها ...

في الدول العربية :

بدأت من قريب و ذلك باعتماد هيئات حكومية و منظمات لحماية المستهلك في معظم البلاد العربية كالجائر، دول الخليج، مصر، سوريا، الأردن، لبنان وغيرها...



في الجزائر :

في الجزائر صدر أول قانون يتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك و هو القانون 89-02 المؤرخ في 1989/02/07 حيث جاءت في مادته الثانية "كل منتج سواء كان شيئا مادي او خدمة مهما كانت طبيعته يجب ان يتوفر على ضمانات ضد كل المخاطر التي من شأنها ان تمس صحة المستهلك و /او أمنه أو تضر بمصالحه المادية".

وكذا القانون 31-90 المؤرخ في 1990/12/04 المتعلق بالجمعيات ولقد حدد التنظيم الجزائري في المادة الثانية من المرسوم التنفيذي 90-390 المؤرخ في 1990/01/30 الخصائص العامة للمستهلك، أنه "كل شخص يقتني بثمن أو مجانا منتوجات أو خدمة معدين للاستعمال الوسطى أو النهائي لسد حاجته الشخصية او حاجة شخص آخر أو حيوان يتكفل به".

لقد اظهر تطبيق القانون رقم 89-02 عدم ملاءمته مع متطلبات الوقت الراهن في مجال ضمان سلامة المستهلك الجزائري ، لذا قام المشرع بإلغائه و اصدار القانون رقم

09-03 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، من أجل سد الثغرات القانونية في هذا المجال و توضيح تدابير حماية صحة المستهلكين و سلامتهم، من خلال "إقرار إلزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك".



الهيئات و التنظيمات و الأجهزة التي تعتني بحماية المستهلك :

الأجهزة الحكومية :

إن الجزء الأكبر الذي يتولى حماية المستهلك هي الدولة بحكم سلطتها وسيادتها على أراضيها و ممتلكاتها و مواطنيها وكذا مؤسساتها و المؤسسات الخاصة وذلك بمقتضى قوانينها وتشريعاتها لأن مسؤولية حماية المواطن من المبررات الحقيقية لوجودها أصلا، وذلك عبر أجهزتها الحكومية و مؤسساتها مثل وزارة التجارة و الصحة و البيئة و المياه ...

تعتبر وزارة التجارة الهيئة الحكومية المكلفة بكافة المعاملات الإقتصادية والإجراءات الخاصة بالتجارة داخليا أو على المستوى الخارجي وتختلف مهامها حسب هيئاتها الإدارية. حيث تهدف أساسا إلى دفع عملية النمو الإقتصادي إلى الأمام و السهر على إدماج الإقتصاد الوطني في الإقتصاد العالمي.

منظمات المجتمع المدني أو الجمعيات الغير حكومية :

هي مؤسسات ذات طابع مدني تنشط وفق قوانين تضعها الدولة وتكون لها أسس و قواعد تسير عليها و أهداف تسعى إلى تحقيقها و تعمل عن طريق برامج و نشاطات تصب في مجملها في حماية أمن و صحة المستهلك من الأضرار التي قد تنجم عند قيامه بإشباع حاجته نذكر منها .



جمعيات حماية المستهلك في الجزائر:

- الاتحاد الوطني لحماية المستهلك
- الجمعية الجزائرية لحماية مستهلكي التامين
- جمعية حماية وارشاد المستهلك وبيئته
- جمعية ترقية وحماية صحة المستهلك
- جمعية الدفاع عن المستهلك وحمايته
- الجمعية (ASPRODEC21) لحماية المستهلك
- "الأمان"
- جمعية حماية وتحسين المستهلك
- جمعية الدفاع عن حقوق المستهلك ، بئر العائر
- جمعية حماية والدفاع عن المستهلك
- الجمعية المحلية لحماية المستهلكين، خراطة
- جمعية "أمال" لترقية وحماية المستهلكين
- جمعية المستقبل ذراع الميعاد عين ولمان، سطيف
- جمعية الدفاع وحماية المستهلك
- جمعية حماية وترقية المستهلك "النور"
- الجمعية الجزائرية لحماية المستهلكين
- الجمعية المحلية لحماية المستهلكين "APOC"
- الجمعية المحلية لحماية المستهلكين "Conso-"
- "Protec"
- جمعية حماية وترقية المستهلكين "العافية"
- الجمعية الجزائرية لترقية وحماية المستهلك



خاتمة:

إن مسؤولية حماية المستهلك تنسب إلى ثلاثة أطراف هم:

1. الدولة .

2. التاجر.

3. المستهلك كفرد أو مؤسسة .

من خلال الوعي و اليقظة و السلوك الايجابي إتجاه السوق برفضهم لكل الظواهر الغير مرغوب فيها.



وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

المواد المضررة

بصحة الإنسان





العامل الممرض :

هو مادة تسهم بشكل أو بآخر في تسهيل حدوث السرطان حيث تقوم هذه المواد بتعطيل الموت المبرمج في الخلايا و بالتالي يفقد الجسم التحكم بهذه الخلايا مما يؤدي الى نموها بشكل سريع وغير منتظم.

هناك العديد من العوامل المسرطنة مثل الأشعة و التدخين وبعض المواد الكيميائية كالبنزين ، كما أن هناك بعض أنواع الفيروسات التي تعمل على تكوين السرطان .



حاول الإمتناع عن :

- ⊗ تدخين السجائر و الشيشة وتناول الكحوليات التي تؤدي لسرطان المعدة و الكبد .
- ⊗ مادة الفرمالدهيد يجب ان لا تضعها في الأجبان اذا كنت صاحب مصنع .
- ⊗ قلل من استخدام المواد الملونة في المأكولات و اللحوم قدر الامكان .
- ⊗ القمح المخزن لمدة طويلة يحتوي على الفطر سام " الافلاتوكسن" الذي يأتي بأورام الكبد.
- ⊗ قلل من استخدام المبيدات الحشرية المحتوية على مادة ال DDT .
- ⊗ تجنب بعض أدوية منع الحمل المحتوية على هرمونات الاستروجين .
- ⊗ لا تستخدم الأسمدة الغير عضوية في الزراعة اذا كنت مزارعا.





...O BRASIL, PARA NEGRAS
...A DILUIÇÃO GLUCOSA, ADETA VESEPALA
...O ALTO ADIÇÃO DE ADOÇANTE EXTRAIÇÃO DE SUCRO
...EST. 1988



أكثر من تناول المواد المضادة للسرطان Antioxydants مثل :



الخضر والفواكه الطبيعية .الكرنب. الثوم. البصل.
الجزر. الكوسة. السلطة الخضراء. الكيوي. الفجل.
البقدونس. الطماطم. العنب.

وبعض الأغذية الطبيعية مثل : حبة البركة.
الزنجبيل. العسل الأبيض. العسل الجبلي .





نصائح للمستهلكين :

- ❗ ضرورة قراءة مكونات المنتج الغذائي المسجلة على ملصق العبوة بدقة لمعرفة مكوناته .
- ❗ أفضلية تناول مشروبات ثمار الفواكه وبعض الخضروات الطبيعية في الطعام وتجنب كثرة استهلاك المشروبات الصناعية المحتوية على بنزوات الصوديوم وحمض الأسكوربيك الضار بصحة الإنسان وخاصة الأطفال.
- ❗ تجنب شرب المياه الغازية المحتوية على محليات صناعية .
- ❗ تجنب كثرة استهلاك البطاطا المقلية لأن الزيت المكرر يحتوي على مركب ايكيرلاميد المسرطن لحيوانات التجارب.





وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الإسمنت





الإسمنت :

هو تلك المادة الرابطة الناعمة التي تتصلب وتقسى فتملك بذلك خواصا تماسكية وتلاصقية بوجود الماء مما يجعله قادرا على ربط مكونات الخرسانة بعضها ببعض. وأهم استخدام للأسمنت هو الملاط والخرسانة حيث يربط المواد الاصطناعية أو الطبيعية لتشكيل مواد بناء قوية مقاومة للتأثيرات البيئية العادية.

تركيبة الإسمنت :

يتكون الاسمنت من:

• الحجر الجيري (Calcaire)

• الصلصال (d'argiles)

بنسب تقدر بـ 80% من الجير ، و 20% من الطين، ومواد علاجية أخرى :

أكاسيد الحديد (fe_2O_3) ، أكسيد الالمنيوم (Al_2O_3) و الرمل (SiO_2) هذه

المواد تضاف للوصول إلى التركيبة المرغوبة.



أنواع الإسمنت ومكوناته :

| مكونات ثانوية | كلسيات | حجر نضيد محترف | الرماد الخفيف | | اليوز لان الطبيعي | بقايا السلس | مصنوع من الزجاج ومقاوم للحرارة العالية | الكلنكير | الرمز | النوع |
|---------------|--------|----------------|---------------|----------|-------------------|-------------|--|----------|----------------|-------------------------|
| | | | كلسية | سلسية | | | | | | |
| | L | T | W | V | Z | D(3) | S | K | | |
| 0-5 | - | - | - | - | - | - | - | 95-100 | *CPA-CEM I | الاسمنت اليوز تلاندي |
| 6-20 (4) (5) | | | | | | | | 80-94 | *CPJ-CEM II/A | الاسمنت اليوز تلاندي |
| 21-35 (4) (5) | | | | | | | | 65-79 | *CPJ-CEM II/B | المركب |
| 0-5 | - | - | - | - | - | - | 36-65(5) | 35-64 | *CHF-CEM III/A | الاسمنت المقاوم للحرارة |
| 0-5 | - | - | - | - | - | - | 66-80(5) | 20-34 | *CHF-CEM III/B | |
| 0-5 | - | - | - | - | - | - | 81-95 | 05-19 | *CHF-CEM III/C | |
| 0-5 | - | - | - | 10-35(5) | | | - | 65-90 | *CPZ-CEM IV/A | اسمنت اليوزولان |
| 0-5 | - | - | - | 36-55(5) | | | - | 45-64 | *CPZ-CEM IV/B | |
| 0-5 | - | - | - | 18-30(5) | - | - | 18-30(5) | 40-64 | *CLC-CEM V/A | اسمنت الزجاج و الرماد |
| 0-5 | - | - | - | 31-50(5) | - | - | 31-50(5) | 20-39 | *CLC-CEM V/B | |



نسبة المقاومة عند الضغط لمستويات الإسمنت :

| المقاومة عند الضغط (المقياس ن/م ² أو (MPA) | | المقاومة في الوقت المبكر | | المستوى |
|---|-------------|--------------------------|--------------------------|------------|
| المقاومة العادية | | المقاومة في الوقت المبكر | | |
| 28 يوما الحد الأدنى (2) الحد الأقصى | | 7 ايام الحد الأدنى | يومان (2) الحد الأدنى | |
| $52.5 \geq$ | $32.5 \leq$ | - | - | 32.5 |
| | | - | $13.5 \leq$ | 32.5 س (*) |
| $62.5 \geq$ | $42.5 \leq$ | - | $12.5 \leq$ | 42.5 |
| | | - | $20 \leq$ | 42.5 س (*) |
| - | $52.5 \leq$ | - | $20 \leq$ | 52.5 |
| | | - | $30 \leq$ | 52.5 س (*) |

س (*) : يدل على الإسمنت ذي المقاومة العالية في وقت مبكر.



شروط حفظ الإسمنت:

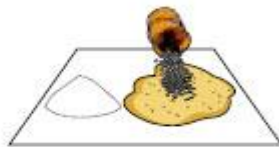
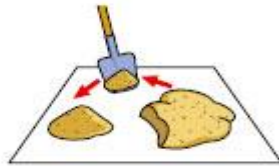
يجب تخزين أكياس الإسمنت في منطقة جافة محمية من الرياح و المطر و فوق منصات أو حاميات لتجنب ملامسته الأرض ، كما يجب الاستعمال السريع لأكياس الاسمنت المفتوحة لتشكل كتل صلبة بالملامسة الرطوبة.





الطريقة المثلى لتحضير الخرسانة:

| | Ciment  | Sable (sec)  | Gravillons (sec)  | Eau (litres)  |
|-------------------|--|---|--|--|
| Dosage pour béton | + X 1  | +  X7 | +  X5 +  X4 | + 25 L |





ميدان إستعمال الاسمنت:

| ميدان الاستعمال | نوع الإسمنت |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">اسمنت مسلح يصب عامة في مكانه او مصنع مسبقا .اسمنت سابق التسليح .النزع السريع للقالب و الاحالة السريعة للخدمة .البناء بالخرسانة الى حد حرارة خارجية تتراوح ما بين 5 و 10 درجات.خرسانة مجففة او ذاتية الجفاف. | الاسمنت العادي CPA-CEM I |
| <p>انواع الاسمنت التالية هي الاكثر استعمالا:</p> <ul style="list-style-type: none">CPJ-CEM II/A B في المستوى "س" تستعمل في الاشغال التي تتطلب مقاومة أولية عالية (نزع القوالب بسرعة مثلا) .الخرسانة في مستوى مرتفع، مسلحة او غير مسلحة الخاصة بالبنائات العادية.اسس او اشغال باطنية في الاوساط الغير عدوانية (لغير اكلة الاسمنت).بلاط و ارضيات خاصة بالمنشآت الصناعية.في مواد البناءتثبيت الارضيات | CPJ-CEM II/A و B |
| <ul style="list-style-type: none">الاشغال الباطنية في الاوساط الاكلة للاسمنت (الارضيات الجبسية و المياه القذرة و المياه الصناعية)المنشآت في الاوساط السلفراتية: نوع الاسمنت المنتج هو من نوع ES أي الخاص بالاشغال التي تتم في المناطق الشديدة الاعتداء، وذلك وفق مقياس م ج 443.الاشغال الجارية في البحار.الاسمنت المنتج هو من نوع PM أي الخاص بالاشغال الجارية في المناطق المتوسطة الاعتداء وذلك طبقا للمقياس م ج 5033.الخرسانة بالكتلة.الاشغال بالخرسانة المسلحة او الغير مسلحة، هيدرولي و جوفي (الاسس).الاشغال التي تتطلب حرارة مرطبة قليلة. | CHF-CEM III/A و B CLC –CEM V/A و B CLK -CEM III/C |



| ميدان الاستعمال | نوع الإسمنت |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">المنشآت التي تتطلب مقاومة عالية على المدى القريب.البناء في جو بارد (الى غاية 10 درجات فيما يخص الخرسانة الضخمة)الخرسانة التي ستعرض الى صدمات حرارية او الى حت قويفي الخرسانة التي يجب ان تقاوم درجات حرارة الى 1250 درجة .الاشغال في البحر.الاشغال في الاماكن المعتدية بقوة (5.5 الى 4 PH)الاشغال التي تنجز في الاماكن الشديدة التعدي (4 < PH)المناطق الصناعية .المجاري الحضرية و منشآت التطهير. | الاسمنت المدوب المصنوع من الالمنيوم (CA) |
| <ul style="list-style-type: none">اشغال تتطلب جفافا سريعا جدا لوضع الاختام العادية ،الشد العمى،مجاري المياه ،سد الشقوق.الطلاء ،وضع في قوالب ،الالواح ،الحواف،المعالم،حمولة معتبرة.تهيئة الواجهات بكل المكونات مع الخلط مع الكلس NHL او HL .منشآت صغيرة: الربط،فتحة المجاري،الركائز.وسط اكل للاسمنت ،مياه صافية،مياه البحر.الاشغال الجارية في البحار : هذا الاسمنت هو من نوع PM اسمنت خاص بالاشغال الجارية في المتوسط الاعتداء ،طبقا للمقياس م ج 5033. | (CNP اسمنت " البرومت " الطبيعي) |

بعض الأمثلة عن إستعمالات الاسمنت:

أولا :

CPJ-CEM II/A 52.5 N

و هي مطابقة للمواصفات
الجزائرية (NA 442) و
الاوربية (EN CE 197-1) .

يدعى الاسمنت الابيض و يستعمل
لتشكيل الخرسانة ذات المقاومة
العالية ،حيث يوجه لبناء هياكل
التجميل لواجهات البيت وكذا في
صناعة الزخرفة.



ثانياً:

CRS-CEM III/A 42.5 N-ES

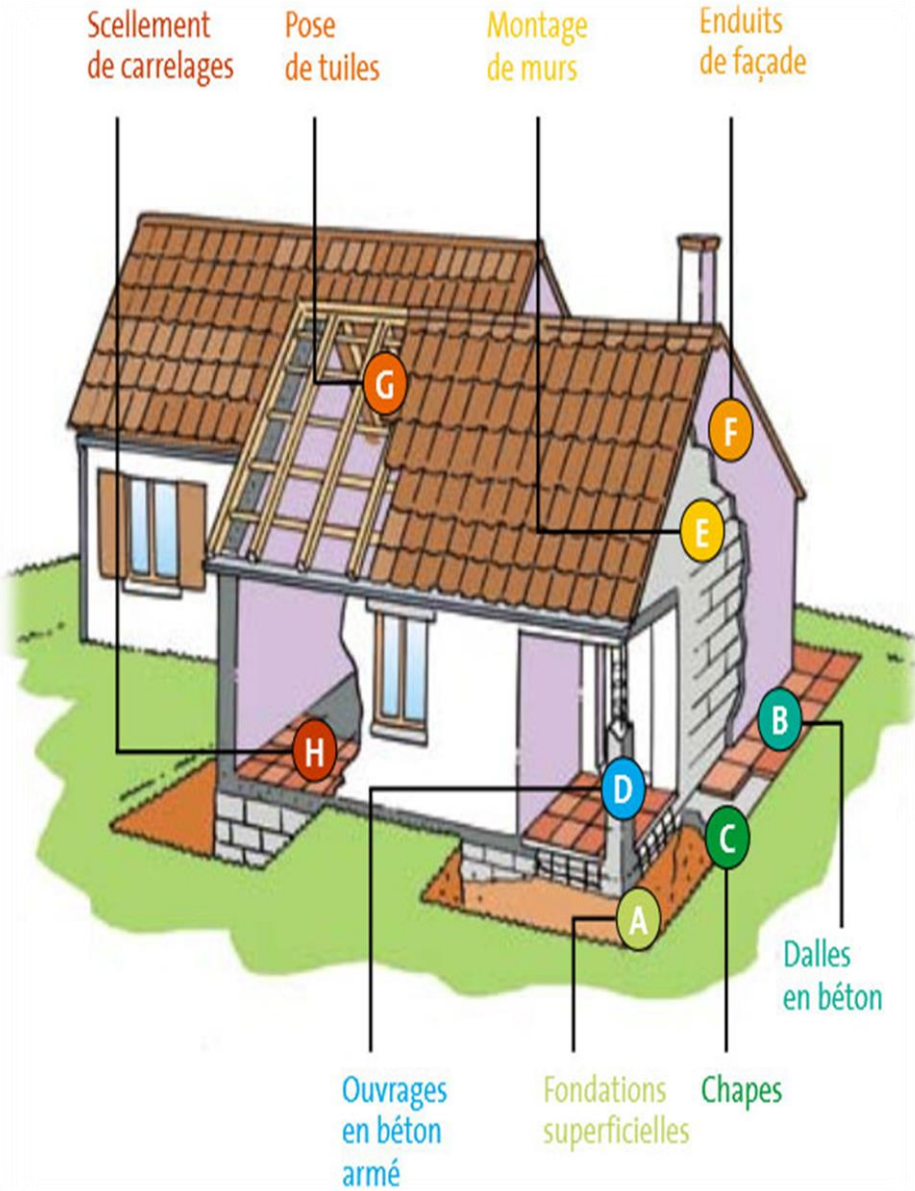
وهي مطابقة للمواصفات الجزائرية (NA 443) و الاوربية

(EN CE 197-1) .

إسمنت رمادي يستعمل من أجل تشكيل خرسانة ذات مقاومة عالية للبناء في وسط خطير. حيث انها تحمي التركيبة من الأخطار الكيميائية و المحيط الخارجي.



ثالثا :



CPJ-CEM II/B 32.5 R-NA 442

و هي مطابقة للمواصفات الجزائرية (NA 442) والاوربسية

(EN CE197-1).

إسمنت رمادي نحصل عليه نتيجة طحن الكلنكر Clinker و يستخدم للاستعمالات الروتينية مثل :

- اشغال الانهاء .finition.
- صناعة الكرلاج.
- صناعة الخرسانة الهيكلية .
- تصنيع عناصر مسبقة الصنع (كتل .فوهات ...)



وسم كيس الإسمنت:

يجب أن تكون أكياس الإسمنت موسومة بشكل سهل القراءة وواضح ولا

يمكن محوه ويحمل التوضيحات التالية :

- نوع الإسمنت : وفق ما هو محدد في المادة 2 المذكورة أعلاه ، وكذا الإشارة إلى المقياس الجزائري الذي يقابله .
- الكمية الصافية المحددة بالكيلوغرام.
- اسم البلد الاصيلي للإسمنت المستورد.
- اسم الصانع ،والموضب و/ أو المستورد و إسم شركته و عنوانه.
- تاريخ الصنع.
- رقم الحصة .
- قائمة الاضافات المحتملة التي قد تستعمل وكذا نسبتها.

غير أنه فيما يخص الإسمنت المسلم بالجملة غير الموجه للبيع بالتجزئة

يسمح بأن تبين ملاحظات وسمه المذكورة في هذه المادة على الوثائق التي

تصحبه فقط ،باستثناء إسم المنتج ونوعه.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

طرق ودرجات حفظ المواد الغذائية في الثلاجة.





درجات حفظ المواد الغذائية في الثلاجة:

| درجات الحرارة القصوى | المواد الغذائية المبردة |
|----------------------|--|
| +2 | منتجات البحر الغضة، لاسيما الأسماك، القشريات، الرخويات |
| +3 | الأحشاء |
| +3 | اللحوم المجزرة و المقطعة و اللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك |
| +3 | الوجبات المطهية |
| +3 | الوجبات الباردة المحضرة في نفس اليوم، الشطائر و خلاصة المرق. |
| +3 | المرطبات الحديثة الصنع، كريمة المرطبات و الحلويات الطازجة . |
| +4 | دواجن أرانب، لحوم الصيد |
| +4 | منتجات من اللحوم غير المستقرة، لاسيما الكاشير، الباتي و المرقاز. |
| +4 | المنتجات المحتوية على البيض. |
| +6 | البيض في قشوره مبرد. |
| +6 | الحليب النيئ المبستر. |
| +6 | منتجات الحليب الطازج غير المعقمة، لاسيما الياغورت، الحليب المخمر و قشدة التحلية. |
| +6 | الزبدة |
| +6 | القشدة الطازجة ، الجبن الطازج |
| -20 | المثلجات |



طرق حفظ المواد الغذائية في الثلاجة :

- إقرا جيدا على التغليف درجة الحرارة التي يجب أن يحفظ فيها المنتج.
- توضع المنتجات المجمدة تجميدا مكثفا في جهاز التجميد (الفريزة) فور الوصول.
- ثم توضع المنتجات سريعة التلف داخل الثلاجة ،في المكان الملائم.
- نزع التغليفات الزائدة على الأغذية.
- فصل الخضر و الفواكه عن باقي الأغذية.
- منتجات البقالة لا تحتاج إلى التبريد ،بل تحتاج إلى درجة حرارة معتدلة، رطوبة منخفضة بعيدا عن الضوء.
- وضع ما تبقى من وجبات الطعام المعبئة بشكل جيد و المحفوظة بشكل منفصل داخل الثلاجة و لا يحفظ بها أكثر من 24 ساعة.



توضع اللحوم في أكياس
في الفريزة فور الوصول.



وضع ما تبقى من الطعام
في علب بشكل منفصل
داخل الثلاجة.



فصل الخضار و الفواكه
عن باقي الاغذية.



- الإحتفاظ بالبيض في مكان بارد.
- تنظيف الثلاجة و تطهيرها بانتظام (مرتين في الشهر على الأقل).
- إزالة الجليد عن الأجهزة التي تحتويه (مرة في السنة على الأقل).
- صيانة الثلاجات و أجهزة التبريد.
- أيا كان المنتج ،يجب دائما إتباع القاعدة التي تقول : ما دخل الأول يستعمل الأول.
- وضع المنتوجات التي تقترب مدة صلاحيتها من الانتهاء على مرئ العين داخل الثلاجة من أجل استهلاكها بسرعة.
- لا تخرج المنتوجات الطازجة و الباردة (المثلجات أو مرطبات) سوى في آخر لحظة .
- توظب الأغذية النيئة منفصلة عن الأغذية المطهية بورق الألومنيوم أو غلاف غذائي.



الاحتفاظ بالبيض في
مكان بارد.



التنظيف الدوري للثلاجة.



إزالة الجليد من الثلاجة.



- تنظيف الخضـر (بما في ذلك الأعشاب المعطرة) قبل وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة.
- تجنب ترك الأغذية المبردة خارج الثلاجة.
- تجنب التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة للغذاء.
- الحفاظ على سلسلة التبريد يخص أيضا جميع المناسبات التي تلزم عليك نقل الأغذية : فمثلا عند الخروج للنزهة ، لا تنسى المثلجة .
- لا يعاد تجميد منتج بعد إذابته أبدا هي قاعدة أساسية ينبغي تذكرها دائما.
- مراقبة درجة الحرارة بانتظام .



وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

مخاطر اللجوء إلى صالونات التجميل من أجل البرونزاج .





البرونزاج :

هو عملية حيوية يستجيب فيها الجسد لتلف الحمض النووي ADN ، ويحدث هذا التلف بسبب التعرض للأشعة فوق البنفسجية، سواء أحدث ذلك حرقاً بالجلد أم لم يحدث.

مخاطر اللجوء إلى صالونات التجميل

من أجل البرونزاج :

مع إقبال الصيف، يزيد إقبال النساء على صالونات التجميل من أجل الحصول على "البرونزاج"، إلا أن دراسة حديثة حذرت من استخدام حمام الشمس الصناعي، بعد أن وجدت أنه يتسبب بسرطان الجلد حتى وإن لم يتسبب بحروق.



الأمراض التي تسببها حمامات الشمس الصناعية :

يعتقد البعض أن الحصول على السمرة بحمامات الشمس الصحية يحميهم من الحروق التي قد تحدث نتيجة التعرض للشمس، إلا أن هذه الحمامات الصناعية تحوي كمية كبيرة من الأشعة فوق البنفسجية، وهي تزيد من خطر الإصابة بسرطان الجلد.

وجد أن النساء المصابات بأخطر أنواع سرطان الجلد - الميلانوما- يكن عادة أكثر استخداماً لحمامات الشمس الصناعية بنسبة أربعة أضعاف، مقارنة بالنساء غير المصابات بالمرض.





حمامات الشمس الصناعية



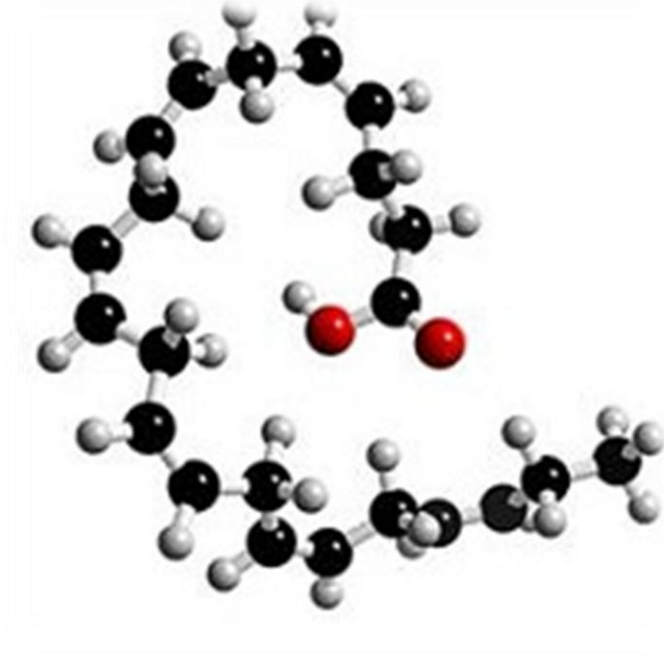


التعرض لأشعة الشمس

كشفت دراسة حديثة أن التعرض لأشعة الشمس لمدة 25 دقيقة يومياً يخفض من ارتفاع ضغط الدم الذي بدوره يزيد من خطر الإصابة بسكتات القلب وجلطات الدماغ. وفي حين حذرت تقارير طبية على مدى سنوات من خطورة التعرض لأشعة الشمس لتفادي الإصابة بسرطان الجلد.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

أوميغا 3





الأوميغا 3

إن أوميغا 3 هي مجموعة من الأحماض الدهنية غير المشبعة المفيدة للجسم التي تلعب دورا مهما في محاربة بعض الأمراض و الحفاظ على صحة جيدة و سليمة ، و مصادرها تتوزع ما بين الأسماك مثل السردين و زيت السمك و الحبوب و المكسرات مثل الجوز و اللوز ، و بعض الأغذية المدعمة مثل البيض و الحليب و العصير و الدجاج ، و الزيوت مثل زيت الزيتون و زيت الذرة ، و بعض الخضروات مثل السبانخ و الخس.





فوائدها

و تتمثل فوائد الأوميغا 3 في خفض نسبة الدهون الثلاثية الموجودة في الدم ، التي تضر القلب بارتفاع نسبتها ، و تتحسن طاقة التجاوب مع الأنسولين وتسييل الدم و تجنب الإصابة بالجلطة الدموية التي تسد الشرايين ، الأمر الذي يؤكد دور الأوميغا 3 في حماية القلب ضد الأمراض، إذ تساعد على محاربة إنسداد الشرايين و الإصابة بالجلطات و النوبات القلبية .

إن الأوميغا3 تخفض أيضا نسبة الكوليسترول الضار ، و تعمل على زيادة نسبة الكوليسترول المفيد ، كما تخفض من معدل ضغط الدم ، و تساعد على تخفيف الالتهابات و الآلام في المفاصل ، كما تساعد الأوميغا3 على تعديل كمية البروتينات في الجسم ، خصوصا عند الإصابة بحروق بالغة ، و تساعد الدماغ و الجهاز العصبي بكامله ، و تعمل على تنظيم إيقاع دقات القلب ، و تحمي من الموت المفاجئ بالسكتة القلبية .

لذلك من الضروري تناول الأسماك على الأقل مرة في الأسبوع و كذلك الخضروات الطازجة كالسبانخ و الخس ، و استخدام زيت الزيتون في السلطات و ليس في عملية قليها ، و تناول المكسرات مرة على مرتين في الأسبوع على أن ألا تكون مملحة و دسمة .

و رغم الفوائد المتنوعة للأوميغا3 للصحة ، فإن لها تأثيرات سلبية ، كصعوبة التحكم و المحافظة على نسبة السكر ، و قد تشكل خطورة في بعض الأحيان ، خصوصا إذا تم تناولها بجرعات فائضة ، لذا يجب استشارة الطبيب.

أمن المنتجات

مرسوم تنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 06 ماي سنة 2012 يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات. (الجريدة الرسمية العدد 28 المؤرخ في 09 ماي سنة 2012).

يجب ان تستجيب السلعة بمجرد وضعها رهن الاستهلاك. للتعليمات التنظيمية

المتعلقة بها في مجال أمن و صحة المستهلكين و حمايتهم. لاسيما فيما يتعلق

بما يأتي:

● مميزات السلعة من حيث تركيبها و شروط إنتاجها و تجميعها و تركيبها

و إستعمالها و صيانتها و إعادة إستعمالها و تدويرها من حديد و نقلها.

● التدابير المتعلقة برقابة مطابقة السلعة لمتطلبات الأمن المطبقة عليها.

● التدابير الملائمة الموضوعية قصد ضمان تتبع مسار السلعة من خلال عملية

إنتاجها و تحويلها و توبيخها... أو ضمان تتبع الخدمة في كل مراحل أدائها

● المستهلك الذي إستفاد منها.

تقييم مطابقة السلعة من حيث إلزامية الأمن بمراعاة:

● التنظيمات و المقاييس الخاصة المتعلقة بها.

● المستوى الحالي للمعارف و التكنولوجيا.

● الأمن الذي يحق للمستهلكين إنتظاره.

● الاستعلامات المرتبطة بحسن السير في مجال الأمن و الصحة.

لا تمنع مطابقة السلعة للمواصفات الهادفة إلى ضمان إلزامية الأمن. الأعوان

المؤهلين من إتخاذ التدابير المناسبة قصد الحد من وضعها في السوق أو

طلب سحبها أو إسترجاعها إذا أظهر التطور التكنولوجي أن السلعة غير

مضمونة.

للمزيد من المعلومات إتصلو بـ :

مديرية التجارة بالمسيلة ، البوادي الإداري - ص.ب 927

القبضة الرئيسية المسيلة

الهاتف: 035-55-05-06 الفاكس: 035-55-12-07

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

موقع المديرية : www.dcommerce-msila.dz

موقع المستهلك الصغير : www.dcommerce-msila.dz/pc

أو على البريد الإلكتروني :

dcommercemsila@gmail.com



في إطار رقابة مطابقتة امن السلع يؤخذ بعين الاعتبار على وجه الخصوص:

● مميزات السلعة بما في ذلك شروط استعمالها.

● تأثير السلعة على الجوار.

● عرض السلعة و الانذارات و التعليمات المحتملة الخاصة باستعمالها و كذا

كل البيانات الاخرى المتعلقة بها.

● فئات المستهلكين المعرضين لحالات خطر عند استعمال السلعة.

تثبت مطابقتة السلعة من حيث إلزامية الأمن بالنظر للأخطار التي

يمكن أن تؤثر على صحة المستهلك و أمنه.



لا يمكن أن توضع المنتوجات غير المسوقة في بلدها الأصلي بسبب عدم

مطابقتها لمتطلبات الأمن في السوق الوطنية.

يسهر الموزعون على الاستقبال لقواعد امن المنتوجات الموضوعتة في السوق

خصوصا عن طريق:

● مسك الوثائق اللازمة لمتابعة مسار المنتوجات و توفيرها.

● ارسال المعلومات المتعلقة بالأخطار المسجلة او المعلن عنها و المرتبطة بهذه

المنتوجات للمنتجين و المستوردين.

● المشاركة في التدابير المتخذة من المنتجين او المستوردين و السلطات

المختصة المؤهلة لتجنب الأخطار.

يجب على المنتجين و المستوردين باتخاذ التدابير الملائمة المتعلقة بمميزات

السلع و التي من شأنها :

● جعلهم يطلعون على الأخطار التي يمكن أن تسببها يسلعهم عن وضعها

في السوق و/أو استعمالها.

● إتخاذ الإجراءات اللازمة لتفادي هاته الأخطار لا سيما سحب المنتوجات

من السوق و الإنذار المناسب و الفعال للمستهلكين و إسترجاع المنتج الذي

في حوزتهم.

إعلام المستهلك

المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 09 نوفمبر سنة 2013 يحدد الشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك (الجريدة الرسمية العدد 58 المؤرخ في 18 نوفمبر سنة 2013)

مفاهيم متعلقة بإعلام المستهلك

التاريخ الأقصى للاستهلاك :

التاريخ المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني الذي تكون بعده المواد السريعة التلف قابلة لتشكيل خطر فوري على صحة الانسان او الحيوان .ويجب ان لا تسوق المادة بعد هذا التاريخ.

التاريخ الأقصى للاستعمال:

التاريخ المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني الذي من المحتمل ان يفقد بعده المنتج غير الغذائي خصائصه الاساسية و للايلبي الرغبات المشروعة لمستهلك.

تاريخ الصنع او الانتاج:

التاريخ الذي يصبح فيه المنتج مطابقا للوصف الذي وضع له.

تسمية المنتج:

اسم يصف المنتج و عند الضرورة استعماله.و يكون واضحا بما يكفي لتمكين المستهلكين الحقيقية و تميزه عن المنتجات الاخرى التي يمكن ان تشكل التباسا معه.

وضع العلامة:

وضع على التغليف او على النتوج كل علامة او اشارة او رمز او سمّة او اشعار او صورة او بيان يحدد ميزة خاصة لمنتوج او يميزه عن غيره.

الوسم الغذائي:

وصف لخصائص التغذية لمادة غذائية. قصد اعلام المستهلك

الحصّة:

مجموعة او سلسلة منتوجات معرفة يحصل عليها بطريقة معينة في ظروف مماثلة. و تنتج في مكان معين و خلال مدة انتاج محدد.

تاريخ التوضيب:

التاريخ الذي يوضع فيه المنتج في التغليف او في الوعاء المباشر الذي يباع فيه في اخر المطاف.

التاريخ الادنى للصلاحية او من المستحسن استهلاكه قبل...

تاريخ نهاية الأجل المحدت تحت مسؤولية المتدخل المعني الذي تبقى المادة الغذائية خلاله صالحة كليا للتسويق و محافظة على كل مميزاتها الخاصة المسندة اليها صراحة او ضمنا. ضمن شروط تخزينها ان وجدت و يجب ان تسحب المادة الغذائية من التسويق بعدها الاجل حتى لو بقيت صالحة كليا بعدها التاريخ

المكون:

كل مادة او كل منتج بما في ذلك المعطرات و المضافات الغذائية المستعملة في صناعة او تحضير منتج اخر. التي تبقى كل مختلف.

وسم المنتج

يشمل وسم المنتوجات غير الغذائية حسب طبيعتها و طريقة عرضها. البيانات الاجبارية التالية :

❖ تسمية البيع للمنتوج.

❖ الكمية الصافية للمنتوج.

❖ الإسم أو عنوان الشركة أو العلامة المسجلة و عنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد.

❖ بلد المنشأ و/أو المصدر عندما يكون المنتج مستوردا.

❖ طريقة استعمال المنتج. توضع على بطاقة المنتج أو ترفق داخل تغليفه.

❖ تعريف الحصة أو السلسلة أو تاريخ الإنتاج..

❖ التاريخ الأقصى للإستعمال.

❖ الإحتياطات المتخذة في مجال الأمن.

❖ مكونات المنتج و شروط التخزين.

❖ علامة المطابقة المتعلقة بالأمن.

❖ بيان الإشارات و الرموز التوضيحية للأخطار.



مديرية التجارة بالمسيلة ، الحي الإداري - ص.ب 927

القباضة الرئيسية المسيلة

الهاتف: 035-33-85-54 الفاكس: 035-33-85-82

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

موقع المديرية : www.dcommerce-msila.dz

موقع المستهلك الصغير : www.dcommerce-msila.dz/pc

أو على البريد الإلكتروني :

dcommercemsila@gmail.com

الإشارات و الرموز التوضيحية للأخطار

محسس, مسببة للسرطان.



سام

سام, مهيج للبشرة,
محسس, يآثر على العقل.

غاز تحت
الضغط

متفجر

مشتعل

سهل الإلتهاب

خطير على البيئة

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الضمان



مرسوم تنفيذي رقم 13-327 المؤرخ في 26 سبتمبر 2013, يحد شروط و كفيات وضع ضمان السلع
و الخدمات حيز التنفيذ (الجريدة الرسمية العد 49 المؤرخ في 02 اكتوبر 2013).

الضمان :

هو إلتزام المتدخل بتسليم المستهلك سلعة أو خدمة مطابقة لعقد البيع , و يكون مسؤولا خلال فترة زمنية معينة عن العيوب التي تظهر. ابتداءا من تسليم السلعة أو تقديم الخدمة عن طريق تسليم شهادة الضمان للمستهلك .

يبقى الضمان ساري المفعول في حالة عدم تسليم شهادة الضمان أو ضياعها و يحق لمستهلك المطالبة به عن طريق تقديم فاتورة أو قسيمة الشراء أو تذكرة الصندوق .
أو أي وثيقة أخرى مماثلة , أو أي وسائل إثبات أخرى.

عقد البيع :

كل بند تعاقدى أو فاتورة أو قسيمة شراء أو قسيمة تسليم أو تذكرة صندوق أو كشف تكاليف أو كل وسيلة إثبات أخرى.

الضمان الإضافي:

كل إلتزام تعاقدى محتمل يبرم إضافة الى الضمان القانوني الذي يقدمه المتدخل أو ممثله لفائدة المستهلك, دون زيادة في التكلفة .

مدة الضمان:

- * تحدد حسب طبيعة السلعة أو المنتج.
- * لا يمكن أن تقل على ستة (06) اشهر بالنسبة للسلعة الجديدة أو الخدمة.
- * لا يمكن أن تقل على (03) ثلاثة أشهر بالنسبة للمنتجات المستعملة.

بيانات شهادة الضمان.

- * إسم أو إسم الشركة الضامن و عنوانه و رقم سجله التجاري و كذا العنوان الإلكتروني عند الاقتضاء.
- * إسم و لقب المقتني.
- * رقم و تاريخ الفاتورة أو تذكرة الصندوق أو قسيمة الشراء و / أو كل وثيقة أخرى مماثلة.
- * السلعة المضمونة , ولاسيما نوعها و علامتها و رقمها التسلسلي.
- * سعر السلعة المضمونة.
- * مدة الضمان.
- * إسم و عنوان الممثل المكلف بتنفيذ الضمان عند الإقتضاء.

تنفيذ وجوب الضمان :

- ينفذ دون تحميل المستهلك أي مصاريف إضافية إما:
- * بإصلاح السلعة أو إعادة مطابقة الخدمة.
- * باستبدالها.
- * برد ثمنها.
- وفي حالة العطب المتكرر يجب أن يستبدل المنتج الموضوع الضمان أو يرد ثمنها.

رفض تنفيذ الضمان :

- * على المستهلك أن يعذر المتدخل برسالة موصى عليها مع اشعار بالاستلام أي بأي وسيلة أخرى مطابقة للتشريع المعمول به.
- * على المتدخل تنفيذ الضمان في أجل ثلاثين (30) يوم و ابتداء من تاريخ التوقيع على الاشعار بالاستلام.

يعاقب كل من يخالف إلزامية الضمان أو تنفيذ ضمانة المنتج.

لمزيد من المعلومات إتصل بـ :
مديرية التجارة بالمسيلة ، الحي الإداري - ص.ب 927
القبضة الرئيسية المسيلة
الهاتف: 035-33-85-54 الفاكس: 035-33-85-82
يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني
موقع المديرية : www.dcommerce-msila.dz
موقع المستهلك الصغير : www.dcommerce-msila.dz/pc
أو على البريد الإلكتروني :
dcommercemsila@gmail.com

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات

شروط تحضير مادة المرقاز و تسويقه



القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1997/02/26
المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه

● النصوص القانونية

- * القانون رقم 03/09 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش
- * المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 1991/02/23 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك.
- * المقرر الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/11/21 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية .
- * القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1997/02/26 المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه .
- * القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1998/01/24 المتعلق بالموصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية.

● تعاريف

- * تخصص تسمية المرقاز للمستحضر الذي لا يمكن أن يكون مركبا من عناصر أخرى غير لحوم البقر و الخروف و شحوم هذه الحيوانات، مضافة أو غير مضافة لها المعطرات و التوابل بإستثناء الأحشاء و البقايا.

* تفهم النسبة الكلية الدسمة بالمقارنة مع تلك الممنوحة للمواد غير الدسمة ، بعد رفع الرطوبة إلى النسبة المئوية بها إلى 75% من المنتج المفترض منزوع الدسم.

● فيما يخص تركيبة مادة المرقاز

لا يمكن أن تحتوي مادة المرقاز على

- * نسبة رطوبة بالنسبة للمادة المنزوعة الدسم تفوق 75%
- * نسبة من الأطراف و الأعصاب و الألياف تفوق 5%
- * أن تكون النسبة الإجمالية للكولاجين بالنسبة للبروتينات أقل من 35% أو تساويها .
- * لا يجب أن تحتوي مادة المرقاز على نسبة 25% من مجموعة المواد الدسمة.
- * يسمح بالفوارق التي لا ترفع هذا الحد إلى ما فوق 27% .
- * يسمح بتلوين المرقاز بواسطة مواد ملونة ذات أصل طبيعي مع إستثناء الملونات الأخرى في الحدود المسموح بها عند الإنتاج عامة .



● الشروط الصحية المطلوبة عند تحضير المرقاز

المواد الأولية :

- * يجب أن تكون المواد الأولية مطابقة وصالحة للإستهلاك
- و محمية من أي تلوث (الحشرات ، القوارض ، النفايات ...)
- و موضوعة في ظروف حفظ ملائمة .

نظافة أماكن العمل :

- * و هي النظافة التي من شأنها أن تمنع أي تلوث أو فساد للأغذية على مستوى منطقة تخزين المواد الأولية ، منطقة التحضير و منطقة العرض و البيع .
- * يجب أن تكون قنوات صرف المياه المستعملة و النفايات كتيمة.
- * يجب توفير التهوية الكافية و الإنارة الجيدة .

نظافة و صحة العمال :

- * يجب أن يخضع العمال لفحوص طبية دورية.
- * يجب على العمال العناية بنظافة ثيابهم و أبدانهم .
- * يجب على العمال إستعمال ملابس خاصة بالعمل ملائمة تمنع تلوث المادة المنتجة .

نظافة الأواني و المعدات و التجهيزات :

- * يجب أن تتوفر في كل المعدات و التجهيزات و الأواني التي من شأنها ملامسة مادة المرقاز سواء المستعملة في سلسلة التحضير أو في العرض للبيع للمواصفات الآتية :
- * أن تكون نظيفة و مطهرة بصفة دائمة.
- * أن تكون ذات مظهر و شكل ملائمين ، وأن مقاومة للتآكل و محفوظة في حالة صيانة جيدة .
- * يجب أن تكون المساحات الملامسة للأغذية ملساء و تصمد لعمليات الصيانة و التنظيف المتكرر .



● كيفية تسويق مادة المرقاز

- * يجب أن تحفظ مادة المرقاز بصورة غير منقطعة في درجة حرارة تكون بين $4^{\circ}+$ و $8^{\circ}+$ درجة مئوية منذ تحضيرها و حتى وضعها رهن الإستهلاك .
- * يمنع عرض للبيع المرقاز في الهواء الطلق أو على الطريق العمومي و كذلك تعليقه على الكلاب .
- * يجب أن تسلم مادة المرقاز للمستهلك في نفس يوم تحضيره ، و بعد إنقضاء هذا الأجل يجب أن تسحب هذه المادة من الإستهلاك البشري .
- * يجب أن يكون الرزم المستعمل في لف مادة المرقاز مطابق مثل الورق المشمع أو ورق السيلوفان .

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

الشروط الصحية عند عرض الأغذية للإستهلاك



الحلويات و المتلجات



المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 1991/02/23 المتعلق
بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك

أهم النصوص القانونية المتعلقة بالنظافة الغذائية

- * القانون رقم 03/09 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش .
- * المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 1991/02/23 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك.
- * القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/11/21 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية .
- * القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1998/01/24 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية .

التي تهدف في مجملها إلى

- حماية المستهلك و سلامة المستهلك.
- حماية المصالح المادية للمستهلك.
- تحسين نوعية المنتوجات و الخدمات المقدمة .
- ترقية الإنتاج الوطني .
- حماية الإقتصاد الوطني.

كيف تكون النظافة الشاملة للمحل

يجب أن تكون هذه النظافة على مستوى كل سلسلة عملية العرض للإستهلاك و هي كما يلي :

نظافة أماكن العمل

و يتعلق الأمر بكل المناطق التي يحتوي عليها المحل و هي منطقة تخزين المواد الأولية و منطقة النضير و منطقة العرض للإستهلاك و منطقة الحفظ و التي تكون جميعها منفصلة على منطقة دورات صرف المياه و الأماكن الخاصة بالمستخدمين .
* يجب أن تكون كل المساحات من سقف و جدران و أرضية الخ ... نظيفة و مطهرة بمواد تنظيف مطابقة و فعالة .
* يجب أن تأمن هذه المناطق الضمان الكاف ضد كل الملوثات

نظافة المعدات و الأواني و التجهيزات

* يجب أن تكون المعدات و الأواني و التجهيزات ذات مظهر و شكل ملائمين و أن تكون سهلة الفك و التركيب ليسهل تنظيفها و تطهيرها.
* يجب أن تكون مقاومة للصدئ و التآكل و أن تصمد لمختلف عمليات الصيانة و التنظيف المتكررة .
* يجب ان تكون كل المعدات و التجهيزات و الأواني نظيفة و مطهرة بصفة دائمة و محفوظة في مكان يضمن حمايتها من التلوث .
* يجب ان تكون أجهزة التبريد نظيفة و شغالة تضمن حماية و سلامة المنتج الغذائي المحفوظ أو المعروض فيها من الملوثات الخارجية و من خلق الجراثيم و تكاثرها.

نظافة العمال

- * يجب على العمال العناية بنظافة ثيابهم و أبدانهم.
- * يجب إستعمال ملابس خاصة بالعمل و أن تكون ملائمة .
- * يجب أن يخضع العمال لفحوص طبية دورية .



كيف يمكنك التحكم في الشروط الصحية و ضمان خدمات ذات نوعية

الوسيلة الناجعة للتحقيق الفعلي للشروط الصحية على مستوى محلك عبر كل الأقسام و بصورة دائمة، يجب عليك تخطيط برنامج أو مخطط خاص بعملية التنظيف و التطهير، يحتوي على الخطوات التالية :

* جرد كل الأقسام التي تكون بمحلك " منطقة التخزين، تحضير الوجبات، إستقبال الزبائن، دورات المياه و غرف المستخدمين...
* جرد التجهيزات و الأدوات و الآلات و المساحات التي تكون في كل قسم على حدى .

* تحديد رزنامة عملية التنظيف و التطهير خاصة بكل منطقة أو آلة قيد التنظيف.

* تحديد كفاءات تنظيف بعض الآلات .

* تحديد المسؤولين الذين يقومون بعملية التنظيف و التطهير و مراقبة مدى نجاح هذه العملية .

* تحديد مواد التنظيف و التطهير المستعملة و التي تختلف حسب طبيعة المساحة أو الآلة قيد التنظيف مع تحديد نسبة تركيزها عند الإستعمال و مع الأخذ بعين الإعتبار درجة حرارة الماء المستعمل
* التأكيد على نظافة و صحة المستخدمين .

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07



نوعية المواد الأولية

توصيات خاصة بكيفية إقتناء و تخزين المواد الأولية

* لا تتمون من مادة البيض المعروضة للبيع تحت أشعة الشمس و الحرارة.

* عند تكسر البيض إحذر من التلوث و تأكد من صلاحية كل بيضة.

* تأكد من صلاحية كل المواد الأولية و ذلك بمراعاة تاريخ نهاية الصلاحية للمنتوج و كذلك المظهر الخارجي للعلب، خاصة مصبرات المربي و الحلوى، الملونات، المعطرات، العصير، الحليب، الياؤورت...

* رتب هذه المواد و إستعملها حسب تواريخ نهاية الصلاحية .

* إحذر من إستعمال فواكه فاسدة في تحضير الحلويات .
* إحذر من إستعمال المكسرات التي تحتوي على الفطريات، خاصة الفول السوداني وذلك للخطر الكبير الذي تسببه السموم التي تفرزها هذه الكائنات.

* إستعمل ماء نظيف و صحي في تحضير الحلويات، المشروبات أو المتلجات .

* إحتفظ المواد السريعة التلف كالفواكه، المعطرات و الملونات السائلة، المواد الدسمة، القشدة، البيض، ... في مبردات تحت درجة حرارة ملائمة .

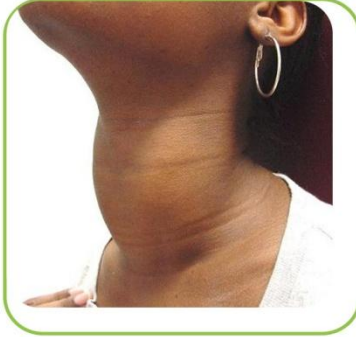
* إحتفظ المصبرات في أماكن نظيفة تحت درجة حرارة عادية، و نسبة رطوبة منخفضة.

* إحتفظ الدقيق، السكر، المكسرات ... في أماكن بها تهوية ملائمة و درجة حرارة عادية و نسبة رطوبة منخفضة.

* تجنب إخفاء ذوق العفن أو وجود تلوث بإستعمال المعطرات و الملونات لأن الجراثيم لا تزول بزوال الروائح الكريهة أو الذوق غير العادي .

* يمنع البيع عبر كامل التراب الوطني للإستعمال الغذائي إلا الملح اليودي المطابق للمواصفات التقنية المذكورة أعلاه .

* إستعمال ملح اليود إجباري للإتقاء الإفتقار إلى اليود



* إستعمال ملح اليود ضروري لتجنب الإضطرابات الصحية
* حفاظا على صحتك و سلامتك و على صحة الآخرين تجنب شراء الملح مجهول الهوية أو لا يحتوي على اليود .



ثقافة الإستهلاك مرهونة

بوعي المستهلك

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

النصوص القانونية

* القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك الغش.

* المرسوم التنفيذي رقم 40/90 المؤرخ في 30 يناير 1990 يجعل ماء اليود إجباريا لإتقاء الإفتقار إلى اليود .

تعريف

هو الملح المعالج باليود و الذي تتوفر فيه المواصفات التقنية المحددة أدناه و التي بدونها تحصل اضطرابات صعبة للمستهلك منها القراة الغدية GOITRE و تأخر النمو NANISME و الآخر العقلي و المدرسي .

المواصفات التقنية

* ثلاثة أجزاء (03) من اليود على الأقل في المقابل 100.000 جزء من الملح .

* خمسة أجزاء (05) من اليود على الأكثر في المقابل 100.000 جزء من الملح .

* يجب أن يكون هذا اليود في شكل اليودات البوتاسيوم ، و أن تكون الكميات اللازمة لهذا المركب كما يلي :

50.55 مغ من اليودات في كغ الواحد من الملح للتعبير الأدنى .

* 84.25 مغ من اليودات في كغ الواحد من الملح للتعبير الأقصى .

ماهي شروط وضع الملح اليودي للإستهلاك ؟

1- التوضيب و التغليف : يجب أن يوضب الملح اليودي و يسوق لدى إخراجة من المصنع في تغليف متين داخل أكياس و علب و قارورات أو أي تغليب آخر يطابق المقاييس المعتمدة أو المواصفات القانونية و التنظيمية المعمول بها .

يجب أن يكون التغليف مختوما و كاتما و مستقرا كيميائيا .

2- الوسم : يجب أن يحمل تغليف الملح اليودي الموجه للإستهلاك الغذائي البيانات التالية :

* تسمية المادة المعبر عنها بـ : ملح غذائي ، ملح الطبخ ، ملح المائدة .

* إسم المؤسسة المنتجة .

بيانات النسبة المئوية أو الكمية الإجمالية للمركب اليودي الذي يحتويه .

* الكمية الصافية .

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

القواعد الخاصة

بالمح اليودي

أو الملح الموجه للإستعمال الغذائي
لتجنب الإضطرابات الصحية



القانون رقم 40/09 المؤرخ في 30 يناير 1999 يجعل ماء ملح اليود إجباريا لإتقاء الإفتقار إلى اليود

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

كيفية عرض الدواجن المذبوحة للإستهلاك



قرار وزاري مشترك مؤرخ في 26/05/2001 يعدل و
يتم القرار الوزاري المشترك المؤرخ في
02/07/1995 المتعلق بوضع الدواجن رهن الإستهلاك

تعريف

ما المقصد من الدواجن المذبوحة ؟

هي كل الطيور الحية و الأليفة مثل الدجاج و الديك الرومي و البط و الإوز و غيرها بما فيها الطيور من نفس الفصيلة الطريفة إذا كانت مولودة و مربية في المزارع و التي ذبحت نجبا مطابقا للمواصفات القانونية السارية المفعول .

لحوم الدواجن

هي كل هياكل الدواجن أو أجزاء منها

الدواجن المنزوعة الأحشاء

هي الدواجن الخالية تماما من الريش و المنزوعة منها كليا الرأس و البلعوم و الحوصلة و الرغامى و القلب و الرنتين و أدنى الأذان و القناص و الكبد و الأمعاء و الأرجل .

كيف تحفظ الدواجن الموجهة للإستهلاك ؟

توضع كل الدواجن المذبوحة في مبردات طوال مدة عملية رهن الإستهلاك.

التبريد

تحفظ في التبريد الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء على شكل هياكل أو قطع هياكل و كذلك الأحشاء، و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج ما بين 0° م و 4° م

التجميد

* توضع تحت التجميد الدواجن المنزوعة الأحشاء و الهياكل المقطعة في المجمدات و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج المجمد أقل من 12° تحت الصفر أو تساويها عند نهاية عملية التجميد

التجميد المكثف

* توضع تحت التجميد المكثف الدواجن المنزوعة الأحشاء و الهياكل المقطعة في النجمدات الكثيفة التجميد . و يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوج المكثف التجميد أقل من 18° م تحت الصفر حتى البيع للمستهلك .



معلومات هامة

- * يجب أن تجرى عملية نزع الأحشاء على مستوى المذبح مباشرة بعد الذبح .
- * لا توضع رهن الإستهلاك إلا الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء التي يبلغ سنها سبعة (07) أسابيع كحد أدنى .
- * يجب أن توضع الدواجن المذبوحة و المنزوعة الأحشاء الجديدة الذبح أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا و هياكل الدواجن المقطعة إلى أجزاء قبل وضعها رهن الإستهلاك و يجب أن يتم التوضيب على مستوى المذبح بعد نزع الأحشاء و تنظيف و تنشيف الدواجن .
- * يجب أن يتم التجميد أو التجميد المكثف بعد الذبح مباشرة خلال المدة الزمنية الممتدة بين الذبح و التجميد ، و يجب أن تبرد الهياكل المقطعة أو غير المقطعة .
- * يمنع عرض الدواجن المذبوحة أو بيعها في الهواء الطلق و / أو على الطريق العمومي حتى و لو كانت معلقة .
- * يجب أن يكون التغليف المعد لتوضيب الدواجن مطابق

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

مخطط عملية تحضير الدواجن المذبوحة قصد الوضع حيز الإستهلاك

الذبح في مذبح معتمد

نزع الريش

نزع الأحشاء، الرأس، الريش

التنظيف

التنشيف أو التجفيف

التوضيب

الوسم

الحفظ 0° م - 4° م

التسويق 0° م - 4° م

كيف يتم وسم الدواجن المذبوحة المنزوعة الأحشاء ؟

يجب أن يتضمن وسم الدواجن المذبوحة البيانات التالية :

الدواجن الطازجة الجديدة الذبح :

- * تسمية الفصيلة الحيوانية .
- * رقم اعتماد المذبح .
- * اسم أو التسمية التجارية و عنوان المذبح أو الموضب .
- * تاريخ الذبح .
- * درجة حرارة الحفظ .
- * تاريخ نهاية الإستهلاك يعبر عنها ببيان " يستهلك قبل"

الدواجن المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا

بالإضافة إلى البيانات السالفة الذكر ، تضاف البيانات الآتية :

- * مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا .
- * تاريخ التجميد .

ملاحظة :

تحرر البيانات باللغة العربية بصفة واضحة مقروءة و غير قابلة للمحو على ملصقات توضع على التغليف .

قواعد تحضير وتسويق مادة اللحم المفروم



القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19/09/1999 المحدد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب و وضعها للإستهلاك

النصوص القانونية

- القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش .
- المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 23/02/1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية حيز الإستهلاك.
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21/11/1999 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد المكثف للمواد الغذائية .
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19/09/1999 المحدد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب و وضعها للإستهلاك .
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24/01/1998 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية

تعريف

اللحوم المفرومة :

وهي اللحوم التي تخضع إلى عملية فرم ، إلى قطع ، أو إلى عبور في فرامة اللحم ذات لولب بدون نهاية داخل محل التجزئة لغرض تسويقها مباشرة للمستهلك .

التوضيب :

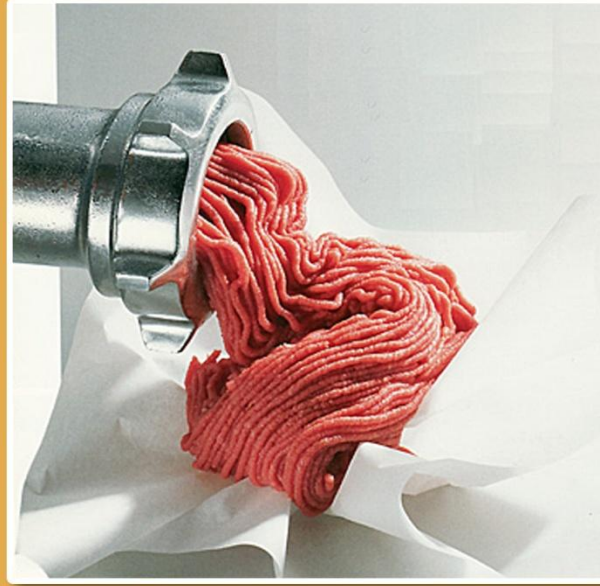
وهي حماية اللحوم المفرومة باستعمال غلاف أو حاو أول مباشرة مع المادة .

التعبئة : هي وضع اللحوم المفرومة و الموضبة في حاو ثاني.

قواعد تحضير اللحوم المفرومة

- يجب تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب فورا بطلب المستهلك و تحت رؤيته.
- يمنع تقطيع أجزاء اللحم مسبقا إلى قطع صغيرة لغرض تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب .
- تحضر اللحوم المفرومة عند الطلب فقط من لحوم البقر و الغنم و الماعز و الإبل و الخيل الطازجة و السليمة و الخالية من :
 - الأحشاء و الأنسجة الدهنية الإحتياطية .
 - الأغشية العضلية و السقاط و بقايا تنقية اللحوم و جروح الفرف.
 - الأجزاء ذات الألياف الوتيرية و لحم الرأس .
- يجب أن تكون اللحوم الموجهة لتحضير اللحوم عند الطلب مستمدة من لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات الذبح المراقبة و المعتمدة طبقا للتنظيم الساري المفعول ، كما يجب أن تخزن اللحوم الموجهة للفرم عند الطلب في غرف التبريد تحت درجة حرارة تتراوح بين 0° و 3° درجة مئوية وهذا حتى فرمها .
- يجب أن يكون توضيب اللحوم المفرومة عند الطلب و تعبئتها مطابقين بالتنظيم الساري المفعول .
- ويجب أن يتم التوضيب على الخصوص في ورق السيلوفان أو الورق المشمع.

اللحم المفروم



الشروط الصحية المطلوبة عند التحضير

- يجب تنظيف الأجهزة و آلات التحضير بصفة دائمة و بعناية بالماء الساخن (+82° درجة مئوية) و تطهيرها كلما تطلب الأمر ذلك ، ووجوباً عند نهاية العمل .
- يجب أن تكون الأجهزة و الآلات و كل وعاء يستعمل في عملية الفرم مقاوما للتآكل و محفوظا في حالة صيانة جيدة .
- يجب أن تكون المواد المستعملة في التنظيف و التطهير مطابقة للتنظيم الساري المفعول .

أيها المتدخلون في عملية عرض الأغذية

للإستهلاك !!

من أجل حماية صحة المستهلك

إسهرروا على إنتاج مواد غذائية

سليمة و مطابقة .



يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

الضمان

ضمان المنتجات والخدمات



ما هو الضمان بالضبط ؟

هو التزام يقدمه المحترف للمستهلك بأن يضمن له سلامة المنتج من أي عيب يجعله غير صالح للإستعمال المخصص له، أو من أي خطر ينطوي عليه و هذا خلال مدة زمنية محدودة عن طريق التنظيم .

من هو المحترف ؟

هو كل منتج ، صانع ، وسيط ، حرفي ، تاجر ، مستورد أو موزع ، و على العموم كل متدخل ضمن إطار مهنته في عملية عرض المنتج للإستهلاك.

ما هو المنتج الخاضع للضمان ؟

هو كل ما يقتنيه المستهلك من منتج مادي أو خدمة سواء كان جهاز أو أداة أو آلة أو عدة.

ما المقصود بإجبارية الضمان ؟

يقصد بإجبارية الضمان للمنتج :
✓ أن يكون جهازا للإستعمال و/أو للإستهلاك.
✓ أن يكون مقاوم لظروف العمل .
✓ أن لا يكون مضرا للمصالح المادية و الأمنية للمستهلك

كيف تنفذ إلزامية الضمان ؟

ينك تنفيذ مبدأ إلزامية الضمان بأحد الأوجه الثلاثة التالية :
أ- إصلاح المنتج : يقوم المحترف و على نفقته و كلفته بإصلاح المنتج المعيب .
ب - إستبدال المنتج : يتم إستبدال المنتج مجانا ، إذا بلغ عيب المنتج درجة خطيرة تجعله غير قابل للإستعمال جزئيا أو كليا على الرغم من إصلاحه .
ج - رد الثمن : إذا تعذر إصلاح المنتج أو إستبداله فعلى المحترف أن يرد ثمنه دون تأخير و يكون :
يرد جزء من الثمن إذا كان المنتج غير قابل للإستعمال جزئيا و يفضل المستهلك الإحتفاظ به .
يرد الثمن كاملا : إذا كان المنتج غير قابل للإستعمال كلية و في هذه الحالة يرد المستهلك المنتج المعيب .

شهادة الضمان

يثبت كل ضمان مع أخذ بعين الإعتبار طبيعة المنتج بشهادة يذكر فيها خصوصا نوع هذا الضمان و شروط التشغيل و البيانات الإجبارية التالية :

- ✓ إسم الضمان و عنوانه .
 - ✓ رقم الفاتورة أو تذكرة الصندوق و تاريخها .
 - ✓ نوع المنتج المضمون لاسيما نمطه و صفه و رقمه التسلسلي .
 - ✓ سعر المنتج المضمون .
 - ✓ مدة الضمان .
 - ✓ المتنازل له بالضمان عند الإقتضاء .
 - ✓ العبارات التالية :
- يطبق الضمان القانوني في كل الحالات



مما تتألف شهادة الضمان ؟

تتألف شهادة الضمان من شقين :
يحتفظ البائع بالشق الأول .
يقدم الشق الثاني للمستهلك الذي يجب أن يحتفظ به لإستظهاره إن إقتضى الأمر عند الحاجة .

يجب أن تحمل شهادة الضمان التي يحررها البائع للأختام المطلوبة و أن تتضمن على وجه الخصوص التعريف بالمشتري و المتدخل المكلف بتنفيذ الضمان و الأداءات المرتبطة بالخدمة ما بعد البيع .

ماذا يمكن للمستهلك أن يشترط عند الشراء ؟

- ✓ تجريب المنتج المقتنى .
- ✓ أن يكون المنتج مرفقا بشهادة الضمان .
- ✓ أن يكون المنتج مرفقا بدليل الإستعمال الذي يجب أن يتضمن الآتي:
 - ✓ الرسم البياني الوظيفي للجهاز .
 - ✓ التركيب و التصنيف و الإستعمال و الصيانة .
 - ✓ التعليمات الأمنية .
 - ✓ صور أو رسما للمنتج المضمون .
- ✓ يحرر دليل الإستعمال باللغة العربية و عند الإقتضاء بلغة يفهمها المستهلك

الجدول المحدد للمنتجات الخاضعة للضمان و مدة ضماناتها :

| مدة الضمان الدنيا (شهر) | منتجات أو منتجات متشابهة |
|-------------------------|--|
| 18 | - أجهزة الطبخ |
| 18 | - أجهزة التبريد و التجميد |
| 18 | - آلات الخياطة و الغزل و أجهزة أخرى متشابهة |
| 18 | - أجهزة تكييف الهواء و/أو إستخلاصه |
| 18 | - أجهزة التسجيل و نقل الصورة |
| 12 | - أجهزة تسجيل الصوت و نقله |
| 12 | - أجهزة التسخين (تسخين المحلات، تسخين الماء) |
| 12 | - أجهزة كهرومنزلية صغيرة |
| 12 | - آلات و أجهزة للغسل و التنظيف و العصر و التجفيف |
| 12 | - أدوات كهرومحمولة |
| 12 | - مضخات كهربائية |
| 12 | - أجهزة الحماية من الحرائق و مكافحتها |
| 12 | - مولدات الكهرباء، بطاريات و مراكز (بإستثناء الحاشدات التي تسخن) |
| 12 | - محولات و/أو مثبتات الكهرباء |
| 12 | - دراجات و دراجات نارية |
| 12 | - آلات المكاتب و أجهزتها |
| 12 | - أجهزة كهربائية للإشارة السمعية |
| 12 | - أجهزة التصوير |
| 12 | - أجهزة الوزن و القياس |
| 12 | - تجهيزات الإعلام الآلي المصغرة |
| 06 | - أجهزة الترفيه و التسلية و الرياضة |
| 06 | - لعب كهربائية |
| 06 | - لوازم الساعات |
| 06 | - آلات موسيقية |

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

خدمات ما بعد البيع

يلتزم المهنيون المتدخلون في عملية وضع المنتجات الخاضعة للضمان رهن الإستهلاك بإقامة و تنظيم الخدمات ما بعد البيع المناسبة تتركز بالخصوص على :

- ✓ توفير وسائل مادة ملائمة
- ✓ تدخل عمال تقنيين مؤهلين
- ✓ توفير قطع غيار موجهة لمنتجات المعينة



أحكام عامة

يبطل كل شرط بعدم الضمان و يبطل مفعوله " عدم الضمان هو كل شرط يحد من التزامات المحترف القانونية أو يستعدها".

✓ لا يجوز للمحترف أن يجعل تقييد الضمان متوقفا على أية خدمة يؤديها المستهلك.

✓ يمكن للمستهلك أن يمنح للمستهلك مجانا ضمانا إتفاقيا أنفع من الضمان الخاضع إلى الأحكام القانونية .

✓ يتحمل المحترف مسؤولية كل ضمان ينقل إلى علم المستهلك بأية وسيلة من الوسائل لاسيما الخطاب الإشهاري أو علامة الوسم أو العنونة.

✓ يتعين على المتنازل له بالضمان أن ينفذ التزامات المتنازل .

✓ والتنازل عن الضمان لا يعني المتنازل من التزاماته إزاء المستهلك .

✓ يتعين على المستورد أن يمنح المقتنين المتعاقبين الضمان المرتبط بالمنتج المستورد .



مدة الضمان للمنتجات ؟

المدة الدنيا الإجبارية تتراوح حسب النظام الساري المفعول بين ستة(06) أشهر و ثمانية عشر شهرا (18) حسب طبيعة المنتج. لا يمكن أن تقل مدة الضمان عن ستة أشهر ، ما لم يكن ثمة تنظيم يخالف ذلك



متى يطلب من المحترف تنفيذ التزامه بالضمان ؟

وما هو الإجراء المناسب إتخاذه في حالة تقصير المحترف بتنفيذ التزامه ؟

يجب على المستهلك أن يقدم للمحترف طلبه بتنفيذ الضمان بمجرد ظهور العيب ، و يمكن للمحترف أن يطلب حسب نوع المنتج بإجراء معاينة تتم بحضور الطرفين أو ممثليهما في المكان الذي يوجد فيه المنتج المضمون .

وفي حالة تقصير البائع المحترف بعدم تنفيذ الزامية الضمان في أجل يطابق الأعراف المهنية ، يقوم المستهلك بواسطة رسالة مسجلة مع إشعار بالإستلام بنذر المحترف المخل بالتزامه .

وإذا لم يستجب له يمكنه رفع دعوى الضمان عليه إلى المحكمة المختصة في أجل أقصاه عام واحد ابتداء من يوم الإنذار.

ملاحظة :

يمكن للمستهلك في أثناء ذلك و بغية تمكينه من الإنتفاع من المنتج المقتنى أن يأمر محترفا مؤهلا بإصلاح المنتج المعيب إذا كان ذلك ممكنا ، و على نفقة المحترف المخل بالتزامه .

يلحق الإنذار مدة صلاحية الضمان حتى يتم تنفيذ هذا الضمان .

الألوان المستعملة للدمغة حسب سلالة الحيوان

الأخضر : العجول ، الحملان

البنفسجي : البقر ، الغنم

الأحمر : الخيول ، الجمال ، الماعز

الأسود : السلالات الموجهة للصناعات
لتحويلية

طريقة الدمغة

الأجسام التي يقل وزنها على 30 كلغ

طوليا من الكتف إلى الفخذ

الأجسام التي يفوق وزنها 30 كلغ

طوليا من الكتف إلى الفخذ

شاقوليا على الكتف و الفخذ

كيفية الدمغة

تدمغ الحيوانات على الشكل التالي :

* يجب أن تطبع عبارة "التفتيش البيطري" متبوعة برقم الإعتقاد .

* كل أماكن الذبح و ورشات التقطيع المعتمدة يرمز لها

برقم إعتقاد خاص يتكون من 5 أرقام مثلا :

أهم النصوص القانونية

* القانون رقم 08/88 المؤرخ في 26 يناير سنة 1988 و المتعلق بنشاطات الطب البيطري و حماية الصحة الحيوانية.

* المرسوم التنفيذي رقم 514/91 المؤرخ في 22 ديسمبر 1991 المتعلق بالحيوانات التي يمنع القانون ذبحها.

* القرار المؤرخ في 15 جويلية 1996 يحدد خصائص الدمغات على لحوم القصابة و كفييتها .

ماهي الدمغة ؟

* الدمغة هي علامة موجودة على حيوان ذبح في الشروط الصحية

* وضع الدمغات على لحوم القصابة نفسها و/أو على أغلفتها دليل على صلاحيتها للإستهلاك البشري و مطابقتها للمقاييس الصحية المعمول بها.

خصائص الدمغة

* تتم عملية الدمغة بواسطة بكرة دائرية قطرها 80 مم و عرضها 45 مم.

* يجب أن يكون الحبر المستعمل غذائي ، مطابق ، مصنوع بالمواد الملونة المسموح بها في التنظيم المعمول به.

* يجب وضع الدمغة قبل التقطيع .

* يجب أن تكون الحروف بارزة و متبوعة برقم الإعتقاد.

* يتغير لون الدمغة بتغيير سلالة الحيوان حيث :

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة



خصائص الدمغات على لحوم القصابة و كفييتها

الحيوانات التي يمنع القانون ذبحها

القانون رقم 08/88 المؤرخ في 07 جمادى الثاني عام 1408 الموافق لـ 26 يناير سنة 1988 و المتعلق بنشاطات الطب البيطري و حماية الصحة الحيوانية

نصائح و إرشادات

- * اجتنبوا اقتناء اللحوم المعروضة للبيع دون مراقبة بيطرية
- * اجتنبوا شراء اللحوم المعروضة في الأماكن الملوثة ، و الغير محفوظة في خزائن التبريد (04-06 درجة حرارية)
- * لا تشتروا اللحوم المعرضة للهواء ، الحشرات و الغبار .

يمنع ذبح

- 1- الإناث الحبالى من الغنم ، البقر ، الماعز ، الخيال و الإبل .
- 2- الذكور من جميع الأعمار من الغنم ، البقر ، الماعز ، الخيل و الإبل المستعملة فحولا .
- 3- إناث الأبقار ذات السلالة المحسنة و البالغ عمرها أقل من 8 سنوات .
- 4- إناث الأغنام الأبقار في السلالة المحلية التي يقل عمرها عن 5 سنوات .
- 5- الأبقار التي يقل عمرها عن 6 أشهر .
- 6- ذكور الخيل و الإبل التي يقل عمرها عن 5 سنوات .
- 7- إناث الخيل و الإبل التي يقل عمرها عن 15 سنة

ملاحظات

- في حالة ذبح إحدى هذه الحيوانات يجب على الطبيب البيطري أن يبين في شهادة تبرر أسباب ، تاريخ و مكان الذبح و التي تسلم الى المالك .
- يتعين على البيطري المخول قانونا لدى المذبح أو المسلخ ، مراقبة و فحص الحيوانات و مراقبة حالتها الفزيولوجية و الوثائق المرفقة بها .

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 8 | 1 | 0 | 2 |
|---|---|---|---|---|

رقم مطابقة
الولاية

1/ للمذبح
2/ للمجازر
3/ ورشات التقطيع

عدد تتابع
نفس فئة
المؤسسات

* الرقم الموضح في المثال يرمز إلى مذبح (1) بولاية المسيلة (28) تحصل على ثاني اعتماد في هذه الفئة .

بالنسبة للحوم الموضبة

- * لا تقطع إلا أجسام البقر و الغنم .
- * بالإضافة إلى بيانات إجبارية أخرى منصوص عليها في القوانين المعمول بها .
- * يجب أن توضع على قطع اللحم علامة صحية تحتوي على ختم ذو شكل بيضاوي قياسه 55 ملم عرضا يحمل رقم الاعتماد البيطري و الأحرف الأولى للمفتشية (م، ص ، ب) .
- * يكفي إن توضع الدمغة فوق الغلاف في ما يخص قطع اللحم المكيف أو المفرغة من الهواء .

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

contact@dcommerce-msila.dz

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-55-05-06 * 035-55-17-55

الفاكس : 035-55-12-07

وزارة التجارة

مديرية التجارة

لولاية المسيلة

كيف تشتري الأضحية



عبد الفتاح بن عبد الحميد



الأضحية :

هي ما يذبح من بهيمة الأنعام (الغنم، البقر، الإبل ...) أيام عيد الأضحى تقرباً إلى الله عز وجل، وهي من شعائر الإسلام المشروعة بكتاب الله وسنة رسوله صلى الله عليه وسلم، وإجماع

كيفية شراء أضحية العيد:

عند شرائك لأحد الخراف فكثيرا ما تجد البائع يقوم برفع الحيوان بيديه من قوائمه الأمامية ويجعله مرتكزا على القوائم الخلفية ؛ مما يعطى انطبعا شكليا خادع للمشتري.

وقد يلجا بعض التجار إلى وضع كمية من ملح الطعام في علائق تلك الخراف فتشرب كميات كبيرة من الماء مما يزيد من وزنها.

والبعض يغذى الخراف على لوز القطن الأخضر وهي أيضا تؤدي إلى زيادة وهمية في الوزن ، ويمكنك التحقق من ذلك بالضغط على جانبي الحيوان فتجده يخرج روثا لينا في شكل إسهال مع غازات .

ولكن **قم بنفسك بفحص الحيوان** ، واطلب من البائع ترك الحيوان على الأرض ، وعدم رفعه على قوائمه ، وقم بالفحص بنفسك ، ويتمثل الفحص بالآتي:

1-الفحص بالنظر:

حيث يتم التأكد من أن الحيوان مسمّن بصورة جيدة ، ومتميز وسط باقي الحيوانات .

2- الفحص باليد :

كثيرا ما ينخدع مشتري الأغنام من وجود الصوف الكثير الممشط ، لذا يلزم فحص الأغنام المشتريات باليد على النحو التالي:

عيد الأضحية من ذبائح الأضحية



✚ فحص الرقبة : والتأكد من خلوها من الدامل و الخرايج (Abcés) ، مع امتلائها باللحم.

✚ فحص الظهر والكفل : حيث يجب أن يكون الظهر مستويا وعريضا وممتلئا باللحم.

✚ فحص مقدم الصدر.

عزيزي المشتري :

كيف تستدل على أن الحيوان يتمتع بحالة صحية جيدة ؟ ، لمعرفة ذلك يجب التأكد من وضوح العلامات الآتية:

✚ الحيوية والحركة النشيطة : حيث إن الكسل والخمول يدل على وجود متاعب صحية ، مع

بقاء رأس الحيوان في مستوى جسم الحيوان غير مدلاه ناحية الأرض أو مرتفعة عن

الجسم ، وكذلك سلامة القوائم الأمامية والخلفية و عدم وجود اللعاب في فمه تباديا لا صابته بالحمى القلاعية .

✚ إقبال الحيوان على تناول الأعلاف الخضراء أو المركزة لأن الحيوان المريض يمتنع عن

تناول الأعلاف أو يقبل عليها بصعوبة.

✚ عدم وجود إسهال : ويعرف ذلك بالنظر أسفل الإلية أو الذيل فإذا وجد روث ملتصق

بمؤخرة الحيوان وفي حالة لينة دل ذلك على وجود إسهال.

✚ عدم وجود إفرازات أو ارتشاحات أو التهابات في الأنف أو الفم أو اللسان.

✚ تنفس الحيوان بشكل طبيعي ، ولا يوجد كحة أو نهجان.

✚ الصوف ناعم ولا يتقصف بمجرد شده باليد وليس له لون شاحب.

✚ العينان لامعتان ولا يوجد اصفرار بهما أو في لحمية العين.

✚ عدم وجود خرايج أو دامل (Abcés) في جسم الحيوان ، وتحت الفك السفلى ، وفي

منطقة

سيرة صحي ومنه



طريقة الذبح:

يتم الذبح ويصبح مكتملا بقطع الودجين والقصبه الهوائية والمريء .

شروط القائم بالذبح:

يشترط ان يكون القائم بعملية الذبح ناضجا جسمانيا وعقلانيا
ان يذكر البسملة اثناء عملية الذبح بسم الله الله اكبر.
ان يستخدم سكين حادة اثناء الذبح.



عبدالله بن محمد بن عبدالمطلب بن هاشم بن عبدمنذر بن قصي بن كلاب بن مرة بن كعب بن لؤي بن غالب بن فهر بن مالك بن النضر بن كنانة بن خزيمة بن مدركة بن إلياس بن مضر بن نزار بن معد بن عدنان



نصائح صحية مفيدة:

- من بين أهم النصائح التي يقدمها الأطباء في مثل هذه الأيام ما يلي:
- 1- التقليل قدر الإمكان من تناول اللحوم الحمراء والكبد، ويفضل أن تطهى بالشواء أو السلق، وتفاذي القلي لأنه يزيد من محتواها الدهني.
 - 2- تجنب الإكثار من تناول المشروبات الغازية التي تزيد من درجة حموضة المعدة، وتعمل على إتخام المعدة، ويفضل الامتناع عنها إذا أمكن الأمر.
 - 3- عدم بدء الوجبات بتناول حلوى العيد لما لذلك من أثر مريب للمعدة وقاتح للشهية وزائد للوزن.
 - 4- الإكثار من تناول السلطات والتقليل من كمية السعرات الحرارية اليومية من خلال تناول وجبة خفيفة للإفطار والعشاء.
 - 5- تفادي الإفراط في تناول الطعام في وجبة العشاء، مع الحفاظ على عدم الاستلقاء والنوم بعدها مباشرة.
 - 6- يجب على مرضى السكري والكلية والقلب وضغط الدم الابتعاد عن الأطعمة المملحة.
 - 7- ينصح كبار السن بالإقلال من تناول اللحوم الحمراء والمأكولات الدهنية، المالحة والسكرية.
 - 8- يجب تفادي استخدام السمن الطبيعي فهو من الدهون المضرة التي تسبب ارتفاع نسبة الكوليسترول الضار في الجسم.
 - 9- تذكر بأن المعدة لها قدرة وامتسع محدد من كمية الطعام، لذا يجب عدم الإفراط في كمية الوجبة الغذائية، حتى لا تصاب باضطراب في الهضم وآلام القولون.

سبحان الله العظيم



10- ضرورة الإكثار من شرب السوائل، خاصة الماء، والتقليل من تناول الشاي والقهوة لما لذلك من أثر مدر للبول، ورافع للضغط ومانع للاستفادة من امتصاص الحديد من الغذاء.

11- الإكثار من إضافة الخضراوات عموما للوجبات مثل السبانخ وورق العنب والبادنجان والقرع والجزر والخس والخيار.

12- الحرص على تحضير طبق كبير من السلطة، يضم أنواعا من الخضراوات الغنية بالأملاح المعدنية والفيتامينات والألياف، وخاصة الداكنة اللون مثل البقدونس والخيار والفلفل والطماطم وغيرها.



الحمى القلاعية

الحمى القلاعية أو "مرض القدم والضم" هي مرض فيروسي شديد العدوى يصيب الحيوانات ذات الحافر مثل الأبقار والخنازير والأغنام والماعز، وتصاب أظلاف الحيوان وفمه بالبثور التي تؤدي إلى العرج وزيادة سيلان اللعاب ونقص الشهية، وسرعان ما يفقد الحيوان المصاب الوزن، وينقص إدرار اللبن عنده وقد يموت.

هذا المرض يشكل تهديدا كبيرا للثروة الحيوانية خاصة البقر، وبالتالي تهديدا لاقتصاد الدول، وهذا ما يفرض برأيه على الدول اتخاذ الإجراءات الصارمة في الوقت المناسب.

و يجب تلقيح الحيوانات لتفادي انتشار الوباء.

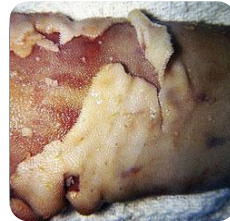
مركز تنمية وتدريب
البيطرة
من وزارة الزراعة
والري
والصحة
البيطرية



اما الحيوان المريض فيجب قتله وحرقه ودفنه في المكان الذي يوجد فيه دون نقله إلى مكان آخر، مع عزل المزارع المصابة بهذا المرض ورشها بمادة الجير.

ماهي أعراض المرض؟

- ✚ ارتفاع درجة الحرارة وفقد الشهية للأكل.
- ✚ سيلان اللعاب.
- ✚ ظهور فقائيع على الشفتين واللسان واللثة وبين الأظلاف وحولها ما تلبث أن تنفجر مخلفة دوائر متقيحة تشفي خلال أسبوعين.
- ✚ عرج الحيوان نتيجة إصابته بالأرجل.
- ✚ الإجهاض في بعض الحيوانات الحوامل.
- ✚ قلة الحليب أو توقفه.



هل تؤثر على صحة الانسان؟

أكدت الدراسات أن إصابة الانسان بالحمى القلاعية نادرا ما تحدث لأن المرض لا يؤثر على صحة الانسان ولا ينتقل من شخص لأخر من خلال تناول الالبان أو اللحوم .

ماهي أحسن طريقة للوقاية من الاصابة؟

1. الفحص الجيد للخروف بملاحظة جميع اعضاءه قبل الشراء من مصدر موثوق به.
2. تقطيع اللحم قطع صغيرة.
3. رفع درجة الحرارة حيث تساهم في قتل الفيروس.
4. تغلية الحليب جيدا قبل شربه.

حيدر علي محمد

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الحفظ





أطباقك مثلجة ومحفوظة وجاهزة في أي وقت!

يساعدك على تخزين معظم المأكولات التي تشتريها، كما يحافظ عليها طازجة ليقدم لك ولعائلتك وجبات صحية ومغذية. إنه فن تليج الطعام الذي يعتبر من أقدم طرق حفظ الأطعمة.

ومن أهم شروط التخزين الجيد للطعام المثلج يتطلب حرارة 18 درجة مئوية تحت الصفر، فيدوم لأشهر عديدة، طبعاً في حال علّب وخزّن بشكل صحيح. ومن أجل الحصول على طعام مثلج ذو جودة عالية، إبدأ بمكونات طازجة ذات جودة عالية. لأن التليج يحافظ على الجودة لكن لا يحسنها.

قبل التليج، تتطلب معظم أنواع الخضار السلق السريع:

نغسل الخضار ونقطعها

نضعها في سلّة مشبّكة

نغلي الماء في وعاء كبير

نضع السلّة في الماء المغلي

نتركها لمدة 5 دقائق

نخرج الخضار ونضعها فوراً في ماء مثلجة

نبردّ الخضار حتى تصبح باردة تماماً، ثم نجفّفها، بعد ذلك نحفظها في علب مُحكمة ونثلجها.



كيفية تثلّيج مختلف أنواع الأطعمة:

الخضار و الفاصوليا

يُمكن تثلّيج معظم أنواع الخضار الطازجة؛ نثّلج الخضار يوم شرائها بسرعة وحذر. نغسلها، ننظّفها، نقطّعها، نسلقها بسرعة ونثّلجها. إن تثلّيج الطماطم يجعلها عملية جداً للاستخدام في الأطباق المطهية والصلصات.

نصيحة للتثلّيج: لا تثلّجوا الخضار المقلي أو الخيار أو الخس أو الفجل لأنها تفقد من قرمشتها.

الفاكهة

بإمكاننا تثلّيج الفواكه مع أو بدون قطر. نختار الفواكه القاسية والناضجة. نغسلها بحذر لتفادي إتلافها، نقطّعها ونحفظها بحرص صغيرة داخل علب تخزين ونثّلجها.

نصيحة: لا تخزنوا الفواكه لمدة طويلة لأن قوامها قد يختلف.

السمك

ننظّف السمك. ونحفظه بالطريقة ذاتها التي نستخدمها للطهي، أي عبر لفّ السمكة بالغلاف البلاستيكي بشكل متماسك، ثم نغلّفها بغلاف ألومنيوم لحماية أفضل.

نصيحة: غلّفوا السمك دائماً بكميات من حجم الوجبات لتفادي تذبذب كميات كبيرة لا حاجة لها.



اللحوم و الدجاج

لتفادي تغيير الطعم والجفاف، نغلف اللحوم كلها جيداً قبل تثليجها. بإمكاننا لفّ غلاف الألومنيوم مرات عديدة ثم وضعها بالأكياس الخاصة بالتثليج.

نصيحة :إن كنتم تخططون لتخزين اللحم لأكثر من أسبوعين، إنزعوا الغلاف البلاستيكي الموضوع في المتاجر، وغلّفوه بأكياس خاصة للتلاجة.

الخبز و المعجنات

بإمكاننا تثليج الخبز على أنواعه في أكياس بلاستيك أو غلافات خاصة بالتثليج كغلاف الألومنيوم. تبقى جودة الخبز جيّدة لمدة 3 أشهر، الكيك لمدة شهرين، عجينة الحلوى لمدة 6 أشهر، وحلوى الجبن لمدة 2-3 أشهر.

نصيحة : للتدوير، إرخوا الغلاف واتركوه لمدة 2-3 ساعات على حرارة الغرفة.



بعض الأطعمة الغير قابلة للتثليج جيداً:

- الأطعمة المعلّبة
- البيض والمايونيز
- الخضار والفاكهة الحساسة مثل الشمام، الحمضيات، الخيار والخس.
- الصلصات التي تحتوي على الطحين أو نشاء الذرة لتكثيفها، إذ يمكن للطبقات المختلفة أن تنفصل عن بعضها.
- اللبن، الحليب والأجبان الدسمة.
- المعكرونة المطهية جيداً قد تصبح طرية جداً بعد تسخينها. فإذا كنتم ترغبون بتثليج المعكرونة أو الأطباق التي تحتويها، لا تطهوها جيداً.
- التوابل والأعشاب.

نصائح مفيدة للتثليج:

- ثلّجوا الأطعمة بأسرع وقت ممكن. لأن ذلك يساعد في تشكيل قطع الثلج الصغيرة التي لا تؤذي الطعام كثيراً خلال تذويبه.
- استخدموا كل المنتجات ضمن فترة زمنية معقولة. ابقوا لائحة بالأطعمة المثلّجة لتساعدكم على تحديد الفترات.
- تأكدوا من أن تبقى حرارة الثلاجة على 18 درجة مئوية تحت الصفر أو أقلّ للحفاظ على جودة الأطعمة.
- لا تكدّسوا الأطعمة التي تريدون تثليجها، بل رتبوها بالقرب من بعضها البعض بطبقة واحدة، كدّسوها فقط بعد أن تتحوّل إلى قطعة مثلجة.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

التسممات





سلامة الأظعمة... لتجنب التسمم الغذائى

هل سبق وشعرت بعوارض مزعجة فى أمعائك بعد تناولك طعاماً

إتضح فىما بعد انه كان فاسداً؟

التسمم الغذائى أو الأمراض الناتجة عن طعام فاسد، تحصل عند تناول المأكولات الملوثة. الجراثيم تسبب معظم حالات التسمم، وهى عادةً تتكون بسبب الطرق الخاطئة للتعامل مع الأكل. لكن الطعام قد يتلوث بالفيروسات، والطفيليات أيضاً. إنما تبقى الباكثيريا المصدر الأساسى للتسمم الغذائى. وللحفاظ على صحة جيدة، علينا إبقاء الميكروبات تحت السيطرة.

ما هى عوارض التسمم الغذائى؟

قد تختلف العوارض بين تعب، قشعريرة، إرتفاع قليل بالحرارة، دوخة، ألم فى الرأس، إنزعاج فى المعدة، وإسهال حتى الإجتفاف، مغص قوى، مشاكل فى الرؤية، وفى بعض الحالات قد تؤدي الى إنعكاسات صحية سلبية.

يختلف الأشخاص فىما بينهم. تناول نفس الطعام الملوث يختلف بين شخص وآخر. أحد الأشخاص قد لا يتأثر أبداً. وشخص آخر قد يمرض بشدة. ردة الفعل تتأثر بنوع الباكثيريا، مدى تلوث الطعام، كمية الطعام المتناولة، وقوة مناعة الشخص تجاه هذه الباكثيريا.

من هم أكثر المعرضين للتسمم؟

أى شخص معرض لأن يكون ضحية التسمم الغذائى. إنما بعض الأشخاص أكثر عرضة: الأطفال، الحوامل، المسنين والذين يعانون من ضعف فى جهاز المناعة.



كيف نتجنب التسمم الغذائي؟

يمكننا تجنب أكثرية حالات التسمم الغذائي عبر إعداد الطعام بطرق نظيفة وصحيحة. لتجنب التسمم الغذائي، التزم بهذه القواعد:

حافظ على نظافة الطعام

حافظ على نظافة كل ما يلامس الطعام. قم بغسل اليدين دائماً أثناء تحضير الطعام. إستخدم فوط، إسفنج، صحن، وأدوات مطبخية نظيفة. نظف وعقم ألواح الفرغ بين خطوات تحضير الطعام. دع الأدوات وألواح الفرغ تجف في الهواء.

إحفظ المأكولات الساخنة على حرارة مرتفعة

إطبخ المأكولات وأبقها على حرارة أكثر من 70 درجة مئوية. الحرارة المرتفعة تقتل معظم أنواع البكتيريا. والحرارة بين 60 و 70 درجة مئوية تمنع نمو البكتيريا إنما تسمح بإبقائها على مستواها. لا يجوز ترك المأكولات المطبوخة التي تحتوي على اللحوم، الدجاج، السمك، البيض والحليب ومشتقاته في حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين.

إحفظ المأكولات الباردة على حرارة منخفضة

برّد الطعام المطبوخ الذي سيقدم بارداً حتى 5 درجات مئوية أو أقل. تنمو البكتيريا التي تُفسد الطعام على هذه الحرارة ببطء شديد. وعلى حرارة أقل من 0° درجة مئوية وهي حرارة التجميد، يتوقف نمو البكتيريا فبذلك من الأفضل تثلج الطعام المتبقي إذا كنا لا نريد إستهلاكه في ظرف يومين. إتبع الخطوات الآمنة الموجودة على غلاف المأكولات أثناء تحضير الطعام.

عند تناول الطعام خارج المنزل

عليك التأكد من مستوى السلامة والنظافة في المطعم. هذا بالإضافة إلى تجنب اللحوم النيئة أو الغير مطبوخة جيداً. إذا كان لديك أدنى شك أن الطعام ملوث، لا تتذوقه حتى! لا يمكنك إستطعام أو شم رائحة للبكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي. إحكم تغليف الطعام المشكوك بأمره، وارمه حيث لا يصل إليه أحد.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الحفظ و التسخين





الطريقة الصحيحة لحفظ الطعام

من الأفعال الشائعة التي ترتكبها سيدة المنزل هي زيادة تقدير كمية الطعام التي تحتاجها للطبخ. من الأسباب الأخرى غياب أحد أفراد المنزل أو تناول كمية أقل لأي سبب. النتيجة تكون الطعام المتبقي. الطعام المتبقي وسط جذاب جداً لنمو البكتيريا. لذلك يجب تخزين الطعام المتبقي بانتباه وإعادة تسخينه بالطريقة المثلى للتأكد من سلامته.

حفظ الطعام المتبقي

يبرد الطعام المتبقي بأسرع ما يمكن ومن ثم يخزن في البراد. لا يترك الطعام المطبوخ على حرارة الغرفة العادية لمدة أطول من ساعتين. تستطيع الميكروبات أن تتكاثر بسرعة إذا تخزن الأكل على حرارة الغرفة العادية.

إذا حفظنا الطعام على حرارة أقل من 5 أو أكثر من 60 درجة مئوية، سوف يخف نمو البكتيريا أو حتى يتوقف. لذلك علينا تبريد الطعام المطبوخ بسرعة (من الأفضل حتى أقل من 5 درجات مئوية). لكن لا يحتفظ بالطعام طويلاً حتى في البراد. نتناول الطعام المتبقي في غضون يومين.



افصل الطعام النيئ عن الطعام المطبوخ :

يحفظ الطعام في أوعية محكمة الإغلاق لتجنب إحتكاك الطعام المطبوخ بالطعام النيء. هذا يساعدنا على تجنب أي إحتمال لإنتقال الجراثيم فيما بينها.

معلومة مفيدة !

قد يكون ورق الألمينيوم مفيداً لتوضيب الطعام وتغطيته. إنما من الأفضل عدم إستخدامه لتخزين المأكولات المرتفعة بالأسيد، مثلاً: الطماطم ، الملفوف ، الفاكهة اللينة ، هذا لأن الألمينيوم يؤثر على نكهة هذه الأطعمة خاصة إذا حفظت بأوعية من الألمينيوم لمدة طويلة.

إعادة تسخين الطعام المتبقي :

نتأكد من إستخدام أدوات مطبخية مناسبة وذات نوعية جيدة لإعادة تسخين الطعام بشكل فعال. إذا كانت الأدوات غير مناسبة للتسخين، أو لم تستخدم بالشكل المناسب، قد لا يُسخن الطعام كفاية لقتل البكتيريا. نقوم بإعادة تسخين الطعام حتى يغلي جيداً (يمكننا إعادة تسخين الطعام مرة واحدة فقط).



استخدام المايكرويف لإعادة تسخين الطعام المتبقي :

إذا كنا نستخدم المايكرويف لإعادة تسخين الطعام الذي قمنا بطبخه سابقاً، علينا تحريكه أثناء تسخينه. فبذلك نتأكد من توزيع نفس الحرارة في كل الكمية. عندما يسخن الطعام بالمايكرويف، قد يكون ساخن جداً على الأطراف ولا يزال بارداً في الوسط - نحرك لنتجنب هذا الأمر.

نقدم الطعام فور تسخينه !

إذا لم يقدم الطعام فور تسخينه، تسقط حرارته وقد تنمو فيه البكتيريا المؤذية.
تذكروا أن إعادة التسخين تعني إعادة الطبخ، وليس فقط تفتير الطعام.
لذلك نتأكد أن الطعام يغلي في كل أنحاءه.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الدجاج





ما هي أفضل طريقة للحفاظ عليه وتحضيره؟

مثل أي طعام قابل للفساد، يمكن أن نجد البكتيريا على الدجاج النيء أو غير المطبوخ، والتي قد تتسبب بإصابتنا بالمرض. لهذا السبب يجب أن نتعامل مع الدواجن النيئة بحذر شديد لتجنب نقل الجراثيم إلى مأكولات أخرى مطبوخة أو نيئة كالسلطة. مثلاً: عدم تقطيع الخيار على خشبة تقطيع غير مغسولة بعد استخدامها لتقطيع الدجاج النيء.

كيف يبقى الدجاج آمناً للتناول؟

يجب أن نقوم بتبريد أو تجميد الدجاج فور شرائه مبقين التغليف الأساسي الذي اشتريناه فيه منزوع الاحشاء ومنقى ونظيف.

كيف يتم تذويب الثلج عن الدجاج؟

يمكن أن ندوبه بثلاث طرق مختلفة:

في البرد: بتركه أثناء الليل لليوم التالي

في الماء البارد: بتغطيس الدجاج المغلف وتغيير الماء كل 30 دقيقة

في المايكروايف: لبضعة دقائق ولكن يتطلب طبخه حالما يتم تذويب الثلج عنه في

حال القيام بهذه الطريقة

هل السائل في الغلاف يعني أن نوعية الدجاج ليست جيدة؟

لا يدلّ السائل الزهري في مغلف الدجاج الطازج على نوعية متدنية وهو ليس دماً؛

فمعظمه مكوّن من الماء الذي امتصّه الدجاج أثناء عملية التجميد.



ما لون جلد الدجاج ذات النوعية الجيدة؟

يتراوح لون جلدة الدجاج ما بين الكريم الفاتح والأصفر حسب نوع العلف الذي تناوله. وهذا ليس مقياساً للقيمة الغذائية، الطعم، الطراوة أو نسبة الدهون.

رائحة الدجاج غريبة- هل يمكنني أن أطبخه؟

إذا كنت تشك برائحة الدجاج، لا تستخدمه. إرمي الدجاج وتخلص من النفايات مباشرة لتجنب التلوث والروائح الفاسدة في المطبخ.

هل يجب أن أرمي الدجاج ذات العظام الغامقة؟

لا داعي لذلك؛ فالعظام ذات اللون الغامق لا تدل على الفساد. قد يحصل عند تثليج الدجاج أو أثناء طبخه. من الآمن جداً تناول لحم دجاج إذا تحوّل إلى لون غامق أثناء الطبخ.

على أي درجة حرارة يجب أن أطبخ الدجاج؟

للتأكد من سلامة طبخه، يجب أن يُطهى الدجاج على حرارة تتراوح بين الـ 82 والـ 85 درجة مئوية مُقاسة في فخذ الدجاج بميزان الحرارة الخاص بالطعام.

تحوّل الدجاج إلى زهري اللون عند طبخه- هل هذا طبيعي؟

عندما يُطهى الدجاج جيداً، يُصبح سليماً للأكل. ظهور اللون الزهري طبيعي وهو فقط بسبب تغيير صباغ اللون.



كم من الوقت يمكنني حفظ الدجاج ليحافظ على جودته كي أستخدمه مجدداً؟

| في التلاجة | في البراد | |
|------------|-------------|-------------|
| 9- 12 شهر | يوم - يومان | دجاج ، قطع |
| سنة | يوم - يومان | دجاج ، كامل |

كم من الوقت يمكنني إبقاء الدجاج المنقوع في الصلصة في البراد؟

يمكن إبقاء الدجاج المنقوع في البراد لمدة يومين؛ بعد ذلك، يجب التخلص من أي دجاج منقوع غير مطبوخ.

ماذا عن الدجاج المحضر مسبقاً في السوبرماركت؟

عند شراء الدجاج الجاهز (المطبوخ) أو دجاج الأكل السريع إنتبه إلى أن:- يكون ساخناً عند شرائه- تتناوله في غضون ساعتين- إحفظه في البراد في وعاء مغلق ولكن تناوله في غضون 3-4 أيام- تلتجه وإستخدمه بظرف 4 أشهر .

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الغسل





كيف نعرف أننا غسلنا الفاكهة والخضار جيداً؟

إلا إذا قطفناها بأيدينا من شجرة البستان! غير ذلك، فقد انتقلت من يد إلى يد إلى يد. أين كانت وكيف وصلت إلينا؟

من أول يوم تقطف فيه تفاحة، هناك معدّل 7 أشخاص لمسوها قبل أن نقوم باختيارها. وحوالي 20 شخصاً لمسوا حبات الطماطم قبل أن تقع عليها يدنا على رفّ المتجر؟ وما زال هناك العديد من الأشخاص الذين يمرضون سنوياً بسبب الخضار والفاكهة التي لم يتمّ غسلها، تبريدها أو طهيها بشكل مناسب أو صحيح.

متى و كيف نغسل الخضار و الفاكهة :

أفضل طريقة للبدء... هي غسل اليدين بالماء والصابون، ثم التأكّد من أن مغسلتنا نظيفة تماماً.

من الضروري جداً غسل الخضار والفاكهة قبل تناولها، إذ يمكننا حفّها بيدينا تحت ماء نظيف. ولتسهيل العملية أكثر، يمكننا استخدام فرشاة مخصّصة لحفّ وتنظيف الخضار والفاكهة القاسية مثل الشمام، البطاطا والكوسى. من الضروري أيضاً غسل الفاكهة التي نقشرها مثل الموز والبرتقال.

وتذكّروا دائماً أن نغسل الخضار والفاكهة قبل استخدامها مباشرة، وليس قبل تخزينها، ذلك للمحافظة على قيمتها الغذائية.



خير نصيحة

| طريقة غسلها | نوع الخضار والفاكهة |
|---|--|
| إغسلوها في ماء شرب نظيف على حرارة تتراوح ما بين 27 و40 درجة مئوية. | الخضار والفاكهة القاسية: التفاح، الإجاص، الطماطم، الخيار، الفلفل والأفوكادو. |
| أشطفوها بلطف بواسطة رشاش المغسلة، أو ضعها في سلّة مشبّكة وادخليها في وعاء مليء بالماء الفاتر، ثم قومي بإخراج السلّة وإدخالها مرات متتالية وبسرعة. غيّري الماء إلى أن يصبح نظيفاً. | الخضار الناضجة والطيرية: الفراولة، التوت... |
| اغسلوها في ماء بارد جداً للحفاظ على قرمشتها. | السلطات مثل الخضار الخضراء الورقية، الخس، الفجل، الجزر. |

خير معلومة :

غسل الخضار والفاكهة في ماء فاتر يعزّز طعم ورائحة الخضار والفاكهة التي يتمّ تحضيرها.

الطريقة الصحيحة لتجفيف الخضار والفاكهة :

نجفّفها في محرمة أو منشفة نظيفة. تعتبر مرحلة التجفيف خطوة مهمة ودقيقة جداً، لأن أي نقطة ماء على سطح الخضار أو الفاكهة قد تؤدي إلى تلفها.

إنتبهوا!

لا ينصح باستخدام مواد التنظيف أو صابون غسل الصحون لغسل الخضار والفاكهة، إذ أن آثار هذه المواد عليها قد تسبّب الإسهال. بالمقابل يمكننا استعمال الغسيل الخاص لتعقيم الخضار والفاكهة والمتوفر في السوبرماركت.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

المعلبات





الحقيقة الموجودة في المعلّبات!

إنها الأغذية المعلّبة المصنّوفة على أرفف السوبرماركت و المتاجر، جاهزة في متناول يديك، في أي وقت. ، مختلف أنواع الخضار والفاكهة متوفرة لك، في كل المواسم وعلى مدار السنة.

لكن... عندما تقرر شراء أي من هذه المعلبات، احرص على التأكد من تاريخ الصلاحية ونظافة المنتج، أي الغلاف إذا كان سليماً أو متسخاً، لأن ذلك يشير إلى مدة التخزين إذا كان جديداً أو قديماً! وعندما يصبح في المنزل، فمن المفضل اتباع نظام ما يدخل أولاً يستخدم أولاً. يعني استخدام المنتجات الأقدم. أما المعلبات الحديثة، يمكنك وضعها خلف تلك الموجودة مسبقاً في الخزانة.

إلى متى يبقى الاغذية المعلبه صالحه للاكل؟

تدوم صلاحية الأغذية المعلبة طويلاً ولكن ليس لعدة سنوات، إذ لا ينصح باستخدامها بعد سنين من شرائها. كما أن العلب التي تحتوي على مواد حمضية عالية كالعصائر، الطماطم، الفاكهة والمخللات يمكن تخزينها لمدة تتراوح من 12 إلى 18 شهراً. أما بالنسبة للأغذية المعلبة ذات المواد الحمضية القليلة كمنتجات اللحم والخضار فيمكن تخزينها من 2 إلى 4 سنوات. ومع مرور الوقت، يحتمل أن تتأثر جودتها كالتغيير في لونها وقوامها.



إين يمكنني تخزين الأغذية المعلبة؟

يستحسن دائماً تخزين الأغذية المعلبة في مكان جاف وعلى درجة حرارة معتدلة البرودة، بعيداً عن الحرارة المرتفعة مثل أشعة الشمس أو بالقرب من الفرن. إذ يحفظها من الصدأ الذي قد يسبب تسرباً من العلبة وبالتالي تلف الأغذية.

هل يمكن تسخين الأغذية المعلبة وهي ما تزال في العلبة؟

لا ينصح بهذه العادة، فقط إن دعت الحاجة، وطبعاً مع الحرص على نزع الغطاء من أجل عدم تعريض العلبة للضغط. كما أن العلبة التي تمّ فتحها، يمكن تغطيتها بقطعة من الألومينيوم، من ثمّ توضع في ماء ساخن وتغلى على نار خفيفة. لا تسخن أبداً العلبة في المايكرويف.

ما الذي ينبغي أن أقوم به إذا كانت العلبة متضررة؟

إفحص العلب قبل فتحها لتتأكد من بعض علامات صلاحيتها. مثلاً، إن الغطاء المنتفخ، العلبة المعوجة أو التي تتسرب منها الأغذية هي من علامات التلف. وعندما تفتح العلبة، انتبه إلى بعض العلامات الأخرى مثل فوران السائل من العلبة، رائحة كريهة أو عفن. لا تتذوق أو تستعمل الأغذية المعلبة التي تظهر عليها علامة التلف. إرميها في الحال، فهي لا تصلح أبداً للأكل.

كيف يمكن تخزين الأغذية المعلبة إذا تمّ فتحها؟

متى فُتحت العلبة، تصبح عرضة للفساد. لذا، يفضل دائماً طبخها أو وضعها في الثلاجة على الفور. وللمحافظة على طعمها، ينبغي أن تحفظ بأوعية بلاستيكية أو زجاجية ثم تُبرّد. بعد ذلك، ينبغي استخدامها خلال 3 أو 4 أيام كحد أقصى.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

تخزين الأظعمة





كيف أعرف أني خزنت الأطعمة بالشكل الصحيح؟

مع العائلة الكبيرة، يبقى احتمال قضاء وقت طويل في المطبخ كبيراً أيضاً. ونحن لا نقصد بذلك الطبخ فقط، وإنما أيضاً ترتيب المطبخ والأطعمة بشكل يحافظ عليها سليمة، صحية وبأفضل جودة. وهنا، يسعدنا جداً أن نتشارك معك بعض الإرشادات حول كيفية تنظيم وتخزين طعامك في المطبخ:

أمور عامة يمكننا القيام بها

- نخزّن داخل الخزائن الأطعمة غير القابلة للفساد أو التلف مثل الأطعمة المعلّبة، الحبوب، الأطعمة المجفّفة مثل الشوربات، الحليب البودرة، المعكرونة غير الطازجة في العلب، الأطعمة المخزّنة في العبوات الزجاجية مثل معجون الطماطم، المخلل، الخلّ، الملح، السكر، الطحين، الحليب المعقم المعالج بحرارة عالية، الحليب المكثف المحلى المختوم، التوابل والصلصات.

- الأطعمة المخزّنة في أماكن جافة، مثل الأرز، البقوليات الجافة والطحين، يجب أن تبقى في عبوات محكمة الإغلاق أو عبوات زجاجية لتفادي تكوّن البكتيريا أو دخول الحشرات. نخزّن طعامنا الجاف دوماً في أماكن مظلمة ذات حرارة معتدلة. الأمر ذاته ينطبق على الأطعمة المعلّبة أيضاً.

- نضع الطعام القابل للتلف مباشرة في الثلاجة مثل الحليب، البيض، الألبان، الألبان، اللحوم، الخضار... ونثجّ الأطعمة المثلّجة فوراً مثل اللحوم، السمك، الدجاج، المثلجات، الخضار المثلجة وغيرها.

نحرص على تخزين الطعام النقي والمطبوخ على حدى داخل الثلاجة.



أمور تتعلق بأطعمة معينة ينصح بالقيام بها:

- الطحين: نخزنه في عبوة محكمة الإغلاق على رف أو داخل الخزانة. إذا كان الطقس حاراً ورطباً، يوصى بشراء الطحين بكميات صغيرة وتخزينه في الثلاجة. للطحين ذا القمح الكامل، يجب ابقائه في الثلاجة طوال السنة لتفادي النكهات غير المرغوب بها.
- السكر: نخزنه بدرجة حرارة الغرفة وليبقى ناعماً، نضعه في كيس بلاستيك محكم الإغلاق أو في عبوة زجاجية ذات غطاء محكم.
- الخبز: ليبقى طازجاً، نخزنه بدرجة حرارة الغرفة في مكان بارد وجاف. لكن إذا كان الطقس حاراً ورطباً، نخزنه في الثلاجة لتأخير التلف من الفطريات.
- الخضار: بإمكاننا تخزين معظم الخضار في درج ثلاجتك باستثناء:
 - البصل الجاف، البطاطا والثوم التي يجب تخزينها في مكان بارد وجاف. نشترها بكميات صغيرة لأنها قد تنبت فيها جذوراً.
 - الطماطم، الموز، الأفوكادو والشمام التي يمكن أن تخزن بدرجة حرارة الغرفة. يمكننا نقلها إلى الثلاجة حين تبلغ معدل النضج الذي نريده.
 - نخزن التفاح في مكان بارد، لكن ننقله إلى الثلاجة إذا كان الطقس حاراً ورطباً.

أمور علينا تفادي القيام بها

- تخزين الأطعمة تحت مغسلة المطبخ.
 - تخزين الأطعمة مع المنتجات الكيماوية.
 - وضع الأطعمة على الأرض.
 - تخزين الأطعمة الجافة قرب الفرن لأنها لا تدوم طويلاً إذا تعرّضت للحرارة المرتفعة.
 - شراء علب أو كراتين ممزقة.
- وبهذا نحافظ بطريقة أفضل على نكهة الطعام، أطعمة طازجة، والأهم سلامة الطعام.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

الحليب





تخزين الحليب! كيف؟ متى؟ أين؟ ولماذا؟

الحليب... لذيذ دافئ ومنعش بارد، مغذٍ ومفيد، في أي وقت، لك ولعائلتك! وليس هذا فقط، إنه أيضاً يأتي بعدة أشكال، الحليب الطازج المبستر، الحليب المعقّم، الحليب المجفف والحليب المكثف المحلّى... وكلها حليب وكلها لذيذة ومغذية، كيضما رغبت في تناولها أو استخدامها. ولكن، بماذا يتميز كل نوع من الحليب عن الآخر؟! الفرق الأساسي بينها جميعاً، هو في الطريقة التي تمّت بها معالجة الحليب وطريقة تخزينها، بهدف الحفاظ على جودتها. إليك بعض الإرشادات حول كيفية تخزين الحليب بطريقة سليمة.

مواصفاته وشروط تخزينه

الحليب المجفف

تتم عملية إنتاج الحليب المجفّف من خلال نزع الماء من الحليب الطازج. وهو يحتوي على العناصر الغذائية نفسها، وفي الكميات ذاتها الموجودة في الحليب الطازج الذي اشتق منه. وفي كثير من الأحوال، تضاف إلى الحليب المجفّف المزيد من الفيتامينات والمعادن الأساسية، خاصة الفيتامين د الذي يساهم في زيادة امتصاص الكالسيوم، وبالتالي يجعله مفيد جداً لصحة العظام. يتوفّر الحليب المجفّف كحليب مجفف كامل الدسم يدوم لـ 6-9 أشهر، أو كحليب مقشود أو خالٍ من الدسم يدوم لحوالي سنتين. عندما يتمّ فتح عبوته، يجب تخزين الحليب المجفّف في مكان بارد وجاف، وحمايته من الرطوبة وأشعة الشمس.



نصيحة : من أجل تفادي تشكّل التكتلات، استخدم الماء البارد في البدء لتذويب الحليب المجفف.

الحليب المعقم

إنه حليب معقم على حرارة عالية ومعبأ في كراتين خاصة معروفة بإسم "تيترا باك". هذا الشعار مطبوع على كرتونة الحليب الموجودة على رف السوبرماركت. يمكن أن تدوم عبوة الحليب المعقم لمدة 6 أشهر على الرف خارج الثلاجة، إلا أنه عندما يتم فتحها، يجب وضعها في الثلاجة واستخدامها خلال فترة لا تتعدى الأسبوع.

نصيحة : من الجيد أن تبقي كرتونة حليب معقم في الخزانة لاستخدامها في الحالات الطارئة، في حال نفاذ الحليب الطازج أو المجفف من عندك، وتعدّر عليك الذهاب إلى السوبرماركت.

الحليب الطازج

حليب سائل يمكنك شراؤه من قسم المنتجات المبرّدة في السوبرماركت. بإمكانك تخزينه في ثلاجتك حتى تاريخ انتهاء صلاحيته والمذكور دائماً على الزجاجة.

عادة، يدوم الحليب الطازج المبستر لفترة لا تتعدى الأسبوع، كما أن الحليب السائل من أنواع الأطعمة التي تفسد بسرعة، لذا يجب الحفاظ عليه في مكان بارد.

نصيحة : عند شرائك الحليب الطازج، تأكد من تاريخ صلاحيته وتأكد من أنه بالفعل بارد.



الحليب المكثف المحلى

مكوّن من الحليب المبستر المركّز، ومضاف إليه السكر. لونه مائل إلى الأصفر وقوامه كثيف، غني بالكريما ولزج. يستخدم الحليب المكثّف المحلّى في تحضير الحلويات. يخزّن في مكان بارد وجاف ويدوم لمدة 12 شهراً.

نصيحة: يحتوي الحليب المكثّف المحلّى على معدّل عالي من السكر والسعرات الحرارية، لذا لا يُنصح باستهلاكه بدل كوب من الحليب.

سواء كنت تفضل تناول الحليب بارد مع رقائق الفطور، أو إضافته ساخناً إلى القهوة والشاي، أو استخدامه في تحضير المأكولات والحلويات، يبقى من المهم جداً تخزينه بالطريقة السليمة والمكان الصحيح، للحفاظ عليه طازجاً وسليماً. هكذا، يمكن للجميع الاستمتاع بمذاق الحليب اللذيذ والمغذي.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

المايكرويف





كيف تستفيد من المايكرويف، بكل أمان

المايكرويف! لطهي الطعام، تسخينه وتذويب الطعام المثلج، بكل سهولة، سرعة وأمان. إنه ببساطة يجعل الحياة في المطبخ أسهل، مما جعله من الأدوات المنزلية الإلكترونية التي يحرص على امتلاكها كل بيت، تقريباً.

فرن المايكرويف امن

لقد أحاط فرن المايكرويف بعض الآراء عن مدى سلامة استخدامه. ولكن لا داعي للقلق، لأن المايكرويف يصنّع وفقاً للشروط والمقاييس الآمنة المتعلقة بالإشعاع الآمن، وبهذا فهو آمن.

أما من أجل ضمان سلامة الأغذية، فيجب وضع الطعام في الأوعية الخاصة بالمايكرويف، وتجنّب الأوعية والأكياس البلاستيكية العادية، حتى لا تنتقل المواد الكيميائية منها إلى الطعام.

طبخ الطعام في المايكرويف بشكل صحيح!

• يجب ترتيب الطعام بشكل متساوٍ في أوعية مغطاة وأضيفي بعض السوائل، إذا دعت الحاجة. يجب تغطية الطبق بغطاء أو غلاف، كما يفضل ترك فتحة صغيرة من أجل تجنّب تكدّس البخار. ويمكن استعمال أكياس الطبخ الخاصة بالفرن في المايكرويف لتحضير الطعام.

• إذا لم يتضمن المايكرويف الحزام الدائري، فيجب تدوير الصحن مرات عديدة في المايكرويف من أجل الحصول على طعام مسخن ومطهو بطريقة متساوية ومتوازنة.



- بما أن الطعام والسوائل لا تسخن بطريقتة متناسقة في المايكرويف، فيجب تحريك الطعام خلال عملية الطبخ، من القعر إلى الوجه كي يتم التخلص من البقع الباردة.
 - يجب تقطيع الطعام إلى مكعبات بالحجم نفسه إذا أمكن. أما إذا تعذر الأمر، فيمكن وضع قطع الطعام الأكبر و الأسمك على جوانب الطبق، والطبخ على حرارة معتدلة طوال وسط الطعام، من دون أن تتعرض الجوانب إلى طهي أكثر من اللازم.
 - تحتاج بعض الأطعمة كالبطاطا إلى ثقبها قبل وضعها في المايكرويف، من أجل تجنب انفجارها.
 - دائماً! يجب الانتظار دقيقتين، قبل التأكد من أن عملية الطبخ قد انتهت. تجدر الملاحظة إلى أنه حتى ولو توقف المايكرويف، فإنه يتابع طبخ الطعام لبضعة دقائق أخرى.
 - من أجل تجنب تعرض الأصابع للحرق، يجب حمل الوعاء بواسطة قماشة لحماية اليدين، والحرص على كشف الغطاء بعيداً عن الوجه لحمايته من حرارة البخار الساخن.
- خير معلومة : الطبخ في المايكرويف لا يعتبر سريعاً فقط، إنما يتصف أيضاً بفوائد غذائية، حيث أن عملية تحضير الطعام السريعة تساعد في الحفاظ على الفيتامينات في الطعام.



تسخين الطعام في المايكرويف يحتاج إلى التأنّي!

- كما نقوم في عملية الطهي، فإن تسخين الطعام في المايكرويف يتطلب أيضاً تغطية الطعام بغطاء أو غلاف المايكرويف البلاستيكي الآمن، من أجل تجنب جفاف الطعام والمحافظة عليه بشكل آمن وساخن من كل الجوانب.
- بالنسبة للأطباق الجاهزة وبقايا الطعام، فيجب أن تسخن حتى ينفذ البخار منها ويصبح الوعاء ساخن الملمس.
- لا نقوم بتسخين زجاجات الحليب لطفلنا في المايكرويف. فمن المحتمل أن تبدو الزجاجاة باردة من الخارج ولكن السائل داخلها ساخن لدرجة احتمال حرق فم الطفل وحنجرته.
- ينبغي الانتباه كثيراً عند تسخين طعام الأطفال في المايكرويف، لأنه في حالة عدم التسخين بشكل متوازٍ، فمن المحتمل أن يكون الطعام في مكان أسخن من مكان آخر. نحرّك الطعام خلال وعندما ينتهي التسخين، نتركه جانباً دقيقتين ونتأكد من درجة الحرارة قبل تقديمه.



تذويب الطعام في المايكرويف - ما يجب أن تعرفيه!

- من أجل تذويب الطعام المثلج، علينا إزالة غلاف التخزين عن الطعام. إن الأغلفة التي نشترها من السوبرماركت كالأغلفة البلاستيكية ليست آمنة على درجة حرارة عالية، لهذا السبب لا يجب أن تستعمل في المايكرويف.
- نتأكد من تنظيف داخل المايكرويف جيداً والحزام الدائري أيضاً خاصة بعد مرحلة تذويب الطعام المثلج من أجل التخلص من أي رسوبات.
- يجب أن نطهي اللحوم، الدجاج والسمك لحظة إزالة الثلج عنها خاصة أنه يمكن أن تسخن في مكان معين وأن نبدأ بالطهي حتى على درجة حرارة إزالة الثلج.
- نعم لما لا؟ فنحن نعيش في عصر السرعة، من متطلبات العمل، الأطفال، العائلة... بالإضافة الى الوقت الذي نقضيه في المطبخ. وهنا تأتي فوائد المايكرويف- سريع، صحي وسليم ويحافظ على جودة الطعام.
- أصبحنا اليوم نعيش في عصر السرعة، وأصبح الوقت أثمن بكثير. ، تجدين المايكرويف يأتي في الوقت المناسب ليساعد في إنجاز المهمات بأسهل وأسرع طريقة. وفي نفس الوقت، يحافظ على جودة الطعام ليبقى صحي وسليم.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

ترتيب الثلاجة





الترتيب من أفضل الصفات، خصوصاً في الثلاجة!

ترتيب الثلاجة! إنها من أهم التجهيزات المطبخية للحفاظ على الأغذية سليمة وطازجة. ومن الضروري تخزين الأكل في الثلاجة بالطريقة التي تعمل على حفظ جودة هذه الأطعمة. ترتيب الثلاجة! إنها من أهم التجهيزات المطبخية للحفاظ على الأغذية سليمة وطازجة. ومن الضروري تخزين الأكل في الثلاجة بالطريقة التي تعمل على حفظ جودة هذه الأطعمة.

| باب الثلاجة | المساحة الأساسية في الثلاجة |
|---|---|
| | 8 درجة مئوية- الرف العلوي خزن البيض، الحليب ومشتقاته. بالإضافة الى سندويشات اللحم، الدجاج، الجبنة أو التونا والكيك. |
| 10-15 درجة مئوية خزن المشروبات الغازية، العصائر، الخردل، الكاتشب، الصلصات والزبدة. | 5 درجة مئوية- الرف في الوسط خزن الطعام المطهون، فضلات الطعام والمنتجات المسجل عليها "ينبغي وضعها في الثلاجة بعد فتحها." <u>نصيحة</u> : ضعي فضلات الطعام في أوعية نظيفة، مسطحة ومغطاة من أجل تجنب فقدان رطوبة ونكهة الأكل. |
| | 2 درجة مئوية- الرف السفلي خزن اللحم، الدجاج والسمك الطازج. |
| | درج الثلاجة 10 درجة مئوية خزن الفاكهة والخضار |



بعض الاقتراحات من أجل تبريد الطعام جيداً:

- ينبغي أن توضع حرارة الثلاجة على 5 درجة مئوية أي ما يعادل 40 درجة فهرنهايت، وخلال الطقس الحار، يجب تعديل الحرارة على درجة منخفضة أكثر مما كانت عليه. تأكد دائماً من أن الحرارة على الدرجة الصحيحة.
- لا تضع فائضاً من الأغذية في الثلاجة. اسمح للهواء البارد بأن يعمّ المكان ويبقي نوع الطعام على درجة الحرارة المناسبة له.
- كلما قمت بفتح باب الثلاجة، تأكد من إغلاقه جيداً. افتحه عند الضرورة وعاود إغلاقه حالما تنتهي.
- حاول تطبيق قاعدة "الذي تشتريه أولاً، يجب أن يصرف أولاً". مثلاً ضع الأغراض التي اشتريتها حديثاً خلف التي كانت موجودة سابقاً. بهذه الطريقة تستهلك الأغذية قبل انتهاء صلاحيتها وقبل تلفها، وتكون قد خفّضت من نسبة رمي الأغذية. أما إذا كان عندك أدنى شكّ بأن الأكل قد تلف، فيستحسن التخلص منه في الحال.
- غط دائماً الأغذية في الثلاجة من أجل تجنبها الجفاف، فقدان الجودة أو اكتساب رائحة غير مرغوب بها.
- أخرج كل الأغراض من الثلاجة مرة على الأقل كل أسبوعين، أغسل ونظفها وتخلص من الأغذية الفاسدة.
- امسح كل الرفوف، الأدراج وداخل الثلاجة، بالأخص حيث يمكن أن تلتصق الأوساخ. اعمل بسرعة كي تتجنب ترك الثلاجة مفتوحة لوقت طويل.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

شراء الأظعمة



فن شراء الأطعمة بذكاء!

التسوق وشراء كل ما ترغب به، ما تحتاجه وما لا تحتاجه، هو حلم كل شخص! ولكننا هنا نتكلم عن التسوق في السوبرماركت! يعني الأطعمة، ولماذا يحتاج هذا النوع من التسوق إلى بعض المهارات الذكية والمحسوبة؟ لسبب بسيط جداً... لتفادي التسمم الغذائي إذا ما تناولنا طعاماً قد يحتوي على البكتيريا التي، بمعظمها، لا يمكننا رؤيتها أو شمها أو تذوقها. مبالغ كبيرة من الأموال ينفقها الناس شهرياً على شراء الأطعمة، وأكثر من أي منتج أو خدمة أخرى. وأهم ما يمكننا أن ننتبه إليه، هو التأكد من شراء الأطعمة السليمة. كيف؟ إليك لائحة طويلة:

الأطعمة التي يمكنك شرائها:

- فقط الأطعمة التي ترى أنها بحالة جيدة ومغلّفة جيداً.
- يمكنك اختيار الأطعمة المغلّفة والمعلّبة أولاً، خاصة لأنها غير قابلة للفساد بسهولة.
- دع تسوق الأطعمة المعرضة للتلف حتى الآخر، مثل الحليب ومشتقاته، اللحم النيئ، الدجاج والسّمك، إضافة إلى الأطعمة المسخّنة أو المطبوخة أو المثلّجة.
- اشترى البيض الموضوع في الثلاجة فقط.



• عند شراء اللحم أو الدجاج من المكان المخصص له في السوبرماركت، احرص على تغليفه ووضعه في أكياس بلاستيكية، فهذا يمنع اختلاطه بأغذية أخرى قد يتسبب بنقل الجراثيم إليها.

• افصل في سلة المشتريات الأطعمة الساخنة عن الأطعمة الباردة.

• احفظ الأطعمة الباردة والمثلجة معاً من أجل المحافظة على البرودة عينها، ومن ثم ارفقها على الصندوق مع بعضها كي يتمكن موضع المشتريات من وضعها في الكيس نفسه.

• قم بشراء الأطعمة التي يتم استهلاكها قبل انتهاء مدة صلاحيتها.

• اشترى الأطعمة المثلجة بطريقة سليمة أي من دون أن يكون عليها قطع الثلج.

• وإذا كان المشوار طويلاً في السيارة لتصل إلى البيت، حاول حفظ الأطعمة الباردة أو

المثلجة دائماً في براد عازل. ويفضل دائماً العودة مباشرة إلى البيت، دون التوقف في أماكن

أخرى، من أجل توضيب الأطعمة في أماكنها المخصصة مباشرة ولتفادي تركها في السيارة

لفترة أطول من اللزوم.

ومن أهم ما يمكنكم عمله، هو تحضير لائحة بالأطعمة التي تحتاجونها فعلاً في مطبخكم خلال

الفترة القصيرة القادمة. إذ يحدث أحياناً أن نشترى أكثر مما نحتاج وتفسد هذه الأطعمة قبل

أن نتمكن من طبخها، كالخضار واللحوم مثلاً.



ما هي الأطعمة التي ينصح بتركها على رفوف السوبرماركت؟

حاول تجنب كل ما تشكّ بوجودته، وهذا يشمل:

- المنتجات التي انتهت مدة صلاحيتها.
- المعلّبات أو الأوعية المعوجة، المشققة أو غطاؤها منتفخ.
- المنتجات المتضررة أو الممزقة الغلاف تدلّ على أنها قديمة أو طريقة الإهتمام بالمنتج توحى باللامبالاة.
- أي منتج لا يوحى بالثقة (مثلاً: عندما يكون مفتاح العلبه مكسور)
- البيض الذي يحتوي على التشققات.
- الأطعمة التي ينبغي أن تكون مبرّدة أو مثلجة ولكنها قد فقدت برودتها أو وضعت خارج الثلاجة أو كانت من دون غطاء.
- المنتجات غير النظيفة
- الأطعمة من دون لاصقة غذائية.

ولا تتردد من لفت نظر إدارة السوبرماركت إلى أي مشكلة عند شرائك الأغذية: مثلاً في مسألة الغلاف، التخزين أو نظافة المكان. بل على العكس، سيقوم العديد من المستهلكين بشكرك على ذلك.

قد يكون شراء الأطعمة بالنسبة لك ممتعاً أو فقط رحلة يجب أن تقومي بها. أياً كانت الحالة، خذي بعين الإعتبار أن يكون السوبرماركت نظيفاً وخالياً من الحشرات، وأن المنتجات ليست موضوعة على الأرض. إضافة إلى ذلك، تأكّد من نظافة وبرودة البراد أو الثلاجة الموجودين في السوبرماركت، وإتساعهم أي أن لا تكون المنتجات متكدّسة فوق بعضها البعض. ومع أطيب تمنياتنا لك بتسوق صحيّ، آمن وممتع.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

اللحوم





كيف تختار اللحوم عند شرائها!

عند شراء اللحوم، نستخدم عبارات وصف مثل: هبرة، قليلة الدهون، طازجة، طرية وغيرها من العبارات التي تدل على أفضل نوعية لحوم نستطيع أن نحصل عليها.

و من أكثر ما يلفت انتباهنا ونلاحظه في اللحوم هو ألوانها. فهي قد تلعب دوراً مهماً في التأثير على قرارنا ، حيث نربط اللون بالجودة. فبين الأحمر، الزهري، البني، البني الفاتح وحتى اللحوم الرمادية اللون تضيع أحكامنا على اللحوم السليمة والغير سليمة معاً.

في الحقيقة، إنه إذا تم تخزين اللحوم بشكل سليم في البراد، فإن التغيرات في اللون وحده لا تعني فساد اللحوم.

إن اللون المثالي للحوم الطازجة (الأحمر الكرزى للبقرة، الأحمر الكرزى الغامق للغنم، والزهري الباهت للعلجل) غير مستقر و مدته قصيرة. وهذا لأن عند تعرضها للهواء والإضاءة أثناء التخزين يحوّل لون اللحم إلى بني على أحمر. وهذا التغير في اللون طبيعي للحوم الطازجة ولا تعني فساده.

من المهم أن نتذكر أنه عند شراء اللحم من المحلات، ضعها في الآخر، في العربة قبل الذهاب إلى صندوق المحاسبة. وهذا لتقصير الوقت بين شراء اللحمه وتخزينها في منزلك أو طبخها فوراً.



التعامل مع اللحوم و تخزينها

بمجرد أن تصل إلى البيت يجب أن تكون قررت مصير هذه اللحمة. يمكن طبخها مباشرة أو وضعها كما هي في علبتها في البراد، لطبخها لاحقاً، على ألا تبقى في البراد لأكثر من 3 أيام. كما يمكنك أيضاً أن تخزن اللحوم في الثلاجة للإستخدام لاحقاً. يمكن للحوم أن تبقى ذو جودة عالية إذا حفظت بطريقة سليمة لمدة 6-12 شهر.

الطريقة السليمة لتثليج اللحوم: استخدم تغليف خاص للتثليج، يمكنك إعادة

تغليف اللحوم فوق التغليف الأساسي وذلك باستخدام ورق الألمنيوم ، نايلون تغليف أو أكياس للتبريد خاصةً إذا تريدين تثليج اللحمة لأكثر من شهرين.

أخرج الهواء الموجود في التغليف قدر الإمكان ويجب اغلاقه بإحكام. هذا يحافظ أيضاً على لون اللحوم.

من الأحسن ضع لاصق مذكور فيه نوع اللحمة وتاريخ التغليف.

إذا وجدت بقعاً بيضاء جافة على اللحوم المثلّجة، فهذه علامة تثليج مكثف. وهذا قد يحصل عند تثليج اللحوم لمدة طويلة أو عند عدم تغليفها وختمها بشكل محكم.

تبقى اللحمة سليمة، إنما مواقع هذه البقع تصبح جافة وبدون نكهة، لذا من المفضل إزالتها.



ملاحظة هامة : إذا لاحظت أن اللحمية أصبحت رائحتها كريهة، لصوقة الملمس، أو قد

تكون لزجة وغامقة اللون، تكون فاسدة ولا يجوز إستخدامها. عند الشك، إرميها!

كيفية إذابة اللحوم المثلجة بطريقة سليمة: أذيب اللحوم المثلجة في الليلة السابقة

ليوم طبخها عن طريق وضعها في البراد (لا تذييها خارج البراد، على الطاولة).

للإذابة السريعة، يمكنك استخدام المايكروايف أو ضع اللحمية المغلفة في ماء بارد

وقم بتغيير الماء كل 30 دقيقة.

طهي اللحوم بطريقة سليمة

عند طهي اللحوم، يجب أن تبلغ الحرارة الداخلية للحوم حوالي 77 درجة مئوية،

وهنا ستلاحظ تغيير لون اللحمية المطهية جيداً إلى البني على رمادي.

من ناحية أخرى، اللحمية المفرومة قد تبقى زهرية اللون في الداخل حتى بعد

طبخها الكامل. هذا اللون الزهري قد يكون بسبب تفاعل بين حرارة الفرن وصباغ

اللحوم، مما يسبب اللون الأحمر أو الزهري. هذا قد يحصل أيضاً عند طهي الخضار

التي تحتوي على النيترات مع اللحوم مثل السبانخ و الكراث.



وبما أن نضوج اللحوم وسلامتها لا يمكن الحكم عليه من خلال اللون فقط، لذا ينصح باستخدام ميزان الحرارة الخاص بالطعام. وتذكر أنه من أجل المحافظة على اللحوم سليمة للأكل، يمكنك حفظ طبق اللحم المطهو في البراد لمدة 3-4 أيام.

تذكر دائماً أن اللحوم النيئة قد تكون خطيرة وليس من المحبذ تناولها بسبب نمو الجراثيم فيها. من هنا تكمن أهمية التعامل مع اللحوم والمحافظة على جودتها وطبخها بالطريقة السليمة، حتى لا نعرض أنفسنا لخطر الجراثيم.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

البيض





كيف تعرف إذا كان البيض طازجاً أم لا؟

جميل الشكل ، ولذيذ. إنه على رأس لائحة المأكولات المغذية. كلنا نعرف أن البيض من الأطعمة الغنية بالعناصر الغذائية، وهو متوفر بكل مكان تقريباً وبشكل كبير. يمكننا الاستمتاع بتناوله مسلوقاً أو مقلياً أو كأحد مكونات بعض المأكولات كالمعجنات والحلويات، وأياً كانت طريقة استهلاك البيض، فإن البيض السليم والطازج هو الأطيب طعماً على الإطلاق. كما أنه يتميز بسهولة فصل بياضه عن صفاره ليعطي أفضل النتائج عند الخفق والخبيز.

كيف أقيس جودة البيض، أو أتأكد أنه طازج!

1. هل للحجم تأثير على جودة البيض؟

لا، الجودة غير مرتبطة بالحجم، فالبيض الكبير والصغير يمكن أن يتمتعا بنفس الجودة.

2. هل للون القشرة تأثير على جودة البيض؟

لا، لون القشرة ليس له أي تأثير على مقاييس القيمة الغذائية أو الجودة، فالبيض ذو القشرة البيضاء أو البنية متشابه في الجودة.

3. كيف يكون شكل البيض الطازج؟

يمكن التأكد بأن البيض طازج من خلال شكله الخارجي. يمكنك التحقق من وجود أي تشققات أو بقع، فإن لم تجد شيئاً من ذلك، فهذا يعني أن البيض طازج. لكن لمزيد من التأكد، فنحتاج لكسره.

4. كيف تتأكد بأن البيض طازج عند كسره؟

الجدول أدناه يوضح الفرق بين مظهر بياض وصفار البيض الطازج والقديم، كذلك يمكننا التحقق من عدم فساد البيض من خلال كسره في وعاء نظيف، وللتأكد من عدم وجود رائحة سيئة أو لون غير طبيعي.



| ما العمل؟ | شكل البياض | شكل الصفار | |
|------------------------------|---|-------------|--------------|
| استخدمه | كثيف، سميك، ينتشر على مساحة كبيرة | سميك ومنتفخ | البيض الطازج |
| غير صالح للاستعمال، تخلص منه | رقيق وقوامه مائي، ينتشر على مساحة كبيرة | مسطح | البيض القديم |

نصائح للمطبخ:

إذا شككت بأن البيض غير طازج، ضعه في وعاء مليء بالماء، ثم لاحظ إن كان يطفو على سطح الماء أم لا. فإذا طاف على سطح الماء، هذا يعني أن البيض قديم و يجب التخلص منه. لأنه مع مرور الوقت يتسرب الهواء إلى داخل البيض ويشكل بقعة هوائية كبيرة مما يتسبب بطفوه على سطح الماء



البيض تعامل معه بحرص شديد!



بالإضافة إلى طعمه الشهي واللذيذ، يعتبر البيض من أفضل مصادر البروتين وغني جداً بالمغذيات الضرورية جداً في نظامنا الغذائي. رغم ذلك، فإن البيض من الأغذية التي يتم التعامل معها بحذر لتجنب التسمم الغذائي.



قد يخطر على بالك بعض الأسئلة عن البيض، وها نحن نوضح لك بعضاً منها:

1- أي بيض تشتري؟

اشتري بيضاً نظيفاً بعد أن تتأكد بأنه كان محفوظاً في ثلاجة السوبرماركت. ثم احرص على التوجه مباشرة إلى البيت، لتتجنب تعرضه لأشعة الشمس لفترة طويلة.

2- ماذا أفعل إذا أصيب البيض بالتشقق وهو في حقيبة التسوق؟

إذا أصيب البيض بالتشقق أثناء عودتك إلى البيت، يمكنك طهوه مباشرة أو كسره في إناء نظيف ووضعه في الثلاجة ثم استهلاكه خلال يومين لا أكثر.

3- تنظيف البيض؟

أحياناً يكون البيض الذي نشتره من البقالة مغطى بالأوساخ، ولكي نتجنب تلويث الأطعمة الأخرى الموجودة في المطبخ، نقوم بتنظيفه.

4- أين يجب أن أخزن البيض؟

بعد تنظيفه بمنديل جاف، ضع البيض في الكرتونة المخصصة له، ثم اجعله في أبرد منطقة من الثلاجة وليس في بابها.

5- ما هي أقصى مدة لحفظ البيض في الثلاجة؟

يجب أن يظهر تاريخ صلاحية البيض على علبة البيض نفسها. لكن يمكنك تخزينه بقشره في الثلاجة من ثلاثة إلى خمسة أسابيع.

6- ما هي أقصى مدة لترك البيض خارج الثلاجة؟

يمكن ترك البيض خارج الثلاجة لمدة ساعتين فقط.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

السمك





ما هي الطريقة الأفضل لشراء السمك؟

كلنا نعلم أن الطعام الطازج أساس للغذاء الجيد. بدءاً من الخس مروراً بالدجاج أو الخبز، فإن المأكولات الطازجة تُمثل النوعية الجيدة. أما بالنسبة للسمك، فالضرورة أكبر أن يكون طازجاً. السمك كائن هش، ونوعيته تتدهور سرعان ما يتم سحبه من الماء. لذا، من المهم جداً أن نعرف كيف نبتاع السمك الطازج.

من أين نبتاعه؟

إختيار المتجر المناسب هو بأهمية إختيار نوعية السمك. أولاً ، نريد شراء السمك الذي يمضي أقل وقت من حين نقله من القارب حتى تقديمه على الصحن. ثانياً، نريد أن نبتاع السمك الذي تمّ التعامل معه بطريقة جيدة. وعلينا أن نتأكد أن المتجر من حيث نشتره يتحلّى بنسبة عالية من الإستهلاك والزبائن.

دلائل السمك الطازج

سر المأكولات البحرية الشهية يكمن في نوعيتها الطازجة. إن إختيار أفضل الأسماك الطازجة سهل إذا كنت تعلم عمّا تبحث:

• يجب أن تكون عيون السمك صافية. إذا كانت العيون ملبّدة، يكون السمك قد تمّ اصطياده منذ أكثر من خمسة أيام وبدأ يفسد.

• يجب أن يكون خشوم السمك رطب ولونه أحمر فاتح. إذا كان لون الخشوم زهري أو بني على رمادي، فذلك يدلّ على الإساءة في توضيبه وحفظه أو أنه قد بدأ يفسد. أضف إلى ذلك أن الخشوم يجب أن تكون نظيفة وخالية من الإفرازات المخاطية.

• يجب أن يتمتّع جلد السمك بلماعنية ظاهرة، وأن يكون رطباً وحتى لزجاً ويجب أيضاً أن يتحلّى السمك بقشرة ملتصقة جيداً بجلده.

• لا يجب أن تكون رائحته مزعجة. السمك الطازج لا يتصف بالرائحة الكريهة وهو إجمالاً يجب أن يتحلّى برائحة الرطوبة ورائحة البحرا المنعشة، وإذا كانت رائحته غير عادية، قد يكون قديماً ولا يجوز شراؤه.

• يجب أن يكون قوام السمك جامداً ومرناً حتى يرتد عندما يُلمس. إذا بقي التفرّض بعد لمسه، فذلك يعني أن السمك بدأ يُصبح طرياً وقديماً على الأرجح.

• لا تنسي التأكد من وجود أي كدمات. فظهور علامات ذات اللون الأحمر الغامق على الفيليه تؤشر إلى كدمات، نتيجة لسوء الحفظ والتوضيب. يمكننا تناول هذه الفيليهات ولكنها طبعاً ليست بمقياس النوعية الجيدة.



توضيب وحفظ السمك الطازج

من الأفضل طبخ السمك وتناوله في نفس يوم شرائه. إن لم يكن هذا ممكناً او مطلوباً بعد الشراء، فيجب لف السمك بالورق المُشمّع أو وضعه في وعاء مُغطّى في البرّاد.

مع أننا نستطيع تبريد السمك منزوع الاحشاء في البرّاد لمدة يوم أو اثنين ، ولكن من المفضل طبخه في أسرع وقت ممكن. كما ويمكننا حفظ السمك المُثلج في الثلاجة حتى الستة أشهر.

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

نصائح و إرشادات



نصائح و إرشادات

- حفاظاً على صحتك وسلامتك احرص قبل شرائك لأي سلعة التحقق من تاريخ الصلاحية وبطاقة البيانات والمكونات ومصدر السلعة المدونة على غلاف السلعة.
- مارس حقك في معرفة سعر السلعة بطلبك الدائم من البائع بتدوينها على السلع.
- احرص في ترتيب أولويات اختيارك للسلع عند الشراء باقتناء الأهم قبل المهم ترشيداً لاستهلاكك.
- احرص على حقك في الحصول على قائمة الحساب (الفاتورة) من بائع السلعة أو مقدم الخدمة المتضمنة ثمن السلعة ونوعها أو قيمة الخدمة.
- لأجل سلامتك احرص عند شرائك اللحوم الحمراء أن تكون من محلات القصابة تتوفر به الشروط الصحية الخاصة بالنظافة و شروط الحفظ وتأكد من وجود ختم الرقابة الصحية عليها
- تجنب شراء اللحوم إذا وجدت تغيراً في لونها أو قوامها أو انبعاث روائح كريهة منها واجعل اللحوم والدواجن آخر مشترياتك وبعدها توجه فوراً للمنزل حتى لا تعطي فرصة لنمو البكتيريا وإفساد الأغذية.



● تجنب وضع أرغفة الخبز في أكياس البلاستيك السوداء لأن ذلك يعرض صحتك وأفراد أسرتك للخطر

● عند الشراء ليكن هدفك الجودة مع التحقق من الصحة والسلامة المنتج أو الخدمة خلال عمليات الشراء.

● ليكن شرائك للسلع والخدمات الموسمية قبل فترة معقولة وخاصة في المناسبات (الأعياد * شهر رمضان * بداية العام الدراسي.... الخ

● ليكن شرائك للمواد الغذائية الطازجة (الأسماك * الدجاج * اللحم..... الخ) الخطوة الأخيرة قبل التوجه للمنزل للحفاظ على سلامتها وجودتها.

● ضمان المنتج حق من حقوقك وعلى الباعة إعلامك وذلك على طريقة استعمال المنتج لكي لا تفقد ضمان السلعة

● تجنب شراء المواد الغذائية التي تُعرض في الأماكن المكشوفة وتكون عرضة للسيارات والغبار مما يعرضها للتلوث والبكتيريا وتكون خطراً على صحتك وسلامتك.

● عند شرائك للسلع يجب مراعاة شراء السلعة من المحلات والأماكن المرخص لها بتداولها



● رخص السلع بطريقة مبالغ فيها لا يدل على جودتها وقد تكون دليل على غش السلعة وعدم مطابقتها للمواصفات أو انتهاء صلاحيتها.

● لا تستخدم الأكياس البلاستيكية الخاصة بالقمامة في تعبئة الأغذية وذلك لاحتوائها على مركبات الكربون الضارة بصحة الإنسان.

● تجنب استخدام ورق الجرائد في التعامل مع الأغذية بأي حال من الأحوال (التجفيف - التغليف إلخ) وذلك لاحتواء أحبار الطباعة على بعض المواد السامة التي تضر بصحة الإنسان.

● يجب عدم شراء أية أغذية معلبة بها النتفاخ أو في حالة وجود صدأ على العلبة من الخارج.

● إن استخدامك للأواني المنزلية المصنوعة من الألمنيوم أو البلاستيك المعاد يمكن أن تسبب لك مشكلات صحية وحالات مرضية قد لا يرجى منها الشفاء، فتجنب شرائها واستعمالها.

● الباعة المتجولون ظاهرة غير حضارية وأطعمتهم تحمل في طياتها أمراضاً وإسقاماً فاحرص على عدم الشراء منهم من أجل صحتك وسلامة أفراد أسرتك.

● احرص على شراء الألبان ومنتجاتها من المصادر الموثوقة لتتجنب الإصابة بحمى مالطية وأمراض أخرى قد تنقلها لك البكتيريا الموجودة فيها.



- رخص السلع بطريقة مبالغ فيها لا يدل على جودتها وقد تكون دليل على غش السلعة وعدم مطابقتها للمواصفات أو انتهاء صلاحيتها.
- لا تستخدم الأكياس البلاستيكية الخاصة بالقمامة في تعبئة الأغذية وذلك لاحتوائها على مركبات الكربون الضارة بصحة الإنسان.
- تجنب استخدام ورق الجرائد في التعامل مع الأغذية بأي حال من الأحوال (التجفيف - التغليف إلخ) وذلك لاحتواء أحبار الطباعة على بعض المواد السامة التي تضر بصحة الإنسان.
- يجب عدم شراء أية أغذية معلبة بها الانتفاخ أو في حالة وجود صدأ على العلبة من الخارج.
- إن استخدامك للأواني المنزلية المصنوعة من الألمنيوم أو البلاستيك المعاد يمكن أن تسبب لك مشكلات صحية وحالات مرضية قد لا يرجى منها الشفاء، فتجنب شرائها واستعمالها.
- الباعة المتجولون ظاهرة غير حضارية وأطعمتهم تحمل في طياتها أمراضاً وإسقاماً فاحرص على عدم الشراء منهم من أجل صحتك وسلامة أفراد أسرتك.
- احرص على شراء الألبان ومنتجاتها من المصادر الموثوقة لتتجنب الإصابة بالحمى المالطية وأمراض أخرى قد تنقلها لك البكتريا الموجودة فيها.
- ربة البيت هي الخبير الاقتصادي بشؤون واحتياجات المنزل لأنها تعلم ما ينفعها وما يؤثر على ميزانيتها، فلا تشتري ما يزيد عن حاجتها ولا تكس البضائع والمواد خوفاً من تلفها.

السلع الخاضعة لنظام الأسعار و الهوامش المقننة

لماذا يجب تفقد الأسعار؟

تعريف السعر:

يمكن التعبير عن السعر بأنه القيمة المعطاة لسلعة أو خدمة معينة والتي يتم التعبير عنها بشكل نقدي.

أهمية السعر بالنسبة للمستهلك :

يعتبر السعر بالنسبة للمستهلك محددًا من محددات الحصول على السلع والخدمات التي يريدها، و تظهر أهميته، باختلاف و تنوع منفعة و قيمة السلع و الخدمات متى كان متماشيا مع دخل المستهلك.

للسعر أيضا تأثير نفسي على المستهلك، حيث يربط العديد من الناس بين السعر المرتفع للسلعة و جودتها، و في الحقيقة لا يوجد مقياس لتحديد الثمن الحقيقي للسلعة، فبعض المؤسسات تقوم برفع الاسعار لتؤكد جودة المنتج و هذا يجده المستهلك لهذا يجب تفقد الاسعار و جودة المنتج قبل الشراء

الأسعار المسقفة و الهوامش المقننة :

قصد الحفاظ على القدرة الشرائية للمواطن قامت الدولة بجهود في

هذا الشأن و ذلك بتدعيم بعض المواد الواسعة الاستهلاك

فأصدرت قرارات و مراسيم تنفيذية لتقنين

أسعار و هوامش بعض المواد.

| المادة | المرجع القانوني | السعر الأقصى للإستهلاك |
|--------|---|--|
| الخبز | محدد مرسوم تنفيذي رقم 96-132 مؤرخ في 13 أبريل 1996 يتضمن بتحديد أسعار الدقيق و الخبز في مختلف مراحل التوزيع | الخبز العادي 250 غ 7.50 دج للوحة |
| | | الخبز المحسن 250 غ 8.50 دج للوحة |



يعاقب بغرامة 5000 إلى 100000 دينار جزائري حسب المادتين 31 و 36 من القانون 04-02 المعدل و المتمم الذي يحدد القوانين المطبقة على الممارسات التجارية كل من لا يحترم الإعلام بالأسعار و التعريفات و كذا نظام الأسعار (الأسعار المقننة و المسقفة).

كما توجد سلعة أخرى تخضع لنظام أسعار و هوامش مقننة تتمثل فيمايلي :

- 1- النقل :** المرسوم التنفيذي رقم 39/36 المؤرخ في 15-01-1996 يتضمن تعريفه لنقل الركاب برا (خدمة الركاب).
المرسوم التنفيذي رقم 448/02 المؤرخ في 17/12/2002 يتعلق بالتعريفات القصوى لنقل الركاب في سيارة الأجرة (طاكسي).
- 2- النفط الخام و مشتقاته :** المرسوم التنفيذي رقم 17/05 المؤرخ في 12/01/2005 يتضمن تحديد أسعار البيع عند دخول النفط الخام .
- 3- أدوية الطب البشري :** مرسوم تنفيذي رقم 44/98 المؤرخ في 01/02/1998 الذي يتعلق بتحديد هوامش الربح القصوى عند الإنتاج و التوزيع و التوزيع التي تطبق على الأدوية المستعملة في الطب البشري.

تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني : dcommercemsila@gmail.com

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات

لماذا؟

يجب تفقد الأسعار

السلع الخاضعة لنظام الأسعار و الهوامش المقننة

| السعر الأقصى للإستهلاك | المرجع القانوني | المادة |
|------------------------------------|---|--|
| الموضب (كلغ) 95 دج | مستقف مرسوم تنفيذي رقم 11-108 مؤرخ في 06 مارس سنة 2011 يحدد السعر الأقصى عند الإستهلاك و يحدد الهوامش الربح القصوى عند الإنتاج و الإستيراد و عند التوزيع بالجملة و التجزئة لمادتي الزيت الغذائي المكرر العادي و السكر الأبيض | السكر الأبيض  |
| غير موضب (كلغ) 90 دج | | |
| البروبان حمولة 35 كلغ 400 دج | محدد مرسوم تنفيذي رقم 05-17 مؤرخ في 12 يناير سنة 2005 يتضمن تحديد أسعار البيع عند دخول النفط الخام المصفاة، و حد الربح عند التكرير، أسعار البيع عند الخروج من المصفاة، حدود الربح عند التوزيع أسعار المنتجات البترولية الموجهة للإستهلاك في السوق الوطنية. | غاز البروبان غاز البوتان  |
| البوتان حمولة 13 كلغ 200 دج | | |
| هوامش الجملة 80 دج للقنطار | محدد هوامش الربح مرسوم تنفيذي رقم 09-243 مؤرخ في 22 يوليو سنة 2009 يحدد هوامش الربح القصوى بالجملة و التجزئة المطبقة على الإسمنت البورتلاندي المركب الموضب. | الإسمنت البورتلاندي الموضب  |
| هوامش التجزئة 120 دج للقنطار | | |

| السعر الأقصى للإستهلاك | المرجع القانوني | المادة |
|-------------------------------------|--|--|
| 25 دج لتر الواحد | محدد مرسوم تنفيذي رقم 01-50 مؤرخ في 18 ذي القعدة عام 1421 الموافق 12 فبراير سنة 2001، يتضمن تحديد أسعار الحليب المبستر و الموضب في الأكياس عند الإنتاج و في مختلف مراحل توزيعه. | الحليب المبستر و الموضب في أكياس  |
| السميد العادي 3600 دج للقنطار | مستقف مرسوم تنفيذي رقم 07-402 مؤرخ في 25 ديسمبر سنة 2007 يحدد أسعار سميد القمح الصلب عند الإنتاج و في مختلف مراحل توزيعه | السميد  |
| السميد الرفيع 4000 دج للقنطار | | |
| صفيحة 5 لتر 600 دج | مستقف مرسوم تنفيذي رقم 11-108 مؤرخ في 06 مارس سنة 2011 يحدد السعر الأقصى عند الإستهلاك و كذا هوامش الربح القصوى عند الإنتاج و الإستيراد و عند التوزيع بالجملة و التجزئة لمادتي الزيت الغذائي المكرر العادي و السكر الأبيض | الزيت الغذائي المكرر العادي  |
| قارورة 2 لتر 250 دج | | |
| قارورة 1 لتر 125 دج | | |

البيع الترويجي و البيع بالتخفيض



القانون 04/02 المؤرخ في 23/06/2004 المحدد للقواعد المطبقة على الممارسات التجارية المعدل و المتمم.

طبقا للمادة 38 من القانون 04-02 المذكور أعلاه, يعاقب بغرامة مالية من 50000 الى 5000000 دج كل من يقوم بممارسات تجارية غير نزيهة تتمثل في :

- × تشويه سمعة عون اقتصادي منافس.
- × تقليد العلامات المميزة لعون اقتصادي منافس أو تقليد منتوجاته
- × استغلال مهارة تقنية أو تجارية مميزة دون ترخيص من صاحبها
- × إغراء مستخدمين متعاقدين مع عون اقتصادي آخر
- × الاستفادة من الأسرار المهنية قصد الإضرار بصاحب العمل
- × إحداث خلل في تنظيم عون اقتصادي منافس.
- × الإخلال بتنظيم السوق و إحداث اضطرابات فيها.
- × إقامة محل تجاري في الجوار القريب لمحل منافس.
- × الإشهار غير الشرعي.

من أجل تفادي المتابعة القضائية و طبقا للمادة 38 من القانون 04-02 المذكور أعلاه, يمكن للمخالف الاستفادة من غرامة المصالحة من 50000 الى 3000000 دج حسب طبيعة النشاط(انتاج, استيراد, توزيع جملة, توزيع تجزئة أو خدمات)



تشكل بيعا ترويجيا كل تقنية بيع سلع مهما يكن شكلها , و التي يرمي العون الاقتصادي عن طريقها الى جلب الزبائن و كسب وفائهم .

شروط البيع الترويجي :

يجب ان لا ترتبط عمليات البيع الترويجي المتمثلة في منح الزبائن جوائز عن طريق تنظيم سحب بالقرعة , بشراء سلعة و / أو خدمة أو بطلب مقابل مالي .

ملف البيع الترويجي :

يجب على العون الاقتصادي الذي يرغب في ممارسة البيع الترويجي ان يودع لدى المدير الولائي للتجارة المختص اقليميا تصريحاً يذكر فيه ما يأتي :

- بداية و نهاية البيع الترويجي .
- التقنيات و الاسعار الترويجية التي سوف تطبق .
- هوية المحضر القضائي المعين و عنوانه , في حالة تنظيم عمليات سحب بالقرعة .
- يجب ان يرفق التصريح بالوثائق التالية :
- نسخة من مستخرج السجل التجاري او , عند الاقتضاء نسخة من سجل الصناعة التقليدية و الحرف .
- قائمة السلع موضوع عمليات الترويج .

طريقة إشهاره :

يتعين على العون الاقتصادي إعلام الزبائن , عن طريق الإشهار على واجهة محله التجاري أو عن طريق كل الوسائل الأخرى الملائمة , بتقنيات الترويج المستعملة و مدة الترويج و المزايا المقدمة .

يشكل بيعا بالتخفيض البيع بالتجزئة المسبوق او المرفق بالإشهار و الذي يهدف عن طريق تخفيض في السعر الى بيع السلع المودعة في المخزن , بصفة سريعة .

و لا يجوز ان يشمل البيع بالتخفيض الا السلع التي يشتريها العون الاقتصادي منذ ثلاثة (3) اشهر على الاقل ابتداء من تاريخ بداية فترة البيع بالتخفيض .

مدته ووقته :

يرخص البيع بالتخفيض مرتين (2) في السنة المدنية , و يجب ان تتم كل عملية بيع بالتخفيض , التي تكون مدتها ستة (6) اسابيع متواصلة , خلال الفصلين الشتوي و الصيفي , خلال شهري يناير و فبراير من الفترة الشتوية و بين شهري يوليو و غشت من الفترة الصيفية .

طريقة إشهاره و عرض سلعه :

يجب على كل عون اقتصادي معني أن يعلن عن طريق الإشهار , على الواجهة محله التجاري و بكل الوسائل الملائمة الأخرى , تواريخ بداية و نهاية البيع بالتخفيض و السلع المعنية و الأسعار المطبقة سابقا و تخفيضات الأسعار الممنوحة التي يمكن ان تكون ثابتة أو تدريجية .

و تعرض السلع موضوع البيع بالتخفيض بصفة منفصلة عن السلع الأخرى و على مرأى الزبائن .

ملف البيع بالتخفيض :

يجب على العون الاقتصادي الذي يرغب في ممارسة البيع بالتخفيض أن يقوم بإيداع تصريح لدى المدير الولائي للتجارة المختص إقليميا مرفقا بالوثائق التالية :

- نسخة من مستخرج السجل التجاري أو عند الاقتضاء نسخة من مستخرج سجل الصناعة التقليدية و الحرف .
- قائمة السلع موضوع البيع بالتخفيض و كمياتها .
- قائمة تبين التخفيضات في الاسعار المقرر تطبيقها وكذا الاسعار الممارسة سابقا .



التسممات الغذائية



هل سبق وشعرت بعوارض مزعجة
في بطنك بعد تناولك طعاماً إتّضح
فيما بعد انه كان فاسداً؟

إنه التسمم الغذائي

تعريف التسمم الغذائي

التسمم الغذائي هو المرض الذي يحدث نتيجة تناول طعام ملوث بالفيروسات ، الطفيليات ، أو البكتيريا الممرضة.

ماهي أنواع التسمم؟

التسمم الميكروبي

و تسببه كائنات دقيقة (بكتيريا ، فيروسات ، فطريات ، طفيليات)



التسمم الكيميائي

ويحدث بواسطة المبيدات الحشرية ، المنظفات المنزلية و الأدوية ، تفاعل الأواني مع المواد الغذائية المحفوظة بها



أعراض التسمم الغذائي

قد تختلف الأعراض حسب نوع البكتيريا الممرضة و من أهم الأعراض الشائعة :

القيء ، الإسهال، الغثيان، المغص الحاد، إرتفاع درجة الحرارة ، و تظهر هذه الأعراض خلال فترة ما بين 24 إلى 48 ساعة.

أعراض التسمم الكيميائي

الحكة ، ضيق حدقة العين، زغلة في الرؤية، سرعة التنفس، سرعة ضربات القلب، التعرق، الصداع، التشنجات في بعض الأحيان، و تظهر أعراض التسمم الكيميائي خلال دقائق من تناول الطعام الملوث بالسموم الكيميائية.



كيف نتجنب التسمم الغذائي؟

النظافة الصحية

- تنظيف اليدين ، قص الأظافر و لبس القفازات.
- غسل اليدين جيدا عند التعامل مع الطعام غير المطبوخ.
- نظافة الملابس.
- السلامة من الأمراض المعدية.

نظافة مكان إعداد الطعام

- إغلاق جميع الفتحات التي تأوي إليها القوارض والحشرات.
- وضع شباك سلكي ناعم على النوافذ لمنع دخول الحشرات.
- نظافة سقف المطبخ و أرضيته و جدرانه.
- وجود مراوح شفط التهوية .
- توفر مغاسل للأيدي و مغاسل لأدوات المطبخ.
- توفير نظام صرف صحي جيد.
- توفير حاوية النظافة و الحرص على إبقائها مغطاة.
- توفير ثلاثيات و مجمدات لحفظ الطعام.
- تنظيف معداة المطبخ دائما.

نصائح هامة :

- عند تناولك لطعام خارج المنزل عليك التأكد من مستوى السلامة والنظافة في المطعم.
- تجنب اللحوم النيئة أو الغير مطبوخة جيدا.
- إذا كان لديك أدنى شك أن الطعام ملوث، لا تتذوقه حتى!
- لا يمكنك إستطعام أو شم رائحة البكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي.
- إحكم تغليف الطعام المشكوك بأمره، وارمه حيث لا يصل إليه أحد.
- يجب تغطية اللحوم النيئة وتخزينها على الرف السفلي من الثلاجة دائما، بحيث لا تمس الأطعمة الأخرى أو يحصل تنقيط عليها.



- من المهم بشكل خاص الحفاظ على اللحوم النيئة بعيداً عن الأطعمة الجاهزة للأكل، مثل الفواكه والسلطات والخبز، لأن هذه الأطعمة لن تُطبخ قبل أن نأكل منها، لذلك لا تقتل الجراثيم التي في هذه الأطعمة.
- لا يجوز أكل الطعام الذي انقضت فترة صلاحيته حسب ما هو مكتوب على عبوته أو لصاقته؛ فالاختبارات العلمية تُبين أن الجراثيم الضارة يمكن أن تظهر بسرعة في الأطعمة المعلبة.



الفاتورة ...

لماذا تطلب الفاتورة ؟

مرسوم تنفيذي رقم 05-468 مؤرخ في 8 ذي القعدة عام 1426 الموافق لـ 10 ديسمبر سنة 205 ، يحدد شروط تحرير الفاتورة و سند التحويل و وصل التسليم و الفاتورة الإجمالية و كفاءات ذلك..

الفاتورة :

هي وثيقة تجارية إجبارية تبرم بين الأعوان الاقتصاديين و بين المستهلك ، و تسلم بمجرد إجراء البيع أو تأدية الخدمات.

سند التحويل :

عندما يقوم العون الاقتصادي بنقل سلعه باتجاه وحداته للتخزين و التحويل و التعبئة و /أو التسويق بدون أن تم عملية تجارية ، فإنه يجب أن يبرر حركة هاته المنتوجات بواسطة سند للتحويل .

وصل التسليم و الفاتورة الإجمالية :

يقبل استعمال وصل التسليم بدل الفاتورة في العمليات التجارية المكررة و المنظمة عند بيع السلع لنفس الزبون و تحرر الفاتورة الإجمالية للعمليات المنجزة بصفة دورية .

شروط و شكل الفاتورة

● البيانات المتعلقة بالعون الاقتصادي :

- × اسم المشتري و لقبه
- × الختم الندي و توقيع البائع ، إلا إذا حررت عن طريق النقل الإلكتروني.

● فيها يخص تدوين الأسعار :

- × تدوين السعر الإجمالي مع احتساب كل الرسوم .
- × تدوين تكاليف النقل صراحة على هامش الفاتورة أو كعنصر من عناصر سعر الوحدة.
- × تدوين الزيادات في السعر ، لاسيما الفوائد المستحقة عند البيع بالآجال و التكاليف التي تشكل عبء استغلال للبائع .

● فيها يخص الفاتورة :

- × يجب أن تكون واضحة و لا تحتوي على أي شطب أو لطخة أو حشو.

شروط و شكل سند التحويل

- × يستعمل في معاملة داخلية بين الشركة الأم و فروعها.
- × يستعمل في نقل السلع (تخزين ، تحويل ، . و تعبئة /تسويق).
- × لا وجود لعملية تجارية.
- × لا علاقة له بالفاتورة و لا يقتضي الأمر ذلك.
- × عمل داخلي للمؤسسة.
- × لا وجود لرخصة أو مقرر.
- × يقبل عند النقل مع تقديم دليل أن المعاملة داخلية.

شروط و شكل وصل الإستلام

- × يقبل بديل عن الفاتورة للعمليات التجارية المكررة و منظمة لنفس الزبون.
- × وجود لعملية تجارية.
- × تحرير فاتورة إجمالية إلزاما بصفة دورية يذكر فيها جميع وصولات التسليم .
- × عمل خارجي للمؤسسة.
- × وجود لرخصة أو مقرر مقدمة من طرف مديرية التجارة.
- × يقبل عند النقل مع تقديم الرخصة.

إسم الشخص الطبيعي ولقبه / تسمية الشخص المعنوي

الشكل القانوني للعون الإقتصادي و طبيعة نشاطه (رأس مال الشركة عند الإقتضاء)
العنوان / رقم الهاتف / فاكس / العنوان الإلكتروني

رقم السجل التجاري :

الرقم الجبائي :

رقم المادة :

رقم التعريف الإحصائي :

رقم الحساب :

طريقة الدفع و تاريخ التسديد :

رقم الفاتورة :

تاريخ الفاتورة : XXXX / XX / XX

الزبون :

إسم الشخص الطبيعي ولقبه/ تسمية الشخص المعنوي و طبيعة نشاطه

العنوان / رقم الهاتف / فاكس / العنوان الإلكتروني

رقم السجل التجاري :

رقم التعريف الإحصائي :

يجب أن تحتوي الفاتورة على إسم المشتري و لقبه و عنوانه إذا كان مستهلكا

| الرقم | تعيين المادة | الكمية | السعر الوحدوي | السعر الكلي |
|-------|--------------|--------|---------------|-------------|
| | | | | |

| | |
|---|--|
| السعر الإجمالي خارج الرسوم : | |
| طبيعة و مبلغ الرسوم : | |
| ضريبة الطابع (في حالة الدفع النقدي) : | |
| السعر الإجمالي شامل الرسوم (بالأرقام) : | |

السعر الإجمالي شامل الرسوم (بالأحرف) :



الإمضاء



أهم القوانين المتعلقة بحماية المستهلك و قمع الغش

- القانون 09/03 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.
- المرسوم التنفيذي رقم 12/203 المؤرخ في 14 جمادى الثانية 1433 الموافق لـ 6 مايو 2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات .
- المرسوم التنفيذي رقم 13/327 مؤرخ في 20 ذي القعدة عام 1434 الموافق 26 سبتمبر سنة 2013، يحدد شروط و كفاءات وضع ضمان السلع و الخدمات حيز التنفيذ .
- المرسوم التنفيذي رقم 13/378 مؤرخ في 5 محرم عام 1435 الموافق 9 نوفمبر سنة 2013، يحدد الشروط و الكفاءات المتعلقة بإعلام المستهلك .

المخالفات و العقوبات



أهم القوانين المتعلقة بالقواعد المطبقة على الممارسات التجارية

- القانون 04/02 المؤرخ في 23/06/2004 المحدد للقواعد المطبقة على الممارسات التجارية المعدل و المتمم.
- القانون 04/08 المؤرخ في 14/08/2004 المتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية المعدل و المتمم.

غرامة الصلح

الصلح هو طريقة لتسوية النزاع و ديا بين الادارة المكلفة بالتجارة من جهة و المتدخل الذي حرر ضده محضر من جهة اخرى لوضع حد نهائي لنزاع ناتج عن مخالفات لأحكام القانون المذكور انفا. يتعلق الامر بوسيلة سريعة و فعالة و عادلة بالنسبة للطرفين من اجل تسوية كل نزاع عن طريق تسديد الغرامة من قبل المخالف و التي يتم اقتراحها (فرضها) طبقا للعقوبات المالية المحددة في هذا القانون .

تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني : dcommercemsila@gmail.com

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات

المخالفات و العقوبات الخاصة بقمع الغش

في القانون 09/03 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009. المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش .

| المخالفات | المادة الناصة | المادة المعاقبة | العقوبات | إمكانية الصلح |
|--|---------------|-----------------|--|---------------|
| خداع أو محاولة خداع المستهلك حول : - قابلية استعمال المنتج. - تاريخ أو مدة صلاحية المنتج. - النتائج المتوقعة من المنتج. | 68 و 11 | 429 | الحبس من شهرين إلى ثلاثة سنوات و غرامة من 2.000 إلى 10.000 دج أو إحدى هاتين العقوبتين. | لا |
| عدم إحترام إلزامية النظافة والنظافة الصحية خلال عملية وضع الأغذية للإستهلاك. | 6 و 72 | 72 | غرامة من 50.000 إلى 1.000.000 دج. | نعم |
| عدم إحترام إلزامية النظافة والنظافة الصحية | 7 و 72 | 72 | غرامة من 50.000 إلى 1.000.000 دج. | نعم |
| عدم إحترام إلزامية أمن المنتج | 10 و 73 | 73 | غرامة من 200.000 إلى 500.000 دج. | نعم |
| عدم إحترام إلزامية رقابة المطابقة المسبقة (المراقبة الذاتية قبل وضع المنتج للإستهلاك). | 12 و 74 | 74 | غرامة من 50.000 إلى 500.000 دج. | نعم |
| عدم إحترام إلزامية الضمان أو تنفيذه. | 13 و 75 | 75 | غرامة من 100.000 إلى 500.000 دج. | نعم |
| عدم إحترام إلزامية وسم المنتج | 17 و 78 | 78 | غرامة من 100.000 إلى 1.000.000 دج. | نعم |
| عرقلة إتمام مهام المراقبة | 84 | 435 | الحبس من شهرين إلى سنتين و بفرامة من 20.000 إلى 100.000 دج. | لا |
| عدم احترام إلزامية سلامة المواد الغذائية في مجال الخصائص الميكروبيولوجية . | 4 و 71 | 71 | غرامة من 200000 الى 500000 دج . | نعم |
| عدم احترام اجراء التوقيف المؤقت للنشاط او بيع منتج: • - مشمع • - مودع لضبط المطابقة • - مسحوب مؤقت من عملية العرض للاستهلاك | 79 | 79 و 80 | الحبس من 6 اشهر الى 3 سنوات و غرامة من 500000 الى 2000000 دج او بإحدى هاتين العقوبتين. | لا |

المخالفات و العقوبات الخاصة بالممارسات التجارية

في ضل القانون 02/04 المعدل و المتم الذي يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية .

| المخالفات | المادة الناصة | المادة المعاقبة | العقوبات | إمكانية الصلح |
|---|---------------|-----------------|---|---------------|
| عدم الاعلام بالاسعار و التعريفات | 4,6,7 | 31 | 5000 الى 100000 | نعم |
| عدم الفوترة (البيع و الشراء بدون فاتورة) | 10,11,13 | 33 | 80% من المبلغ الواجب فوترته | نعم |
| فواتير غير مطابقة | 12 | 34 | 50000 الى 10000 | نعم |
| عدم احترام نظام الاسعار (الاسعار المقننة) | 22 | 36 | 20000 الى 1000000 | نعم |
| تحرير فواتير وهمية أو مزيفة | 24 | 37 | 300000 الى 1000000 | نعم |
| الاشهار غير الشرعي (تظليلي) | 28 | 38 | 50000 الى 500000 | نعم |
| معارضة اداء الوظيفة | 54 | 53 | 100000 الى 1000000 ستة اشهر الى سنتين حبس | لا |

المخالفات و العقوبات الخاصة بالممارسات التجارية

في ضل القانون 08/04 المتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية المعدل و المتم .

| المخالفات | المادة الناصة | المادة المعاقبة | العقوبات | إمكانية الصلح |
|---|---------------|-----------------|---|---------------|
| ممارسة نشاط تجاري قار دون التسجيل في السجل التجاري | 04 | 31 | غرامة مالية من 10000 دج الى 100000 دج | لا |
| ممارسة نشاط تجاري غير قار دون التسجيل في السجل التجاري | 04 | 32 | غرامة مالية من 5000 دج الى 50000 دج | لا |
| تقليد و تزوير مستخرج السجل التجاري أو الوثائق المرتبطة به | 34 | 34 | الحبس من 6 اشهر الى سنة و غرامة مالية من 100000 دج الى 1000000 دج . | لا |
| عدم إظهار البيانات القانونية للأشخاص الاعتباريين | 11 و 12 | 35 مكرر | غرامة مالية من 30000 دج الى 300000 دج. | نعم |
| ممارسة نشاط تجاري قار دون حيازة المحل | 19 | 39 | غرامة مالية 10000 دج الى 100000 دج. | لا |
| ممارسة نشاط تجاري أو مهنة مقننة خاضعة للتسجيل في السجل التجاري دون الرخصة أو الاعتماد المطلوبين | 40 | 40 | غرامة مالية من 50000 دج الى 500000 دج . | لا |
| ممارسة تجارة خارج موضوع السجل | 54 | 54 | غرامة مالية 20000 دج الى 200000 دج . | لا |
| عدم إحترام الإلتزام بنظام المداومة | 54 | 54 | غرامة مالية من 30000 دج الى 200000 دج | لا |

مآزر العمل

إرتداء المآزر إلزامي لجميع العمال ،
فهي وقاية للعامل و المستهلك
معا.



الملفات الطبية للعمال



الملفات الطبية إلزامية لجميع
العمال تفاديا لأي طارئ غير مرغوب
فيه (أمراض معدية ، تسلمات...).

التنظيف الدوري

أماكن التحضير و
الطبخ .



القاعات و أماكن
تقديم الخدمة.

الرفوف و واجهات
العرض.



أجهزة التبريد
و التحضير.

أماكن التخزين .



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

النظافة الصحية

في أماكن العمل



القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية
المستهلك و قمع الغش.

المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 23 فبراير 1991 يتعلق
بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للإستهلاك.

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 21 نوفمبر 1999 يتعلق بدرجة
الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد أو التجميد المكثف

للمواد الغذائية

اللوازم الملامسة للمواد الغذائية

لوازم التحضير



لوازم الإستهلاك



لوازم العرض و التخزين



لوازم النقل



التهوية



التهوية ضرورية من أجل التخلص من جميع الغازات الضارة على صحة العامل و المستهلك.

الصرف الصحي



الصرف الصحي خدمة لا يمكن الإستغناء عنها.

عرض السلع خارج المحل



العوامل الخارجية كالغبار و أشعة الشمس تثر بشكل سلبي على التركيبية الفيزيوكيميائية و الميكروبيولوجية على المواد الغذائية

عرض السلع خارج جهاز التبريد



الإختلاف في درجة الحرارة قد يجعل المادة الغذائية غير صالحة للإستلاك.

تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-msila.dz
أو على البريد الإلكتروني : dcommercemsila@gmail.com
كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :
الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات



يجب غسل الأيدي بألماء و الصابون الخالي من الروائح و الألوان الصناعية و المواد الحافظة و كذا المواد البيتروكيمياوية ، لذل يوصى بتجنب الصابون المضاد للبكتيريا.



بعد استخدام الحمام



بعد اللعب مع الحيوانات
الأليفة



بعد لمسك للجروح



بعد العطس و السعال
و تنظيف الأنف



قبل و بعد تناول الطعام



بعد اللعب بالخارج

الأسنان نعمة من نعم الله علينا حيث أنها تفيد في مضغ الطعام، سلامة النطق، حسن المظهر من خلال الابتسامة الجميلة، و حمايتها من التسوس يجب اتباع الخطوات التالية :

- اقتناء فرشاة اسنان ناعمة ذات حامل قصير و عنق مرن لضمان الوصول الى جميع أسطح الأسنان
- اقتناء معجون اسنان يحتوي على الفلوريد لضمان حماية اسنانك
- تفريش الاسنان مرتين في اليوم على الاقل
- تفريش جميع اسطح الاسنان بالطريقة التالية :

أحرف الفرشاة بزاوية 45° مقابل خط اللثة
ثم فرش الأسنان الأمامية و السفلية بشكل أفقي



فرش بلطف الجانب الداخلي و الخارجي و العلوي
من كل سن بشكل عمودي



أخيرا فرش لسانك بلطف لتعطر أنفاسك
و تتخلص من البكتيريا



اعتني بجسديك التنظيف البدني





لاقتناء غاسول الشعر، معجون الاسنان، صابون او أي منتج تجاري يجب عليك عزيزي الطفل قراءة وسمه تفاديا لشراء منتجات مقلدة قد تضر بصحتك، و هو بيانات مكتوبة باللغة الوطنية تتضمن:

تسمية المنتج

تركيبة و شروط استعمال المنتج

اذا كان عنصر مكون يدخل في

التسمية التجارية للمنتج يجب ذكر نسبته

الظروف الخاصة بالحفظ أو التخزين

اسم و عنوان المنتج أو المستورد و كذا بلد المنشأ

الكمية الصافية معبر عنها بوحدة القياس

العالمية مثلا 250 ملل

ركز على تاريخ الصنع و انتهاء مدة صلاحية

المنتج مثلا

P 01/2012

E 01/2015



يجب اختيار غاسول شعر الذي لا يحوي إحدى المكونات التالية المسببة للحساسية، المهيجة للبشرة أو المسرطنة وهي:

- كواتيرينيوم Quaternium 15.
- واميدازوليدينيل يوريا Imidazolidinyl urea.
- والبارابنز Parabens .
- دي إيثانول امين (DEA) Diethanolamine.
- تري إيثانول امين (TEA) Triethanolamine.

وأفضل المواد الحافظة هي مشتقات بذور الليمون والفيتامينات

(A و C و E) وكذلك الفينوكسي اتانول Phenoxyethanol.

بعد الغسل بالصابون ينصح باستعمال دهون ناعمة طبيعية او غاسول يحتوي على زيوت نباتية مشبعة مثل جوز الهند او السمسم مع الاعشاب الاذريون Calendula وزهرة العطاس Arnica حيث ان الاطفال لا يتحسسون لهذه الاشياء.

مثبت الشعر

تنتشر بين اوساط الشباب ظاهرة استخدام مثبت الشعر او ما يعرف "بالجال" من اجل تثبيت تلين، تلميع، تصفيف الشعر لمدة من الزمن. مع العلم انه يحتوي على ماء، كحول، مواد مطرية، مواد مثبتة و مواد حافظة قد تسبب حكة مع جفاف في الجلد و فروة الرأس و تكسر و تقصف الشعر.

هذا الجفاف يرجع لوجود الكحول، أما تكسر و تقصف الشعر فيرجع لإنسداد المسامات مما يؤدي الى عدم وصول الأكسجين الى الشعر.

لهذا يجب تجنبه باستعمال شامبو طبيعي مصفف للشعر أو الزيوت الطبيعية مثل زيت الزيتون، زيت جوز الهند و زيت اللوز لكن بكميات قليلة جدا، لكي تظفي على الشعر طبقة صحية و تثبته و تقويه و تعطيه لمعانا و تمنع تقصفه.

تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz/pc و www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

dcommercemsila.@gmail.com

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

وزارة التجارة
مديرية التجارة
لولاية المسيلة

إعلام المستهلك

المادة 17 من القانون 03/09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية

المستهلك وقمع الغش .

المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 09 نوفمبر سنة 2013 يحدد الشروط و

الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك .

وسم الخدمات :

- ❖ اسم مقدم الخدمة و معلوماته الخاصة و عنوانه .
- ❖ رقم القيد في السجل التجاري .
- ❖ رقم و تاريخ الرخصة و اسم و عنوان السلطة التي سلمتها بالنسبة للنشاطات المقننة.
- ❖ تكاليف النقل و التسليم و التركيب.
- ❖ كيفيات التنفيذ و الدفع.
- ❖ مدة صلاحية العرض و سعره .
- ❖ المدة الدنيا للعقد المقترح .
- ❖ البنود المتعلقة بالضمان.
- ❖ شروط فسخ العقد.

وسم المواد الاولية :

- ❖ تسمية المنتج .
- ❖ الكمية الصافية .
- ❖ اسم و عنوان الشركة .
- ❖ المنشأ او مكان المصدر .
- ❖ الشروط الخاصة بالحفظ و / او الاستعمال./تعريف الحصص و السلسلة.
- ❖ عبارة حلال للمنتجات المعنية .



تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-msila.dz

موقع المستهلك الصغير : www.dcommerce-msila.dz/pc

أو على البريد الإلكتروني : dcommercemsila@gmail.com

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

البيانات الإلزامية لوسم المواد الغذائية

وسم المنتج الغير غذائي

- يشمل وسم المنتجات غير الغذائية حسب طبيعتها و طريقة عرضها. البيانات الاجبارية التالية :
- تسمية البيع للمنتج.
- الكمية الصافية للمنتج.
- الإسم أو عنوان الشركة أو العلامة المسجلة و عنوان المنتج أو الموزع أو المستورد.
- بلد المنشأ و/أو المصدر عندما يكون المنتج مستوردا.
- طريقة استعمال المنتج. توضع على بطاقة المنتج أو ترفق داخل تغليفه.
- تعريف الحصة أو السلسلة أو تاريخ الإنتاج..
- التاريخ الأقصى للإستعمال.
- الإحتياطات المتخذة في مجال الأمن.
- مكونات المنتج و شروط التخزين.
- علامة المطابقة المتعلقة بالأمن.
- بيان الإشارات و الرموز التوضيحية للأخطار.

- تسمية البيع للمادة الغذائية
- قائمة الامكونات .
- الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي.
- التاريخ الادنى للصلاحية او التاريخ الاقصى للاستهلاك .
- الشروط الخاصة بالحفظ و / او الاستعمال.
- الاسم او التسمية التجارية و العلامة المسجلة و عنوان المنتج او الموزع او المستورد اذا كانت المادة مستوردة .
- بلد المنشأ/ او بلد المصدر اذا كانت المادة مستوردة.
- طريقة الاستعمال و احتياطات الاستعمال في حالة ما اذا كان اغفاله لا يسمح باستعمال مناسب لمادة الغذائية
- بيان حصة الصنع و / او تاريخ الصنع او التوضيب.
- تاريخ التجميد او التجميد المكثف بالنسبة لمواد الغذائية المعنية.
- المكونات و المواد المبينة في المادة 27 من هذا المرسوم و مشتقاتها التي استعملت في صنع او تحضير المادة الغذائية ومازالت موجودة في المنتج النهائي و لو بشكل مغاير.
- الوسم الغذائي.

- بيان نسبة حجم الكحول المكتسب بالنسبة لمشروبات التي تحتوي على اكثر من 1.2% من الكحول حسب الحجم .
- مصطلح حلال للمواد الغذائية المعنية .
- إشارة الى رمز اشعاع الاغذية المحد في الملحق الثالث من هذا المرسوم مصحوبا باحد البيانات الآتية :
- مؤين او مشع عندما تكون المادة الغذائية معالجة بالاشعة الايونية و يجب ان يبين مباشرة بالقرب من اسم الغذاء

ملاحظة :

تطبق هته البيانات على العموم في جميع المواد الغذائية الا انه توجد استثناءات تخص بعض المواد الغذائية حسب الطبيعة. المكونات. شروط الحفظ و طريقة التوضيب .

الإشارات و الرموز التوضيحية للأخطار

محسس، مسية للسرطان.



الضمان

المادة 13 من القانون 03/09 المؤرخ في 25 فيفري 2009

المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش .

المرسوم التنفيذي رقم 13-327 المؤرخ في 26 سبتمبر سنة 2013

يحدد شروط و كفاءات وضع ضمان السلع والخدمات حيز التنفيذ.



حقوق المستهلك في الضمان



للمستهلك الحق في تسلم شهادة الضمان من طرف البائع.



للمستهلك الحق في تجريب المنتج .



يمكن للمستهلك إصلاح السلعة (في حالة عدم قيام البائع بذلك)



بدون مصاريف إضافية يحق للمستهلك :

- إصلاح السلعة او اعادة مطابقة الخدمة .
- استبدالها .
- برد ثمنها .



بدون مصاريف إضافية يحق للمستهلك :

- إصلاح السلعة او اعادة مطابقة الخدمة .
- استبدالها .



في حالة العطب المتكرر يحق للمستهلك إستبدال المنتج أو رد الثمن .



ما هو الضمان ؟

هو التزام تعاقدي يقدمه البائع للمشتري يضمن له مطابقتة السلعة لعقد البيع كما يلتزم بتقديم خدمة الاصلاح, الاستبدال او رد الثمن خلال مدة الضمان في حالة ظهور اي عيب داخل السلعة المضمونة .

ماهو الضمان الاضائي ؟

هو كل التزام تعاقدي يبرم اضافة الى الضمان القانوني الذي يقدمه البائع للمشتري دون زيادة في التكلفة .

ما هو المنتج الخاضع للضمان ؟

هو كل ما يكتنيه المستهلك من منتج مادي أو خدمة سواء كان جهاز أو أداة أو آلة أو عدة.

ماهي البيانات الإلزامية في شهادة الضمان ؟

يجب أن تبين شهادة الضمان التي يسلمها البائع على الخصوص البيانات التالية :

- ✓ اسم شركة الضامن و عنوانه ورقم سجله التجاري .
- ✓ اسم و لقب المقتني .
- ✓ رقم و تاريخ الفاتورة او تذكرة الصندوق .
- ✓ طبيعة السلعة المضمونة, ولا سيما نوعها و علامتها و رقمها التسلسلي .
- ✓ سعر السلعة المضمونة .
- ✓ مدة الضمان .
- ✓ اسم و عنوان الممثل المكلف بتنفيذ الضمان . عند الاقتضاء.

ماذا نفعل في حالة رفض البائع تنفيذ الضمان؟

- لا يستفيد المستهلك من الضمان الا بعد تقديم شكوى كتابية، أو عن طريق اي وسيلة اتصال اخرى مناسبة لدى المتدخل.

يمكن للمتدخل ان يطلب مهلة عشرة (10) ايام ابتداء من تاريخ استلام الشكوى للقيام بمعاينة مضادة، وعلى حسابه، بحضور الطرفين او ممثلها في المكان الذي توجد فيه السلعة المضمونة.

- عندما لا ينفذ وجوب الضمان في اجل الثلاثين (30) يوما التي تلي تاريخ استلام الشكوى من المتدخل، فانه يجب على المستهلك اعدار المتدخل عن طريق رسالة موصى عليها مع اشعار بالاستلام او باي وسيلة اخرى مطابقة للتشريع المعمول به .

خدمة ما بعد البيع

يلتزم المهنيون المتدخلون في عملية وضع المنتجات الخاضعة للضمان رهن الإستهلاك بإقامة و تنظيم الخدمات ما بعد البيع المناسبة تتركز بالخصوص على :

- ✓ توفير وسائل مادة ملائمة
- ✓ تدخل عمال تقنيين مؤهلين
- ✓ توفير قطع غيار موجهة لمنتجات المعينة



مدة الضمان للمنتجات ؟

المدة الدنيا الإلزامية للضمان لا يمكن ان تقل عن ستة أشهر (06) بالنسبة لعموم السلع و ثلاثه أشهر (03) لسلع المستعملة، كما يمكن للبائع أن يمنح للمشتري ضمانا اكبر امتيازاً حسب القانون الساري المفعول.



الحد الأدنى للضمان

6 أشهر

كيف يقوم البائع بتنفيذ الضمان؟

يمكن تنفيذ مبدأ إلزامية الضمان بأحد الأوجه الثلاثة التالية :

- أ- إصلاح المنتج : يقوم المحترف و على نفقته و كلفته بإصلاح المنتج المعيب .
- ب - إستبدال المنتج : يتم إستبدال المنتج مجانا ، إذا بلغ عيب المنتج درجة خطيرة تجعله غير قابل للإستعمال جزئيا أو كليا على الرغم من إصلاحه .
- ج - رد الثمن : إذا تعذر إصلاح المنتج أو إستبداله فعلى المحترف أن يرد ثمنه دون تأخير و يكون :
- يرد جزء من الثمن إذا كان المنتج غير قابل للإستعمال جزئيا و يفضل المستهلك الإحتفاظ به .
- يرد الثمن كاملا : إذا كان المنتج غير قابل للإستعمال كلية و في هذه الحالة يرد المستهلك المنتج المعيب .

- عندما يطلب المستهلك من المتدخل اثناء فترة سريان الضمان القانوني او الاضائي، اعادة السلعة موضوع الضمان الى حالتها، فان فترة الضمان تمدد بثلاثين يوما على الاقل بسبب عدم استعمال السلعة و تضاف هذه الفترة الى مدة الضمان الباقية .

يعاقب القانون 03/09
بغرامة من 100000 إلى
500000 دج كل من لا يحترم
الزامية الضمان او تنفيذه

يسعدنا تواصلكم معنا على الموقع الإلكتروني :

www.dcommerce-msila.dz

أو على البريد الإلكتروني :

dcommercemsila@gmail.com

كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات

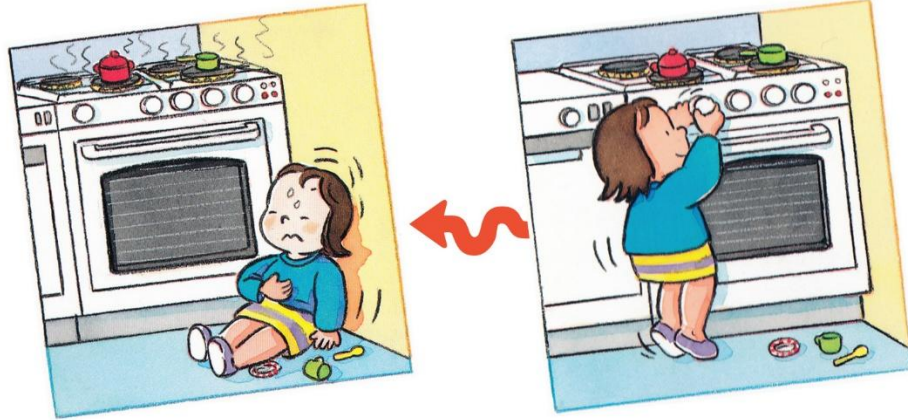
مكتب ترقية الجودة و العلاقات مع الحركة الجمعوية



الأفطار المنزلية

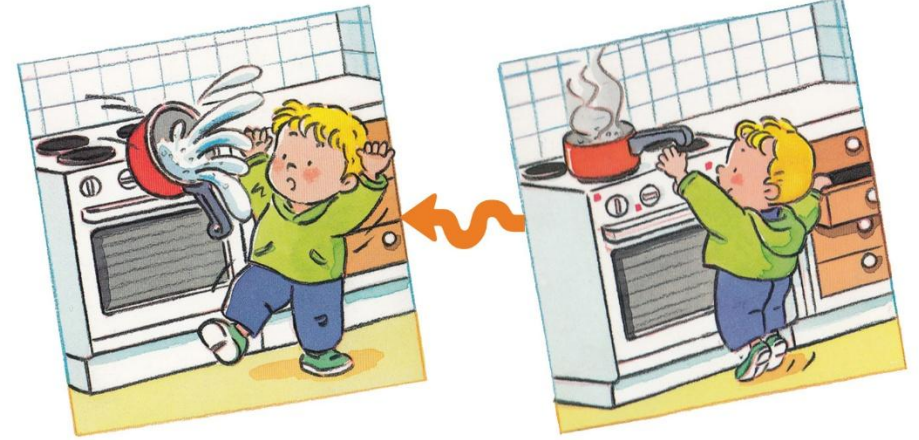
فطر الفاز

إحذروا ، مآخذ الغاز ليست لعبة.



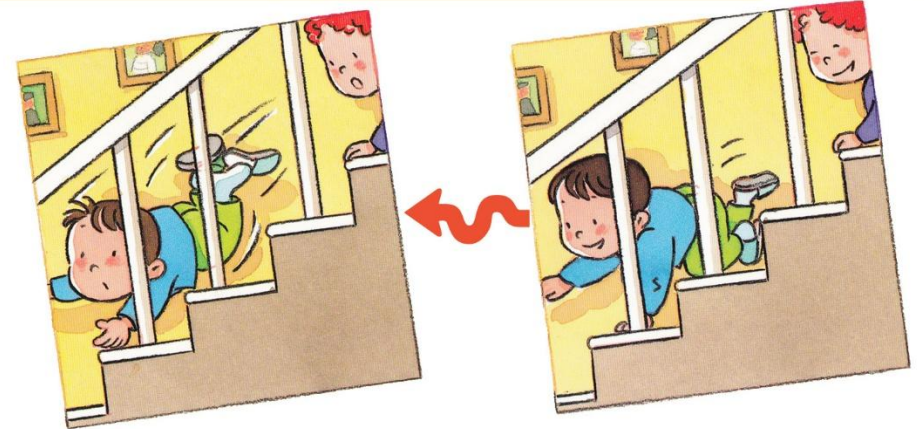
فطر الإحتراق

حذاري الإحتراق بالماء أو الأطعمة الساخنة.



فطر الادراج

تجنبوا اللعب على الأدراج.



تواصلوا معنا على الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-msila.dz

موقع المستهلك الصغير : www.dcommerce-msila.dz/pc

أو على البريد الإلكتروني : dcommercemsila@gmail.com

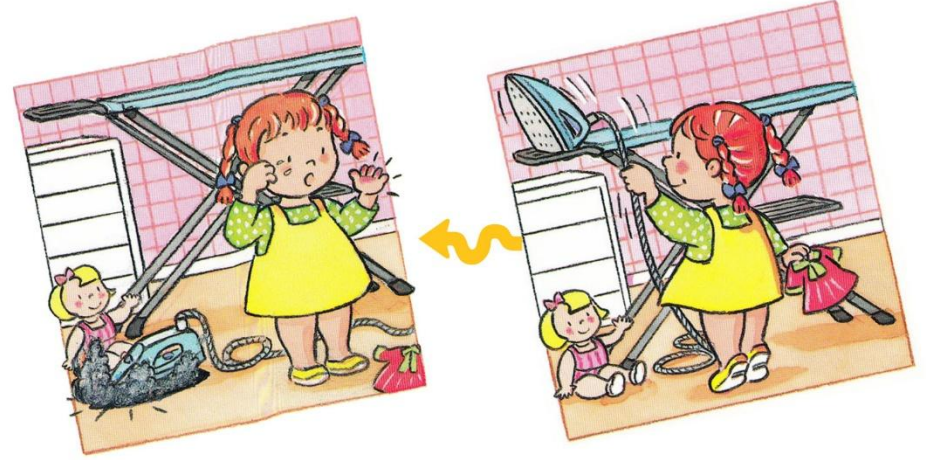
كما يمكنكم التواصل معنا على الأرقام التالية :

الهاتف : 035-33-85-54 الفاكس : 035-33-85-82

خلية الإعلام و الإتصال و البرمجيات - مكتب ترقية الجودة و العلاقات مع الحركة الجمعوية.

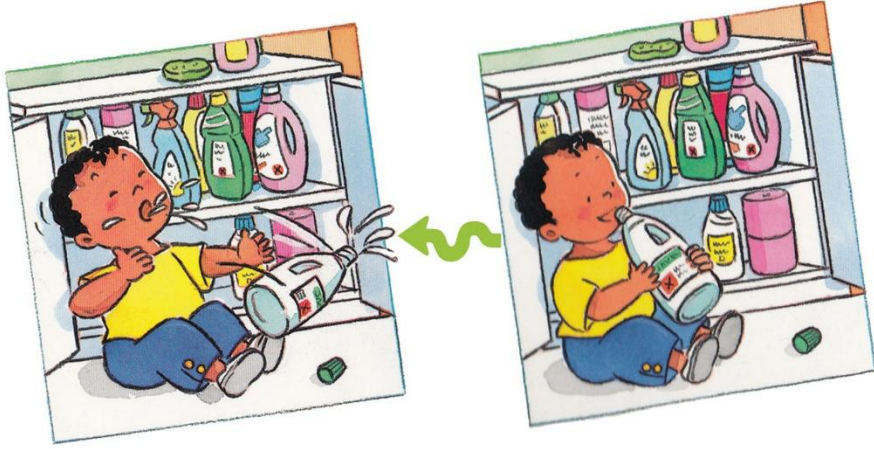
فطر الادوات الكهربائية

تجنبوا ترك الأدوات الكهربائية في متناول الأطفال.



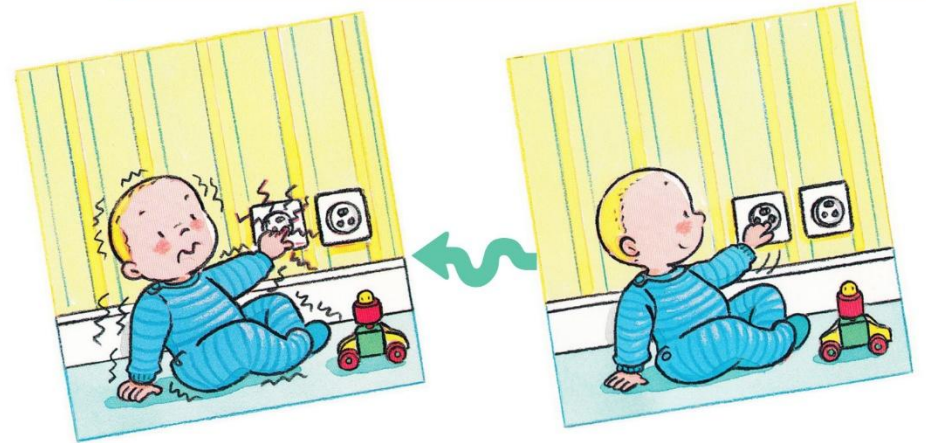
فطر المواد السامة

لا تضعوا المبيدات و مواد التنظيف في متناول الأطفال



فطر الكهرباء،

يجب وضع سدادات خاصة بالماخذ الكهربائية وعدم ترك الأسلاك الكهربائية مكشوفة.



فطر الدواء،

لا تتركو الأدوية في متناول الأطفال.

