

قرار تنظيمي جماعي رقم 2019/05
بتاريخ : 23 أكتوبر 2019

يتعلق بدفتر حملات لتحديد شروط فتح واستغلال المخابز وصنع الحلويات

إن رئيس المجلس الجماعي لآسفي ،

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.85 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليوز 2015).
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات الخطيرة كما تم تنميته و تغييره.
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) .
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يوليوز 1992).
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يوليوز 1992).
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الاول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة.
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الاول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة.
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.10.08 صادر في 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010) بتنفيذ القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية .
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الاول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك .
- وبناء على المرسوم رقم 02-78-157 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية الى استتباب الامن وضمانة سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة.
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الاخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير.

- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها.
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 اكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات.
- بناء على باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل .
- وبناء على المقرر رقم 2019/40 المتعلق بالموافقة على كناش التحملات المتعلقة بتحضير الخبز وصنع الحلويات وبيعها والمتخذ خلال الجلسة الثانية من الدورة العادية لشهر ماي 2019.

يقرر مايلي

- الفصل الاول : الاطار العام

- المادة 1: طلب الترخيص.

يهدف هذا الدفتر الى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بفتح واستغلال المخازن وصنع الحلويات وبيعهما. يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال محل خاص بتحضير الخبز وصنع الحلويات ، مرفقا بدفتر التحملات، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الاخيرة توقيعا مصادقا عليه ومسبوقا بعبارة "قرئ وصادق عليه. ألتزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا" مقابل وصل لذي مصالح الجماعة التابع لها محل الرخصة.

- الفصل الثاني : الشروط المتعلقة بتهيئة المخبزة

- المادة 2 : التعمير والبيئة.

- يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط والمعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة والسلامة ولهذه الغاية يجب :
- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية،
- أن يكون البناء مرخصا وذا صبغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والادارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات مومية
- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

- المادة 3: الشروط المتعلقة بتهيئة المحل.

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين ، عجن، طهي، عرض المنتجات للبيع وفضاء لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة والنظافة.
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير.
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف.
- مرافق صحية للمستخدمين بأعداد كافية ونظيفة ومتوفرة بصفة دائمة وتقع في اماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشرة الى الاماكن التي يتم فيها إعداد وتحضير الخبز والحلويات .
- مغاسل للأيدي مجهزة بموزع الصابون والمناشف.
- أوعية الازبال ذات أغطية.

- الفصل الثالث : الشروط التقنية والتجهيزات الخاصة باستغلال المخبزة.

المادة 4 : التجهيزات والمعدات.

- ضرورة التوفر على قاعة ملائمة وكافية لعمليات العجن وتحضير وإعداد الخبز والحلويات ومجهزة بالآلات ومعدات ضرورية تستجيب لمعايير الصحة والسلامة الغذائية .
- آلة العجين (pétrin).
 - ميزان (balance) .
 - محل تخمير العجين (chambre de fermentation)
 - فرن مجهز بمدخنة تستجيب للمعايير المطلوبة (FOUR)
 - أجهزة التقسيم والتشكيل حسب الحاجة (diviseuse et façonneuse)
 - غرف التبريد مصممة بشكل يسمح بخزن المواد الاولية والمصنعة في ظروف صحية .
 - أما فيما يخص الحلويات فيجب التوفر على خلاط (battteur) وطاولة للعمل من مادة غير قابلة للصدأ وجهاز للتخمير (armoire de pousse) .
- المادة 5: التخزين .

ضرورة التوفر على :

- مساحات مناسبة للتخزين تمكن من ضبط درجة الحرارة للحفاظ على المواد في درجة حرارة مناسبة مع ضمان الفصل بين وحدات التخزين ووحدات الانتاج .
- رفوف ومعدات لتخزين المواد الاولية مكونة من مادة غير قابلة الانتاج .

- أماكن خاصة لتخزين المواد الأولية مكونة من مادة غير قابلة للصدأ.
- أماكن خاصة لتخزين المواد الأولية ومواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن الأماكن المخصصة لأعداد الخبز والحلويات وبيعها.
- محل معد لتخزين المواد المستعملة كوقود للفرن (الفايول - غازوال او خشب) يستجيب لشروط السلامة ويمنع أي استعمال لبقايا النجارة والفلين والمطاط، تفاديا لتسرب الجزيئات الناتجة عنها داخل المنتجات الغذائية .
- عدم وضع المواد السامة أو المضرة بالصحة داخل المخزن .

- المادة 6 : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل .

- يتعين بهذا الخصوص.
- وضع وسائل كافية لتنظيف أدوات وتجهيزات العمل وتخزينها وأن تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف .
- عدم حفظ أكياس الدقيق وباقي المواد الأولية مباشرة على الأرض ، والعمل على تنظيف محل تخزين الدقيق بشكل منتظم.
- ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي أثر أو بقايا من شأنها أن تفسد المنتجات الغذائية أو تلحق ضررا بصحة المستهلك.
- احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل .
- الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها . ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفران والقوارض والصراصير والحشرات الزاحفة والوقاية منها .

- المادة 7 : المستخدمون .

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين لذا ينبغي على كل من يقوم بمناولة المنتجات الغذائية بالمخبرة بالالتزام بالشروط التالية :
- التوفر على " بطاقة صحية " والخضوع لفحوصات دورية منتظمة تضمن تواريخ اجرائها في هذه البطاقة.
- التوفر على بدلة عمل نظيفة ولانقة.
- استعمال القفازات خلال فترة العمل.
- إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طبيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من مناولة المنتجات الغذائية بالمخبرة وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين.
- التقليل المنتظم لأظافر المستخدمين.

كما يتعين وضع برنامج للتكوين المستمر لفائدة المستخدمين في ميدان السلامة الصحية للمنتجات الغذائية .

- المادة 8 : البيع .

ن أجل ضمان شروط بيع المنتجات في ظروف ملائمة يتعين :

- إعداد قاعة للعرض والبيع معدة بشكل جيد ومجهزة بحفاظات لحماية الخبز والحلويات من كل تلوث ولن تستجيب الانسجة التي يغطي بها هذه المواد لمعايير النظافة.
- عدم عرض الخبز والحلويات للبيع مع بضائع اخرى او مباشرة على الارض.
- إقامة حاجز بفصل بين الفضاء المستغل كمقهى وبين الفضاء المستغل لإعداد وبيع الخبز و/ أو الحلويات.
- وذلك في حالة توفر المستغل على محل يمارس به الناشطين معا .
- اشهار اسعار بيع الخبز والحلويات حسب انواعها.
- ان تعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مبردة الهواء حتى لا تتعرض الحلويات للتلف او الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء..
- أن تكون ناقلات الخبز والحلويات المخصصة للتوزيع على نقط البيع مهيئة لهذا الغرض وتستجيب لشروط ومعايير النظافة ..

رئيس الجماعة الترابية لأسفي



عن الرئيس ويتفويض منه
النائبة الثامنة للرئيس
خديجة الحبابي