

الملحق

كراس شروط ممارسة تجارة توزيع الدواجن ومنتجاتها

العنوان الأول

أحكام عامة

الفصل 1 : يهدف كراس الشروط هذا إلى:

- تعريف الدواجن ومنتجاتها والمتدخلين في مسالك التوزيع .
- ضبط قواعد التعامل بين المتدخلين في مسالك التوزيع.
- ضمان سلامة المنتج وصحة المستهلك.

الفصل 2 : تنطبق أحكام هذا الكراس على المتدخلين في مسالك توزيع الدواجن ومنتجاتها من منتجين ومربين واصحاب وحدات التحويل والمذابح ومخازن التبريد وتجار التوزيع بالجملة وتجار التوزيع بالتفصيل.

الفصل 3 : يقصد بالدواجن الطيور التي يتم تربيتها قصد إنتاج لحوم وبيض الاستهلاك.

الفصل 4 : يقصد بمنتجات الدواجن على معنى هذا الكراس المنتجات المنصوص عليها بالملحق عدد 1.

العنوان الثاني

في تعريف المتدخلين

الفصل 5 : يقصد بمربي الدواجن كل شخص طبيعي أو معنوي يقوم بتربية الدواجن يكون له مدجنة مصادق عليها طبقا للتشريع والتراتب الجاري بها العمل. ويقصد بمدجنة كل محل مهني لإيواء قطيع من نفس النوع تمت تربيتها بنفس الضيعة لغرض تربية سلالات الدواجن المنتجة للبيض أو اللحم.

الفصل 6 : يقصد بمنتج الدواجن كل شخص طبيعي أو معنوي مالك أو مستغل لمنشأة تربية أمهات الدواجن مصادق عليها طبقا للتشريع والتراتب الجاري بها العمل. ويقصد بمنشأة تفريخ كل محل مهني بحجرة الترخيم والتفقيص حيث يقع ترخيم البيض قصد إنتاج فراخ اليوم الواحد.

الفصل 7 : يعد صاحب مذبح كل شخص طبيعي أو معنوي يكون على ذمته محلاً مهيأً لذبح الدواجن المعدة للاستهلاك مصادق عليه طبقاً للتشريع الجاري به العمل.

الفصل 8 : يعد صاحب وحدة تحويل للدواجن كل شخص طبيعي أو معنوي يكون على ذمته محلاً مهيئاً ومصادق عليه طبقاً للتشريع والتراتب الجاري بها العمل ومعداً لتحويل منتجات الدواجن.

الفصل 9 : يعد صاحب مخزن مبرد لمنتجات الدواجن كل شخص طبيعي أو معنوي يكون على ذمته محلاً مهيئاً ومجهزاً بمعدات تبريد أو تجميد تمكن من تخفيض الحرارة السائدة قصد حفظ منتجات الدواجن في حالة جيدة وتستجيب للمواصفات المعمول بها.

الفصل 10 : يعد صاحب وحدة تجميع وفرز ولف البيض المعد للاستهلاك كل شخص طبيعي أو معنوي يكون على ذمته محلاً مهيئاً ومجهزاً بمعدات يتولى تجميع البيض وفرزه ولفه طبقاً للتشريع والتراتب الجاري بها العمل.

الفصل 11 : يعد صاحب وحدة تكسير ومعالجة البيض المعد للاستهلاك كل شخص طبيعي أو معنوي يكون على ذمته محلاً مهيئاً ومجهزاً بمعدات لتكسير ومعالجة البيض قصد إنتاج مشتقات البيض المنصوص عليها بالملحق عدد 1 طبقاً للتشريع الجاري به العمل.

الفصل 12 : يعد تاجر توزيع بالجملة للدواجن ومنتجاتها كل شخص طبيعي أو معنوي يتولى شراء الدواجن ومنتجاتها من المنتجين المربين أو من وحدات التحويل أو من المذابح أو من وحدات تكسير ومعالجة البيض أو من وحدات تجميع وفرز ولف البيض قصد بيعها بالجملة على حالتها بالسوق المحلية.

الفصل 13 : يعد تاجر توزيع بالتفصيل لمنتجات الدواجن كل شخص طبيعي أو معنوي يتولى شراء لحوم الدواجن من تجار التوزيع بالجملة أو من وحدات التحويل أو المذابح وذلك قصد إعادة بيعها على حالتها للمستهلك.

ويتولى شراء البيض ومشتقاته من المنتجين المربين أو من تجار التوزيع بالجملة أو من وحدات التحويل أو من وحدات تكسير ومعالجة البيض أو من وحدات تجميع وفرز ولف البيض.

العنوان الثالث

قواعد التعامل بين المتدخلين في مسالك توزيع الدواجن ومنتجاتها

الفصل 14 : يتولى المنتج المرئي تزويد المذابح وتجار الجملة بالدواجن.
كما يتولى المنتج المرئي تزويد وحدات تجميع وفرز ولف البيض ووحدات تكسير ومعالجة البيض وتجار الجملة وتجار التفصيل بالبيض.

الفصل 15 : يتولى تاجر الجملة للدواجن ومنتجاتها تزويد المذابح بالدواجن، كما يتولى تزويد تاجر التفصيل بمنتجات الدواجن.

الفصل 16 : تتولى المذابح تزويد وحدات التحويل ومخازن التبريد وتجار الجملة وتجار التفصيل بلحوم الدواجن.

الفصل 17 : يتعين على المتدخلين المعنيين بكراس الشروط مسك:

1/ فواتير تحمل كل الإرشادات المتعلقة بالمنتج خاصة:

- مصدره.
- اسم المنتج وعنوانه.
- السعر الفردي والجملي للفاتورة.
- الأداء وقاعدته.

2/ شهادة صحية ممضاة من طرف الطبيب البيطري المختص ترايبا والمؤهل قانونا أو المفوض من قبل السلط العمومية للقيام بهذه المهام تثبت سلامة المنتج وصلوحيته للاستهلاك.

العنوان الرابع

في شروط حفظ الصحة والسلامة

الباب الأول

نقل الدواجن ومنتجاتها

الفصل 18 : يتعين نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها بوسائل نقل مبردة بما آلات قياس وتسجيل البرودة ومجهزة من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير طبقا للتشريع والتراتب الجاري بها العمل.

الفصل 19 : يجب أن تنقل الدواجن الحية في أقفاص معدة للغرض سهلة التنظيف بصفة تراعي رفاهة الدواجن لتفادي الكدمات وتكدس الدواجن وتوفير التهوية الجيدة لضمان سلامتها.

الفصل 20 : يتعين نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها الطازجة بواسطة وسائل نقل مبردة ومحكمة الغلق لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق الصفر ومخصصة لهذا الغرض دون غيره.

ويجب أن تكون مستحضرات الدواجن الطازجة ملفوفة ومعلبة طبقاً للتشريع والتراتب الجاري بها العمل وبصفة تقيها من العدوى المتقاطعة بلحوم الدواجن الطازجة عند نقلها في نفس وسيلة النقل.

الفصل 21 : يتعين نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها المجمدة في وسائل نقل محكمة الغلق لا تتجاوز درجة الحرارة داخلها 14 درجة مئوية تحت الصفر وان تحمل كلمة مجمدة مخصصة لهذا الغرض دون غيره.

ويجب أن تكون مستحضرات الدواجن المجمدة ملفوفة ومعلبة طبقاً للتشريع والتراتب الجاري بها العمل وبصفة تقيها من العدوى المتقاطعة بلحوم الدواجن المجمدة عند نقلها في نفس وسيلة النقل.

الفصل 22 : يتعين نقل البيض في وسائل نقل مغلقة لا تتجاوز درجة حرارتها 12 درجة مئوية فوق الصفر ونظيفة وخالية من الروائح ويجب أن يوضع في عبوات نظيفة ومعدة للغرض بصفة تقيها من التكسر.

الفصل 23 : يتعين نقل مكونات البيض المنصوص عليها بالملحق عدد 1 في حاويات مطابقة للتشريع والتراتب الجاري بها العمل تكون نظيفة ومحكمة الغلق، داخل وسائل نقل مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق الصفر.

الباب الثاني

في الشروط المتعلقة بمحلات بيع وخزن

الدواجن ومنتجاتها

الفصل 24 : يجب أن تكون محلات بيع وخزن الدواجن ومنتجاتها مطابقة للقوانين والتراتب الجاري به العمل من حيث الموقع والمساحة والتهئية وأن تكون مجهزة بجميع المرافق الصحية والمعدات الضرورية الكفيلة بضمان سلامة المنتج وصلوحيته للاستهلاك.

الباب الثالث

في شروط العرض والحفاظة على الجودة

الفصل 25 : يحجر ذبح الدواجن داخل محلات البيع بالتفصيل ويجب أن يتم الذبح في منشآت ذبح الدواجن وتجزئة لحومها مصادق عليها. وتقع مراقبة الدواجن وعمليات الذبح من طرف الطبيب البيطري المختص ترايبا والمؤهل قانونا او المفوض من قبل السلط العمومية للقيام بهذه المهام.

الفصل 26 : يتعين خزن وعرض لحوم الدواجن المجمدة في خزانات وواجهات بلورية مبردة لا تتجاوز درجة الحرارة داخلها 14 درجة مئوية تحت الصفر، وان تحمل كلمة مجمدة ومدة صلوحيتها للاستهلاك.

الفصل 27 : يتعين خزن وعرض لحوم الدواجن المبردة في خزانات وواجهات بلورية مبردة لا تتجاوز درجة الحرارة داخلها 4 درجات مئوية فوق الصفر، وان تحمل كلمة مبردة ومدة صلوحيتها للاستهلاك.

الفصل 28 : يمنع تجميد وإزالة تجميد لحوم الدواجن ومنتجاتها بنقاط البيع بالجملة والتفصيل.

الفصل 29 : يتعين عرض البيض في واجهات بلورية مخصصة للغرض لا تتجاوز درجة الحرارة داخلها 12 درجة مئوية فوق الصفر ويمنع بيع البيض المصدع أو المكسر أو المتسخ للمستهلك.

الفصل 30 : يجب أن تكون العبوات المستعملة لللف وتكييف لحوم الدواجن أو البيض مطابقة للتشريع والمواصفات الجاري بها العمل كما يجب أن تستعمل هذه العبوات مرة واحدة.

الفصل 31 : يجب التفريق بين لحوم الدواجن والمستحضرات والبيض عند حفظها وخزنها وعند العرض.

الفصل 32 : يجب تنظيف وتطهير المحلات ووسائل النقل والتجهيزات والمعدات قبل كل استعمال بمواد مطابقة للمواصفات ومرخص في استعمالها حسب خصوصيات وحاجيات عملية التنظيف والتطهير.

الفصل 33 : يتعين أن يكون العملة المتدخلين في مسالك التوزيع خالين من الأمراض المعدية والمنقولة عن طريق الأغذية وان يكونوا نظيفي الجسم. كما يتعين على مشغليهم أن يوفروا لهم أزياء عمل تأخذ بعين الاعتبار المهام المناطة بعهدتهم وان يجروا لهم فحوص طبية دورية تثبت سلامتهم.

العنوان الخامس أحكام مختلفة

الفصل 34 : يتعين على تجار توزيع الدواجن ومنتجاتها المنصوص عليها بهذا الكراس إيداع لدى مصالح الإدارة الجهوية للتجارة:

- تصريح بالنشاط طبقا للنموذج الملحق بكراس الشروط هذا (الملحق عدد 2)
- نسخة من كراس الشروط تكون جميع صفحاته محتومة من طرف الإدارة بعد إمضائه قانونا من طرف المعني بالأمر بآخر صفحة مع عبارتي "اطلعت ووافقت".

الفصل 35 : بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالتشريع والتراتب الجاري بها العمل، يعاقب كل مغل بأحكام كراس الشروط هذا بالعقوبات المنصوص عليها بالأمر عدد 2552 لسنة 1999 المؤرخ في 8 نوفمبر 1999 المتعلق بقائمة الأنشطة التجارية الخاضعة لكراس الشروط.