

كراس شروط مواد تعليب المواد الغذائية

الأحكام العامة

الفصل الأول :

يتضمن هذا الكراس الأحكام العامة والخاصة الضابطة للشروط المتعلقة باستعمال مواد تعليب المواد الغذائية.

الفصل 2 :

يحتوي هذا الكراس على ثلاث صفحات و16 فصلا.

الفصل 3 :

ينبغي على المعني بالأمر إمضاء نسختين من هذا الكراس والتعريف بإمضائه ومد المصالح المعنية بوزارة الصحة العمومية بنسخة منه.

الفصل 4 :

يتعين على المعني بالأمر إعلام المصالح المختصة لوزارة الصحة العمومية ببداية نشاطه في أجل أقصاه 15 يوما قبل الشروع في تعاطي هذا النشاط.

الفصل 5 :

تقوم المصالح المختصة المركزية والجهوية التابعة لوزارة الصحة العمومية بمتابعة ومراقبة تنفيذ أحكام هذا الكراس.

الأحكام الخاصة

الفصل 6 :

ضمن كراس الشروط الحالي نعني بـ :

□ التعليب: المادة المكونة من جماد يمكن من لف بضاعة معينة سواء كانت مواد أولية أو منتج نهائي ، و توفر هذه المادة حماية البضاعة عبر كل المراحل التي تمر بها من المنتج إلى المستهلك .

□ المادة العلبية التي تسترجع : و هو التعليب الذي صنع ليمر بعدة مراحل و دورات قبل أن يصبح غير صالح للاستعمال و يمر إلى مرحلة الفضلات.

□ مادة البلاستيك: مركب من كويرات كيميائية عضوية و قع الحصول عليها بعدة طرق "Polymerisation".

الفصل 7:

يجب أن تتوفر في المواد البلاستيكية المصنعة لتعليب المواد الغذائية الشروط التالية :

- عدم التفاعل مع المادة الغذائية ،
- عدم تحول مواد كيميائية من البلاستيك إلى المادة الغذائية مما يمكن أن ينعكس سلبا على جودة المادة الغذائية و ينقل بعض المواد الضارة،

الفصل 8:

يمنع منعاً باتاً استعمال مواد بلاستيكية غير مرخص فيها لتصنيعها و تحويلها لتعليب مواد غذائية مع العلم وأنه على المصنع أن يمد مصالح وزارة الصحة العمومية بالملف الفني المحتوي على مكونات المادة البلاستيكية المستعملة .

الفصل 9:

يستجيب الحد الأدنى لنسبة التفاعل (Taux de migration) للمواصفات و النسب المعمول بها.

الفصل 10:

يحجر استعمال أي مادة بلاستيكية لتعليب المواد الغذائية و قعت إعادة تصنيعها (Recyclage) وذلك بتحويل مواد استعملت سابقا للتعليب.

الفصل 11:

يرخص استعمال مواد بلاستيكية لتعليب المواد الغذائية التالية :

- المواد البلاستيكية التي تستجيب للفصول المذكورة أعلاه ،
- المواد التي تتوفر فيها المستلزمات التالية :

* لها خصائص فيزيائية و كيمياوية تمكنها من المحافظة على جودة المنتج في ظروف طبيعية

* تخضع إلى الشروط الصحية اللازمة و لا تؤثر سلبا على مكونات المواد الغذائية.

الفصل 12:

تجرى التحاليل لمعرفة التفاعل بين البلاستيك و المادة المعلقة طبقا للمواصفة التوجيهية الأوروبية (90-128) DIR CEE.

الفصل 13:

تمر العلب البلاستيكية بمرحلة تنظيف قبل احتوائها للمادة الغذائية و تكون سواء بهواء مصفى أو بماء مطابق للمواصفات و التراتيب المعمول بها .

الفصل 14:

يجب أن تحمل العلب علامة تدل على المادة الحاوية للغذاء مصنعة لاحتواء المواد الغذائية .

الفصل 15:

لا تخضع المواد المعلقة للأدوية و المواد الأخرى الغير غذائية لما جاء بفصول كراس الشروط.

الفصل 16:

يمكن للإدارة اتخاذ إزاء المخالفين للفصول المذكورة أعلاه إجراءات إدارية و ذلك بالقيام بتنابيه كتابية أو بتوقيف النشاط و إن لزم الأمر اتخاذ إجراءات الجزائية المنصوص عليها بالقوانين الجاري بها العمل.