

الجمهورية التونسية

وزارة التجارة

وزارة الفلاحة

وزارة الصحة العمومية

منشور مشترك عدد 97/83

MSP. COG. MAT
ADVERT

29 SEP. 1997

N° 6570

الموضوع : حول تكثيف مراقبة الحليب الطازج على مستوى الإنتاج والنقل والتجميع والتصنيع والترويج

في نطاق تدعيم وتكثيف مراقبة الحليب الطازج وسعيها الى حماية المستهلك من الأمراض المتأتية من الحليب الملوث وعملا على تحسين جودة هذا المنتج في جميع المراحل من الإنتاج والتجميع الى النقل والتصنيع والخزن والترويج، فإن السادة المسؤولين الجهويين للفلاحة والصحة العمومية والتجارة مدعوون الى تطبيق ما جاء بهذا المنشور بكل حزم مع إتخاذ التدابير العاجلة التالية :

I/- إعداد خطة ميدانية تعتمد على برنامج عمل يهدف الى تكثيف

المراقبة على مستوى إنتاج ونقل وتجميع وتصنيع وترويج الحليب الطازج ويشتمل على :

1) مستوى الإنتاج :

* تدعيم العناية الصحية البيطرية على مستوى الإسطبلات

* توفير شروط النظافة وحفظ الصحة بالنسبة للعملة ومعدات وأواني الحلب

أ.ج.م 6564

التوقيع

(2) مستوى النقل :

* مراقبة الوسائل المعدة لنقل الحليب من حيث النظافة وحفظ الصحة وتوفير تجهيزات حفظ الحرارة أو التبريد اللازمة لذلك مع التأكيد على ضرورة إستعمال أواني مصنعة من مواد معدنية مرخص فيها أو أواني من البلاستيك الغذائي .

(3) مستوى مراكز التجميع

* التأكد من مدى مطابقة المركز لكراس الشروط الخاص بالتصرف في مركز تجميع الحليب ،

* توفر شروط النظافة وحفظ الصحة بالمحل

* التأكد من عدم وجود مواد كيميائية أو غيرها يمكن إستعمالها في تدليس الحليب ،

* وجود الماء الصالح للشرب وآلة لتسخين الماء مع ضرورة

ربط قنوات تصريف المياه المستعملة بشبكة التطهير أو بوسيلة

أخرى مصادق عليها من طرف المصالح المختصة .

* تنظيف المعدات المستعملة لنقل و خزن الحليب بمواد تنظيف

مرخص فيها.

* التثبت من مصادر جلب الحليب

* التأكد من وجود دفتر مرقم ومعرف يتضمن خاصة المعلومات

التالية :

. مصدر الحليب

. درجة حرارة الحليب عند القبول

. درجة الحموضة

. درجة الكثافة

. اللون والطعم والرائحة

. نسبة المواد الدسمة

* التأكد من نوعية ونظافة المعدات المخصصة لخبز الحليب
والدرجة الحرارية التي لا يمكن أن تتجاوز 4 درجات مائوية فوق
الصفير

* التأكد من إحترام العملة لشروط نظافة البدن والهندام وسلامتهم
من الأمراض المعدية وخضوعهم الى الفحوص الطبية الدورية .

(4) مستوى التصنيع

* وجوب تطبيق الشروط المتعلقة بحفظ صحة المحل والمواد
والمعدات والعملة ،

* تنظيف المعدات المستعملة لنقل وخبز الحليب بمواد تنظيف

مرخص فيها

* توفير أماكن لائقة لخبز الحليب المصنع ،

* تركيز نظام مراقبة ذاتية لضمان شروط حفظ صحة المحل والعملية
والمعدات والمواد الأولية والمنتجات المصنعة ،

(5) مستوى الترويج

* مراقبة توفر الشروط الصحية عند نقل وخزن وعرض للبيع الحليب
ومشتقاته وآحترام ظروف حفظ المنتج المنصوص عليها بالتأشير
(étiquetage) ،

* تكثيف المراقبة الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج ومشتقاته .

II/- تنشيط الفرق الجهوية المشتركة المكلفة بالمراقبة ومددها
بالإمكانيات اللازمة قصد إنجاح عمليات المراقبة مع الحرص على تطبيق الإجراءات
الردعية اللازمة إزاء المخالفين .

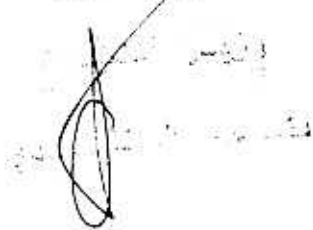
ونظرا لأهمية هذا الموضوع ، فإننا نهيب بكم للعمل على تطبيق ما
جاء بهذا المنشور بكل عناية وحزم وإيلائه الأهمية القصوى لماله من إنعكاسات على
صحة المستهلك وعلى الإقتصاد الوطني .

والسلام

وزير التجارة

وزير الفلاحة

وزير الصحة العمومية






الامضاء: الدكتور الهادي مهلول