

وزارة التجارة

قرار وزاري مشترك مؤرخ في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020، يحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP).

إن وزير التجارة،

ووزير الصناعة،

ووزير الفلاحة والتنمية الريفية،

ووزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

بمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 20-163 المؤرخ في أول ذي القعدة عام 1441 الموافق 23 يونيو سنة 2020 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة، المعدل والمتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 02-453 المؤرخ في 17 شوال عام 1423 الموافق 21 ديسمبر سنة 2002 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004 الذي يحدد شروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، المتمم،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 11-379 المؤرخ في 25 ذي الحجة عام 1432 الموافق 21 نوفمبر سنة 2011 الذي يحدد صلاحيات وزير الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، لاسيما المادة 5 منه،

وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 20-128 المؤرخ في 28 رمضان عام 1441 الموافق 21 مايو سنة 2020 الذي يحدد صلاحيات وزير الفلاحة والتنمية الريفية،

يقررون ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقاً لأحكام المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 والمذكور أعلاه، يحدد هذا القرار شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP)، وكذا المنشآت المعنية.

المادة 2 : تطبق أحكام هذا القرار على منشآت إنتاج المواد الغذائية باستثناء المنشآت الخاضعة لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 26 محرم عام 1425 الموافق 18 مارس سنة 2004، المتمم والمذكور أعلاه.

المادة 3 : يقصد، في مفهوم هذا القرار، بما يأتي :

- **تحليل الأخطار :** عملية جمع وتقييم المعطيات المتعلقة بالأخطار والعوامل التي تؤدي إلى وجودها، من أجل تحديد أي منها يشكل تهديداً لسلامة وأمن المواد الغذائية.

- **الطرق الحسنة للنظافة (BPH) :** الشروط والأنشطة الأساسية التي تسمح بالحفاظ على بيئة صحية ملائمة لإنتاج المواد الغذائية الآمنة إلى غاية وصولها إلى المستهلك النهائي.

- **النقاط الحرجة للتحكم (CCP) :** مرحلة يتم عندها تطبيق إجراء أو أكثر من إجراءات التحكم للوقاية أو القضاء على خطر معين و/ أو جعله يصل إلى مستوى مقبول فيما يخص سلامة وأمن المواد الغذائية.

- **مستوى مقبول :** مستوى خطر مرتبط بأمن المواد الغذائية الذي لا ينبغي تجاوزه في المنتج النهائي.

- **رسم توضيحي للعمليات :** تمثيل منهجي لتسلسل المراحل أو العمليات المستخدمة في إنتاج منتج غذائي معين.

- **انحراف :** عدم احترام الحد الحرج.

- **مرحلة :** هي سلسلة لعملية الإنتاج من استلام المدخلات إلى غاية المستهلك النهائي.

- **يتحكم :** اتخاذ جميع الإجراءات اللازمة لضمان المطابقة للمعايير المحددة في خطة (HACCP) والحفاظ عليها.

- **التحكم :** الحالة التي تكون فيها الطرق المتبعة صحيحة والمعايير مرضية.

- **إجراء التحكم :** كل تدخل ونشاط يمكن اللجوء إليه للوقاية أو القضاء على خطر يهدد سلامة وأمن المواد الغذائية أو لجعله في مستوى مقبول.

- **إجراء تصحيحي :** كل إجراء يتعين إتخاذها عندما تشير نتائج الرصد الممارس على مستوى (CCP) إلى فقدان السيطرة.

- **حد حرج :** المعيار الذي يميز القبول عن عدم القبول.

- **خطة (HACCP) :** وثيقة أعدت طبقاً لمبادئ (HACCP) لضمان التحكم في الأخطار المرتبطة بالمنتج في مجال تطبيق نظام (HACCP).

- **يرصد :** إجراء سلسلة مجدولة من الملاحظات أو الإجراءات لتحديد ما إذا كانت النقطة الحرجة للتحكم (CCP) تحت التحكم.

المادة 9 : يجب على المنشآت المذكورة في المادة 2 أعلاه، الامتثال لأحكام هذا القرار خلال مدة سنتين (2) من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 10 : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

حرر بالجزائر في 15 ربيع الثاني عام 1442 الموافق أول ديسمبر سنة 2020.

وزير الصناعة

وزير التجارة

فرحات آيت علي ابراهيم

كمال رزيق

وزير الصحة والسكان

وزير الفلاحة

وإصلاح المستشفيات

والتنمية الريفية

عبد الرحمان بن بوزيد

عبد الحميد حمداني

الملحق

متطلبات لأجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)

لأجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)، يجب أن تمتثل المنشأة للمتطلبات الآتية :

1- تشكيل فريق (HACCP) :

يجب أن تشكل المنشأة فريق (HACCP) متكونا من مستخدمين مؤهلين من أجل وضع خطة (HACCP).

يمكن لفريق (HACCP) أن يستند على أدلة الطرق الحسنة للنظافة وتطبيق مبادئ نظام (HACCP) المصادق عليها.

إذا لم يكن لدى المنشأة مستخدمون مؤهلون، يجب عليها اللجوء إلى مختصين و/أو هيئات مستقلة متخصصة في هذا المجال.

2- وصف المنتج النهائي :

يجب على فريق (HACCP) القيام بالوصف الكامل للمنتج النهائي : التركيب، المميزات الفيزيائية-الكيميائية والمكروبيولوجية، المعالجات التي خضع لها، والتوضيب والتاريخ الأقصى للاستهلاك والتاريخ الأدنى للصلاحيّة وشروط الاستعمال وشروط التخزين وشروط النقل...

3- تحديد استخدام المنتج النهائي :

يجب على فريق (HACCP) تحديد الاستخدام المتوقع للمنتج النهائي حسب المستخدم والمستهلك النهائي المعني. وفي بعض الحالات، من الضروري مراعاة الفئات الضعيفة من المستهلكين، على سبيل المثال : الأطفال والمستئين.

- المصادقة : الحصول على أدلة حول فعالية عناصر خطة (HACCP).

- التحقق : تطبيق الطرق والإجراءات والتحاليل والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى الرصد، من أجل تحديد مدى الامتثال للمطابقة مع خطة (HACCP).

- تتبع المسار : القدرة على تتبع مسار المادة الغذائية أو مادة موجهة لكي تدمج أو من المحتمل دمجها في مادة غذائية في جميع مراحل الإنتاج.

المادة 4 : يجب على المنشآت المذكورة في المادة 2 أعلاه، تطبيق إجراءات دائمة تكون مبنية على مبادئ نظام (HACCP) من أجل ضمان سلامة وأمن المواد الغذائية.

المادة 5 : يعتمد نظام (HACCP) على المبادئ السبعة (7) الآتية :

المبدأ 1 : تحليل الأخطار،

المبدأ 2 : تحديد النقاط الحرجة (CCP) للتحكم فيها،

المبدأ 3 : تحديد الحد أو الحدود الحرجة،

المبدأ 4 : وضع نظام رصد يسمح بالتحكم في النقاط الحرجة (CCP)،

المبدأ 5 : تحديد الإجراءات التصحيحية الواجب اتخاذها عندما يكشف الرصد عن عدم السيطرة على النقطة الحرجة للتحكم (CCP) المعيّنة،

المبدأ 6 : تطبيق إجراءات التحقق للتأكد من أن نظام (HACCP) يعمل بفعالية،

المبدأ 7 : تشكيل ملف يبرز جميع الإجراءات والكشوفات المتعلقة بهذه المبادئ وكذا تطبيقها.

المادة 6 : من أجل تطبيق مبادئ نظام (HACCP)، يجب على المنشآت المذكورة في المادة 2 أعلاه، الامتثال للمتطلبات المحددة في ملحق هذا القرار.

المادة 7 : يجب على المنشأة إعداد وتطبيق نظام تتبع المسار الذي يسمح بتحديد حصص المنتوجات وعلاقتها بحصص المواد الأولية وكذا التسجيلات المتعلقة بالإنتاج والتسليم. ويجب أن يسمح أيضا هذا النظام بتحديد الموردين المباشرين للمدخلات والعملاء المباشرين للمنتوجات النهائية وتسهيل الرقابة وسحب المواد الغذائية غير المطابقة وإعلام المستهلك وكذا تحديد المسؤوليات.

المادة 8 : يجب أن يكون المستخدمون المكلفون بتطبيق نظام (HACCP) مكونين تكوينا ملائما في هذا المجال.

يجب أن تكون هذه الحدود الحرجة قابلة للقياس.

يجب أن تحدد العوامل الأكثر استعمالا حسب نوع عملية الإنتاج والمنتوج المعني، على سبيل المثال :

- بالنسبة لعملية الإنتاج : درجة الحرارة، الوقت (أو المدة) لكل معالجة حرارية، الرطوبة...

- بالنسبة للمنتوج : النشاط المائي (Aw)، درجة الحموضة (pH)، وجود الكلور، اللزوجة، العوامل العضوية الذوقية...

9 - وضع نظام رصد لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP) (المبدأ 4) :

يسمح نظام الرصد بتحديد الوسائل والطرق وتواتر القياسات أو الملاحظات لضمان احترام الحدود الحرجة.

يجب أن تكون الإجراءات المطبقة قادرة على اكتشاف أي فقدان للتحكم.

هناك نوعان من الرصد :

- الرصد المستمر الذي يعتبر مثاليا لأنه يسمح بالحفاظ على تسجيل الرصد والتدخل في الوقت الفعلي، لا سيما عند البدء بالإجراءات التصحيحية،

- الرصد غير المستمر الذي يتطلب إجابات يمكن الوصول إليها بسرعة من نوع "نعم" أو "لا" (قائمة التحقق) بتواتر محدد.

يوصى بالقيام بأخذ كشوفات العوامل الفيزيائية والكيميائية في المقام الأول لأن القيام بها يكون أسرع، وذلك قبل إجراء التجارب الميكروبيولوجية.

يجب أن تكون جميع الكشوفات الناتجة عن رصد النقاط الحرجة للتحكم (CCP) ممضاة من الشخص أو الأشخاص المكلفين بعمليات الرصد وكذا من طرف أحد مسؤولي المنشأة.

10 - تحديد الإجراءات التصحيحية الواجب اتخاذها عندما يكشف الرصد عن عدم السيطرة على النقطة الحرجة للتحكم (CCP) المعين (المبدأ 5) :

يجب وضع إجراءات تصحيحية خاصة لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP). ويجب أن تضمن هذه الإجراءات بأن النقطة الحرجة للتحكم (CCP) متحكم بها من جديد. ويجب أن تتضمن أيضا، الوجهة المخصصة للمنتوج غير المطابق.

يجب توثيق الإجراءات المتخذة في سجلات نظام (HACCP).

4- تصميم الرسم التوضيحي للعمليات أو الرسم التوضيحي للتدفق (وصف لعملية الإنتاج) :

يجب على فريق (HACCP) أن يقوم بإعداد الرسم التوضيحي للعمليات. ويشمل هذا الأخير جميع المراحل العملية المطبقة لمنتوج معين، من استلام المواد الأولية إلى غاية إرسال المنتوج النهائي.

5- التأكد في الموقع من الرسم التوضيحي لعمليات الإنتاج :

يجب على فريق (HACCP) :

- القيام باستمرار فحص سير عمليات الإنتاج ومقارنته في الموقع مع الرسم التوضيحي للعمليات المنجز وتعديل هذا الأخير عند الاقتضاء،

- تأكيد الرسم التوضيحي لهذه العمليات.

6- تحليل الأخطار (المبدأ 1) :

يجب على فريق (HACCP) :

- القيام بتعداد جميع الأخطار الكامنة المرتبطة بكل مرحلة من مراحل الرسم التوضيحي للعمليات،

- القيام بتحليل الأخطار بغرض تحديد الأخطار التي بحكم طبيعتها، من الضروري إزالتها أو إرجاعها إلى مستوى مقبول.

لأجل تحليل الأخطار، يجب الأخذ بعين الاعتبار العوامل الآتية :

- أسباب وظروف ظهور الأخطار،
- خطورة عواقب هذه الأخطار على الصحة،
- تواتر هذه الأخطار أو احتمال ظهورها.

- تحديد الإجراءات الواجب تطبيقها للتحكم في كل خطر.

7- تحديد النقاط الحرجة (CCP) للتحكم فيها (المبدأ 2) :

يجب على فريق (HACCP) تحديد النقاط الحرجة للتحكم فيها (CCP). وهي عملية، في حالة فقدان السيطرة عليها، لن تستدرك في أي عملية لاحقة أثناء عملية الإنتاج، لتصحيح الانحراف الناتج والذي سيؤدي إلى مخاطر غير مقبولة على صحة المستهلك.

8 - تحديد الحدود الحرجة لكل (CCP) (المبدأ 3) :

يجب تحديد الحدود الحرجة الموافقة لكل نقطة حرجة للتحكم (CCP) والمصادق عليها. وفي بعض الحالات، يتم تحديد عدة حدود حرجة لمرحلة معينة.

11-تطبيق إجراءات التحقق للتأكد من أن نظام (HACCP) يعمل بفعالية (المبدأ 6) :

يجب أن يخضع نظام (HACCP) للتحقق عن طريق الإجراءات المعدة. وتهدف هذه الإجراءات إلى تحديد مطابقتها مع خطة (HACCP)، على سبيل المثال : إجراءات مراقبة أجهزة القياس واقتطاع العينات.

يجب أن يكون تواتر التحقيقات كافيا للتصديق على نظام (HACCP).

يجب إجراء التحقق من قبل شخص غير الشخص المكلف بإجراء الرصد والإجراءات التصحيحية. وعندما يتعذر القيام ببعض أنشطة التحقق داخل المنشأة، يمكن إجراء التحقق لمصلحة المنشأة بواسطة متخصصين غير تابعين لها أو أطراف أخرى مؤهلة.

12-تشكيل ملف يبرز جميع الإجراءات والكشوفات المتعلقة بهذه المبادئ وكذا تطبيقها (المبدأ 7) :

يتعلق الأمر بتشكيل ملفات وسجلات لإثبات التطبيق الفعال لمبادئ نظام (HACCP) في المنشأة.

يجب أن تكون هذه الملفات والسجلات بسيطة ليسهل استغلالها.

يجب القيام بأرشفة جميع الوثائق مثل : الإجراءات والطرق العملية والتسجيلات والوثائق الخارجية التي تم وضعها لتنفيذ نظام (HACCP) ويجب أن تكون هذه الوثائق متاحة للاطلاع عليها من طرف سلطات الرقابة.

