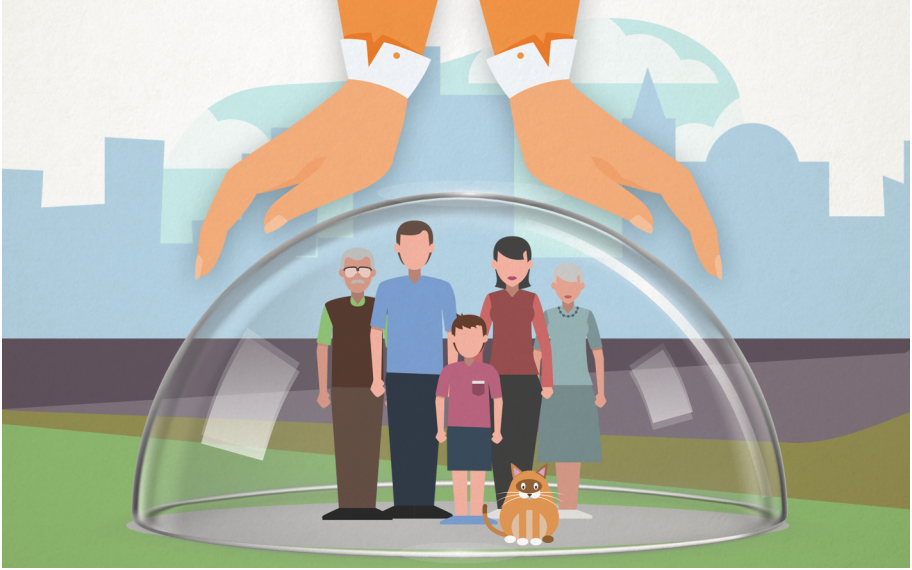


حفظ الصحة

(42)



تهتم البلدية بمراقبة المحلات المفتوحة للعموم من جهة، وبالمراقبة الصحية البيطرية للحوم الحمراء والبيضاء ومنتجات الصيد البحري من جهة أخرى. ويساهم ذلك في حفظ الصحة عامة، ومنع تسبب مستهلكي المواد الغذائية والحد من ظاهرة تفاقم الأمراض ذات المنشأ الحيواني بصفة خاصة

الإطار القانوني:

- القانون عدد 30 لسنة 2016 المؤرخ في 05 أبريل 2016 يتعلق بتنقيح وإتمام القانون عدد 59 لسنة 2006 المؤرخ في 14 أوت 2006 المتعلق بمخالفة ترائب حفظ الصحة بالمناطق الراجعة للجماعات المحلية،
- [القانون عدد 25 لسنة 2019](#) المؤرخ في 26 فيفري 2019 يتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية والأغذية الحيوانية،
- [الأمر الحكومي عدد 433 لسنة 2017](#) المؤرخ في 10 أبريل 2017 يتعلق بضبط الخطايا والمخالفات المتعلقة بترائب حفظ الصحة والنظافة العامة بالمناطق الراجعة للجماعات المحلية،
- [قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 03 مارس 2001](#) يتعلق بضبط القواعد الصحية المنطبقة على عمليات المراقبة الذاتية لمنتجات الصيد البحري.

تمهيد:

إن حفظ الصحة في الشأن البلدي يتمثل في الحفاظ على صحة وراحة وسكينة المواطنين بكامل المنطقة البلدية.

مثلاً: إن مراقبة المحلات المفتوحة للعموم تمنع تسمم مستهلكي المواد الغذائية وانتشار العدوى ذات المنشأ الغذائي.
كما أن المراقبة الصحية البيطرية للحوم الحمراء والبيض ومنتجات الصيد البحري تحد من ظاهرة تفاقم الأمراض ذات المنشأ الحيواني «مرض السل البشري الناتج عن السل الحيواني Tuberculosis».

1. المراقبة الصحية للمحلات المفتوحة للعموم:

1.1. أهداف المراقبة الصحية للمحلات المفتوحة للعموم:

إن الغاية من المراقبة الصحية للمحلات المفتوحة للعموم هي:

- تأمين مواد استهلاكية تحافظ على الشروط الصحية الخاصة بطبيعتها ونوعيتها،
- منع تسرب أي خطر صحي للمستهلك عبر المواد الغذائية المعروضة للتأجير،
- التحسيس والردع لكل من يروم المس من الصحة العامة عبر ترويجه لمواد غذائية غير قابلة للاستهلاك الأدمي أو منتهية الصلوحية عمداً أو عن غير قصد،
- معرفة مصادر المواد الاستهلاكية.

2.1. الأعوان المؤهلون في الغرض:

- الأطباء البيطرة،
- أطباء الصحة العمومية،
- مهندسو التغذية المؤهلون في الغرض،
- الفنيون السامون في حفظ الصحة،
- الأعوان المؤهلون في الغرض باختصاصات مستجدة.

3.1. إجراءات المراقبة الصحية:

- التثبت من امتثال صاحب المحل أو النشاط لكراس الشروط المنظمة للاختصاص أو الشروط الصحية الواجب اعتمادها في المجال،
- تصنيف المحلات حسب اختصاصها وحصرها في قاعدة بيانات،
- رفع الإخلالات المتوفرة وتصنيفها بالخطرة أو البسيطة،
- التحسيس والتثقيف الصحي خلال عملية المراقبة،
- تحرير مخالفة صحية حسب النصوص المنظمة أو التزام كتابي معرّف بالإمضاء من طرف المخالف لرفع ما سجل من إخلالات في آجال محددة بالالتزام،
- اتخاذ الإجراءات القانونية المعتمدة في حالة حجز مواد غير قابلة للاستهلاك الأدمي من تأمين المحجوز واستخراج إذن للإتلاف،
- توجيه محضر عدلي بالنسبة إلى المخالفات الخطرة أو دونها والمتكررة بالعود،
- مراقبة طرق رفع الفضلات،
- التحسيس ثم ردع كل من يروم عن قصد أو عن غير قصد المس من الصحة العامة عبر ترويجه لمواد غذائية غير قابلة للاستهلاك الأدمي أو منتهية الصلوحية،
- معرفة مصادر المواد الاستهلاكية والاطلاع على ظروف إنتاجها وتصنيعها،
- إجبار المحلات المفتوحة للعموم لتوفير حاويات أو أكياس خاصة بفضاؤها وعقد اتفاقيات مع البلدية لرفعها،
- تفعيل منظومة فرز وتهيئة الفضلات بكل أنواعها والقيام بالحملة التحسيسية بغاية تحفيز المواطنين للانخراط فيها.

2. المراقبة الصحية البيطرية للحوم الحمراء والبيض ومنتجات الصيد البحري:

1.2. أهداف المراقبة الصحية البيطرية للحوم الحمراء والبيض ومنتجات الصيد البحري:

تهدف المراقبة الصحية التي تقوم بها المصالح المختصة بالبلدية إلى:

- تأمين الجودة الصحية لمواد استهلاكية ذات منشأ حيواني مختلفة المصادر (اللحوم الحمراء، اللحوم البيضاء، منتجات الصيد البحري بمختلف أصنافها)،

- المصادقة على صلوحيّة استهلاك اللحوم الحمراء المتأثية من المسالخ والحاملة للّخم الصحي البيطري وظروف النقل والحفظ والعرض،
- المصادقة على صلوحيّة استهلاك اللحوم البيضاء المتأثية من مسالخ الدواجن مشفوعة بشهائد قابليتها للاستهلاك الأدمي وظروف النقل والحفظ والعرض،
- المصادقة على صلوحيّة استهلاك منتجات الصيد البحري ومنشئها ومصدرها ومدة صلوحيّتها وظروف النقل والحفظ والعرض،
- ردع ومقاومة جميع أصناف الغش المقصودة وغيرها، ومنع تسرب المواد المتعفنة والحاملة لجراثيم أو فيروسات من شأنها أن تخل بصحة المستهلك وسلامته.

2.2. الأعوان المؤهلون في الغرض:

الأعوان التابعون لوزارة المتداخلة من:

- وزارة الشؤون المحلية والبيئة،
- وزارة الفلاحة،
- وزارة التجارة،
- وزارة الصحة العمومية،
- الأطباء البيطرة،
- الفنيين السامين في حفظ الصحة.

3.2. إجراءات المراقبة البيطرية للحوم الحمراء والبيضاء ومنتجات الصيد البحري:

- التثبت من احترام الشروط الصحية للحفظ والعرض والبيع الواجب اعتمادها،
- رفع الإخلالات المتواجدة وتصنيفها بالخطرة أو البسيطة،
- التحسيس والتثقيف الصحي خلال عملية المراقبة،
- تحرير مخالفة صحية حسب النصوص المنظمة أو التزام كتابي معرّف بالإمضاء من طرف المخالف لرفع ما سجل من إخلالات في آجال محددة بالالتزام،
- اتخاذ الإجراءات القانونية المعتمدة في حالة حجز مواد غير قابلة للاستهلاك الأدمي من تأمين المحجوز واستخراج إذن للإتلاف،
- تحرير محضر عدلي بالنسبة إلى المخالفات الخطرة، ويمكن أن يصل إلى إيقاف المخالف وإيداعه بالسجن.