

REPRESENTANTS DE L'ADMINISTRATION		REPRESENTANTS DES PERSONNELS	
Membres titulaires	Membres suppléants	Membres titulaires	Membres suppléants
MOHAMED GHERBI SEDDIK MADANI LYAZID DEHAR	DJAMEL MAZOUNI MOURAD BETTACHE KHALED LAKHDARI	FARIDA BICHBICH HAKIM BOURAHIM MOHAMED RAHAL	SLIMANE MECHEBEK FARIDA SAYAH KOUCHIH FATMA ZOHRA HARZELLI

5) Cinquième commission compétente à l'égard des grades ci-après :

Appariteur principal, appariteur, conducteur auto 1ère catégorie, conducteur auto 2ème catégorie, ouvrier professionnel hors catégorie, ouvrier professionnel 1ère catégorie, ouvrier professionnel 2ème catégorie, ouvrier professionnel 3ème catégorie.

REPRESENTANTS DE L'ADMINISTRATION		REPRESENTANTS DES PERSONNELS	
Membres titulaires	Membres suppléants	Membres titulaires	Membres suppléants
MOHAMED GHERBI SEDDIK MADANI MOURAD ABERKANE	LYAZID DEHAR MOURAD BETTACHE KHALED LAKHDARI	ALI NOUGALI AMAR BERKANE NOUI MAREF	MOHAMED IDIR TAFAT AZZEDDINE LARABA MOURAD ZIANI

Monsieur Mohamed Gherbi, directeur de l'administration des moyens préside les commissions. En cas d'empêchement, Monsieur Seddik Madani, sous-directeur des personnels et de la formation est désigné pour le remplacer.

**MINISTRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE**

Arrêté interministériel du 19 Joumada Ethania 1420 correspondant au 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Le ministre du commerce et,

Le ministre de la santé et de la population,

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires;

Vu l'arrêté interministériel du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires;

Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 31 du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande, destinées à la consommation humaine.

Art. 2. — Les viandes hachées à la demande doivent être préparées sur le champ, à la demande et à la vue du client.

Le découpage à l'avance, en menus morceaux, de pièces de viandes destinées à être hachées à la demande est interdit.

Art. 3. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

• **viandes hachées** : Les viandes qui sont soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin dans un magasin de détail, en vue de leur vente directe au consommateur;

• **conditionnement** : La protection des viandes hachées, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant en contact direct de la denrée;

• **emballage** : La mise des viandes hachées conditionnées dans un deuxième contenant.

Art. 4. — Les viandes hachées à la demande sont préparées exclusivement à partir de viandes bovines, ovines, caprines, camelines et équines, fraîches, saines et exemptes :

- d'abats et de tissus adipeux de réserve;
- de parties aponévrotiques, de chutes, de déchets de parage et de plaies de saignées;
- de parties tendineuses et de viandes de la tête.

Art. 5. — Les viandes destinées à la préparation des viandes hachées à la demande, doivent être issues d'animaux abattus au niveau de structures d'abattage contrôlées et agréées, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 6. — Les viandes destinées au hachage à la demande, doivent être entreposées en chambre froide à une température comprise entre 0° C et 3° C, jusqu'au moment même de leur hachage.

Art. 7. — Toute viande hachée à la demande non préparée dans les conditions visées aux articles 4, 5 et 6 sus-citées, doit être retirée de la commercialisation et dénaturée, sans préjudice des sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.

Art. 8. — Le conditionnement et l'emballage des viandes hachées à la demande, doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Le conditionnement doit se faire notamment dans du papier cellophane ou paraffiné.

Art. 9. — Les instruments, les appareils et tout ustensile utilisés pour le hachage des viandes, doivent être en matériaux résistants à la corrosion et maintenus en parfait état d'entretien.

Ils doivent être régulièrement et soigneusement nettoyés avec de l'eau chaude (+ 82° C) et désinfectés, chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement en fin de travail.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Joumada Ethania 1420 correspondant au 29 septembre 1999.

Le ministre de l'agriculture
et de la pêche

Benalia BELHOUADJEB

Le ministre du commerce

Bakhti BELAIB

Le ministre de la santé et de la population

Yahia GUIDOUM.