

الى السيد وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات المحترم

تحت اشراف السيد رئيس مجلس النواب المحترم

الموضوع : سؤال اني

مراقبة ظروف إعداد وطهي الخبز داخل بعض أنواع المخابز ببلادنا

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته، و بعد.

ظهرت بمختلف مناطق ومدن بلادنا خلال السنوات الأخيرة مخابز عشوائية تقدم للمستهلكين ما يصطلح عليه بـ"خبز الدار"، وهي مخابز لا تستجيب لمعايير الجودة الواجب توفرها في هذه الوحدات سواء التقليدية أو العصرية منها.

فهي تعتمد على طهي الخبز بالغاز ولهيب "الشاليمو" في درجات حرارة تتراوح ما بين 80 و120 درجة مئوية، في حين أن طهي الخبز بشكل جيد وصحي يجب أن يتم داخل ما يعرف ببيوت النار التي تتراوح درجات الحرارة بها ما بين 200 و300 درجة.

والحالة هاته، فإن الخبز المقدم من طرف المخابز العشوائية يظل مليئا بالرطوبة، مما ستكون له عواقب وخيمة على صحة المستهلكين على المديين المتوسط والبعيد.

كما أن هذا النوع من المخابز يشكل خطرا حقيقيا على المخابز العصرية والتقليدية بسبب المنافسة غير المشروعة، حيث تسببت إلى حدود اليوم في كساد وإفلاس عدد من المخابز ببلادنا.

وعليه، نسألكم عن التدابير التي تعتزمون اتخاذها من أجل مراقبة ظروف إعداد وطهي الخبز داخل بعض أنواع المخابز ببلادنا؟

وتفضلوا بقبول فائق التقدير و الاحترام

الامضاء

حنان اتركين