

Source journal : APS 28 mai 2009.

EL-Hachemi Djaaboub: le marché de gros de Boufarik doit être un pôle commercial à caractère national

BLIDA - Le ministre du Commerce, El-Hachemi Djaaboub, a insisté, mercredi à Blida, sur la nécessité de faire du marché de gros de Boufarik un véritable pôle commercial à caractère national.



Le ministre qui visitait cet espace commercial, a réitéré la volonté de son département ministériel de réhabiliter ce marché et de mettre aux normes ses différentes installations dans la perspective d'améliorer son organisation et sa gestion. A cette occasion, le ministre a visité un site mitoyen où sera transféré provisoirement le marché de gros pour entamer une opération de réhabilitation d'envergure devant normaliser les activités du marché et faciliter les manutentions par la création et l'aménagement de structures plus fonctionnelles.

Source journal : El Watan 30 mai 2009.

Par : Hocine Malek

Contrôle des activités commerciales : Alerte aux risques d'intoxication alimentaire

Sous le haut patronage du ministre du Commerce et du wali de Blida, la direction locale du commerce a récemment organisé, à l'hôtel militaire dans la ville des Roses, une journée d'information et de sensibilisation sur les risques alimentaires.

Cette rencontre a porté, essentiellement, sur la vulgarisation des aspects législatifs prévus par la nouvelle loi n°09/03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes. A souligner, dans ce contexte, que les risques d'intoxication alimentaire, omniprésents tout au long de l'année, augmentent durant la saison estivale, à cause notamment de la consommation d'aliments non contrôlés, mais aussi des chaleurs qui favorisent le développement des microbes.

En procédant à l'ouverture des travaux de cette rencontre, le ministre du Commerce, El Hachemi Djaâboub, a reconnu que malgré les efforts déployés par son secteur en matière de prévention et de contrôle, les intoxications alimentaires continuent à faire des dégâts, notamment dans la restauration collective. Les aliments les plus incriminés dans ce volet sont les viandes, le lait et ses dérivés, ainsi que les pâtisseries.

Pour renforcer les capacités et la qualité de contrôle, le ministre a dévoilé un ambitieux programme de développement de son secteur. Il s'agit, entre autres, de la réalisation d'une école supérieure chargée de la formation des cadres du secteur, la mise en service imminente de 29 laboratoires de contrôle de la qualité et le recrutement de 7000 agents de contrôle au niveau national.

Le ministre a fait aussi une halte à Boufarik où il a visité le marché de gros des fruits et légumes. A ce sujet, il a vertement déploré l'état de dégradation que connaît ce lieu à cause de l'irresponsabilité des personnes chargées de sa gestion et de son entretien. Il a sommé, dans ce cadre, les autorités locales de procéder à sa réhabilitation et à la réalisation d'autres marchés répondant aux normes de sécurité et d'hygiène requises dans le secteur commercial.