

بلاغ صحفي

مجازر الدار البيضاء تنجح مرة أخرى في نيل شهادة الجودة ISO 22000 v2018 وشهادة الجودة ISO 9001 v2015

الدار البيضاء، فاتح يونيو 2023... للمرة السادسة على التوالي، تنجح مجازر الدار البيضاء في نيل شهادة الجودة ISO 22000 v2018، وشهادة الجودة ISO 9001 v2015. ويترجم هذا التتويج المزدوج الالتزام المتواصل لمجازر الدار البيضاء بشروط التدبير المستدام والحرص على احترام معايير الجودة والسلامة الغذائية.

يبرهن هذا التتويج المزدوج لمجازر الدار البيضاء بشهادات الجودة على دينامية تدبير قائمة على الجودة والتي كرستها شركة التنمية المحلية الدار البيضاء للخدمات منذ توليها تدبير المجازر معتمدة في ذلك على نظام مندمج لتدبير الجودة يدخل في إطار برنامج شامل مبني على نجاعة الأداء وحرص على شروط السلامة الصحية لفائدة المستهلك واحترام متطلبات كافة المتدخلين، حيث تعرف مجازر الدار البيضاء تعزيزا متواصلًا لمنظومة الجودة مع الحرص على مدى تطابقها مع المعايير والمقتضيات المنصوص عليها.

وتعتمد مجازر الدار البيضاء في تكريس الجودة والتفكير بمعايير الجودة على منهج تديري قائم على الجودة، مما يتيح بيئة مواتية لإنتاج صديق للبيئة وذو جودة عالية تستجيب للمعايير الدولية المرتبطة باللحوم الحمراء.

وتتعلق شهادات الجودة، ISO 22000 نسخة 2018 وشهادة الجودة ISO 9001 نسخة 2015، بمختلف أنشطة المجازر من الذبح إلى التقطيع، حيث تتوفر المجازر على قاعة تقطيع موجهة للمهنيين تقدم خدمات تحترم معايير الجودة والسلامة الغذائية والتي تعتمد على معدات عالية الجودة ومعتمدة وفقًا لمعيار ISO 22000:2018 و ISO 9001:2015، مما يضمن ظروفًا مثلى للجودة والسلامة الغذائية.

كما يتميز منهج تدبير المجازر بالعمل وفق نظام معلوماتي لكل المنتجات وسلاسل الإنتاج، حيث يتم تزويد كل منتج برقم موافقة من المكتب الوطني للسلامة الغذائية (ONSSA)، وبالموازاة مع ذلك تتوفر المجازر على شهادة الحلال والتي تعطي الفرصة للتجار والمترقبين فرصة تسويق منتجات اللحوم الصادرة عن مجازر الدار البيضاء بالأسواق الخارجية التي تقتضي التوفر على هذه الشهادة.

"نعتبر في شركة التنمية المحلية الدار البيضاء للخدمات على أن هذا التتويج هو اعتراف بالمجهود المتواصل لمجازر الدار البيضاء في تكريس الجودة والسلامة الصحية وهو أيضا ترجمة لحرصنا على توشي أعلى معايير الجودة في مختلف سلاسل الإنتاج والوفاء بالتزامنا تجاه زبائننا ومرتبقي المجازر" تصريح محمد المعروف المدير العام لشركة التنمية المحلية الدار البيضاء للخدمات.

وفي نفس الإطار، تجدر الإشارة إلى أن المجازر تتوفر على محطة داخلية لإنتاج الطاقة الشمسية تتيح استقلالية جزئية في استهلاك الكهرباء بالنسبة لأهم مرافقها فائقة الاستهلاك وهي نظام التبريد وسلسلة الذبح، وبالتالي إنتاج طاقة بديلة صديقة للبيئة وغير مكلفة على المدى البعيد وذلك تماشيا مع السياسة العامة للمملكة المغربية في مجال الطاقة والطاقات المتجددة.

وتبقى الغاية الكبرى من هذا التوجه المستدام حول توفير منتجات ذات جودة وتستجيب لمعايير السلامة الصحية والغذائية.

بخصوص شركة الدار البيضاء للخدمات

تم إحداث شركة التنمية المحلية "الدار البيضاء للخدمات" سنة 2014، بمبادرة من الجماعات الترابية للدار البيضاء، وتتولى شركة الدار البيضاء للخدمات مهمة تدبير ومراقبة وتتبع وتقييم خدمات موجهة للمواطن محليا من خلال المشاريع الموكلة إليها من لدن المجلس الجماعي للدار البيضاء. تنظم الشركة في وحدات عمل وتتولى على سبيل المثال إدارة وتسيير مجازر الدار البيضاء وسوق الجملة للفواكه والخضرة ومستودعات التبريد وأيضا مشروع التحول الرقمي لمدينة الدار البيضاء والشرطة الإدارية الجماعية.

مجازر الدار البيضاء في أرقام

- ✓ القدرة الإنتاجية: 45 000 طن في السنة من اللحوم؛
- ✓ القدرة الاستيعابية للإسطبلات: 900 رأس من البقر و5 000 رأس من الغنم؛
- ✓ سلسلتين لذبح الأبقار بنسبة 50 رأس/الساعة /للسلسلة الواحدة؛
- ✓ سلسلتين لذبح الأغنام بنسبة 300 رأس/الساعة /للسلسلة الواحدة؛
- ✓ نفقين لتجفيف وتنشيف اللحوم الحمراء قبل التخزين؛
- ✓ قاعات تخزين اللحوم بطاقة استيعابية 1400 سقيطة بقر و5000 سقيطة غنم؛
- ✓ حاصلة على شهادة الاعتماد من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية والغذائية منذ 2016؛
- ✓ مجازر مؤهلة ومطابقة للمعايير تتوفر على شهادة الاعتماد الصحي البيطري وشهادة المطابقة iso 22000 نسخة 2018؛
- ✓ قاعة تقطيع اللحوم الحمراء مجهزة وحاصلة على ثلاثة شواهد الاعتماد من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية والغذائية وشهادة الجودة ISO 22000 وشهادة الجودة ISO 9001 نسخة 2015.
- ✓ تتوفر مجازر الدار البيضاء على علامة حلال منذ ماي 2021؛

التواصل مع الصحافة

عائشة العباسي

06 64 20 72 49

aelabbasy@casaprestations.ma