

الوقاية من أخطار انقطاع سلسلة التبريد



مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة
الجموعية



حلقة مهمة يجب مراعاتها

• درجات حرارة المواد الغذائية المبردة

درجة الحرارة	المنتج الغذائي
+ 2 م°	منتجات البحر
+ 3 م°	الأحشاء
+ 3 م°	الوجبات المطهية
+ 3 م°	الحلويات والمرطبات
+ 4 م°	دواجن ، أرانب ولحوم الصيد
+ 4 م°	الكاشير ، الباتي والمرقاز
+ 4 م°	البيض ، الحليب النقي ، الياغورت لزبدة والجبن
+ 7 م°	اللحوم

• درجات حرارة التجميد والتجميد المكثف

درجة الحرارة	المنتج الغذائي
- 12 م°	الأحشاء
- 12 م°	دواجن . أرانب
- 14 م°	الزبدة والدهون الغذائية
- 18 م°	منتجات البحر واللحوم
- 18 م°	الوجبات المطهية
- 20 م°	المثلجات

للمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ:
مديرية التجارة لولاية بسكرة
الكاننة بالمنطقة الغربية رقم 01 (الكورس)
رقم الهاتف: 033.50.06.63
رقم الفاكس: 033.50.06.62
البريد الإلكتروني:
dcbiskra@gmail.com
الموقع الإلكتروني:
www.dcommerce-biskra.dz

• نصائح عامة..

- من أجل الاستعمال الجيد لوسائل التبريد :
- تجنبوا مملأها كثيرا من أجل التوزيع الجيد للبرودة و منع تشكل الجليد.
- تجنبوا ترك الباب مفتوح.
- قوموا بتذويب الجليد وتنظيف وسائل التبريد بالماء المضاف إليه ماء الجافيل.

• نصائح عامة..

- اقرأ جيدا على التغليف ، درجة الحرارة التي يجب أن تحفظ فيها المادة الغذائية.
- لا تترك المواد المبردة خارج الثلاجة.
- تجنب شراء المواد الغذائية المعروضة خارج المحلات في ظروف غير ملائمة (الاسواق ، الطريق،...).
- راقبوا باستمرار التشغيل الجيد لوسائل التبريد بقياس درجة الحرارة الداخلية باستعمال الترمومتر (+ 4 م° في المبردات ، - 18 م° في المجمدات)

• ملاحظة..

- سلسلة التبريد مهمة وانقطاعها يمكن أن يحدث في كل لحظة :
- عند التخزين في أماكن الإنتاج.
- أثناء النقل.
- على مستوى المحلات التجارية.
- إهمال من طرف المستهلك خلال النقل في مدة طويلة أو خلال التخزين.

الأشخاص الأكثر حساسية



- الأشخاص المسنين ذو البنية البدنية الضعيفة.



- الأشخاص ذو المناعة الضعيفة والنساء الحوامل الذين يخضعون لتوصيات بخصوص عدم تناول بعض الأغذية الخطيرة.



- الأطفال الصغار : مع تجنب إعادة استعمال الأغذية المعلبة و المفتوحة طالما أن ظروف التخزين ليست مضمونة

نصائح عند الشراء والنقل



- أثناء الشراء ، ضعوا المواد الطازجة المبردة ، المجمدة والمجمدة بالتكثيف في أكياس خاصة تبقى درجة حرارة المادة الغذائية ثابتة و في حالة غيابها قوموا بشراء هذه المواد في نهاية التسوق.
- احفظوا المواد الغذائية في الثلاجة في المكان المناسب.
- احترموا درجات الحرارة القصوى المبينة على بطاقة البيانات.

• التقليل من مدة صلاحية المنتج مما يجعله خطير على الصحة.

• ظهور مشاكل على مستوى الجهاز الهضمي وأمراض مرتبطة بالهضم والمعدة.

• وعليه لابد من احترام سلسلة التبريد من أجل الحد من خطر التسمم الذي يمكن أن يؤدي إلى الموت.



الأغذية الأكثر حساسية

المواد الغذائية التي يشكل استهلاكها خطرًا خاصة في غياب الامتثال الصارم للتدابير المتعلقة باحترام سلسلة التبريد يمكننا أن نخص بالذكر :

• اللحوم و المستحضرات التي تدخل في تركيبها اللحوم و المنتجات اللحمية.



• الحليب مثل الحليب المبستر والأجبان الطازجة...



• الحلويات و المرطبات.



ما هي سلسلة التبريد ؟

• حفظ الأغذية المبردة أو المعقمة والمجمدة أو المجمدة تجميدًا مكثفًا في درجة حرارة منخفضة و مناسبة لها مما يسمح بالاحتفاظ بنوعيتها (الغذائية ، الصحية والذوقية) من مكان إنتاجها وصولاً إلى مكان استعمالها.

البرودة تبطئ وتوقف نمو الميكروبات التي يمكن أن تكون مصدرًا للتسممات الغذائية.

وتكون سلسلة التبريد في مختلف المراحل :

(التعليب ، النقل ، التخزين) التي تسعى لحفظ الأغذية تحت درجة حرارة معينة.



المخاطر المرتبطة بانقطاع سلسلة التبريد

هذه المخاطر تحدث نتيجة تغير درجات الحرارة المحددة منها :

• التسريع في تكاثر الجراثيم والبكتيريا فالمنتج الصحي يمكن أن يتحول إلى منتج خطير، كما قد يتغير طعمه ويتدهور شكله ولونه.



انقطاع سلسلة التبريد