

## نصائح عملية سلسلة التبريد



من إعداد مكتب ترقية الجودة  
والعلاقات مع الحركة الجمعوية

| الرقم | المواد الغذائية المجمدة والمجمدة<br>تجميداً مكثفاً              | الدرجات الحرارة °C الفصوى (°) |
|-------|---|-------------------------------|
| 01    | الأحشاء   | -12                           |
| 02    | دواجن ، أرانب   | -12                           |
| 03    | المتوتجات المحتوية على البيض                                    | -12                           |
| 04    | الزبد ، الدهون الغذائية بما في ذلك القشدة الموجهة لصناعة الزبدة | -14                           |
| 05    | منتجات الصيد البحري   | -18                           |
| 06    | لحوم  | -18                           |
| 07    | الوجبات المطهية   | -18                           |
| 08    | كل المواد المحضرة بمنتجات ذات أصل حيواني                        | -18                           |
| 09    | أغذية الضفدع ، حلزونات  | -18                           |
| 10    | المثلجات والقشدة المثلجة  | -20                           |

انقطاع سلسلة التبريد

متوجه

متوجه خطير

لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ :  
مديرية التجارة لولاية بسكرة (شارع نحول عمر)  
رقم الهاتف: 033-74-94-16  
رقم الفاكس: 033-74-56-83  
الموقع الإلكتروني: [www.dcommerce-biskra.dz](http://www.dcommerce-biskra.dz)

| الرقم | المواد الغذائية المبردة   | درجات الحرارة °C الفصوى (°) |
|-------|---|-----------------------------|
| 01    | منتوجات البحر الخفيفة، لاسيما الأسماك،<br>القشريات، الرخويات                      | + 2                         |
| 02    | الأحشاء   | + 3                         |
| 03    | اللحوم المجمرة المقطعة و اللحوم الموضبة في<br>وحدة بيع للمستهلك.                  | + 3                         |
| 04    | الوجبات المطهية.  | + 3                         |
| 05    | الوجبات الباردة المحضرة في نفس اليوم،<br>الشطائر و خلاصة المرق.                   | + 3                         |
| 06    | المرطبات الحية الصنع، كريمة المرطبات<br>و الطويات الطازجة.                        | + 3                         |
| 07    | دواجن ، أرانب ، لحوم الصيد  | + 4                         |
| 08    | منتوجات من اللحوم غير المستقرة ، لاسيما<br>الكاشير ، الباتي والمرقاز              | + 4                         |
| 09    | المتوتجات المحتوية على البيض  | + 4                         |
| 10    | البيض في قشوره مبرد   | + 6                         |
| 11    | الحليب النئي ، العبستير   | + 6                         |
| 12    | منتوجات الحليب الطازج غير المعقم ، لاسيما<br>الياغورت، الحليب المخم وقشدة التحلية | + 6                         |
| 13    | الزبدة  | + 6                         |
| 14    | القشدة الطازجة ، الجبن الطازج   | + 6                         |
| 15    | الجبن ذو العجينة النئية ، الجبن ذو العجينة<br>الم凍藏 بالبقدونس                     | + 6                         |
| 16    | الأجبان الأخرى  | بين +10                     |
| 17    | اللحوم بعظمها وبالقطع   | + 7                         |
| 18    | الحليب الموجه للصناعة   | + 8                         |
| 19    | كل أصناف شبه المصيرات ، باستثناء المصنوعة<br>من منتجات الصيد البحري               | +10                         |
| 20    | منتوجات من اللحوم المستقرة (منتوجات مثبتة<br>بواسطة التدخين أو تعريضها للنحان )   | +15                         |
| 21    | شبه مصيرات منتجات الصيد البحري لاسيما<br>البلم                                    | +15                         |

# احترام سلسلة التبريد أولوية

## المخاطر المرتبطة بسلسلة التبريد

- إن ارتفاع درجة حرارة الأغذية قد يؤدي إلى :
  - انتشار نوع من الجراثيم ( المكورات العنقودية الذهبية أو ما يعرف بستافيلوكوكس أوريوس والستمونيلا ) مما يجعل المنتوج خطير على الصحة .
  - خطر داء الليستيريات ( بسبب وجود الليستيريا أحادية الخلية ) مرض نادر لكنه خطير .
  - تسريع تكاثر والتقلص من صلاحية المنتوج.
  - 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 .
- 

## نصائح لتجنب التسممات الغذائية

- غسل اليدين بالصابون قبل الطهي .
  - احترام سلسلة التبريد.
  - عدم تجميد مادة غذائية التي يتم إذابتها .
  - طهي اللحم المفروم بشكل جيد.
  - احترام تواريخ الحفظ .
  - عدم ترك الحيوانات الأليفة تقترب من الطعام.
- 

## الأغذية الأكثر حساسية

- المواد الغذائية التي يشكل استهلاكها خطرا خاصة في غياب الامتثال الصارم للتدا이بر المتعلقة باحترام سلسلة التبريد يمكننا أن نخص بالذكر :
- الأغذية سريعة التلف كاللحوم والمستحضرات التي تدخل في تركيبها اللحوم والمنتوجات اللحمية وبعض منتجات الحليب مثل الحليب المبستر و الأجبان الطازجة ...
- الحلويات .



## الأشخاص الأكثر حساسية

- الأشخاص المسنون 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 والمفتوحة طالما أن ظروف التخزين ليست مضمونة .

## سلسلة التبريد

- تغفي حفظ الأغذية المبردة أو المعقمة والمجمدة أو المجمدة تجميدا مكتفا في درجة حرارة منخفضة ، بما يسمح لها بالاحتفاظ بال النوعية الغذائية والذوقية من مكان إنتاجها وصولا إلى المطبخ . تمثل سلسلة التبريد مختلف المراحل : ( التعليب ، النقل ، التخزين ) التي تسعى لحفظ الأغذية تحت درجة حرارة معينة .

## العناصر المشكلة لسلسلة التبريد

- تشمل سلسلة التبريد جميع المتدخلين في مختلف الفروع الغذائية وتحمّل ضمانات حقيقة على مستوى تصنيع المنتوجات وتخزينها ونقلها وتوزيعها .

## انقطاع سلسلة التبريد

- يحدث نتيجة تغير درجات الحرارة المحددة . أي زيادة في درجة الحرارة يسبب ويسرع في تكاثر الجراثيم فالمنتوج الصحي يمكن أن يتحوّل إلى منتوج خطير ، كما قد يتدهور شكله ولونه .