

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

تحت الرعاية السامية لسعالي وزير التجارة  
وأشراف السيد والي ولاية بسكرة



جمعية البقطة  
لحماية  
المستهلك بسكرة



مديرية التجارة  
لولاية بسكرة



جمعية أمان  
لحماية المستهلك  
بسكرة

تنظم بالمشاركة مع جمعيات حماية المستهلك لولاية بسكرة  
الأيام الوطنية التحسيسية للوقاية من التسممات الغذائية

## الوقاية من أخطار إنقطاع سلسلة التبريد



حلقة مهمة يجب مراعاتها

درجات حرارة المواد الغذائية المبردة

درجة الحرارة	المنتوج 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 النيء الياغورت الزبدة والجبن
+ 7 م°	اللحوم

درجات حرارة التجميد والتجميد  
المكثف للمواد الغذائية

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

لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ :  
مديرية التجارة لولاية بسكرة (المنطقة الغربية الكورس)

رقم الهاتف: 033.50.06.64

رقم الفاكس: 033.50.06.62

الموقع الإلكتروني

www.dcommerce – biskra.dz

جمعية البقطة لحماية المستهلك بسكرة

حي فرايجية، راس القرية بسكرة، ص ب 1626 بسكرة

الفاكس : 033 54 63 05

الجوال : 07 74 35 80 22 - 07 77 03 34 68

البريد الإلكتروني : khoudirkribaa@yahoo.fr

جمعية أمان لحماية المستهلك بسكرة

شارع الأمير عبد القادر رقم 44 - بسكرة

الهاتف : 0778 05 65 77 - 0773 50 32 05

الفاكس : 033 73 54 81

البريد الإلكتروني : apc\_aman@yahoo.com

شعبة: بطنية السلام - لشعبة (بسكرة) الهاتف: 033 72 62 38

نصائح عند استعمال الثلاجات و المجمدات

من اجل الاستعمال الجيد لوسائل التبريد:

\* تجنبوا ملاءها كثيرا من اجل التوزيع الجيد للبرودة  
و منع تشكل الجليد.

\* تجنبوا ترك الباب مفتوح.

\* قوموا بتذويب الجليد و تنظيف 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 و انقطاعها 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 .

## احترام سلسلة التبريد أولوية

### 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 و النقل



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

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

- ظهور مشاكل على مستوى الجهاز الهضمي و أمراض مرتبطة بالهضم و المعدة.

و عليه لا بد من احترام سلسلة التبريد من أجل الحد من خطر التسمم الذي يمكن أن يؤدي إلى الموت.



### الأغذية الأكثر حساسية

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

- الأغذية سريعة التلف:

\* اللحوم و المستحضرات التي تدخل في تركيبها اللحوم و المنتجات اللحمية.



\* الحليب مثل الحليب المبستر و الأجبان الطازجة ...



\* الحلويات و المرطبات.

### ما هي سلسلة التبريد ؟

حفظ الأغذية المبردة أو المعقمة و المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا في درجة حرارة منخفضة و مناسبة لها مما يسمح بالاحتفاظ بنوعيتها ( الغذائية، الصحية و الذوقية) من مكان إنتاجها وصولا إلى مكان استعمالها.

البرودة تبطئ و توقف نمو الميكروبات التي يمكن أن تكون مصدرا للتسممات الغذائية.

و تكون 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 و البكتيريا فالمنتج الصحي يمكن أن يتحول إلى منتج خطير، كما قد يتدهور شكله ولونه.



انقطاع سلسلة التبريد