

تحت الرعاية السامية لسماحي وزير التجارة

وأشراف السيد والي ولاية بسكرة



جمعية اليقظة
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

ماي
2017

التسممات الغذائية تحدي

ومسؤولية الجميع

"بمناسبة الحفلات والولائم

توخوا الحذر عند تحضير وجباتكم"

Les Intoxications alimentaires
Responsabilité et défi de tous

"Soyez vigilants lors des préparations
de vos repas de fetes"

يمكن أن تساهم هذه القواعد البسيطة
بفعالية في الحد من التسممات الغذائية

CES QUELQUES REGLES SIMPLES
PEUVENT CONTRIBUER GRANDEMMENT
A REDUIRE LE RISQUE
D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

لكل معلومات إضافية، التقرب من المديريات
لجوية للتجارة و/أو المديريات الولائية للتجارة
وجمعيات حماية المستهلكين عبر الولايات

Pour toute information complémentaire,
rapprochez vous des Directions
Régionales du Commerce et/ou
des Directions de Wilayas du Commerce
et des Associations de Protection
des Consommateurs



لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ :
مديرية التجارة لولاية بسكرة (المنطقة الغربية الكورس)
رقم الهاتف: 033.50.06.63
رقم الفاكس: 033.50.06.62

الموقع الإلكتروني

www.dcwbiskra.dz

جمعية اليقظة لحماية المستهلك بسكرة

حي فرايجية، رأس القرية بسكرة، ص ب 1626 بسكرة
الفاكس: 033 54 63 05
الجوال: 07 77 03 34 68 - 0557459592
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

- التبريد:

- بردوا أو جمدوا المواد الطازجة، الأغذية المحضرة وبقايا
الماكولات في أجل مدته ساعتين.
- تأكدوا من أن درجة المبرد مضبوطة في 4° م على الأقل و درجة
المجمد مضبوطة في 18° - م.

V - Réfrigération:

- Réfrigérez ou congelez les produits frais, les aliments
préparés et les restes de table dans un délai de (02)
deux heures.
- Assurez-vous que la température du réfrigérateur est
réglée à 4 °C au moins et celle du congélateur à -18 °C.



القواعد البسيطة للقضاء على التسممات الغذائية

Des Règles simple pour faire échec aux intoxications Alimentaires



– الاحتياط والوقاية:

- انتبهوا إلى تاريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية المعبأة وشروط حفظها واستعمالها.
- تجنبوا اقتناء المواد الغذائية المباعة على الطريق العمومي والمعرضة للشمس.
- لا تقتنوا المواد الغذائية المجهولة الهوية والتي لا تحتوي على الوسم.
- انتبهوا إلى انقطاع سلسلة التبريد عند شراء المواد الغذائية المبردة أو المجمدة.

I - précaution et prevention:

- Faites attention à la date de péremption et aux conditions de conservation et d'utilisation des denrées alimentaires préemballées.
- Evitez impérativement d'acquérir des denrées alimentaires vendues sur la voie publique et exposées au soleil.
- N'achetez pas les denrées alimentaires anonymes et qui ne contiennent pas un étiquetage.
- Faites attention à la rupture de la chaîne de froid en achetant des denrées alimentaires réfrigérées ou congelées.

– التنظيف:

- اغسلوا دائما الأيدي واغسلوا الأواني وكذا المساحات المخصصة للطبخ بالصابون والماء الساخن قبل استعمال الأغذية، بطريقة متكررة أثناء التحضير وأخرى عند النهاية.
- طهروا الطاولات، ألواح التقطيع و الأواني بمحلول مكون من ماء جافيل و ماء.
- يجب أن تغسل الفواكه و الخضز الطازجة بالمياه الجارية العذبة قبل استهلاكها أو طهيها.

II - Nettoyage:

- Lavez-vous toujours les mains et lavez les ustensiles ainsi que les surfaces de travail avec du savon et de l'eau chaude avant de manipuler les aliments, de manière répétée pendant et à la fin de la préparation.
- Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avec une solution diluée d'eau de javel et d'eau.
- Les fruits et les légumes frais doivent être lavés à l'eau courante fraîche avant la consommation ou la cuisson.



– الفصل:

- احتفظوا ببعض الأغذية كاللحوم والمنتجات اللحمية بعيدا عن الأغذية الأخرى أثناء الحفظ و التحضير.
- استعمالوا ألواح قطع مختلفة للحوم النيئة و الخضز.
- احتفظوا دائما بالأغذية مغطاة.



III - Séparation:

- Gardez certains aliments, comme les viandes et les produits carnés, à l'écart des autres aliments pendant la conservation et la préparation.
- Utilisez des planches à découper différentes pour les viandes crues et les légumes.
- Gardez toujours les aliments couverts.

– الطهي:

- حضروا الأغذية بسرعة، اطهوها في درجة الحرارة المطلوبة وقدموها فوراً.
- لا تتركوا الأغذية تحت درجات حرارة ملائمة لنمو البكتيريا تحدد درجات الحرارة الخطيرة بين 4 م° و 60 م°.

IV - cuisson:

- Préparez les aliments rapidement, faites les cuire à la température requise et servez-les immédiatement.
- Ne laissez pas traîner des aliments à des températures favorables au développement des bactéries. La plage de températures critiques se situe entre 4 °C et 60 °C.

