الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

تحت الرعاية السامية لمعالي وزير التجارة
وإشراف السيد والي ولاية بسكرة

جمعية أمان لحماية المستهلك بسكرة

مديرية التجارة لولاية بسكرة

جمعية اليقظة لحماية المستهلك بسكرة

تنظم بالمشاركة مع جمعيات حماية المستهلك لولاية بسكرة

الأيام الوطنية التحسيسية للوقاية من

التسممات الغذائية

ماي 2016

"الوقاية من التسممات الغذائية قضية الجميع"

La Prévention des Intoxications Alimentaires l'Affaire de Tous

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

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

لكل معلومات إضافية، التقرب من المديريات
لجهوية 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: 033.50.06.64
رقم الفاكس: 033.50.06.62

الموقع الإلكتروني
www.dcommerce – biskra.dz

جمعية اليقظة لحماية المستهلك بسكرة
حي فرايجية، راس القرية بسكرة، ص ب 1626 بسكرة
الفاكس : 033 54 63 05
الجوال : 07 77 03 34 68 - 07 74 35 80 22
البريد الالكتروني : khoudirkribaa@yahoo.fr

جمعية أمان لحماية المستهلك بسكرة
شارع الأمير عبد القادر رقم 44 - بسكرة
الهاتف : 0773 50 32 05 - 0778 05 65 77
الفاكس : 033 73 54 81
البريد الالكتروني : apc_aman@yahoo.com

طباعة: مطبعة السلام - لتمة (بسكرة) الهاتف: 033 72 62 38

- التبـــريد :

- بردوا أو جمدوا المواد الطازجة، الأغذية المحضرة وبقايا المأكولات 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 simples 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 و المعرضة 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 prévention :

- 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 و أخرى عند النهاية.
- طهروا الطاولات، ألواح التقطيع و الأواني بمحلول مكون من ماء جافيل و ماء.
- يجب أن تغسل الفواكه و الخضر 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 والمنتوجات اللحمية بعيدا عن الأغذية الأخرى أثناء الحفظ و التحضير.
- استعملوا ألواح قطع مختلفة للحوم النيئة و الخضر.
- 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 فورا.
- 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.