



بيع البيض على
الطرق يجعله عرضة
للتلف والفساد

نصائح للموزع ، التاجر و المستهلك :

- أيها التاجر : إنّ عدم احترام الشروط الصحية للتداول والتخزين يفقد مادة البيض صلاحيتها وجودتها كمنتج غذائي هام.
- إن هذا المنتج الغذائي يجب أن يتم تداوله وتخزينه ضمن درجات حرارة تتراوح بين +18 و +21 درجة مئوية.
- أيها الموزع يجب مراعاة واحترام شروط النقل والحفظ والتخزين لهذه المادة الحساسة.
- أيها المستهلك : لا تتأثر بانخفاض أسعار البيض المعروض على الطرقات؛ لأنه ما من ضمانة تحقق عدم تعرضه لدرجات حرارة الشمس أو صلاحيته للاستهلاك البشري.
- إن البيض الذي يتم بيعه وتداوله من خلال مركبات خاصة على الطرق والأسواق الأسبوعية ، يفقد لشروط السلامة الصحية من حيث النقل والتخزين، إضافة إلى أنه لا يتضمن مدة صلاحية الاستهلاك.
- لذا ، يجب عدم شراء هذه السلعة الغذائية إلا بعد معرفة مصدر إنتاجها؛ لضمان حقوقك المالية والصحية والتأكد من سلامة نقلها وتخزينها ضمن الشروط الصحية.

إن القيمة الغذائية لبيض المائدة الذي يعد غنيا بالبروتينات والفيتامينات والمعادن، تتأثر بسوء التخزين أو إطالة أمد عرضه تحت الشمس ، مما يجعل هذه المادة غير صحية وغير صالحة للاستهلاك البشري .

