

درجات حفظ بعض المواد الغذائية

المخاطر المرتبطة بانقطاع سلسلة التبريد

الضوابط المطلوبة لممارسة تحضير الحلويات والمرطبات



مكتب ترقية الجودة والعلاقات
و العلاقات مع الحركة الجمعوية

الرقم	المواد الغذائية المبردة	درجات الحرارة القصوى (°م)
01	المرطبات الحديثة الصنع، كريمة المرطبات و الحلويات الطازجة.	+ 3
02	المنتجات المحتوية على البيض	+ 4
03	البيض في قشوره مبرد	+ 6
04	الحليب النقي ، المبستر	+ 6
05	منتجات الحليب الطازج غير المعقمة ، لاسيما الياغورت، الحليب المخمر وقشدة التحلية	+ 6
06	الزبدة	+ 6
07	القشدة الطازجة ، الجبن الطازج	+ 6
08	الحليب الموجه للصناعة	+ 8

لمزيد من المعلومات يمكنكم الاتصال بـ :

مديرية التجارة لولاية بسكرة المنطقة الغربية
(الكورس)

رقم الهاتف : 033.75.51.18

أو

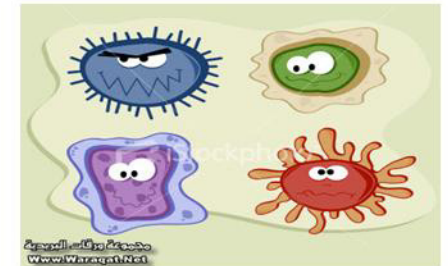
033.75.50.82

رقم الفاكس : 033.75.50.85

الموقع الإلكتروني : www.dcommerce-biskra.dz

إن عدم احترام سلسلة التبريد قد يؤدي:

1. انتشار نوع من الجراثيم (المكورات العنقودية الذهبية أو ما يعرف بستايفيلوكوكس أوريوس والسلمونيلا) مما يجعل المنتج خطير على الصحة .
 2. خطر داء الليستريات (بسبب وجود الليستيريا أحادية الخلية) مرض نادر لكنه خطير
 3. تسريع تكاثر البكتيريا يؤدي إلى تقليص مدة صلاحية المنتج.
 4. ظهور مشاكل على مستوى الجهاز الهضمي وأمراض مرتبطة بالهضم والمعدة .
- و عليه لابد من احترام سلسلة التبريد من أجل الحد من خطر التسمم الذي يمكن أن يؤدي إلى الموت .



الضوابط المطلوبة لمحلات الحلويات

تعريف الحلويات و المرطبات

هي مواد غذائية حساسة و سريعة التلف
لكونها تتكون أساسا من البيض، السكر، مواد دهنية،
الحليب ... إضافة إلى أنواع من المكسرات أو
الفواكه الجافة كما تعتبر الحلويات و المرطبات من
المواد الغذائية الواسعة الاستهلاك.



أهم القوانين المعمول بها

* القانون رقم 03/09 المرخ في 2009/02/25
المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.

* المرسوم التنفيذي 53/91 المؤرخ 1991/02/23
المتعلق بالشروط الصحية الواجبة عند عملية عرض
الاغذية للاستهلاك.

الشروط الواجب توفرها

- يجب تجهيز أرضية المحل و جدرانها بالبلاط و توفر المعدات اللازمة.
- ضرورة تزويد العمال بالمآزر، واقيات الشعر و قفازات.
- شهادات طبية تثبت الحالة الصحية للعمال.
- الحفاظ على نظافة المحل و ذلك بتوفير المياه الباردة و الساخنة.
- توفير أجهزة تبريد مخصصة لعرض الحلويات و كذلك لحفظ المواد الأولية .
- يكون المحل ذو سعة كافية جيد من ناحية الإنارة و التهوية.



شروط عرضها للاستهلاك

- تحفظ الحلويات داخل مبردات خاصة ذات واجهات زجاجية و تكون ثابتة من حيث درجة التبريد.
- تحفظ لمدة 24 ساعة لا غير.
- تكون بعيدة كل البعد عن أشعة الشمس لكونها مادة سريعة التلف.
- تجنب العوامل الخارجية الضارة مثل الغبار و الحشرات قصد تفادي التسممات الغذائية.
- يجب مراقبة المادة الأولية المستعملة لتحضير الحلويات خاصة من ناحية وسمها.

