

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
المديرية الولائية للتجارة-قائمة-
مصلحة حماية المستهلك و قمع الغش
مكتب ترقية الجودة و العلاقات
مع الحركات الجمعوية

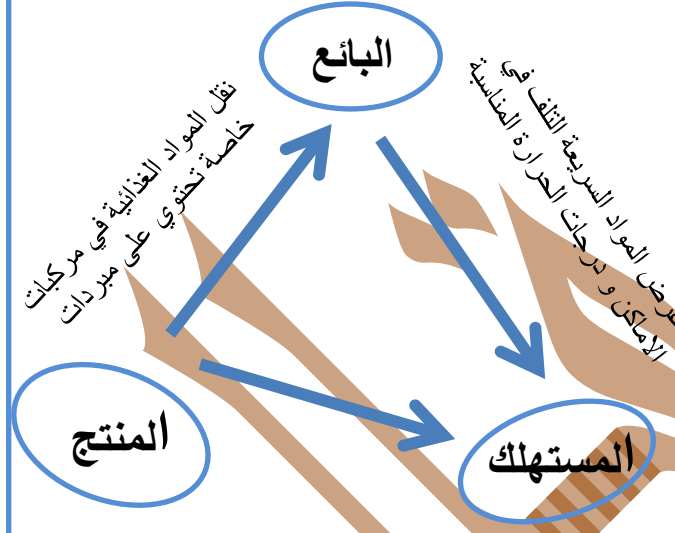
التسمم الغذائي

الأسباب ... وطرق الوقاية



مديرية التجارة لولاية قلمنة
العنوان : المجمع الإداري طريق الجامعة
الهاتف : 037.26.04.81
الموقع الإلكتروني : www.dcw.guelma.gov.dz

احترام سلسلة التبريد



الإستهلاك السريع للمادة سريعة التلف ، أو نقلها بسرعة إلى الثلاجة مع مراعاة درجة حرارة الحفظ



تخزين الأطعمة

- ❖ اطه أو جمد الأطعمة الطازجة من لحوم و أسماك خلال يومين.
- ❖ لا تترك الطعام في السيارة بل خذه إلى المنزل و احفظه في مكان بارد سريعا.
- ❖ تعامل مع الطعام المعرض للتلف سريعا و احفظ اللحوم في أكثر أقسام الثلاجة برودة.

غذاء سليم من أجل صحة جيدة

درجات حفظ الأغذية

اللحوم و مشتقاتها

- +7° اللحوم الذبيحة
- +3° اللحوم المقطعة عند الجزار
- +3° الأحماء
- +4° الكاشير
- +4° الدواجن
- +4° المرقاز
- +6° البيض



الحليب و مشتقاته



- +6° الحليب ✓
- +6° الياغورت ✓
- +6° الزبدة ✓
- +6° القشدة ✓
- +6° الجبن ✓
- +6° الأجبان الأخرى ✓
- +10 إلى +15

ظواهر وعلامات فساد الأطعمة



البيض

نأتي بإناء واسع به محلول ملح بنسبة 10 % ثم يوضع به البيض المراد فحصه فنجد أن البيض الفاسد يطفو على السطح..



الدواجن و اللحم

تغير لون اللحم إلى لون أزرق أو رمادي غير براق. تغير الرائحة إلى رائحة متعفنة.



الأغذية المعلبة

فحص العلبة وهي مقلقة بوضع قطرات ماء و ثقبها و مراقبة ظهور فقاعات من عدمه فإذا ظهرت دل ذلك على تلف العلبة

التسمم الغذائي



نصائح للوقاية من التسمم



✓ الحرص على إتباع قواعد النظافة العامة و غسل الخضر و الفواكه جيدا بماء نظيف.

✓ طبخ الطعام جيدا لقتل الجراثيم.

✓ حفظ الأطعمة و الخضر و عدم تركها

مكشوفة للحشرات خاصة في فصل الصيف.

✓ شراء الأطعمة المبردة في أحر رحلة التسوق

و يجب أخذها إلى البيت سريعا.

✓ الانتباه إلى تاريخ إنتهاء الصلاحية للمنتوجات

الطازجة

و المجمدة..

✓ فصل الأطعمة النيئة من اللحوم و الد

الأطعمة. بعد نقل النفايات.

بعد العطس و السعال و استخدام المناديل.

بعد استخدام المواد الكيميائية مثل المنظفات.

بعد لمس الحيوانات.

بعد استخدام دورة المياه.

متى يجب غسل اليدين



العوامل التي تسبب حدوث التسمم

- تحضير الطعام ساعات طويلة قبل تقديمه و تناوله.
- تخزين الطعام تحت درجة حرارة الغرفة.
- تبريد الطعام بطرق غير سليمة.
- إعادة تسخين الطعام بطرق غير سليمة.
- انتقال التلوث الغذائي من الغذاء النيئ إلى الغذاء المعد للأكل.
- أكل الطعام المتبقي منذ أيام.
- تلوث الأيدي أو الملابس أو أدوات المطبخ بالميكروب.



وصحة أفضل

من أجل طعام صحي

الأماكن الأكثر عرضة للتسمم الغذائي

- الإطعام السريع كل أنواعه.
- الإطعام الجماعي (المطاعم المدرسية ، الجامعات).
- الحفلات، الأفراح.
- محلات الحلويات.

عند تحضير الطعام :

- ✓ نظف و عقم كل القطع في ماء مضاف إليه قطرات من ماء الجافيل بعد تحضير الطعام النيئ.
- ✓ نظف الاسطح.