الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجـــــارة

مديرية التجارة لولاية قسنطينة

القافلة الوطنية للتحسيس و الوقاية من التسممات الغذائية

مسؤولية المستهلك في الوقاية من التسمّمات الغذائية

من11 جـوان 2013

مسؤولية المستهلك عند شراء الأغذية

تراجع وعلب أو حاويات منتفخة أو تسريب
منتجات التعبئة والتغليف مع التالفة أو ناقص
البيض متصدع أو القذرة
الأطعمة المبردة أو المجمدة التي تركت خارج الثلاجة
المنتجات التي هي المتسخة أو متعفن
جاهزة للأكل الأطعمة غادر كشف على العدادات
الطعام الساخن، مثل الوجبات السريعة، والتي لا تبخير
الساخنة
أي شيء حيث كان لديك شكوك حول جودة.

Dented, swollen or leaking cans or containers
Products with damaged or imperfect packaging
Cracked or dirty eggs
Chilled or frozen foods that have been left out of the refrigerator
Products that are soiled or mouldy
Ready-to-eat foods left uncovered on counters
Hot food, like takeaways, which are not steaming hot
Anything where you have doubts about the quality.

مسؤولية المستهلك عند شراء الأغذية

Raw and cooked meat, including poultry such as chicken and turkey, and foods containing these, such as casseroles, curries and lasagne
Dairy products, such as custard and dairy based desserts like custard tarts and cheesecake
Eggs and egg products, such as quiche
Smallgoods such as hams and salamis
Seafood, such as seafood salad, patties, fish balls, stews containing seafood and fish stock
Cooked rice and pasta
Prepared salads like coleslaws, pasta salads and rice salads
Prepared fruit salads
Ready to eat foods, including sandwiches, rolls, and pizza that contain any of the food above.

أسباب التسمّمات الغذائية

الاهمال وعدم الاهتمام بالنظافة الشخصية حيث ان الانسان يكون حاملاً لعدد كبير جداً من البكتيريا على جلده او شعره او ملابسه وربما تنتقل الى الطعام.
- عمليات التسخين او الطهي او التبريد غير الكافية والتي لا تقضي على البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي.
- تلوث الطعام بطعام آخر ملوث اثناء التداول او التحضير.
- انتقال التلوث من ادوات غير نظيفة الى الغذاء.
- حفظ الطعام بشكل غير جيد يضمن تكاثر البكتيريا الممرضة مثل عدم التجميد او التبريد الجيد.
- تسييح اللحوم المجمدة بشكل غير كاف او بطريقة خاطئة وهذا قد يكون السبب الاكبر في حدوث التسممات من اللحوم والدواجن.
- أكل الطعام الطازج بدون الغسل الجيد كالخضروات والفواكه.
- انتقال الميكروبات من شخص مصاب الى الطعام.
- بقاء الطعام مكشوفاً فترة طويلة يعرضه للتلوث من الهواء او الوسط المحيط به.
- تلوث الاسطح المحيطة بالطعام كالطاولة او المواد المستخدمة في تحضير الغذاء.
- المكان الذي يتم اعداد الطعام وتحضيره يكون غير مهيأ ولا يتضمن الاشتراطات الصحية.

الاجراءات الواجب اتباعها للحد من حدوث التسمم الغذائي

يضيف العتيبي انه يجب على المستهلك القيام ببعض الاجراءات التي تحد من الاصابة بالتسمم علماً انه هناك عدد عال من حالات التسمم تحدث داخل البيوت وهي نتيجة الاهمال وعدم مراعاة الاشتراطات الصحية في المطبخ واذكر بعض النصائح للمستهلك حتى يتم القيام بها وهي:

- اختيار الاطعمة من الاماكن المعروفة التي تخضع لرقابة البلدية ومستوفاة الشروط الصحية والانتباه الى تاريخ انتاج وانتهاء الصلاحية.
- ملاحظة درجة الحرارة التي تخزن عليها المادة الغذائية ومدى نظافة اماكن تخزينها.
- طبخ الطعام جيداً على درجة حرارة لا تقل عن 70م 2وخاصة اللحوم.
- التذويب الجيد للحوم والدواجن قبل عملية الطهي.
- تناول الطعام بعد الطهي وعدم تركه لفترة طويلة.
- الغسل الجيد للطعام الذي تتناوله طازجاً كالفواكه والخضروات.
- غسل الايدي باستمرار قبل تناول أي طعام.
- الاهتمام بالنظافة العامة للمطبخ والاواني المستخدمة لتحضير وتقطيع الطعام.
- استعمال الماء النظيف.
- ابعاد المبيدات الحشرية ومواد التنظيف عن اماكن تخزين واعداد الطعام.
- تغطية الطعام بشكل جيد.

الطرق السلمية عند حدوث حالات التسمم الغذائي

ربما حدث تسمم غذائي ماذا يجب على المستهلك عمله فأجاب أ. العتيبي انه يجب علينا اولاً اسعاف المصابين بسرعة وعلاجهم وهنا احب ان انوه انه يعالج بسرعة وبأقرب مستشفى او مستوصف صحي ثم اخذ العينات اللازمة منهم وذلك حسب الاعراض الظاهرة على المصابين ويجب علينا ايضاً الابلاغ الفوري عن الحوادث سواء كانت منزلية او في بوفيهات مطاعم.

إعلام المستهلك
Information du consommateur

- تاريخ الصنع و تاريخ نهاية الصلاحية
- التركيبة و المحتويات
- كيفية الاستعمال و شروط الحفظ
- اسم و عنوان المنتج أو المستورد أو الموضب
- اسم المنتوج
- الكمية
- التسمية أو العلامة MARQUE

كيف نجعل غذاءنا آمناً ؟

1. المحافظة على النظافة

- بغسل اليدين جيداً بالماء والصابون قبل وأثناء تحضير الطعام.
- بغسل اليدين جيداً بالماء والصابون بعد الخروج من المرحاض وقبل البدء بتحضير الطعام.
- بغسل جميع الأدوات والأواني المستخدمة في تحضير الطعام جيداً بالماء والصابون قبل الاستخدام.
- بتنظيف جميع السطوح التي يمكن أن تلامس الطعام أو تستخدم في تحضيره، كالطاولات وألواح التقطيع.
- بالمحافظة على نظافة المطبخ وجميع محتوياته، ومكافحة الحشرات والقوارض، وإبعاد الحيوانات المنزلية عنه

كيف نجعل غذاءنا آمناً ؟

2. فصل الطعام النيئ عن الطعام المطبوخ

- لا يجوز تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك على الطاولة نفسها أو لوح التقطيع نفسه الذي يقطع عليه الخبز والفاكهة والخضار التي تؤكل نيئة.
- يجب أن تكون السطوح المستخدمة في تقطيع الطعام خالية من الشقوق كي لا يصعب تنظيفها، حيث يمكن أن تتراكم بقايا الطعام في هذه الشقوق وتصبح مصدراً لنشر الأمراض.
- لا يجوز تماس الأطعمة الجاهزة مع اللحوم النيئة أو الخضروات والفواكه غير المغسولة منعاً لوصول الملوثات إليها.

لا يجوز إعادة استخدام الأدوات والأواني والسطوح، التي تم استخدامها من قبل، في إعداد الطعام الذي يؤكل نيئاً قبل تنظيفها بالماء والصابون بشكل جيد.

كيف نجعل غذاءنا آمناً ؟

3. طهي الطعام جيداً:

- يجب طهي الطعام جيداً، خاصة اللحوم والدواجن والأسماك والبيض، لضمان القضاء على مسببات المرض فيها.
- يجب غلي الحليب ومشتقاته والحساء لفترة زمنية كافية، لضمان القضاء على جميع مسببات المرض التي يمكن أن تتواجد فيها (3 ـ 5 دقائق على الأقل).
- يجب تسخين الأطعمة المطبوخة جيداً، حيث يمكن لبعض الجراثيم أن تنمو خلال فترة الحفظ، ويتم ذلك بتغطيتها عند التسخين مع التحريك المستمر ولفترة زمنية كافية، لا تقل عن خمس دقائق، حتى تصل كافة أجزاء الطعام إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية أو أكثر.

كيف نجعل غذاءنا آمناً ؟

5. استخدام الماء النظيف واختيار المواد الغذائية الجيدة

- يجب استخدام الماء النظيف في تحضير الطعام، ومعالجته بالغلي قبل الاستخدام عند الشك بنظافته.
- يجب اختيار اللحوم والحبوب والخضار والفاكهة الطازجة أو المحفوظة بشكل صحيح.
- يجب غسل الخضار والفاكهة جيداً بالماء والصابون قبل الاستخدام، وخاصة التي تؤكل نيئة.
- لا يجوز استخدام الأطعمة المحفوظة لفترة زمنية طويلة أو المعلَّبة بعد انتهاء فترة صلاحيتها أو المنتفخة أو المتعرضة لتغيرات في شكلها الخارجي.

كيف نجعل غذاءنا آمناً ؟

5. استخدام الماء النظيف واختيار المواد الغذائية الجيدة

- يجب استخدام الماء النظيف في تحضير الطعام، ومعالجته بالغلي قبل الاستخدام عند الشك بنظافته.
- يجب اختيار اللحوم والحبوب والخضار والفاكهة الطازجة أو المحفوظة بشكل صحيح.
- يجب غسل الخضار والفاكهة جيداً بالماء والصابون قبل الاستخدام، وخاصة التي تؤكل نيئة.
- لا يجوز استخدام الأطعمة المحفوظة لفترة زمنية طويلة أو المعلَّبة بعد انتهاء فترة صلاحيتها أو المنتفخة أو المتعرضة لتغيرات في شكلها الخارجي.

مسؤوليات المستهلك

تتمثل **مسؤوليات المستهلك** في الأفعال التي ينبغي عليك القيام بها للتأكد:

بأنك قد حصلت على المعلومات الكافية **قبل** شراء منتج أو خدمة.

أن تحصل على قيمة المال الذي تدفعه.

أن يتم حل أي مشكلة تتعلق بمنتج أو خدمة بسرعة وبشكل يرضيك.

بصفتك مستهلك، تقع على عاتقك **مسؤولية أن:**

تقرأ التعليمات على **المنتجات** وتستعملها كما ينبغي أن تُستعمل. دقق في مؤهلات مقدمو **الخدمات.**

أطلب المعلومات التي تحتاجها.

ثقف نفسك حول البضائع والخدمات التي تشتريها بقراءة تقارير المستهلكين، ومتابعة الأخبار وطرح الأسئلة.

قارن بين الأسعار، وحاول أن تجد الإختلافات بين البضائع والخدمات واتخذ القرارات المبنية على المعلومات.

حاول الإصرار على الحصول على صفقة عادلة ومعقولة إذا **لم** تكن راضياً عن مشترياتك.

ساعد في تطوير بيئة صحية بالحفاظ على الموارد الطبيعية واختيار المنتجات التي **لا** تضر البيئة.

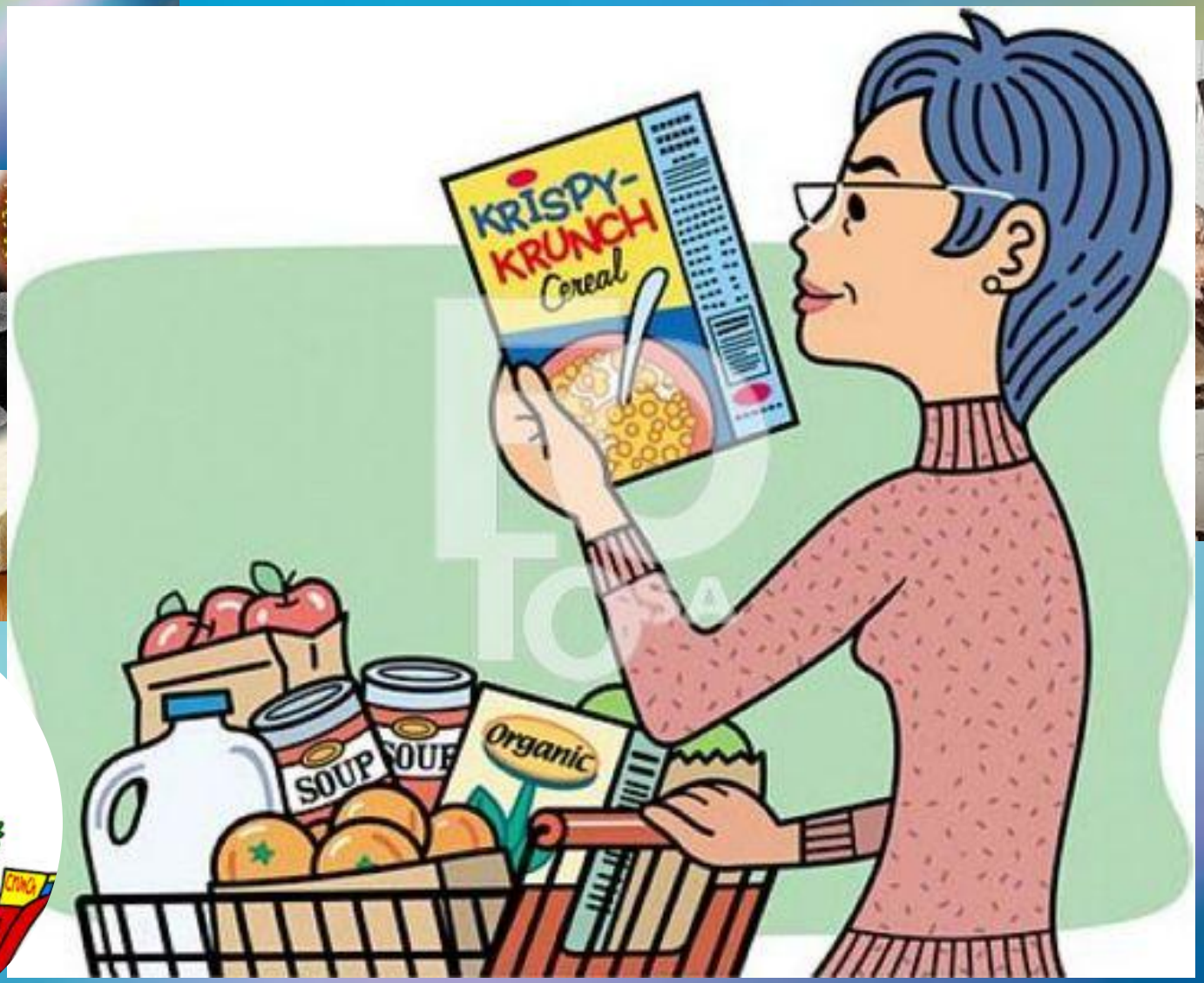
حاول أن تجعل الشركات التي تبيع البضائع والخدمات والحكومة على علم بحاجاتك وتوقعاتك.

Clean your hands, utensils and kitchen
Cook food properly
Chill food promptly
Separate raw and cooked foods

المُستهلك

Good
Average
Poor

CRUNCH


KRISPY-
KRUNCH
Cereal
SOUP
SOUP
Organic

Halal
Offrir les prix
les plus bas
tous les jours.
3,40€

Boucherie

لا تغسلي اللحوم بالماء قبل حفظها في الثلاجة أو الفريزر؛ لأن الرطوبة تساعد في نمو البكتيريا، ويمكنك غسلها قبل الطهي مباشرة.

- يجب **حفظ اللحوم في أكياس بلاستيك خاصة** بتبريد اللحوم لمنع فقدانها للرطوبة وتعرضها للجفاف.

- ضعي **اللحوم الطازجة في أواني عميقة** عند حفظها في الثلاجة لمنع تساقط السوائل منها على الأطعمة الأخرى.

- يمكن حفظ **اللحوم الطازجة** في الثلاجة لمدة **خمسة أيام،** أما **اللحوم المفرومة** فيمكن حفظها لمدة **يوم أو يومين** كحد أقصى.

Dans le bac à légumes
à +6°C :
légumes et fruits lavés,
fromages à finir d'affiner
(tous les fromages
doivent être emballés)
Dans la porte entre
+6°C et +10°C :
oeufs, beurre, lait
et jus de fruits
entamés,
bien refermés.
Dans la partie entre
+4°C et +6°C,
placer par exemple :
préparations maison
(soupe, pâtes à
réchauffer), légumes
et fruits cuits, viandes et
poissons cuits faits maison,
yaourts et fromages frais à coeur.
Dans la partie la
plus froide entre
0°C et +4°C,
placer par exemple : viande,
charcuteries cuites et à cuire,
produits de volaille, poisson,
produits traiteurs frais,
crèmes, desserts lactés,
produits en cours de
décongélation,
produits frais entamés,
fromages frais et au
lait cru, jus de fruits
frais, salades emballées,
plats cuisinés faits maison
(plats en sauce, pâtisseries
avec crème pâtissière...).
A -18°C :
produits surgelés
et glaces.
Les produits
surgelés ne
peuvent être conservés
plus de 3 jours au freezer.
http://chefsimon.com ©

Step 1
CLEAN
Step 2
SEPARATE
Step 3
COOK
Step 4
CHILL