

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة

الجزيرة

القافلة الوطنية
للتحسيس و الوقاية
من التسممات
الغذائية

من أجل صيف بدون تسممات غذائية

جويلية 2011

مهام مصلحة الجودة وقمع الغش

الوقاية، الإعلام
والتحسيس
حول قواعد النوعية

ترقية جودة
المنتجات

حماية المستهلك من حيث مصالحه
المادية وأمنه الصحي

القمع
● لممارسة الغش
● لمغالطة حول النوعية
● لبيع مواد غذائية غير صالحة للاستهلاك

أيها المستهلك حافظ على صحتك



مستهلك واع = مستهلك سليم

الأغذية غير السليمة



الأمراض

أمراض طفيلية

• الديدان الطفيلية

أمراض مصدر حيواني

• Zoonose
• Brucellose

أمراض منتقلة عبر المياه

• حمى التيفوئيد
• حمى الكبدية
• كوليرا

تسممات غذائية

• Salmonelle
• Streptocoque

المواد سريعة التلف

الحليب



السّمك



الحلويات و المرطبات



الدواجن



البيض



اللحوم



الوسم

■ أخي المستهلك يجب التأكد من البيانات التعريفية لكل منتج تريد شراءه

يتضمن الوسم ما يلي :

تسمية المنتج و الكمية

المكونات و شروط الحفظ.

احتياطات الاستعمال و طريقة الاستعمال

تاريخ الصنع و انتهاء الصلاحية

اسم و عنوان المنتج أو الموزع أو المستورد

بلد المنشأ



اللحوم و مشتقاتها

المحكمة الدستورية



اشتري اللحم الذي يحمل الختم و الموضوع في أجهزة التبريد



لحوم مختومة = لحوم صحية



لا تشتري اللحم المعروض خارج أجهزة التبريد



أثناء العرض تزداد اللحوم تلوثا بالميكروبات



لا تشتري اللحم
المفروم المحضر
مسبقا

بل يفرم عند الطلب



الدواجن

■ اشترى الدواجن المنزوعة الأحشاء ، الموضبة والمحفوظة في أجهزة التبريد



بطاقة الوسم

- تسمية الفصيلة الحيوانية
- رقم اعتماد المذبح
- اسم أو التسمية التجارية و عنوان المذبح أو الموظب
- تاريخ نهاية الاستهلاك

البيض

اجتنب شراء البيض المعروض
تحت أشعة الشمس وخارج
أجهزة التبريد



اشتري البيض الموضوع داخل
أجهزة التبريد

السمك

يجب أن يكون السمك خلال عرضه للبيع مغطى جيدا بثلج مسحوق بصفة دقيقة



و مصنف حسب النوعية وحسب الحجم

يمنع منعاً باتاً استعمال ورق الجرائد والكيس البلاستيكي الأسود



الحليب و مشتقاته



يحفظ الحليب ومشتقاته في أجهزة التبريد مابين 4 و 6°م



لا تشتري الحليب و مشتقاته المعروض خارج أجهزة التبريد



الخبز

اشتروا الخبز من عند الخباز أو البقال بشرط أن يكون موضوع في مكان نظيف خاص به ولا تشتروه على الأرصفة لأنه عرضة لجميع أنواع التلوثات (جراثيم, دخان السيارات, غبار.....الخ)



سلامة و صحة المصبرات

الحفظ غير السليم للمصبرات

العلب المنكسرة أو المعوجة

مادة غذائية متلفة

تفاعلات كيميائية مع العلبة

علب منتفخة

وجود بكتيريا

تخمير المادة

بعض الظواهر السلبية











نصائح وإرشادات

يجب أن تتوفر في المجتمع ثقافة استهلاكية و ذلك بإتباعه للنصائح و التوصيات التالية:

✓ تجنب استهلاك المواد المشكوك في صلاحيتها و مجهولة المصدر و التي لا تحتوي على البيانات الإلزامية.

✓ لا تترك المواد سريعة التلف تحت أشعة الشمس و عرضة للملوثات و اشتريها من داخل المبردات (حليب و مشتقاته، بيض، حلويات).

✓ تجنب شراء و استهلاك اللحم المفروم مسبقا، الدجاج المذبوح المعروض للبيع بأحشائه، اللحوم غير المختومة بختم الفحص البيطري (الأسواق الشعبية).

نصائح وإرشادات

✓ تجنب شراء الأغذية مغلفة بأوراق الجرائد.

✓ عندما تتسوق لشراء اللحوم ومنتجات الألبان التي تحتاج إلى درجة حرارة باردة، توجه فورا للمنزل، وقم بتخزينها في الثلاجة.

✓ لا تترك اللحوم في السيارة أو الصندوق الخلفي للسيارة أبدا.
لا تشتري غذاء في وضع سيئ.

و شگرا