

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية
الشعبية
مديرية التجارة لولاية باتنة
مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش



مستهلك واع = استهلاك سليم
= صحة جيدة

- يجب تجنب شراء الدجاج غير منزوع الأحشاء.
- عدم استهلاك الأغذية المقلية بزيوت مستعملة عدة مرات.
- تجنب شراء السمك الطازج غير سليم و غير مغطى بالثلج و معرض لأشعة الشمس .
- تجنب شراء الفواكه والخضر المجعدة والذائبة ، المعرضة للإصابات والطفيليات.
- يجب شراء المواد السريعة التلف في نهاية التسوق ليؤخذ مباشرة إلى المنزل.
- تجنب استهلاك الحليب دون غليه.

مراقبة النوعية الخارجية للمنتوج :

- التأكد من نوعية المنتوج عن طريق المعاينة المباشرة مع التركيز على المظهر الخارجي للمنتوجات لاسيما من حيث :
- التعليب : مثال انتفاخ المصبرات ، تغيير في الشكل الخارجي للمنتوجات وجود بعض الفطريات على المنتوج ، تصدأ تعليب المنتوج.....
- التغليف :
- عدم اهتراء وتمزق التغليف .
- التأكد من التغليف الكلي للمنتوج
- عدم تعرض التغليف الخارجي لمختلف العوامل (المياه أو الرطوبة أو تعرضه للقوارض).



لمزيد من المعلومات اتصلو بمديرية التجارة لولاية باتنة. الحي الإداري برج الغولة،
باتنة،الهاتف: 033.80.76.55 ، الفاكس: 033.80.76.53. البريد الالكتروني

dcbatna@gmail.com

قواعد بسيطة للتقليص من التسممات الغذائية:

- تجنب شراء المواد الغذائية السريعة التلف غير المحفوظة بشكل جيد أو المعروضة للبيع خارج المحلات و خارج وسائل التبريد (الحليب و مشتقاته ، لحوم و مشتقاتها ، أسماك ، خبز ، حلويات ،بيض ، الوجبات الغذائية المطبوخة).
- يجب تجنب شراء المواد الغذائية الحساسة سريعة التلف من الطرقات ، على الطريق العمومي و المعروضة في الهواء الطلق.
- تجنب شراء المنتوجات مجهولة الهوية (لانحمل الوسم) .
- قبل إقتناء أي منتوج يجب التحقق جيدا من المعلومات الموجودة على الوسم خاصة تاريخ نهاية الإستهلاك ذلك ضمانا لصلاحية المنتوج .
- رفض تغليف الأغذية بورق الجرائد أو الأكياس الغير غذائية لأنها سامة وخطيرة.
- عدم إعادة تجميد المواد الغذائية التي كانت مجمدة أي بعد إزالة تجميدها بل تستهلك مباشرة .
- عدم استهلاك المواد التي تغير لونها أو رائحتها أو ذوقها .
- يجب المحافظة على درجات الحرارة الخاصة بكل منتوج بعد الإقتناء .
- التأكد من تشغيل أجهزة التبريد عند شراء المواد الغذائية المبردة.
- قبل إقتناء المصبرات يجب التأكد من مظهرها الخارجي (غير منتفخة ، غير متصدئة و غير مهدمة) .
- يجب تجنب شراء اللحم المفروم (المرحي) مسبقا حيث يجب أن يقطع و يرحى على مرأى منكم.
- تجنب شراء اللحوم غير المختومة من طرف الطبيب البيطري و ذلك لتفادي اللحوم التي يكون مصدرها مواشي مريضة .

مستهلك واع = مستهلك سليم



أخي المستهلك يجب أن تعرف جيدا حقوقك قبل اقتنائك لأي منتج (سلعة أو خدمة)، وحفاظا على أمنك وصحتك وضمانا لمصالحك المادية عليك التأكد من النقاط التالية:

نظافة المحل:

على المستهلك أن يحسن اختيار المحلات التجارية (المطاعم، مخازن، محلات بيع الحلويات، محلات بيع المواد الغذائية، القصابيات) قبل اقتناء المواد الغذائية وذلك بملاحظة:

- نظافة المحل (الجدران والأرضية).
- تهيئة المحل (التهوية، الإنارة، المساحة).



نظافة العمال:

- الانتباه إلى مدى التزام العمال بالنظافة الهنديّة و البدنيّة (ارتداء مآزر نظيفة، الإعتناء بنظافة الأيدي و الأطراف على وجه التحديد).
- الانتباه إلى تصرفات العمال الغير لائقة التي تسبب تسممات و أمراض خطيرة (السعال، البصق، التدخين و النفث على الطعام المحض).



الوسائل و المعدات:

- يجب التأكد من استعمال أواني و معدات تتوفر على الشروط الصحية الملائمة، مع ضرورة تنظيفها قبل و بعد كل استعمال باستعمال المطهرات (ماء الجافيل)، مع ضرورة الامتناع عن استعمال المعدات:

- القديمة و المهشمة.
- المتصدئة.
- غير النظيفة.



طرق الوقاية من التسممات الغذائية

النظافة:

- يجب غسل اليدين وكذلك الأسطح الملامسة للطعام بشكل دائم. لأن البكتيريا والفيروسات والطفيليات لها المقدرة على الانتشار في كل أجزاء المطبخ من أسطح وأدوات في صورة لا تراها العين المجردة.
- غسل الصحون وبقية أدوات تحضير الطعام بالماء الساخن والصابون بعد كل عملية تحضير لنوع من أنواع الطعام، وقبل تحضير النوع التالي، وبالأخص عند الانتقال من تحضير اللحم و البيض إلى تحضير الخضار و الفواكه التي تؤكل دون طهي.
- غسل الخضار و الفواكه جيدا قبل تناولها.



استهلك دون أن تهلك

الطهي الجيد للطعام:

- تسخين الطعام لمدة كافية بدرجة حرارة عالية بما يكفي لقتل العوامل المرضية التي تسبب المرض. ولإنضاج الطعام بالطهي الجيد يجب:
- التأكد بأن الحرارة وصلت إلى الأقسام الداخلية من الطعام وبالأخص اللحم والدجاج؛ وما شابهه، لعدم خلو الأجزاء الداخلية من الجراثيم.
- طهي البيض حتى نصل إلى بياض وصفار بقوام متماسك.
- عند إعادة تسخين الحساء وما يشبهه، يجب أن يصل إلى درجة الغليان.



طرق حفظ المواد الغذائية:

- الفصل بين اللحم ومنتجات الدواجن والأسماك عن بقية الأطعمة، وكذلك عند وضعها في الثلاجة أو على منضدة تحضير الطعام.
- استعمال لوحين؛ لوح لتقطيع اللحم وآخر للخضر.
- تنظيف لوح تقطيع الطعام والأدوات بالماء الساخن والصابون، وبالأخص في حالة التعامل باللحم النيئ أو منتجات الدواجن أو الأسماك أو البيض النيئ.
- استعمال أطباق مستقلة، قسم للطعام النيئ وقسم آخر للطعام المطهي.
- حفظ الأغذية المطبوخة في علب خاصة محكمة الإغلاق.
- فصل المواد الغذائية عن المواد الصناعية (مبيدات الحشرات و مواد التنظيف).
- تجنب ترك المواد المطهية في أواني معدنية لمدة طويلة لتفادي التآكسد.
- عدم حفظ المواد المصبرة في علبها الأصلية بعد فتحها، بل يجب وضعها في علب زجاجية نظيفة و محكمة الإغلاق.
- عدم غسل البيض قبل حفظه في الثلاجة بل الإكتفاء بمسحه فقط مع تفادي اقتناء البيض المشقوق.
- المراقبة المستمرة للمواد المحفوظة في الثلاجة لتفادي تماس الأغذية الطازجة بتلك الفاسدة.



تكريس ثقافة الاستهلاك
ترشيد للنفقات اليومية