

## الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

### وزارة التجارة

#### مديرية التجارة لولاية باتنة

#### مصلحة حماية المستهلك و قمع الغش

### الوقاية من الأخطار الغذائية

### سلسلة التبريد : حلقة مهمة يجب مراعاتها



لمزيد من المعلومات اتصلوا بمديرية التجارة لولاية باتنة  
الحي الإداري برج الغولة، باتنة  
الهاتف: 033.80.76.55 : الفاكس: 033.80.20.56

البريد الإلكتروني: dcbatna@gmail.com

### باختصار:

إن الفائدة من سلسلة التبريد هي إظهار أهمية تتابع المراحل لا يجب على أي حلقة من هذه السلسلة أن تتخلى أو تزيل أهم المجهيزات المبذولة و بالتالي الحصول على منتج نهائي محفوظ من كل ارتفاع في درجة الحرارة و عليه انقطاع في سلسلة التبريد.  
لهذا تسمح درجة الحرارة الموضوعه من طرف المشرع أو الموضب باقتراض مدة حفظ المادة الغذائية.  
الاستمرارية أساس محدد الواجب الحفاظ عليه من طرف كل

ملاحظة: سلسلة التبريد طويلة و انقطاعها يمكن أن يحدث في كل لحظة :  
• عند التخزين في أماكن الإنتاج،  
• أثناء النقل.  
• على مستوى سوق التجزئة.  
• إهمال من طرف المستهلك خلال النقل في مدة طويلة او خلال التخزين.

يجب مراعاة سلسلة التبريد من (أ) إلى (ي) للحد من أخطار التسممات



### المستهلكين

- تقليص وقت النقل إلى أقصى حد ممكن بين لحظة الشراء و الوصول إلى المنزل حيث توضع المواد الغذائية مباشرة في جهاز التبريد أو التجميد.
- يجب سحب الأغذية من جهاز التبريد في آخر لحظة الاستعمال.
- لا تترك المواد المبردة لفترة طويلة خارج جهاز التبريد.
- وضع في واجهة جهاز التبريد المواد التي لها تاريخ استهلاك محددة هي الأقرب.
- يجب قراءة درجة حرارة حفظ المادة على الوسم جيدا.
- مراعاة درجات الحرارة القصوى المبينة على الوسم للمواد الموضبة مسبقا. يحدد صانع المادة التاريخ المحدد للاستهلاك مع الأخذ بعين الاعتبار درجة الحرارة .
- يغسل جهاز التبريد من مرة إلى مرتين في الشهر بالماء و الصابون ينظف بماء جافيل.

### Consommateurs

- Limiter au maximum le temps de transport entre le moment d'achat et l'arrivée au domicile ou les denrées seront rapidement mises dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- On ne doit retirer les aliments du réfrigérateur qu'au dernier moment.
- Ne pas laisser trop de longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur.
- Mettre à l'avant du réfrigérateur les produits dont les dates limites de consommation sont les plus proches.
- Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé.
- Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquettes des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe la date limite de consommation en tenant compte de cette températures.
- Laver une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée.
- Ne jamais recongeler une denrée

### صانح

### عملية :

أولوية الأمن الغذائي

احترام سلسلة التبريد

### المتعاملين

- يجب أن تكون التجهيزات و أدوات التبريد المستعملة في مؤسسات حفظ المواد الغذائية سريعة التلف مبردة أو مجمدة مصنوعة من مواد مناسبة و مهيأة بحيث تتوزع درجة حرارة الوسط بطريقة موحدة في كل نقطة من المادة المخزونة.
- يجب أن توضع المواد الأولية و الجاهزة تحت التبريد (سالب أو موجب حسب الحالة) في أماكن الإنتاج .
- يجب إن يكون نقل المواد الغذائية سريعة التلف منظم بطريقة يراعي فيها الشروط اللازمة حسب حالتها مبردة او مجمدة.
- يجب أن تحفظ المواد الغذائية سريعة التلف المعروضة

### Opérateurs

- Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements de conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées ou congelées doivent être fabriqués en matériaux appropriés et aménagés de sorte à répartir uniformément la température ambiante en tout point de la denrées alimentaire.
- Les matières premières ou produits finis doivent être entreposés sous froid (négatif ou positif selon le cas) dans les lieux de production.
- Le transport des denrées alimentaires altérables doit être organisé de façon à respecter les conditions requises selon que ces-ci soient réfrigérées ou congelées .
- Les denrées alimentaires altérables présentées à la vente au détail doivent être conservées dans les des comptoirs réfrigérés.

# احترام سلسلة تبريد المواد الغذائية : أولوية

## اختيار درجة الحفظ (\*)

يتم اختيار درجات الحرارة المقننة للحفاظ لكل مادة على أساس مواصفات دقيقة ومحددة لكل عائلة كبيرة من المنتجات.

درجة الحرارة	مواد غذائية مبردة
+ 2 °م	منتجات البحر الغضة، لاسيما الأسماك، القشريات، الرخويات
+ 3 °م	الأحشاء
+ 3 °م	لحوم مجزرة المقطعة و اللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك
+ 3 °م	الوجبات المطهية مسبقا
+ 3 °م	الوجبات الباردة المحضرة في اليوم نفسه، الشطائر و خلاصة المرق
+ 3 °م	المرطبات الحديثة الصنع، كريمة المرطبات و الحلويات الطازجة
+ 4 °م	دواجن، أرانب، لحوم الصيد
+ 4 °م	منتجات من اللحوم غير المستقرة، لاسيما الكاشير، الباتي و المرقاز
+ 4 °م	المنتجات المحتوية على البيض
+ 6 °م	البيض في قشوره مبرد
+ 6 °م	الحليب النقي، المبستر
+ 6 °م	منتجات الحليب الطازج غير المعقمة، لاسيما الباغورت، الحليب المخمر و قشدة التحلية
+ 6 °م	القشدة الطازجة، الجبن الطازج، الزبدة
+ 6 °م	جبن ذو العجينة اللينة، الجبن ذو العجينة الممزوجة باليقونس
+ 10 - 15 °م	أجبان أخرى
+ 7 °م	اللحوم بعظمها و بالقطع
+ 8 °م	حليب موجه للصناعة
+ 10 °م	كل أصناف شبه المصبرات، باستثناء المصنوعة من منتجات الصيد البحري
+ 15 °م	منتجات من اللحوم المستقرة ( مواد مثبتة بواسطة التبخين أو تعريضها للدخان)
+ 15 °م	شبه مصبرات منتجات الصيد لاسيما البلم (l'anchois)

درجة الحرارة	مواد غذائية مجمدة أو مجمدة في درجة منخفضة
- 12 °م	الأحشاء، دواجن، أرانب
- 12 °م	المنتجات المحتوية على البيض
- 14 °م	الزبد، الدهون الغذائية، بما في ذلك القشدة الموجهة لصناعة الزبدة
- 18 °م	منتجات الصيد البحري، الوجبات المطهية، لحوم
- 18 °م	كل المواد المحضرة بمنتجات ذات أصل حيواني
- 18 °م	أفخاذ الصفايح، حلزونات
- 20 °م	المثلجات و القشدة المثلجة

(\*) القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21 نوفمبر سنة 1999 المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد، التجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية

## احترام سلسلة التبريد في المطاعم الجماعية

يجب أن يكون احترام سلسلة التبريد، الانشغال الرئيسي للأفراد الذين يعملون في المطعم أو المشاركين في نقل المواد.

كذلك لا يمكن القطع الدائم لسلسلة التبريد و بالتالي عرض المنتج لدرجة حرارة المحيط إلا عند تحضير الأغذية، إما قبل الطهي تماما أو قبل تقديمه تماما.



## Le respect de la chaine du froid en restauration collective.

Le respect de la chaine du froid doit être la préoccupation principale des personnels qui travaillent en cuisine ou qui participent au transport des denrées.

Ainsi, la rupture permanente de la chaine du froid, autrement dit la mise à température ambiante, ne peut s'effectuer que lors de la préparation des aliments, soit juste avant leur cuisson, ou juste avant d'être servis.

## انقطاع سلسلة التبريد ؟

هي نتيجة ارتفاع درجات الحرارة الموصى بها. كل ارتفاع في درجات الحرارة يحدث و يسرع تكاثر الجراثيم يمكن لمادة سليمة أن تصبح خطيرة، يمكن أن ي تلف المظهر و ...

### La rupture de la chaine du froid

Elle est la conséquence de l'élévation des températures prescrites. Toute hausse de températures provoque et accélère la croissance microbienne : un produit sain peut devenir un produit à risque, l'aspect et le gout peuvent se dégrader.

### ماهي مخاطر انقطاع سلسلة التبريد ؟

تكون معظم التسممات الغذائية غير خطيرة لكن يمكن أن تؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى :

- تكاثر بعض الجراثيم ( سالمونيلا، ستافيلوكوكوس أوربوس، ليستيريامونوسيتوجيناز ) مما يجعل المنتج خطيرا.
- تسارع نمو الجراثيم و التقليل من مدة صلاحية المواد.
- ظهور مشاكل معدية، أمراض لها علاقة بالهضم.
- خطر ليستيريوز ( ناتج عن وجود ليستيريامونوسيتوجيناز ) هو مرض نادر لكن خطير، لاسيما عند الأشخاص ذوي المناعة الضعيفة.

## En cas de rupture de la chaine du froid quels sont les risques

La majorités des intoxications alimentaires est bénigne. Néanmoins, l'élévation de la

- La prolifération de certains germes (staphylocoques aureus, salmonella , listeria monocytogenes) et rendre alors le produit dangereux .
- L'accélération de la croissance microbienne et la réduction de la durée de vie du produit .
- L'apparition de problèmes gastriques, de maladies liées à la digestion et à l'estomac.
- Le risque de listériose ( due à la présence de listeria monocytogenes) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes affaiblies .

## ماهي سلسلة التبريد ؟

هي حفظ المواد الغذائية المبردة، المبسترة، المجمدة أو المجمدة في درجة حرارة منخفضة تسمح لها بالاحتفاظ بنوعيتها الغذائية و الحواسية و إبقائها سليمة من مكان صنعها إلى المطبخ. تبطئ البرودة توقف تكاثر الأجسام الدقيقة التي يمكن أن تكون السبب في التسممات الغذائية.

## La chaine du froid

### Qu'est-ce que c'est

C'est maintenir les aliments réfrigérés, pasteurisés, congelés ou surgelés à une température basse qui leur permet de conserver leurs qualité nutritionnelles et organoleptiques et de les garder sains, du lieu de production à la cuisine.

### المتدخلين في سلسلة التبريد:

تعني سلسلة التبريد جميع المتدخلين في مختلف الفروع الغذائية و تعطي ضمانات جادة على مستويات التصنيع ، التخزين، النقل و توزيع المواد.

المستهلك هو الفاعل الأخير، يجب أن يكون يقظا للمتابعة

## Les intervenants dans la chaine du froid.

La chaine du froid concerne l'ensembles des intervenants dans les différentes filières alimentaires et offre de sérieuses garanties aux niveaux de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution des produits.

Le dernier acteur est le consommateur. Il doit être vigilant pour poursuivre et maintenir « iusau' à l'assiette » les efforts