

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
مديرية التجارة لولاية قسنطينة

الأيام الوطنية التحسيسية للوقاية من التسمّات الغذائية



الوقاية من التسمّات
الغذائية قضية الجميع

الطهي الجيد



التبريد

يجب عدم ترك الأغذية المحضرة وبقايا المأكولات
أكثر من (02) ساعتين خارج المبرد أو المجمّد.



لكل معلومات إضافية ، يرجى التقرب من مديرية
التجارة لولاية قسنطينة - المنطقة الصناعية الرمال

www.dcwconstantine.gov.dz

Tel : 031.669.595 / 031.669.575

رابعاً
طبّقوا القواعد الأساسية
أثناء تداول المواد الغذائية



- ◀ اغسلوا دائما الأيدي قبل تناول أو تحضير الأغذية .
- ◀ اغسلوا الأواني ، بالماء الساخن و الصابون قبل تداول الأغذية ، أثناء التحضير وعند النهاية.
- ◀ طهّروا الطااولات، ألواح التقطيع بماء جافيل + الماء.
- ◀ يجب أن تغسل الفواكه و الخضر الطازجة بالمياه الجارية العذبة قبل استهلاكها أو طهيها.



استعملوا ألواح تقطيع مختلفة
للحوم غير المطهية و الخضر.

ما هي طرق الوقاية من التسمّات الغذائية ؟

أولاً

التحقّق من المواد
الغذائية عند الشراء

- انتبهوا إلى تاريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية المعبأة وشروط حفظها و استعمالها.
- لا تقتنوا المواد الغذائية المجهولة الهوية والتي لا تحتوي على بطاقة اوسم.
- انتبهوا إلى انقطاع سلسلة التبريد عند شراء المواد الغذائية المبردة أو المجمدة.

كونوا أكثر وعياً

لا تنساقوا
خلف
الإعلانات
المغربة

لا تشتروا
السلع
مجهولة
المصدر

لا تشتروا
أكثر من
حاجياتك

لا تثقوا
بالضمانات
الشغاهية

تأكدوا من
سلامة
السلعة و
جودتها

ثانياً

تجنّب السلوك السلبي



لا تشتروا المواد الغذائية المباعة على
الطريق العمومي والمعرضة للشمس



لا تشتروا اللحم المفروم
المحضّر مسبقاً

ثالثاً

الإلتزام بالسلوك الإيجابي

تأكدوا من وجود الختم البيطري على اللحوم .
وأنّها محفوظة في أجهزة التبريد



احرصوا على شراء اللحم
الذي يفرم أمام أعينكم



تأكدوا من الحفظ الجيّد
للأغذية قبل شراءها