

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

تحت الرعاية السامية

للسيد معالي وزير التجارة

و

السيد والي ولاية سوق أهراس

تنظم

مديرية التجارة

أيام وطنية للتعميس و التوقاية

من التسممات الغذائية

من 14 إلى 20 ماي 2017



”التسممات الغذائية :

تحدي و مسؤولية الجميع ، بمناسبة الحفلات

و الولائم توخوا الحذر عند تحضير وجباتكم“

المقر: حي الشهيد III الطريق الوطني رقم 16 سوق أهراس

رقم الهاتف 037-71-50-88 رقم الفاكس 037-71-50-87

البريد الإلكتروني dir.com.41@gmail.com

الموقع الإلكتروني www.dcwsoukahras.gov.dz

نصائح من أجل أفراح بدون تسمم غذائي

- إجتنا ب استعمال اللحوم المجمدة في تحضير طبق الدولة بل يجب إقتناء اللحوم المفرومة بوقت قصير قبل التحضير .
- إقتناء اللحوم الحمراء ، اللحوم البيضاء و اللحوم المفرومة من المحلات التي تنشط بصفة قانونية .
- تحضير الدجاج المتبل و حفظه مباشرة في الثلاجة حتى موعد الطهي .
- إعداد و طهي مختلف الأطباق ساعات قليلة قبل موعد تقديمها .
- الحرص على النظافة الجسدية و السلامة الصحية للمستخدمين مع إجتنا ب السلوكيات غير اللائقة (كالتدخين ، مسح الأنف ، العطس) .
- غسل اليدين جيدا بالماء الدافئ و الصابون قبل وبعد التعامل مع الأغذية و أثناء تحضيرها و بعد كل تصرف من شأنه تلويث الطعام .
- تفادي إقتناء المرطبات مبكرا مع حفظها في الثلاجة .
- التأكد من مصدر الماء المستعمل و كذا نظافة الخزان .
- الحرص على تنظيف أسطح التحضير و كذا ألواح التقطيع بعد كل استعمال (خاصة بعد تحضير اللحوم و الخضير) .
- حفظ الوجبات الباردة مثل السلطات بأنواعها في الثلاجة مباشرة بعد تحضيرها .
- طهي الطعام جيدا و بطريقة سليمة خلال مدة زمنية مناسبة لأن العديد من الجراثيم يتم القضاء عليها بالحرارة .

معايير مطابقة قاعات الأفراح

من حيث شروط النظافة

- نظافة مختلف أقسام قاعة الحفلات (الأرضية ، الجدران ، السقف) .
- تزويد قاعة الحفلات بدورة مياه على حسب قدرة الاستقبال و توفير الماء الكافي و الصابون .
- ضمان التنظيف الدائم لمختلف أماكن القاعة بعد كل استعمال .
- استعمال أوعية لجمع الفضلات تغلق بين كل عملية استعمال لها مع وضعها بعيدا عن تداول الأغذية على أن تفرغ في نهاية العمل .
- توفير أجهزة التبريد بالعدد الكافي .
- أن تكون جميع أنابيب صرف المياه المستعملة و قنواتها كتيمة و مزودة بفتحات ملائمة .
- توفر الإنارة الجيدة و التهوية الكافية .
- القاعة مجهزة بالماء الجاري البارد و الساخن .
- تهيئة القاعة و ملحقاتها ضد مصادر التلوثات الخارجية و كذا تسرب الغبار و استقرار الحشرات و القوارض ،



تعريف قاعة الحفلات

- هو فضاء عمومي مخصص لتنظيم مناسبات احتفالية كالأحتفال بالزواج والختان وأعياد الميلاد . وتقدم خدمات الإطعام وبيع المشروبات غير الكحولية طبقا للتنظيم المعمول به .



النصوص القانونية التي تنظم نشاط قاعات الحفلات

- قانون رقم 103/09 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش .
- المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الاغذية للاستهلاك .
- المرسوم التنفيذي رقم 268/05 المؤرخ في 2005 / 07/25 والمعدل للمرسوم التنفيذي رقم 207 / 05 المؤرخ في 2005/06/04 الذي يحدد شروط وكيفيات فتح واستغلال مؤسسات التسلية والترفيه.
- قرار مؤرخ في 2005 /10/29 يحدد تشكيلة الملف الإداري والتقني لطلب رخصة استغلال مؤسسات التسلية والترفيه .

قد تتعرض لمشاكل هضمية أثناء تناولك لأطباق بمناسبة الولائم والأعراس فما هو السبب في ذلك ؟

إنه التسمم الغذائي

- فهو حالة مرضية تصيب الإنسان نتيجة تناوله طعاما ملوثا يحتوي على ميكروبات أو مواد سامة تفرزها بعض الجراثيم، حيث تنتقل هذه الأخيرة إلى الغذاء عن طريق الإنسان أو الحيوان المريض، الأواني ، الأدوات الملوثة ، الحشرات والقوارض.

أعراض التسمم الغذائي

- * القيء .
- * ألم في البطن .
- * إسهال .
- * ارتفاع حرارة الجسم .

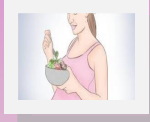
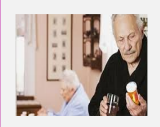


أسباب التسمم الغذائي (في الأعراس وقاعات الأفراح)

- استعمال اللحوم المفرومة المتحصل عليها من اللحوم المجمدة التي تم تسييحها (إذابتها) بطريقة غير صحيحة أي خارج المبرد في تحضير بعض الأطباق مثل (طبق الدولة)
- اقتناء اللحوم ،الدجاج ،واللحوم المفرومة من مصادر غير آمنة (أي عدم خضوعها للمراقبة البيطرية) .
- تحضير الدجاج وتركه لساعات طويلة قبل طهيهِ.
- تحضير الطعام ساعات طويلة قبل تقديمه مع إبقائه مكشوفاً في درجة حرارة الغرفة .
- عدم توفر النظافة الجسدية والسلامة الصحية للمستخدمين (عدم سلامة اليدين والأظافر من الأمراض والقروح والتقيحات).
- اقتناء المرطبات في وقت مبكر ووضعها خارج المبرد لفترة طويلة.
- استعمال مياه خزانات لم تخضع للتنظيف الدوري في تحضير الطعام وغسل السلطات والفواكه .
- استعمال أسطح مطبخ ملوثة في تحضير الطعام .
- إعداد أنواع من السلطات تحتوي على مواد سريعة التلف مثل : التونة،المايونيز ، الأرز دون حفظها في الثلاجة.

الأشخاص الأكثر عرضة للإصابة

- كبار السن .
- المرأة الحامل .
- الأطفال الصغار .



- المسايين بالأمراض المزمنة



أسباب عدم مطابقة قاعة الأفراح للمقاييس القانونية

- عدم امتلاك السجل التجاري .
- افتقار مختلف أقسام القاعة لأدنى شروط النظافة .
- عدم تزويد قاعة الحفلات بدورة مياه على حسب قدرة الاستقبال وتوفير الماء الكافي والصابون .
- غياب التنظيف الدائم لمختلف أماكن القاعة .
- استعمال حاويات مفتوحة لجمع الفضلات .
- عدم توفر اجهزة التبريد بالعدد الكافي .
- عد توصيل قنوات صرف المياه المستعملة بالقناة الرئيسية أو موجودة وتسمح بتسرب للمياه القذرة .
- نقص الإنارة والتهوية غير الكافية .
- غير مزودة بالماء الجاري البارد والساخن .
- عدم توفر الضمان الكافي ضد التلوثات الخارجية وضد تسرب الغبار واستقرار الحشرات والقوارض ،