

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية الطارف

مصلحة حماية المستهلك و قمع الغش

الوقاية من التسمّات الغذائية

حملة تحسيسية

مارس 2014





ماذا تعرف عن مهام
أعوان قمع الغش؟

يعتبر **أعوان قمع الغش** من
الموظفين المنحول لهم قانونا
بعض مهام الضبط القضائي
وفقا لأحكام المادة 14 من
قانون الإجراءات الجزائية



تمّ تأهيل أعوان قمع الغش
بموجب أحكام المادة 25 من
القانون رقم 09-03 المؤرخ
في 25 فبراير 2009



المرجع : القانون رقم 09-03 المؤرخ في : 25 فبراير سنة 2009
يتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش

تتمثل المهمة الأساسية **لأعوان**
قمع الغش في مراقبة مطابقة
المنتجات و الخدمات
الموجهة للمستهلك بالمقابل أو
مجانا و في مختلف مراحل
عملية وضعها للاستهلاك



من هو المستهلك؟



كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني بمقابل
مجانا ، سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال
النهائي من أجل تلبية حاجته الشخصية أو تدب
حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به

ما هي المادة الغذائية؟



كل مادة خامة معالجة كليًا أو جزئيًا، موجهة لتغذية البشرية أو الحيوانية و كذا جميع المواد المستعملة في صناعة المادة الغذائية أو تحضيرها أو معالجتها.

ما هو التسمم الغذائي؟

التسمم الغذائي هو مجموعة أعراض متفاوتة الخطورة ناتجة عن تناول أطعمة ملوثة بجراثيم، بكتيريا، فيروسات، طفيليات أو مواد سامة .

التسممات الغذائية غالبا ما تكون جماعية





أنواع التسمم الغذائي

التسمم الغذائي نوعان

1- التسمم الغذائي الميكروبي (الجرثومي):

تسببه الأحياء الدقيقة والتي عادة ما توجد في البيئة المحيطة بالمادة الغذائية كالترربة والهواء والماء، إضافة إلى الإنسان والحيوان، إما عن طريق تكاثرها أو السموم التي تفرزها.



2-التسمم الغذائي الكيماوي :

يحدث هذا النوع من التسمم الغذائي عند وصول أي مادة كيميائية خطيرة أو سامة إلى المادة الغذائية مثل :

- المبيدات الحشرية و الأسمدة الكيميائية .
- المعادن الثقيلة كالزئبق والرصاص .
- المنظفات المنزلية والأدوية .



ما هي أسباب
التسمم الغذائي؟



➤ تلوث أيدي أو ملابس العاملين بالطعام أو إصابتهم ببعض الأمراض فيروسية أو تعفننية.

➤ استعمال ماء ملوث للري أو لغسل المواد الغذائية أو أواني غير نظيفة...

➤ تواجد بعض الحيوانات كالكلاب والقطط أو القوارض والحشرات في أماكن تحضير أو تخزين الأغذية

➤ تحضير الطعام ساعات طويلة قبل تقديمه وبقائه مكشوفاً في غرفة درجة حرارتها من 25°م إلى 35°م

➤ إعادة تسخين الطعام وتبريده بطرق غير سليمة وأكل الطعام المتبقي منذ أيام.

➤ تناول مواد مغشوشة ومجهولة المصدر أو منتهية الصلاحية.

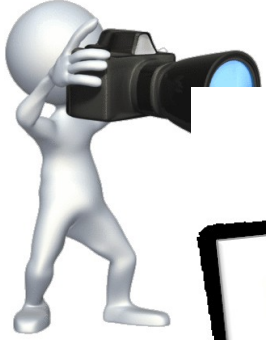
➤ تلوث أسطح تحضير الطعام المستخدمة لتجهيز اللحوم، الدواجن والأسماك.

➤ عدم مراعاة شروط الحفظ للمواد الحساسة وسريعة التلف.

➤ استعمال عشوائى لمبيدات الحشرات



صورة رقم 01



صورة رقم 02



صورة رقم 03



صورة رقم 04



صورة رقم 05



صورة رقم 06



صورة رقم 06



صورة رقم 06

كيف أعرف أنني
مصاب بتسمم
غذائي !!؟



احمرار، حكة،
كثرة إفرازات
الأعين والفم

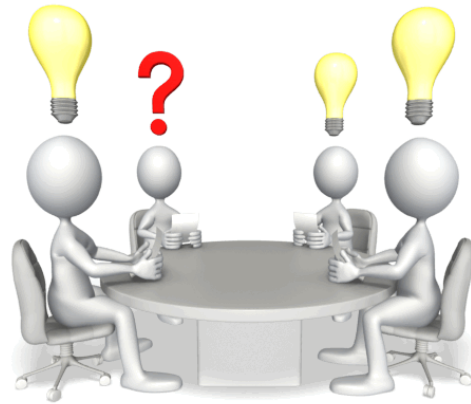
ألم في الرأس، ارتفاع في
درجة الحرارة، ارتعاش،
دوخة، عرق... إغماء
قد يؤدي الى الوفاة

شلل في العضلات
يمكنه أن يمس الجهاز
التنفسي و يؤدي الى
الموت

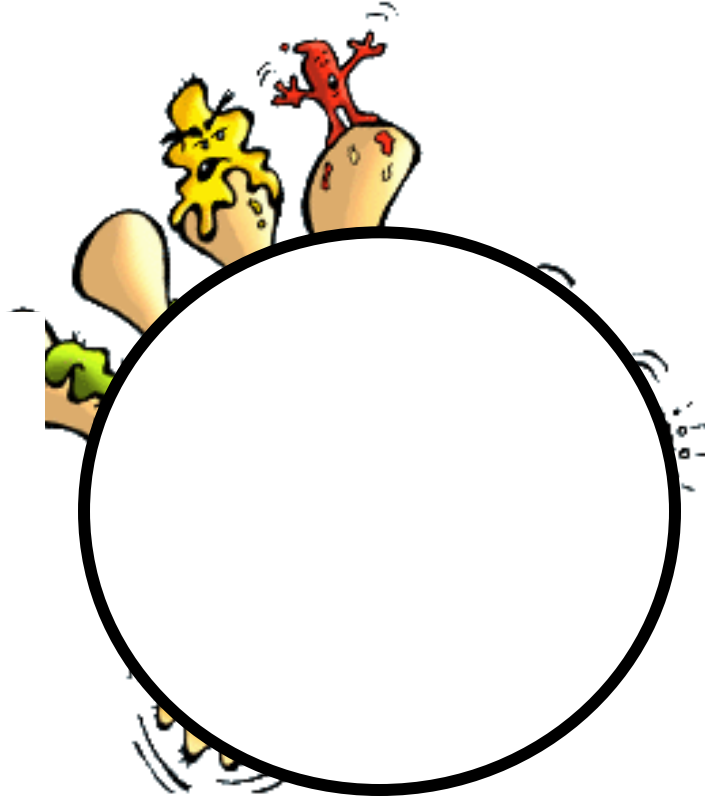
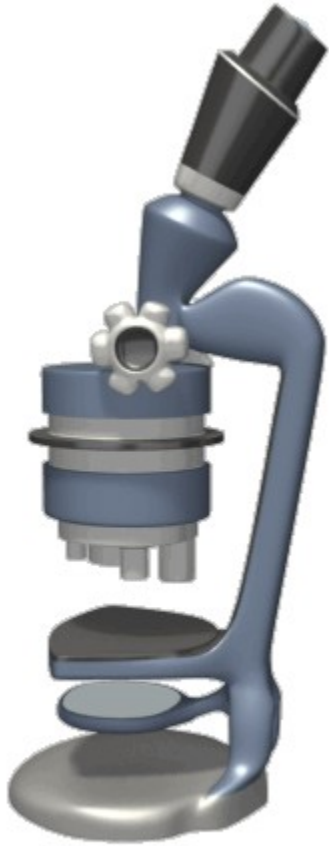
قيء، إسهال،
وجع في البطن...



الأشخاص الأكثر عرضة للإصابة :



الميكروبان



* الفيروسات

* البكتيريا

* الطفيليات

* الفطريات .

الجراثيم والتسمم :



تقاوم الجراثيم عن طريق :

- الطهي .
- التجميد .

بعض أنواع
الميكروبات
المسببة للتسمم



العربية



التسمم البوتيليني (السجقي)

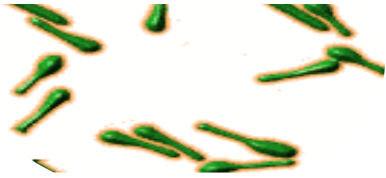
Cl. botulinum



القليل من السم يسبب تسمماً حاداً.

من الممكن أن يكون قاتلاً .

الأغذية المعبأة بالمنزل قليلة الحمضية .



يجب حظر بعض الأغذية المعبأة بالمنزل، والسيطرة

على درجات الحرارة

التسمم بالمكورات العنقودية الذهبية *Staphylococcus aureus*



أقل من (1) ميكروجرام يسبب التسمم الحاد.

السلطات واللحوم الباردة.

اللحوم .

العجائن المحشوة بالكريمة.

الأفراد الحاملين للعدوى.

التحكم بالوقت ودرجات الحرارة، والنظافة الشخصية



الأشريشية القولونية

E. Coli 0157:H7

(10) ميكروبات تتسبب في عدوى التسمم.

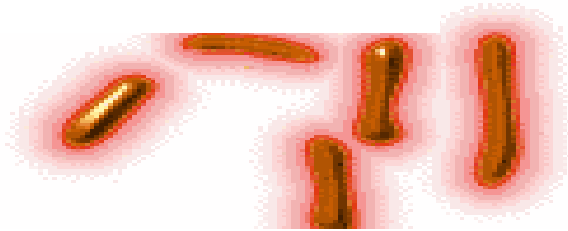
اللحم المفروم .

الحليب غير المعامل حرارياً.

الأفراد حاملو العدوى.

الطهي، العدوى المتبادلة (الخلطية)،

والنظافة الشخصية



داء السالمونيلا

Salmonella Spp



(15 - 20) نوع من البكتيريا

(2 - 4) مليون حالة في السنة

اللحوم ، الدجاج ، البيض .

الأفراد حاملو العدوى .



الطهي ، النظافة الشخصية

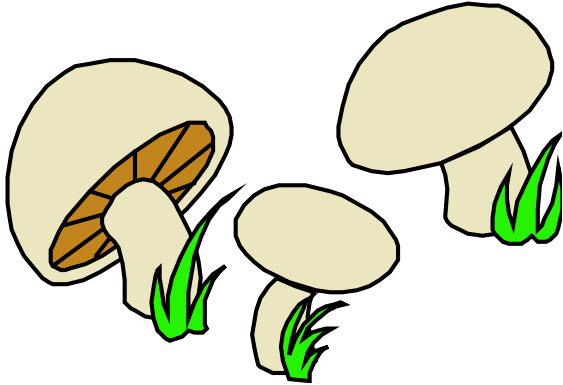
السموم الطبيعية



سموم الأسماك (مثل سمك الأرنب)

سموم المحار.

سموم الفطريات مثل : aflatoxins



النظافة الشخصية ، التداول الآمن للأغذية





سمكة الأرنب (بالإنجليزية: Rabbitfish)، هي فصيلة تسمى أيضا بسمكة الثعلب وهي تشبه أسماك الفراشة في بعض أنواعها ولكنها مختلفة في الفم المدبب عن أسماك الفراشة ذات الفم البارز نوعاً ما. تنمو أسماك الأرنب حتى 40 سم وتعيش منفردة وسط الشعاب المرجانية وفي الأماكن الضحلة في المحيطين الهندي والهادي وشرق البحر المتوسط وهي سريعة الخوف وتستخدم أشواكها السامة في الدفاع عن نفسها ضد أي خطر.

ما الذي يجعلها خطيرة ؟

توجد مادة سامة بجميع أجزاء الجسم ما عدا اللحم ، (تحت الجلد، قرب الأحشاء بجانب النخاع كما أن كبد هذه السمكة سام.

سمكة واحدة تكفي لقتل مائة شخص

المعادن الثقيلة و الكيماويات السامة

المعادن الثقيلة (الزنك ، القصدير ، الرصاص ،
النحاس ، الزئبق) .

المنظفات ، المطهرات ... إلخ .

مبيدات الآفات .



ما هي سبل الوقاية؟



- * نظافة الجسم
- * نظافة المحيط والمكان
- * جودة المواد الغذائية
- * نظافة الطعام
- * المحافظة على الطعام

كيف نحافظ على نظافة المحيط والمكان؟

في المنزل:

* نظافة المنزل عامة بصفة منتظمة والمطبخ خاصة باستعمال ماء جافيل

* التخلص من الأزبال بطريقة صحية (اغلاق صندوق القمامة)

* مقاومة الحشرات والفئران بالمواد المضادة مع مراعاة كيفية

استعمالها



في المطاعم و كل الأماكن التي تستعمل فيها المواد الغذائية :

* القيام بتكوين و تحسيس العاملين في هذا الميدان بأهمية العناية بنظافة

المحيط الذي يشتغلون فيه

* القيام بحملات التفتيش لمراقبة ومعاينة هذه الأماكن

من طرف مختصين



كيف نحافظ على جودة المواد الغذائية؟

* اختيار فواكه و خضر... طرية

* اقتناء اللحوم و الحليب و مشتقاته التي خضعت للمراقبة البيطرية و من

متاجر تستعمل آلات التبريد للحفاظ على الجودة



* الانتباه لتاريخ صلاحية المواد الغذائية



* تجنب الباعة المتجولون

* تجنب المواد المهربة

* تجنب شراء المواد الغذائية التي تباع في لف غير أصلي (الحلويات، الزيت،

الزبدة...) أولاً يليق لتغليف الأكل (الجريدة، الأكياس المستعملة...)

كيف نحافظ على نظافة الطعام؟



غسل المواد الغذائية قبل تحضيرها بالماء الصالح للشرب

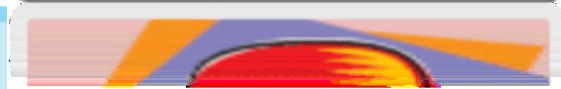
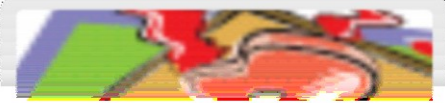
أثناء تحضير الطعام الحرص على التفريق بين المواد



الطازجة والغير الطازجة (السكاكين، الصحن، الأطباق...)

طهي الطعام جيدا في درجة تفوق 70°

(وهاته عادة حسنة شائعة عندنا)



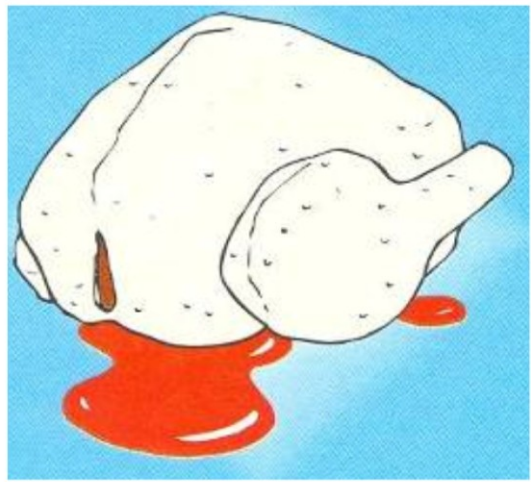
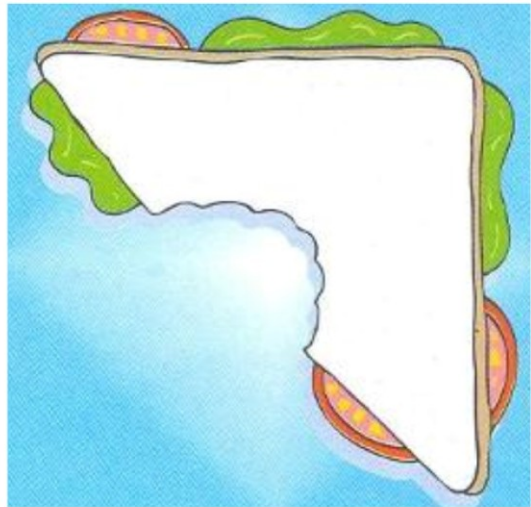
نحو غذاء آمن





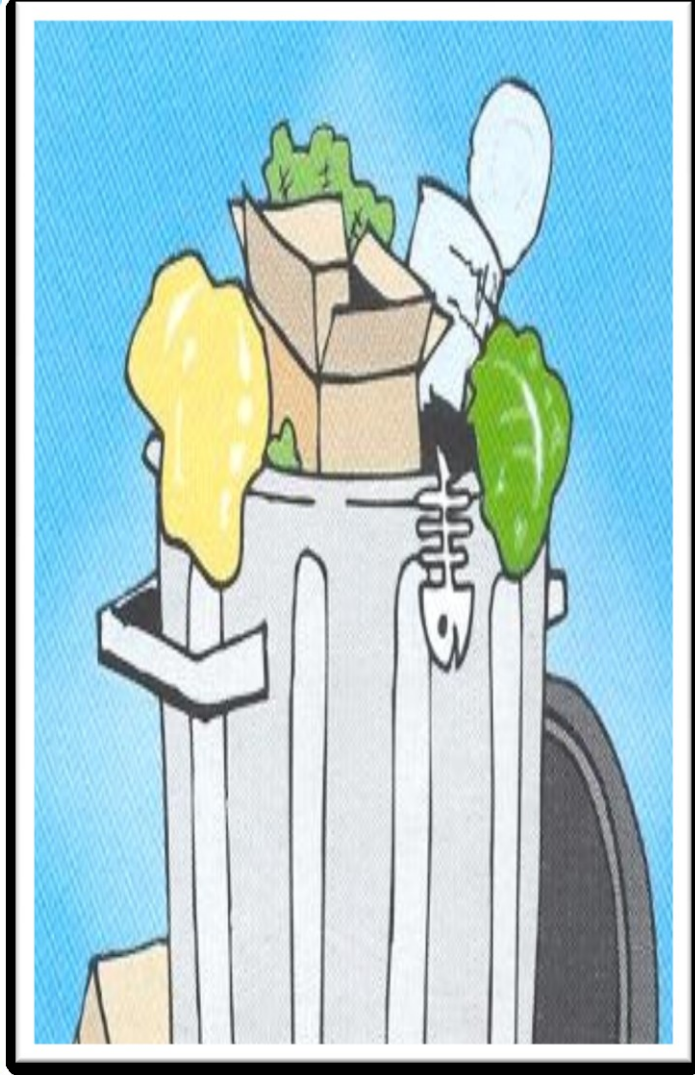
نحو غذاء آمن :

تقليل تداول وملامسة
الأغذية بالأيدي كلما
أمكن ذلك.



نحو غذاء آمن :

الفصل التام بين الغذاء
المعد للاستهلاك
والأغذية الخام غير
المطهية.

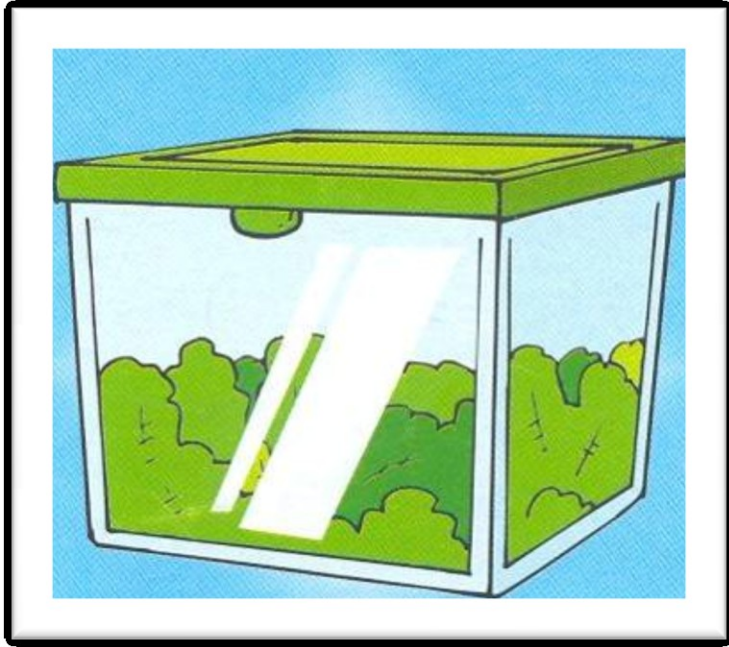


نحو غذاء آمن

اتباع الطرق الصحية
والتخلص الآمن من
الفضلات والمخلفات
والأغذية التالفة وغير
الصالحة.

نحو غذاء آمن :

نقل الأغذية في حاويات
مغطاة.



نحو غذاء آمن :



قيام متداول الأغذية
بارتداء ملابس نظيفة.

نحو و غذاء آمن :
تجنب السلوك الشخصي غير
الصحي والمعيب.



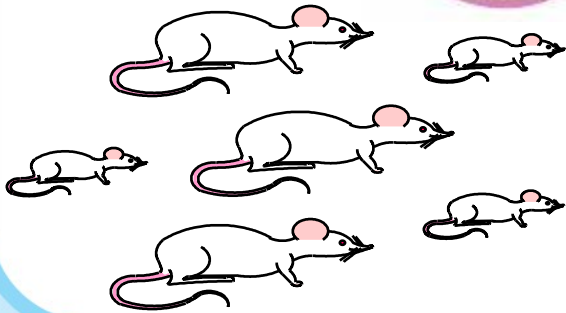
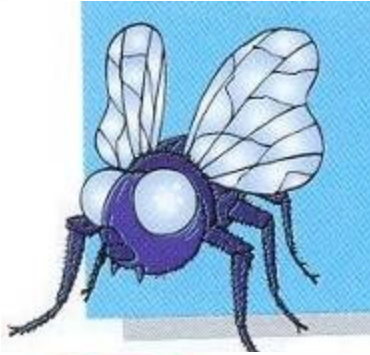
نحو غذاء آمن :

الحرص على إتباع
قواعد النظافة العامة



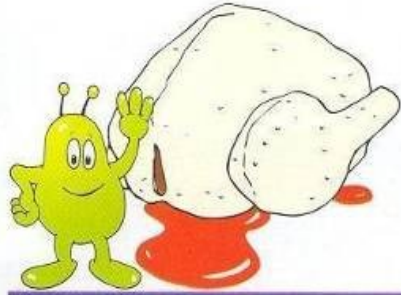
نحو غذاء آمن :

مكافحة الحشرات
والقوارض.



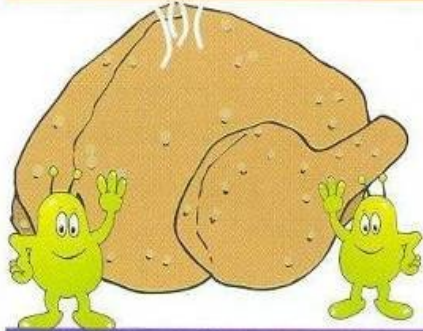
نحو غذاء آمن :

كسر سلسلة التلوث
الغذائي.



اتخذ الاجراءات التي **توقف** التلوث

بالفصل بين الأغذية الخام وغير المطهية
والأغذية الحساسة سريعة التلف وشديدة الخطورة



اتخذ الاجراءات التي **تمنع** تكاثر ونمو البكتريا

بحفظ الطعام في الثلاجات تحت درجة 5° م.

نحو غذاء آمن :



اتبع وسائل القضاء على ميكروبات التسمم الغذائي

بالطهي الجيد



العمل على منع حدوث التسمم الغذائي

بعدم ترك الغذاء على درجة حرارة الغرفة إلا في حدود ضيقة ولأقصر فترة ممكنة وعند الضرورة

كسر سلسلة التلوث الغذائي.



نحو غذاء آمن :

الإبلاغ عن حالات
التسمم الغذائي.

نحو غذاء آمن :

تجنب التلوث الخلطي
(المتبادل) أثناء إعداد وجبات
الغذاء.



لتجنب التلوث الخلطي ببكتيريا
التسمم الغذائي تخزن الأغذية
المطهية والمعدة للاستهلاك أعلى
الأغذية غير المطهية في
المستودعات المبردة.



استخدام نفس الأدوات والمعدات
والأسطح في تحضير أغذية مختلفة مثل
اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات
يؤدي للتلوث الخلطي ببكتيريا التسمم
الغذائي.

نحو غذاء آمن :



تداول الأغذية
الجاهزة للاستهلاك
مغلقة لمنع تلوثها.



نحو غذاء آمن :

الحذر من تجهيز
سلطة الخضراوات
بالأيدي المكشوفة
غير النظيفة مما
يؤدي لتلوثها.



نحو غذاء آمن :

الحرص على تناول
الأسماك والأغذية
البحرية بأسلوب
مناسب.



نحو غذاء آمن : الحرص على صهر الأغذية المجمدة بأسلوب مناسب.



1. استعمال ثلاجات أو
مستودعات التبريد:
توضع الأغذية المجمدة
المطلوب صهرها على درجة
حرارة (4°م) لمدة لا تقل عن
(8) ساعات ثم تفحص للتأكد
من تمام عملية الانصهار.



لتجنب تكاثر بكتيريا
التسمم الغذائي وأمراض
العدوى الغذائية يجب أن
تصهر الأغذية المجمدة
بطريقة صحيحة.



2. استعمال تيار مياه جارية مبردة:

توضع الأغذية المطلوب صهرها داخل أغلفتها في
وعاء كبير نظيف تحت تيار مستمر من مياه مبردة لا
تزيد درجة حرارتها عن (10°م) مع تجنب رذاذ
الماء حتى لا يحدث تلوث للمنطقة المحيطة.



3. استعمال أفران الميكروويف:
طريقة سريعة لصهر الأغذية المجمدة.

فحص الأغذية للتأكد من اكتمال

نحو غذاء آمن: انصهارها

● اللحم:

ليونة قوامها وخلو أنسجتها
الداخلية من أي بللورات
ثلجية وعدم خروج أي
سائل منفصل أحمر اللون.



● الدجاج:

ليونة القوام وسهولة
تحريك الأجزاء المفصليّة
مثل الأجنحة والأرجل
وتوقف خروج السائل
المنفصل.



القيام بالفحص
الدقيق للأغذية
التي تم صهرها.

نحو غذاء آمن:



ضمان الطهي
الصحيح للغذاء.

ضرورة تسخين مواقد وأفران الطهي قبل الإستخدام
بوقت كافي لضمان وصول درجة حرارة الغذاء إلى
درجة الطهي المطلوبة.

نحو غذاء آمن :



استخدام المناشف
الورقية وتجنب
المناشف المنسوجة.

إن استخدام المناشف القماش في تحفيف الأيدي والأدوات والمعدات والأسطح قد يؤدي لتلوثها بالبكتيريا الضارة لذلك يجب استبدالها بالمناشف الورقية.

نحو غذاء آمن :



استعمال الأدوات
المناسبة في تداول
وتعبئة الأغذية
المطهية والمعدة
للاستهلاك يضمن
عدم تلوثها.