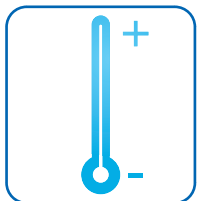


## La chaîne du froid



# 3

maillons  
forts  
ou faibles



**La chaîne du froid doit être respectée durant le stockage et le transport des aliments réfrigérés, congelés ou surgelés, ainsi qu'à la vente et bien au-delà de l'achat. Pour garder sains les aliments, pour assurer leurs qualité et durabilité, à vous de jouer aussi. Ne soyez pas le maillon faible !**

# 1

### Les professionnels : Respectent-ils les températures prescrites ?

Chez le vendeur, ouvrez l'œil : du givre, de la buée ou des traces de décongélation sont des signes de problèmes thermiques.

Pour connaître la température à laquelle un produit doit être conservé, regardez la mention sur l'emballage. La réglementation de la durabilité des produits alimentaires préemballés prescrit les températures suivantes :



- +8° ⇨ Fromages à pâte molle et à pâte persillée
- +6° ⇨ Produits de charcuterie cuits, laits pasteurisés, crème pasteurisée, laits fermentés pasteurisés et leben, fromages frais pasteurisés, desserts frais lactés
- +3° ⇨ Viandes et produits à base de viandes réfrigérés, plats cuisinés réfrigérés, pâtes alimentaires fraîches aux œufs, jus de fruits frais
- +2° ⇨ Poissons frais, mollusques et crustacés
- 18° ⇨ Tous produits congelés ou surgelés, glaces alimentaires et crème glacées pasteurisées

# 2

### Lors de l'achat et du transport : Prenez-vous toutes les précautions ?

Emportez les produits frais réfrigérés, pasteurisés, surgelés ou congelés de préférence dans un sac isotherme. À défaut, ne prenez ces produits qu'au dernier moment, juste avant de passer en caisse.

Limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile.

*Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.*

# 3

### Dans votre réfrigérateur : Est-ce que chaque produit est bien à sa place ?

Rangé immédiatement congelés et surgelés au congélateur. En fonction du type de votre appareil, voilà un rangement idéal de vos achats au réfrigérateur ...

- ⇨ Partie la plus froide : viande, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poisson, produits traiteurs frais, crèmes, produits en cours de décongélation, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais.
- ⇨ Partie intermédiaire : yaourts, desserts lactés et fromages.
- ⇨ Bac à légumes : fruits et légumes lavés.
- ⇨ Dans la porte : œufs, beurre, lait, bouteilles d'eau.



Pour les consommer à temps, placez bien en vue les produits dont la date limite de validité approche. Pour maintenir une hygiène irréprochable, lavez votre réfrigérateur tous les 15 jours à l'eau savonneuse et rincez-le à l'eau javellisée ou avec de l'eau vinaigrée.

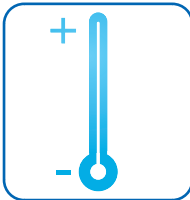
**Besoin d'information, d'un conseil ou d'une aide à la résolution d'un litige ? N'hésitez pas à vous rapprocher de notre association :**

## سلسلة التبريد



# 3

### حلقات قوية أو ضعيفة



يجب احترام سلسلة التبريد أثناء تخزين ونقل الأغذية المبردة، المتلجة أو المجمدة، عند البيع وعند نقلها إلى منازلكم. للحفاظ على سلامة الأغذية وعلى جودتها يجب أن تتخذوا احتياطاتكم لا تشكلوا الحلقة الضعيفة في سلسلة التبريد.

# 1

### المهنيون : هل يحترمون درجات الحرارة المحددة؟

عند البائع، يجب أن تكون يقظا : ثلج ذائب، بخار أو أثر للذوبان هي علامات تدل على وجود خلل في سلسلة التبريد .

لمعرفة الحرارة التي يجب أن يحفظ فيها المنتج يجب التحقق من البيانات الواردة على مستوى ملصقات المنتجات. التشريع الخاص بمدة صلاحية المواد الغذائية المعلبة يحدد درجات الحرارة الآتية :

+8° أجبان ذات عجينة لينة وذات عجينة مخضرة وموضبة.

+6° منتجات الجزارة الباردة المطبوخة أو الموضبة، حليب مبستر، قشدة مبسترة، حليب مخمر ومبستر واللبن، أجبان طرية ومبسترة، فواكه طرية لينة.

+3° اللحوم ومنتجات الجزارة المبردة، أطباق مطبوخة مبردة، العجائن الغذائية الطرية بالبيض المبردة، عصير الفواكه.

+2° الأسماك الطرية، الرخويات والقشريات.

-18° المنتجات المجمدة أو المتلجة أو المعلبة، المتلجات الغذائية والقشدة المتلجة المبسترة.

# 2

### عند الشراء والنقل: هل تتخذون جميع الاحتياطات؟

عند الشراء، من الأفضل وضع المواد الطرية المبردة، المبسترة، المتلجة، أو المجمدة، في كيس حافظ للحرارة. ومن المستحسن ألا تقتنوا هاته المواد إلا في أواخر مطاف التسوق. كما يجب اختصار ما أمكن المدة الفاصلة بين وقت الشراء المواد المبردة ووقت وضعها بجهاز التبريد المنزلي.

المعلومات الواردة في هذه المطوية مقدمة بهدف الإخبار والتوجيه، ولا تتضمن بالضرورة جميع المعطيات ولا يمكن أن تحل محل القوانين الجاري بها العمل.

# 3

### داخل ثلاجتكم : هل كل منتوج يوجد في المكان المخصص له؟

ضعوا في الحين المواد المجمدة والمتلجة داخل مكان التجميد في الثلاجة. كيفما كان نوع جهاز التبريد، عليكم وضع مشترياتكم في المكان المخصص لها داخل الثلاجة :

المكان الأكثر برودة: لحوم، منتجات الجزارة المطبوخة أو المعدة للطبخ، الدواجن، الأسماك، القشدة، مواد في طور الذوبان، أجبان طرية أو بالحليب النيء، عصير الفواكه الطري، أطباق مطبوخة مبردة.

المكان متوسط الحرارة الحليب ومشتقاته، كالأجبان واللبن إلخ...

درج الخضروات : فواكه وخضر مغسولة.

في باب الثلاجة : بيض، زبدة، حليب، قنينات الماء.



من أجل تفادي الضياع، ضعوا المواد التي اقتربت نهاية صلاحيتها في مكان ظاهر.

من أجل الحفاظ على سلامتكم الصحية اغسلوا ثلاجتكم كل أسبوعين بالماء والصابون وبماء جافيل أو الماء المخلل.

إذا احتجتم لمعلومات، لنصيحة أو مساعدة لحل مشكل أو خلاف، لا تترددوا في الاتصال بجمعيتنا :