

## اللحوم الحمراء



تطلق تسمية اللحوم الحمراء إجمالاً على لحوم الماعز، البقر، الجاموس، الضأن و الغزلان، إذ تشكل لحومها عنصراً أساسياً في غذاء الإنسان، لكونها مصدراً للكثير من العناصر الغذائية المهمة لجسم الإنسان وفي مقدمتها البروتين ، في الوقت الذي تعتبر مرتعاً خصباً للأحياء الدقيقة، الأمر الذي جعلها في مقدمة الأطعمة المرتبطة بحالات التسمم الغذائي.

## احذر أخي المستهلك



- عند اقتناءك لمادة اللحوم الحمراء تأكد من شرائها من عند جزار موثوق لضرورة التأكد من كونه طازج و عليه ختم البيطري.
- يجب التأكد بان اللحوم الحمراء معروضة في شروط حفظ تحت التبريد و/أو التجميد المناسبة.
- يجب عدم اقتناء اللحوم الحمراء المعروضة خارج المحلات التجارية و/أو على أرصفة الطرقات العمومية و التي يجهل مصدرها.
- تجنب إعادة تجميد اللحوم الحمراء.
- يجب عدم ترك اللحوم الحمراء عرضة للهواء و الغبار لان الجراثيم توجد في كل مكان.
- من المهم عند شرائك للحوم الحمراء الذهاب فوراً إلى المنزل لتخزينها بالمبرد لأنها سريعة التلف.
- إذا لاحظت أن اللحوم الحمراء أصبحت رائحتها كريهة، لصدوقة الملمس أو لونها غير طبيعي فانه لا يجوز استخدامها بل ارميها.
- لحفظ اللحوم الحمراء الطازجة بمجمد المنزل لأطول مدة ممكنة:
  - تأكد من أن إطار الكاوتشوك للمجمد سليم و الباب مغلق بإحكام.
  - تنظف قطعة اللحم الأحمر لإزالة القشرة الخارجية و/أو الشوائب تم تقطع كمية الاستهلاك اليومي من اللحم و توضع في أكياس بلاستيكية شفافة و نظيفة.
  - تجنب تكديس اللحم الأحمر فوق بعضها بالمجمد دون ترك فراغات مع مراعاة وضع طبقة الدهن في الأعلى داخل الكيس.
- عند الرغبة في طهي اللحوم الحمراء يتم إخراج الكيس من المجمد و يوضع على الرف العلوي للمبرد أو تستعمل ماء عادي و ليس ماء ساخن لتسبيح اللحوم الحمراء.
- بعد شبة تسبيح اللحوم الحمراء توضع مباشرة في إناء طهي.

## لمعلوماتك أخي المستهلك



- المذابح يجب أن تكون معتمدة و المجازر يجب أن تكون لديها شهادات طبية بيطرية.
- يجب أن يكون المكان مهياً جيداً، جدرانه و طاولات العمل ملساء و قابلة للتنظيف بسهولة.
- يجب أن تكون المعدات و الأدوات المستخدمة في تقطيع اللحوم الحمراء و إعدادها نظيفة، و غير قابلة للتآكل.
- التخلص يومياً من الفضلات.
- يجب توفر المياه الساخنة و مطهرات لتطهير و لتنظيف المواد و المعدات الملامسة للحوم الحمراء.
- التأكد من خلو المكان من الحشرات و القوارض.
- ضرورة ارتداء المآزر و أقيات الشعر و كذا القفازات.
- ضرورة التأكد من النظافة الجسمانية و الملابس و الرقابة الطبية الدورية للعمال.
- ضرورة توفر غرفة أو مكان خاص منعزل للملابس و حاجيات العمال.
- لا يجب إذابة اللحم المجمد لأي سبب من الأسباب(الرحى أو تسليمه مقطع للزبون)، لذا يجب أن يتوفر المحل على منشآر كهربائي لتقطيع اللحم المجمد.
- يجب تنظيف التلآجات و صيانتها كلما دعت الضرورة لذلك باستعمال المنظفات و المطهرات.

