

وزارة التجارة والصناعة

قطاع التجارة الداخلية

عزيزي المستهلك

كل عام وانتم بخير بمناسبة أعياد الربيع (شم النسيم)
وبهذه المناسبة يكثّر تناول بعض المأكولات الخاصة بهذه المناسبة ومن اجل
سلامتك وسلامة أسرتك نقدم لك بعض الإرشادات الخاصة الواجب إتباعها

١- البيض

- يعتبر البيض من العناصر الغذائية الهامة لبناء الجسم ويراعى هند شراء البيض التأكد من :
- الفحص الظاهري للبيض : تكون القشرة سميكة وصافية اللون وذات ثقل ولا يوجد بها اى شروخ ويفضل أن تكون خشنة.
 - يحفظ البيض بالثلاجة في المكان المخصص له وتوضع البيضة على طرفها المدبب حتى لا يختلط الصفار بالبياض.
 - يجب غسل البيض جيداً قبل استعماله.
 - يراعى سلق البيض جيداً للقضاء على الميكروبات مع مراعاة إضافة قليل من الخل او الملح لماء السلق لضمان سلامة قشرة البيضة من الشرخ أثناء عملية السلق.
 - عند تلوين البيضة يراعى استعمال الألوان الطبيعية مثل (الكركديه- البنجر- قشر- البصل- البقدونس... الخ)

٢- الأسماك الطازجة :

الأسماك الطازجة هي خير بديل للأسماك المملحة نظراً لارتفاع القسمة الغذائية فقد خصها الله بكمية وفيرة من البروتين والدهون المفيدة للجسم والأملاح المعدنية خاصة الكالسيوم والفوسفور والحديد وبعض الفيتامينات.

وإليك عزيزي المستهلك الاشتراطات الواجب مراعاتها عند شراء الأسماك الطازجة :

- القوام متماسك والعيون براقية.
- اللحوم مقبول الرائحة وغير لين.
- القشور ثابتة بالجسم ويصعب انتزاعها.
- الخياشيم حمراء اللون ورائحتها مقبولة.

مظاهر الفساد في الأسماك الطازجة:

- قرنية العين غائمة وصفراء اللون والرائحة غير مقبولة.
- تسلخ الجلد وله ألوان غريبة عن اللون المميز للصنف.
- عند الضغط بالإصبع على سطح السمكة يحدث انخفاضاً ويستمر حتى بعد رفع الإصبع الخياشيم قائمة اللون.
- القشور غير ثابتة ويسهل انتزاعها.

٣- الأسماك المدخنة :

عزيزي المستهلك... تأكد من سلامة الرنجة عند الشراء عن طريق الفحص الظاهري من حيث:
القوام : يكون الجلد متماسك ولا يوجد به تسلخات وخالي من الثنايا وبراق ورائحته طيبة.
اللون : ام يكون طبيعياً ويختبر بعدم التصاق أية ألوان على الأيدي عنج الملامسة.
تاريخ الصلاحية : تأكد من إنها في فترة صلاحيتها من تاريخ المدون على العبوة.

٤- الأسماك المملحة :

عند شراء الأسماك المملحة تأكد من :
اللون : طبيعي وبراق ولا مع .
القوام : أنسجة اللحم متماسكة والجلد سليم
الرائحة : طبيعية ومقبولة
إن يكون المنتج خالياً من الطفيليات وأطوارها سواء حية او ميتة وخالياً من النيمات البكتيرية
إن يكون الشراء من الأماكن النظيفة الموثوق بها والابتعاد عن الباعة الجائلين.

مظاهر الفساد في الأسماك المملحة:

تغير لون الجلد البني وعكارة شديدة بعدسة العين والجلد متجدد ولون العضلات الداخلية احمر أو احمر مزرق ورائحتها زنخة والقوام طرى لزج سهل التفكك.
عزيزي المستهلك..... احذر

تناول :

سمك القراض : (وهو لونه رمادي غامق يوجد به نقط سوداء والبطن ابيض رخو قابل الانتفاخ)
الأسنان : الفك العلوي به سنة واحدة والفك السفلي به سنتان والفم يشبه فم الأرنب.

الخطورة : تقوم هذه الأسماك بتخزين السموم في كبدها والأعضاء التناسلية وهى شديدة السمية فان حدث وجرح الكبد أو المتناسل إثناء عملية التنظيف فهذه السموم تنتشر في الأنسجة وتصبح غير صالحة للاستهلاك تلا دمی ولذلك تباع السمكة بدون أحشاء.

- شراء الأسماك التي يتم صيدها بالديناميت أو المبيدات وتكون لها رائحة واضحة.

عزيزي المستهلك.....

في حالة تعرضك للتسمم توجه إلى مركز السموم التابع لمحافظةك ويوجد بالمستشفيات العمة لعواصم المحافظات.

مركز مراقبة السموم : مستشفيات جامعة عين شمس بالعباسية

ت الطوارئ : ٢٦٨٤٠٩٠٢

فاكس : ٣٤٨٦٢٢٤٤

مركز السموم كلية الطب (جامعة الإسكندرية)

ت : ٣٥٤٦٧٥٣٥

فاكس : ٣٤٨٦٢٢٤٤