



Recommandations aux consommateurs Conditions de transport et de conservation de la viande

Les carcasses doivent être transportées dans de bonnes conditions hygiéniques (pas directement à nu dans le coffre d'un véhicule).

Le transport doit être le plus court possible, notamment en cas de conditions climatiques estivales. Prévoir des caisses plastiques propres ou des linges propres pour protéger la viande, et avoir un coffre propre et dépourvu d'objet susceptible de contaminer la viande.

Conditions de conservation de la viande

Compte tenu de la température ambiante, la carcasse doit séjourner le moins de temps possible dans son emballage plastique.

Si la viande n'est pas cuisinée immédiatement après l'abattage, la conservation de la carcasse doit se faire :

- en dehors du plastique (suspendue ou dans un linge propre)
- et dans une enceinte froide (à 4°C).

La carcasse n'ayant pas été refroidie avant remise au consommateur, **la conservation ne peut pas excéder deux jours après abattage**, même dans une enceinte à 4°C.

توصيات للمستهلك شروط نقل اللحوم وحفظها

يجب نقل الذبائح في ظروف صحية ملائمة (تجنب وضعها في صندوق السيارة بدون غلاف). يجب أن تكون مدة نقل الذبيحة قصيرة قدر الإمكان، خاصة في ظروف مناخية صيفية. لتفادي تلويث اللحوم، ينبغي استعمال صناديق بلاستيكية أو قطع قماش نظيفة والتأكد من نظافة وسيلة النقل.

شروط حفظ اللحوم

مع مراعاة درجة الحرارة المحيطة، يجب إخراج الذبيحة من غلافها البلاستيكي في أسرع وقت ممكن.

- **إذ لم يتم طبخ اللحوم مباشرة بعد الذبح**، يجب حفظها كالاتي:
- خارج غلاف البلاستيك (معلقة أو محفوظة داخل قماش نظيف).
- وفي غرفة باردة (بحرارة قدرها 4 درجة مئوية).

إذ لم يتم تبريد الذبيحة قبل تسليمها للمستهلك، **لا ينبغي إطلاقاً حفظها أكثر من يومين بعد تاريخ الذبح** ولو داخل غرفة حرارتها 4 د م.