

RECOMMANDATIONS AUX CONSOMMATEURS

توصيات للمستهلك

Conditions de conservation de la viande

شروط حفظ اللحوم

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

نظرًا لدرجة الحرارة المحيطة، يجب إخراج الذبيحة من غلافها البلاستيكي في أسرع وقت ممكن.

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

إذا لم تطبخ اللحوم مباشرة بعد الذبح، تحفظ الذبيحة كالتالي:

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

- خارج غلاف البلاستيك (معلقة أو مغلقة بقطعة قماش نظيفة)،
- وفي غرفة باردة (بحرارة 4 درجات مئوية).

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.

وحيث لم يتم تبريد الذبيحة قبل تسليمها للمستهلك، **لا يجوز أن يتجاوز حفظها اليومين بعد تاريخ الذبح** ولو داخل غرفة حرارتها 4 درجات مئوية.