

# 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 مباشرة بلا غطاء في صندوق مركبة النقل). يجب أن تكون المسافة قصيرة قدر الإمكان وبالأخص في ظروف مناخية صيفية. توفير صناديق بلاستيكية نظيفة أو قطع قماش نظيفة لحماية اللحوم، والتأكد من نظافة صندوق المركبة وخلوه مما من شأنه تلويث اللحوم.

## شروط حفظ اللحوم

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

- إذا لم تطبخ اللحوم مباشرة بعد الذبح**، تحفظ الذبيحة كالتالي:
- خارج غلاف البلاستيك (معلقة أو مغلفة بقطعة قماش نظيفة)،
  - وفي غرفة باردة (بحرارة 4 درجات مئوية).

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