



Cofinancé par l'Union européenne



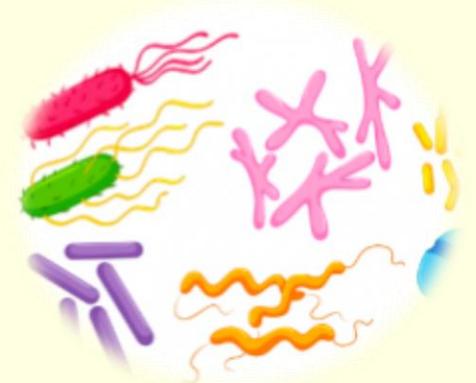
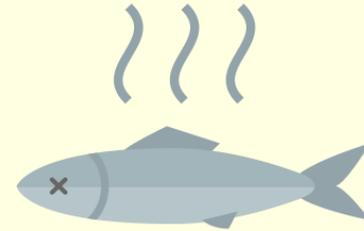
Mise en œuvre par :

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



LES INFECTIONS ET MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

الأعراض التي تسببها الأغذية الفاسدة





- Connaitre les maladies alimentaires dont la source est le poisson
- Sensibiliser aux mesures générales de prévention

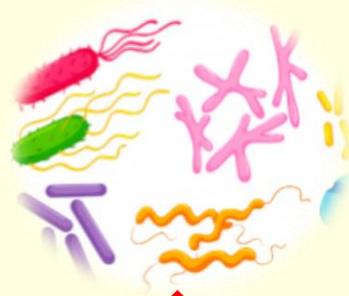
■ التعرف على الأمراض التي تسببها

الأغذية الفاسدة

■ التمهيس الى الطرق العامة للوقاية

Nature des maladies alimentaires

- Maladies d'origine bactérienne
- Maladies d'origine chimique
- Maladies d'origine physiques



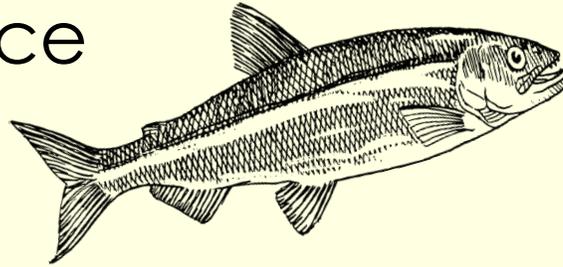
■ أمراض جرثومية

■ أخطار كيميائية

■ أخطار فيزيائية (أشياء
حادة و مضرّة)

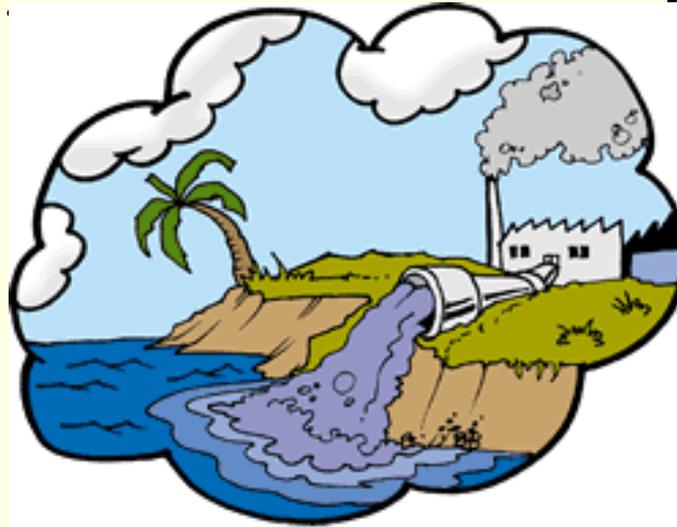
Les origines

- **Flore** Indigène : source poisson



■ **جراثيم** متأتية من السمك

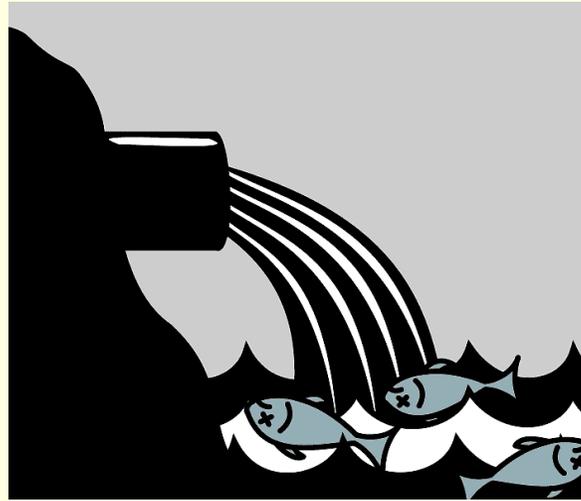
- **Flore** Non Indigène : source le milieu, l'homme, etc.



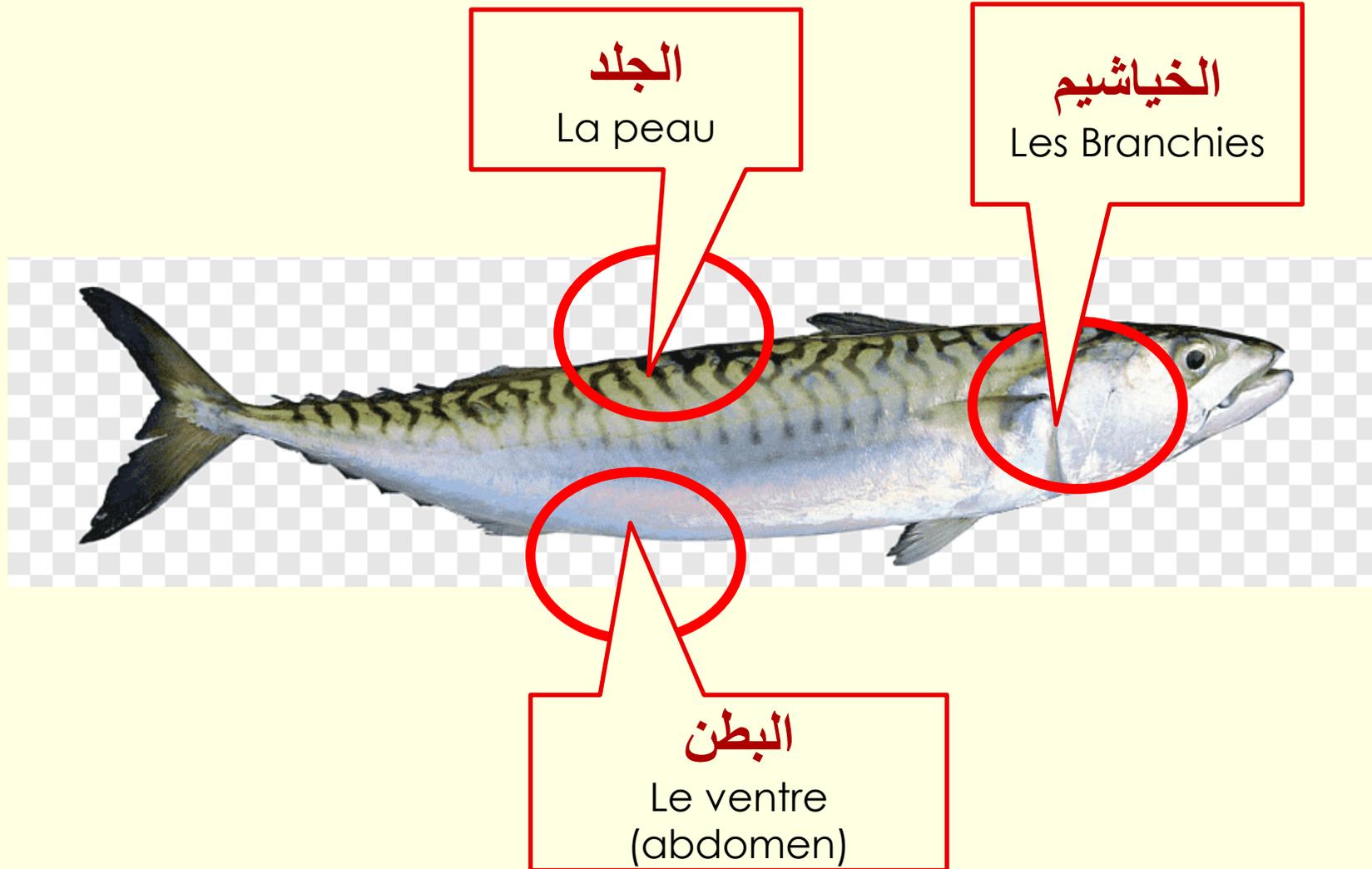
■ **جراثيم** متأتية من البيئة
الإنسان, ...



Origine des
contaminations
environnementale

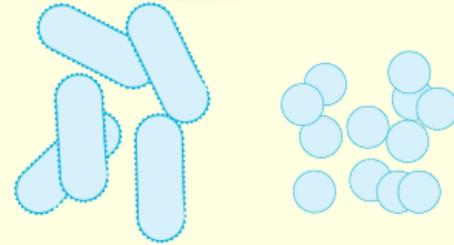


مصادرها : كل
التلوث الناتجة عن
أنشطة الانسان مثل
المصانع و أنظمة
الصرف الصحي



Maladies d'origine microbienne : bactéries

- Plusieurs espèces :
Salmonella, Vibrio, ...
- Certaines altèrent le poisson et produisent des toxines dangereuses

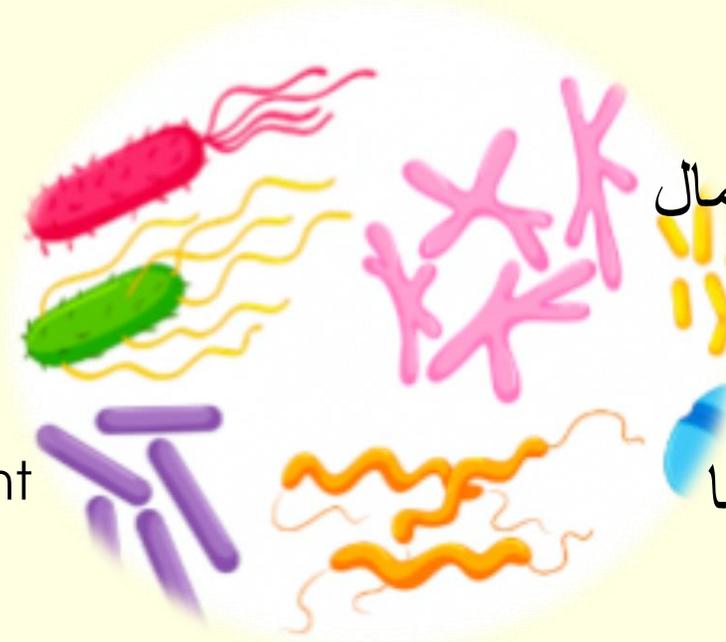


■ عديد الأنواع من الجراثيم
(سلمونيلا, ...)

■ بعض هذه الجراثيم تعفن السمك
و تنتج سموما ضارة

Principales Caractéristiques des bactéries

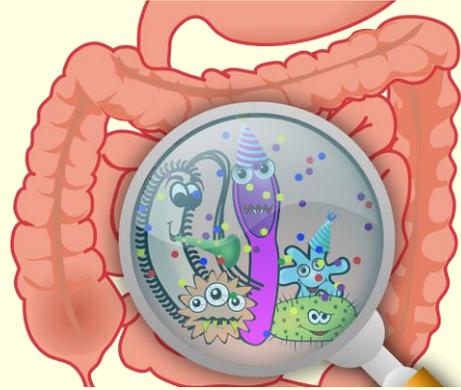
- Multiplication rapide
- Multiplication quand la température est favorable
- Multiplication ralentie si application du froid
- Certaines bactéries sécrètent des toxines
- Certaines bactéries interviennent dans le processus de production d'**histamine**



- تكاثر سريع
- تكاثر عندما تكون الحرارة معتدلة
- تكاثر بطيء في حالة استعمال البرد
- بعض الجراثيم تفرز سموما ضارة
- بعض الجراثيم تعفن السمك مما يؤدي الى ظهور مادة «**هستامين**» الضارة

Les principales maladies provoquées

- Diarrhée
- Vomissement
- Fièvre
- Déshydratation
- Autres symptômes :
affection des reins, du foie,
etc.
- Mort si le sujet est fragile
(enfant, personne âgée,
...)



- اسهال
- تقيء
- حمى (حرارة مرتفعة)
- جفاف الجسم (نقص الماء)

■ اعراض أخرى: مرض في الكلى,
الكبد ...

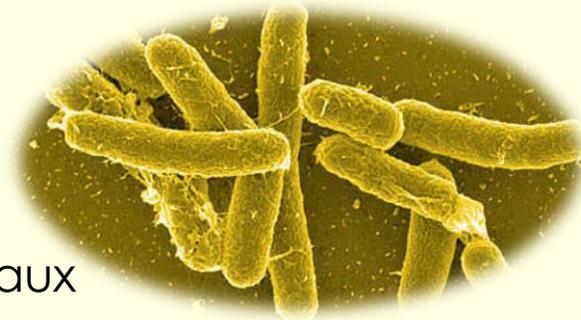
■ قد يؤدي الى الموت خاصة
للأشخاص ذوي المناعة الضعيفة
(أطفال, كبار السن, ...)

Exemple N°1 : Salmonelle

مثال رقم 1 جرثومة السلمونيليا

■ Sources :

- Homme : présente dans les selles
 - Passe notamment par les mains sales
- Environnement
 - Eaux usées : contaminent les surfaces, le sol, les eaux de mer, les eaux douces (forages et puits)
- Méthodes :
 - Manipulation de poisson par des ustensiles contaminés



■ مصادر التلوث

- الانسان : توجد الجرثومة في الفضلات
 - تلوث السمك عن طريق الأيدي الوسخة
- المحيط
 - مياه الصرف الصحي : تلوث الأرض, ماء البحر, الماء العذب (مياه الآبار)
- طرق مداولة الأسماك عن طريق المعدات الملوثة او طريق حيوانات أخرى (قطط, كلاب, مواشي ...

Salmonelle : les mesures générales de prévention

جرثومة السلمونيللا الخطيرة : وسائل الوقاية

- Lavage des mains (surtout après usage des toilettes)



- غسل اليدين (خاصة بعد الخروج من الحمام | بيت الخلاء)

- Nettoyage / désinfection du matériel et ustensiles



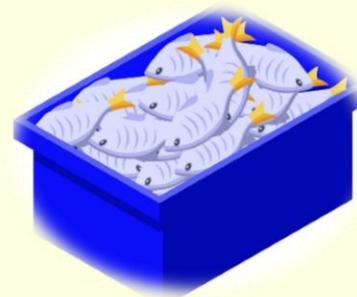
- تنظيف و تطهير المعدات

- Utilisation de l'eau potable (chlorée)



- استعمال ماء نظيف (مضاف اليه مادة الكلور)

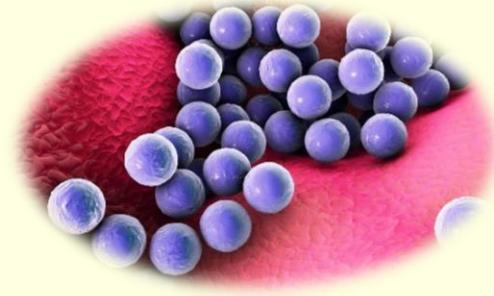
- Eviter le contact du poisson avec le sol



- تجنب ملامسة السمك للأرض

■ Sources :

- Homme :
 - Bouche, nez, ...
 - Plaies infectées
- Surtout :
 - Lors de l'éternuement
 - Lors de la toux
 - Pansements sales et infectés
 - Masques / bavettes



■ مصادر التلوث

- الانسان : توجد الجرثومة في
- الفم, الأنف, الحلق
- الجروح المتعفنة

■ و خاصة :

- عند العطس
- عند السعال
- في مخاط الأنف
- على الضمادات الوسخة
- على الكمامات

Maladie due aux staphylocoques (toxine)

- Vomissement
- Diarrhée
- Fatigue
- Déshydratation
- ...



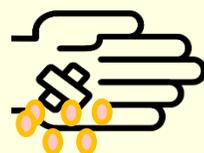
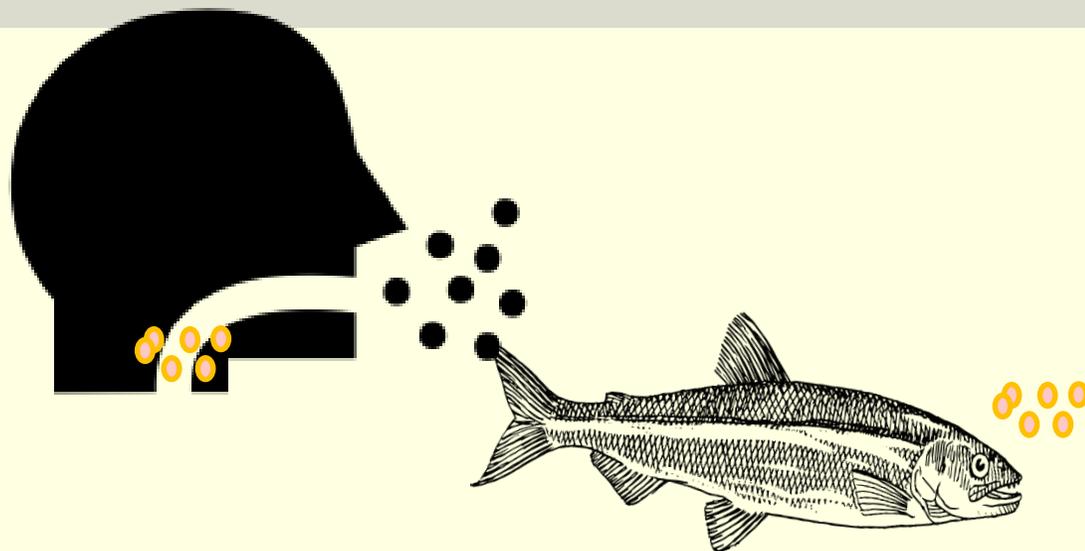
■ تقبيء

■ اسهال

■ تعب شديد

■ جفاف الجسم (نقص الماء)

■ ...



Staphylocoques : les mesures générales de prévention

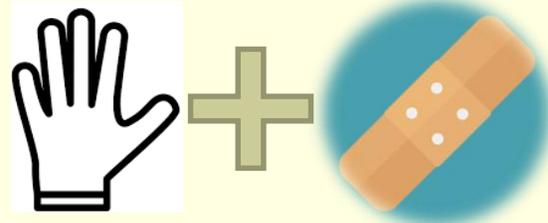
جرثومة المكورات العنقودية : وسائل الوقاية

- Ne pas tousser ou éternuer sur le poisson ou les caisses ou la glace



- تجنب العطس و السعال على السمك أو الصناديق أو الثلج

- En cas de blessure, désinfecter la plaie, appliquer un pansement et couvrir avec des gants imperméables



- تعقيم الجروح و استعمال ضمادة و لبس قفاز عازل

- Laver les mains après avoir touché les écoulements du nez



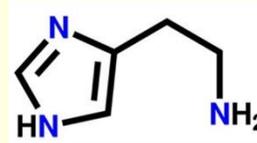
- غسل اليدين خاصة بعد لمس مخاط الأنف

- Nettoyer et désinfecter le matériel et les ustensiles



- تنظيف و تطهير المعدات

Exemple N°3 : Histamine



مثال رقم 3 سمّ هيستامين

■ Sources / causes :

- Facteurs d'altération :
 - Température élevée (pas de glace)
 - Bactéries (transformation de l'histidine en **histamine**)
 - Poisson altéré (non frais)
- Poisson :
 - Surtout le **Poisson bleu** : sardine, maquereau, thon, bonite, ...
 - Enzymes autolytiques (transformation de l'histidine en **histamine**)

■ المصادر و الأسباب

■ عوامل التعفن

- سوء حفظ الأسماك (عدم استعمال الثلج)
- تكاثر الجراثيم (تحويل مادة الهيستيدين الى سمّ الهيستامين)
- سمك متعفن

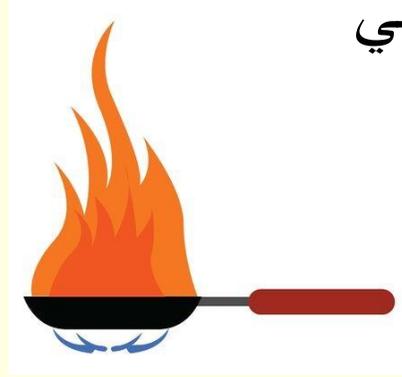
■ الأسماك :

- خاصة السمك الأزرق : سردين, ماكرو, تن, ...
- تحلل اللحم و أعضاء السمكة (تحويل مادة الهيستيدين الى سمّ الهيستامين)

هل انّ طهي الأسماك يقضي على سمّ الهيستامين ؟

La cuisson élimine-t-elle l'histamine ?

- L'histamine est résistante à la température de la cuisson et de la friture



■ سمّ الهيستامين مقاوم لحرارة الطهي و القلي في الزيت

- L'histamine n'est pas éliminée par le salage, le séchage ou le fumage

■ سمّ الهيستامين لا يتأثر بالتمليح أو التجفيف أو باستعمال الدخان

- La sensation de **picotement** sur la langue est persistante avant ou après la cuisson



■ يبقى مذاق السمك **حارقاً** على اللسان قبل و بعد الطهي ممّا يؤكد بقاء السمّ في السمك

■ Boutons et **démangeaisons**

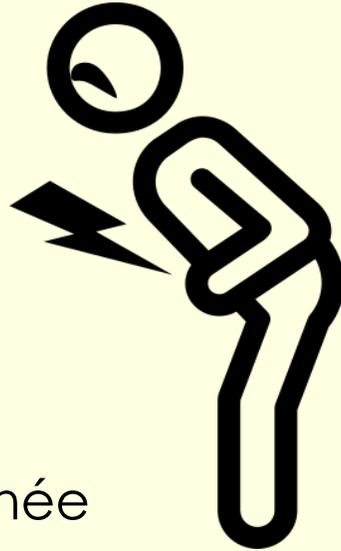


■ **طفح و نفاط على الجلد مع الحكة**

■ **Œdème** de la langue et des voies respiratoires : Difficultés de respiration

■ **اختناق و صعوبة التنفس**

■ Mal au **ventre**



■ **أوجاع في البطن**

■ Mal de **tête**

■ **أوجاع و صداع في الرأس**

■ Vomissement et diarrhée



■ **تقيئ و إسهال**

Intoxication histaminique : symptômes

أعراض التسمم بمادة الهيستامين

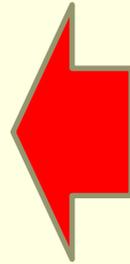


انتفاخ في الفم



الظهور السريع لنفط والتهابات
على الجلد
الشعور بالحكة

الموت



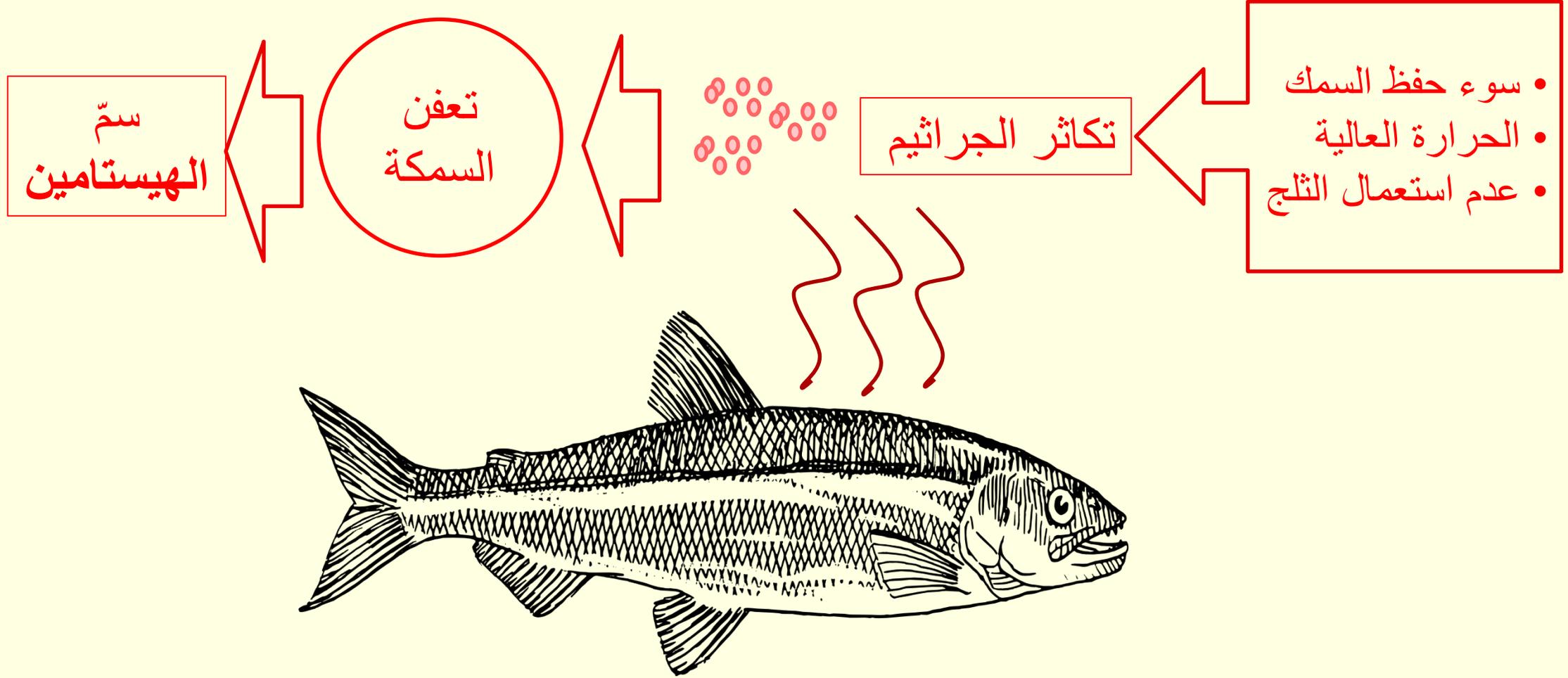
■ صداع شديد

■ صعوبة التنفس

■ انتفاخ اللسان

■ انتفاخ و تورم
الحنجرة و مجرى
التنفس

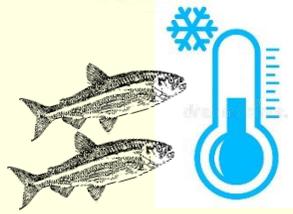
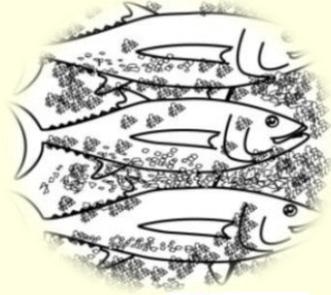
Facteurs favorisant l'apparition de
la toxine « Histamine »



Histamine : les mesures générales de prévention

سم الهيستامين : وسائل الوقاية

- Appliquer la glace sur le poisson rapidement après la capture
- Respecter la chaîne du froid
- Surveiller l'état de fraîcheur de poisson
- Ne pas mélanger le poisson frais avec le poisson altéré



■ الاستعمال المبكر للتليج (سريعا بعد الصيد)

■ احترام سلسلة التبريد

■ مراقبة حالة الأسماك (لاستبعاد الأسماك المتعفنة)

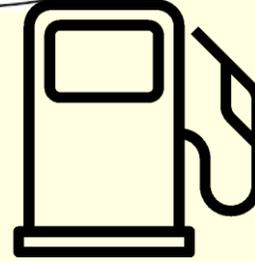
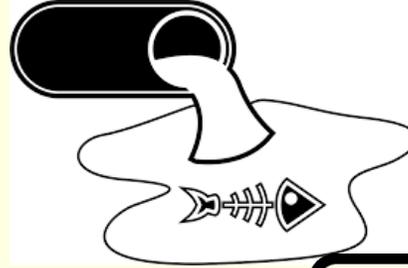
■ عدم خلط الأسماك الجديدة مع الأسماك المتعفنة

Exemple N°4 : Dangers chimiques

مثال رقم 4 : الأخطار الكيميائية

■ Sources / causes :

- La pollution de l'**environnement** de pêche (ex : port)
- La pollution par des **hydrocarbures** dans la pirogue
- Les **matériaux** : bois traité, peinture, emballages, produits de nettoyage, etc.



■ المصادر و الأسباب

■ تلوث البيئة : تلوث ماء البحر (الميناء)

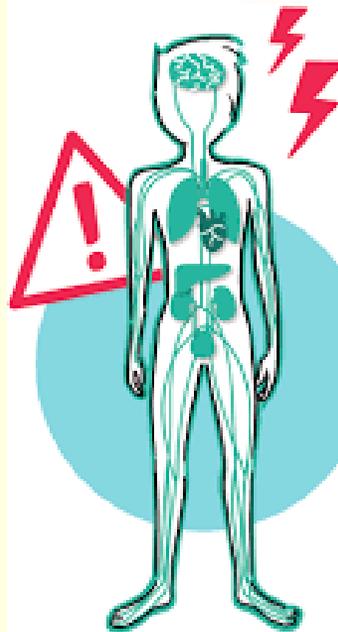
■ التلوث بالمحروقات (وقود زوارق الصيد)

■ التلوث عن طريق المواد المستعملة في الصيد و نقل الأسماك : الخشب المعالج بمواد كيميائية, الصبغات و الدهن, مواد اللّف, مواد التنظيف و مبيدات الحشرات

Conséquences de la contamination chimique

الأمراض الناتجة عن الأخطار الكيميائية

- A court et à long terme
- Les conséquences sont très variables
 - Vomissement / diarrhée / mal de tête / nausées, ...
 - Troubles de reproduction
 - Toxicité pour le foie, les reins, les glandes
 - Toxicité sur le système nerveux
 - Toxicité sur les yeux, la peau, ...
 - Toxicité pour les foetus (futurs bébés)



■ تسمّمات على المدى القريب و
البعيد

■ الأمراض عديدة و مختلفة

- تقيئ / إسهال / صداع / غثيان
- أمراض إنجابية (تأثير على النسل)
- تسمّمات في الكبد, الكلى, الغدد,
الهورمونات
- اضطرابات في الجهاز العصبي
- تسمّمات على العيون (البحر) / الجلد
...
- تسمّمات على الأجنة (الرضع)

- Ne pas pratiquer la pêche dans des **zones polluées / non autorisées**

- تجنب الصيد في المناطق الملوثة
و الغير مرخص فيها



- Eviter la **contamination** du poisson
 - Stocker **les produits chimiques loin** du poisson et des caisses
 - Les **bidons d'huile pour moteur ou de carburant** doivent être propres et fermant de manière hermétique
 - Ne pas disposer le poisson près du moteur et des bidons de **carburant**
 - Ne pas utiliser des **peintures** toxiques pour l'intérieur des pirogues et les cales
 - Utiliser les **pesticides** d'une façon raisonnée et éviter leur contact avec le poisson

■ تجنب تلويث السمك :

- **خزن المواد الكيميائية الخطيرة بعيدا عن السمك و حاوياته**
- **لا تضعوا السمك قريبا من محرك الزورق و أواني الوقود**
- **لا تستعملوا صبغات و دهن سام (غير ملائم للمواد الغذائية) للزوارق و حاويات السمك**
- **تجنب استعمال المبيدات على السمك و على الصناديق المعدة لحفظه**

Dangers chimiques: les mesures générales de prévention

السموم الكيميائية: وسائل الوقاية

- **Organiser** la pirogue en zones spécifiques et séparées :

1. **Stockage carburant**
2. **Stockage matériel de pêche**
3. **Stockage poisson**



- تنظيم الزورق الى أقسام خاصة و منعزلة عن بعضها

- قسم خزن الوقود
- قسم معدات الصيد
- قسم السمك

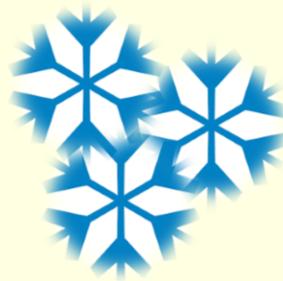
Dangers chimiques: les mesures générales de prévention

السموم الكيميائية: وسائل الوقاية

- Eviter la **contamination** du poisson

- Utiliser uniquement de l'**eau potable** pour le nettoyage
- Ne pas utiliser l'eau de mer du **port ou des zones de débarquement**

- Acheter la **glace** auprès de fournisseurs connus et autorisés



- **تجنب تلويث السمك:**

■ لا تستعملوا إلا المياه النظيفة

■ لا تستعملوا ماء البحر من مناطق ملوثة:
المراسي و الموانئ

■ **استمال ثلج من مزودين ثقات و
مرخص لهم**

Exemple N°5 : Dangers physiques

مثال رقم 5 : الأخطار الفيزيائية

■ Sources / causes :

- La Manipulation, l'entreposage et le transport du poisson



- Corps étrangers divers : clous, morceaux de bois, plastique dur, verre, morceaux métalliques, ...



■ المصادر و الأسباب

- تداول و طرق حفظ و نقل السمك

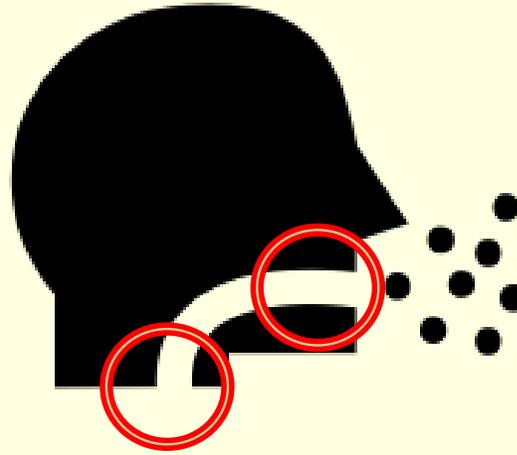
- أجسام غريبة : مسامير، أحجار، تراب، أسلاك حديدية و بلاستيكية، أخشاب،

...



- Les **conséquences** sont très variables :

- **Blessures** : bouches, gorge, langue, dents
- **Etouffement**
- **Cassure de dent**
- ...



■ النتائج عديدة و مختلفة

- جروح مختلفة : الفم، الحلق، اللسان، الأسنان، ...
- الاختناق
- كسر الأسنان
- ...



- Ne pas utiliser un matériel avec des **clous** apparents
- En cas de **bris de verre**, il faut bien nettoyer sinon éliminer le poisson



- لا تستعملوا معدات مهترئة بها **مسامير** او شظايا من الخشب أو زجاج
- في حال **تكسر زجاج** يجب تنظيف المكان، مراقبة و تثبيت في السمك، وفي حالة استحالة التنظيف يجب التخلص من السمك

Résumé

- **L'hygiène** demande une **connaissance** et une **conscience** sur les dangers sanitaires alimentaires
- La **connaissance des dangers** facilite l'application des bonnes pratiques d'hygiène
- La connaissance des dangers facilite les opérations de **sensibilisation** et **d'encadrement** des personnes travaillant dans la filière de la pêche

■ **حفظ الصحة** يتطلب **وعيا و معرفة** بالأخطار الغذائية

■ **معرفة الأخطار** تسهل تطبيق الممارسات الصحية الجيدة

■ **معرفة الأخطار** تسهل عمليات **التحسيس** و **الإحاطة** بالناس التي تشتغل في قطاع الصيد البحري