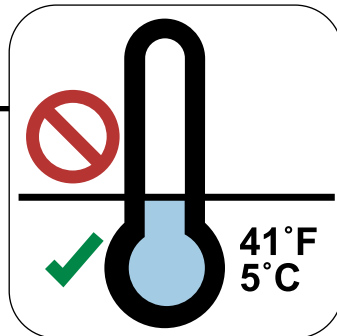


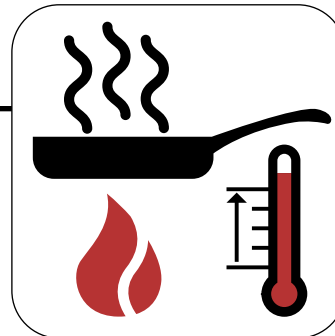
# الحفاظ على سلامة الأغذية

[www.ndsu.edu/globalfood](http://www.ndsu.edu/globalfood)

**NDSU**  
Extension Service  
North Dakota State University



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

المصدر: الشراكة من أجل التثقيف حول سلامة الأغذية.

**[www.fightbac.org](http://www.fightbac.org)**

هذه المادة مستقاة من العمل الذي تم بمساندة من خدمة التوعية والتعليم والبحث التعاوني فيما بين الولايات التابعة لوزارة الزراعة الأمريكية. بموجب المنحة رقم 2005-51110- 03293. وأية آراء أو نتائج أو استنتاجات أو توصيات متضمنة في هذه المطبوعة إنما تعكس فكر مؤلفها (مؤلفيها) ولا تعكس بالضرورة آراء وزارة الزراعة الأمريكية.



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

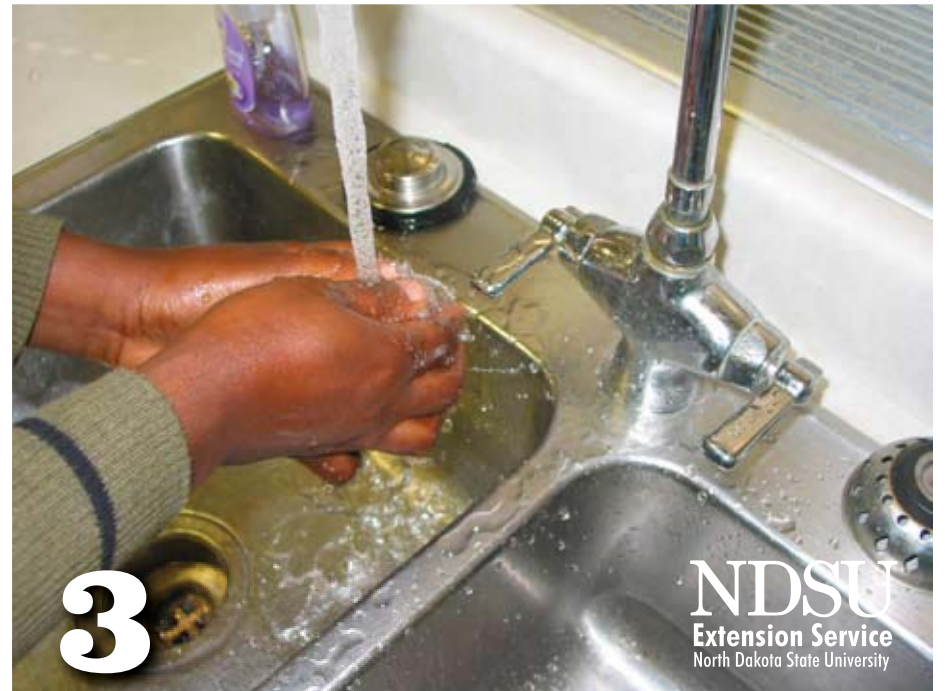
## النظافة

اغسل اليدين بالماء الدافئ والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل قبل وبعد البدء في التعامل مع الطعام والأغذية، وبعد استخدام دورة المياه، وبعد تغيير الحفاضات للصغار، وبعد ملامسة الحيوانات الأليفة.

### النشاط:

سَل المشاركون أن يفرّكوا أيديهم قليلاً بالزيت والقرفة. اطلب منهم محاولة غسل أيديهم بدون صابون. ثم اطلب منهم غسل أيديهم بالماء الدافئ والصابون لمدة 20 ثانية.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/170/94/](http://www.fightbac.org/content/view/170/94/)





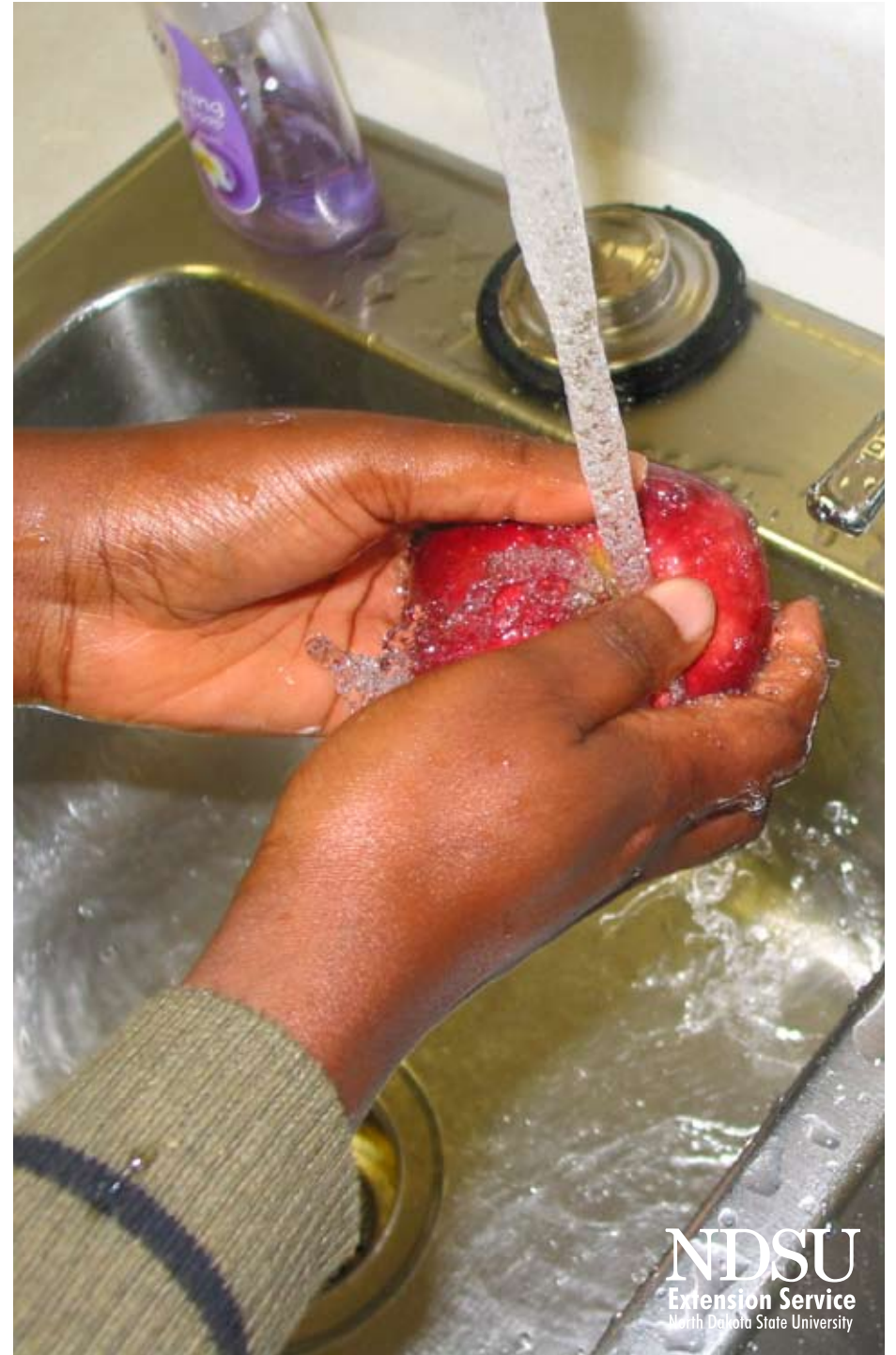
حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأخذية

## النظافة

- اشطف الفواكه والخضروات الطازجة، بما فيها الفواكه والخضروات ذات القشرة التي لن تؤكل، تحت ماء صنبور جارٍ.
- ادعك الفواكه والخضروات ذات القشرة السميكة تحت ماء صنبور جارٍ باستخدام فرشاة خضروات نظيفة أثناء الشطف بماء صنبور جارٍ.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/170/2/](http://www.fightbac.org/content/view/170/2/)







حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

## النظافة

اغسل ألواح التقطيع والأطباق والآنية وأسطح المطبخ لديك بماء ساخن به رغوة صابون بعد تجهيز كل من أصناف الطعام وقبل الانتقال لاستخدام الطعام التالي.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/170/94/](http://www.fightbac.org/content/view/170/94/)









# الفصل

افصل اللحم والدجاج والمأكولات البحرية النيئة والبيض عن  
المأكولات والأطعمة الأخرى في سلة أو أكياس البقالة وكذلك داخل  
الثلاجة.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/171/2/](http://www.fightbac.org/content/view/171/2/)



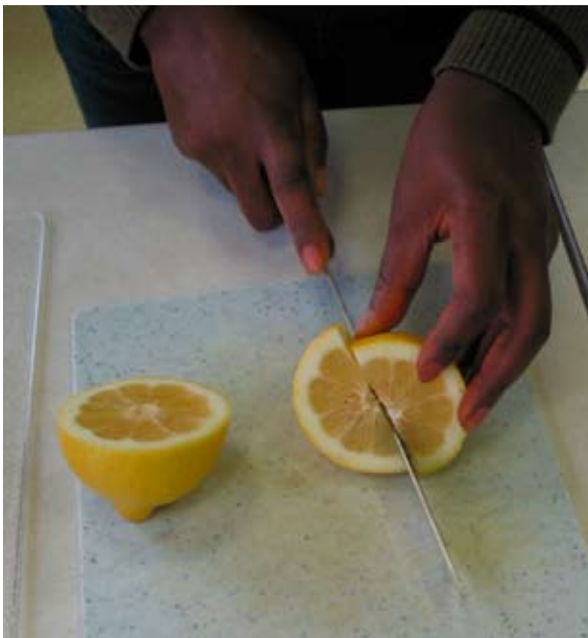


# الفصل

عليك دائماً بغسل ألواح التقطيع والسكاكين بعد استخدامها  
لتقطيع اللحوم والدجاج والمأكولات البحرية النيئة.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/171/95/](http://www.fightbac.org/content/view/171/95/)







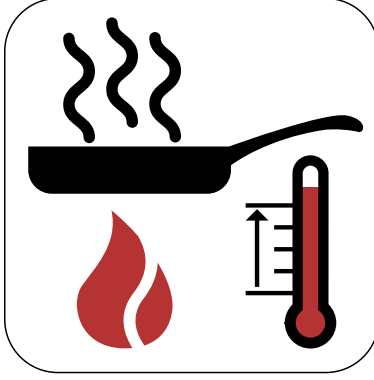


حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

## الفصل

عليك دائماً بغسل ألواح التقطيع والسكاكين بعد استخدامها  
لتقطيع اللحوم والدجاج والمأكولات البحرية النيئة. وإن أمكن،  
استخدم لوح تقطيع واحد للمنتجات الغذائية الطازجة، وآخر  
منفصلاً للحوم والدجاج والمأكولات البحرية النيئة.





حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

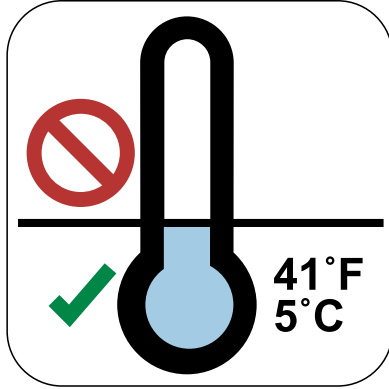
# الطهي

استخدم مقياس حرارة الأغذية لقياس درجة الحرارة الداخلية للأغذية المطهوه.

المصدر: [www.fightbac.org](http://www.fightbac.org)







حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

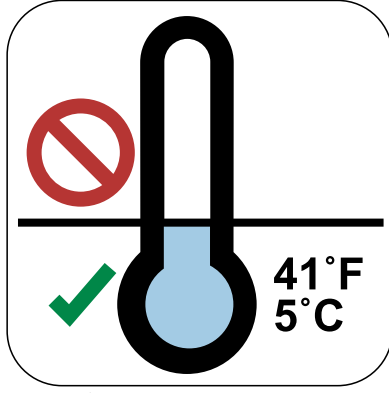
المصدر: [www.fightbac.org/content/view/171/95/](http://www.fightbac.org/content/view/171/95/)

## التبريد

عليك بتقسيم الكميات الكبيرة من فضلات الطعام في حاويات غير عميقة كي يتم تبريدها بسرعة في الثلاجة.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/169/2/](http://www.fightbac.org/content/view/169/2/)





## التبريد

- عليك بالاحتفاظ بدرجة حرارة الثلاجة دون 40 درجة فهرنهايت.
- عليك بتثليج أو تجميد اللحوم والدجاج وغيرها من الأطعمة التي تفسد بسهولة بمجرد إحضارها للمنزل من المتجر.

المصدر: [www.fightbac.org/content/view/169/97/](http://www.fightbac.org/content/view/169/97/)

