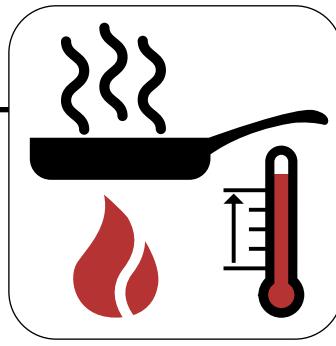
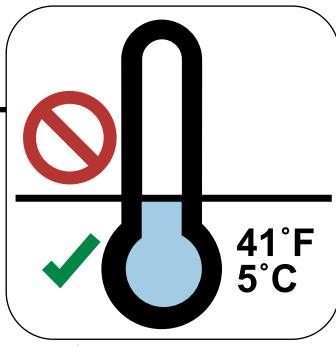


الحفاظ على سلامة الأغذية

www.ndsu.edu/globalfood

NDSU
Extension Service
North Dakota State University



ARABIC

المصدر: الشراكة من أجل التثقيف حول سلامة الأغذية.

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 المنشة رقم 03293 - 51110 - 2005. 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:

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

ال مصدر: www.fightbac.org/content/view/170/94/



2



1



4



3

NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC

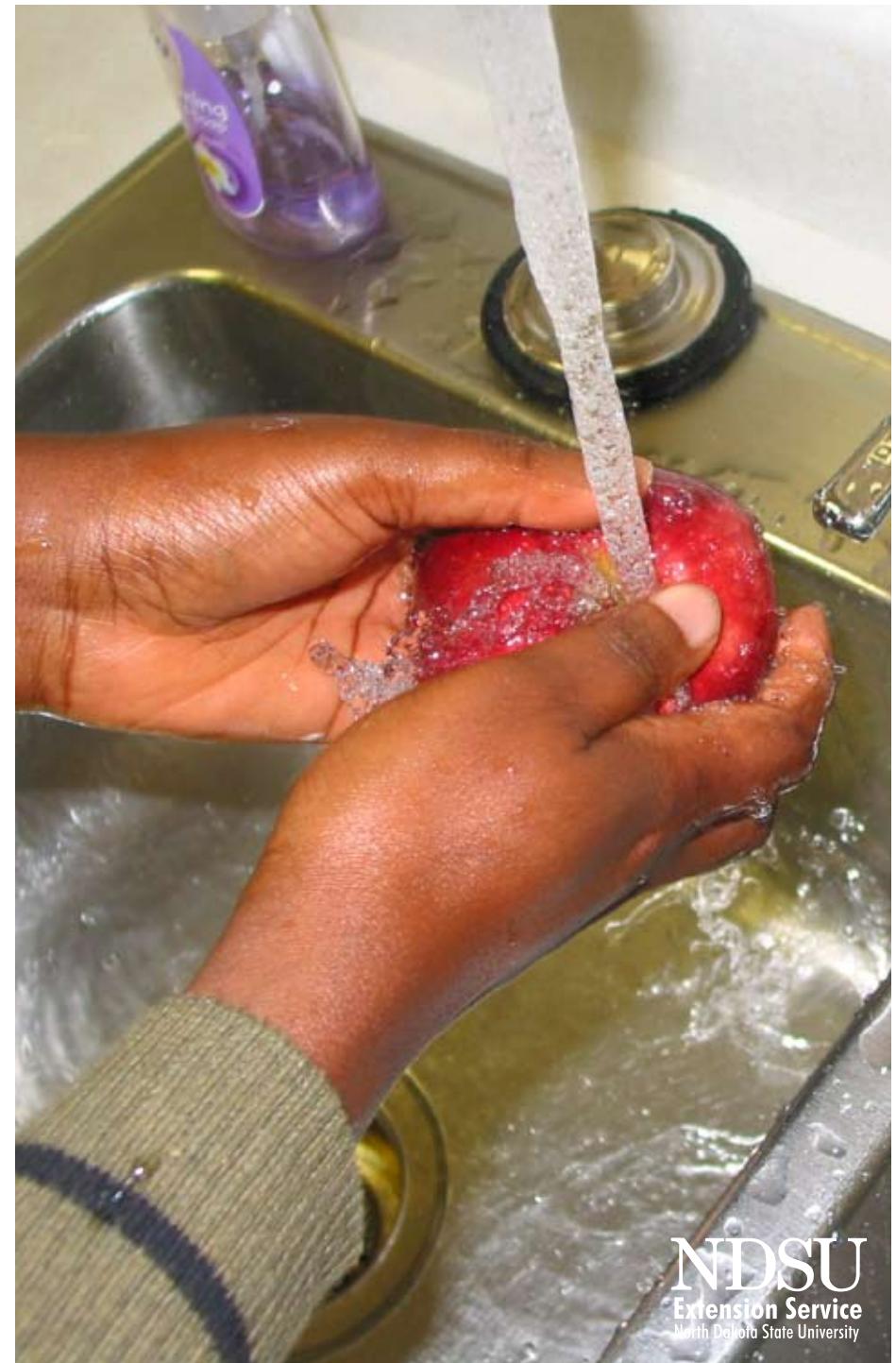


حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

النظافة

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

المصدر: www.fightbac.org/content/view/170/2/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC



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.

ال مصدر: www.fightbac.org/content/view/170/94/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

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/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC

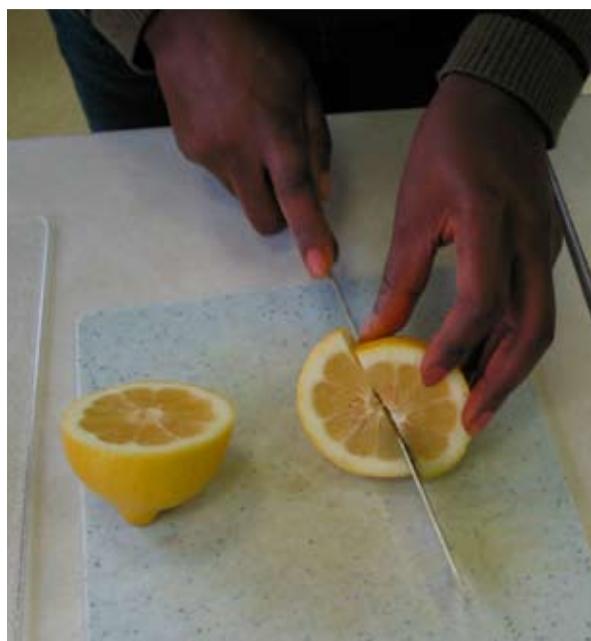


حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

الفصل

عليك دائمًا بغسل ألواح التقطيع والسكاكين بعد استخدامها ل切割 اللحوم والدجاج والماكولات البحرية النيئة.

المصدر: www.fightbac.org/content/view/171/95/





حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

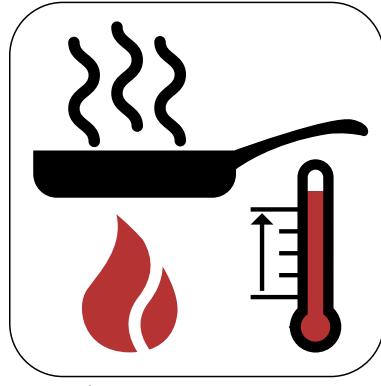
الفصل

عليك دائمًا بغسل ألواح التقطيع والسكاكين بعد استخدامها لتقطيع اللحوم والدجاج والماكولات البحرية النيئة. وإن أمكن، استخدم لوح تقطيع واحد للمنتجات الغذائية الطازجة، وآخر منفصلًا لللحوم والدجاج والماكولات البحرية النيئة.



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحماية الأغذية

الطهي

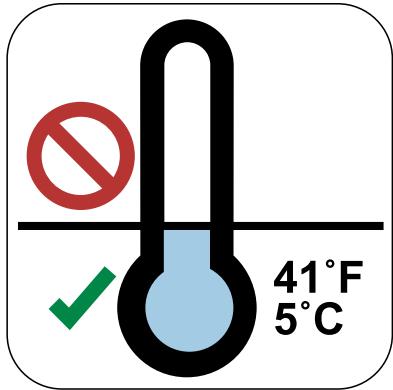
استخدم مقاييس حرارة الأغذية لقياس درجة الحرارة الداخلية للأغذية
المطهوة.

المصدر: www.fightbac.org



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحملة الأغذية

ال مصدر: www.fightbac.org/content/view/171/95/

التبريد

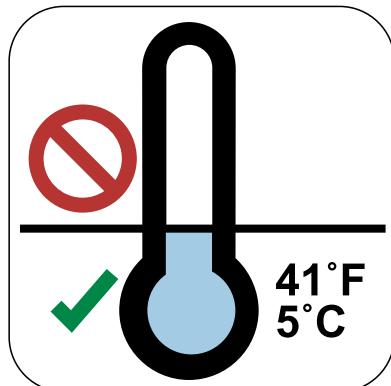
عليك بتقسيم الكميات الكبيرة من فضلات الطعام في حاويات غير عميقه كي يتم تبریدها بسرعة في الثلاجة.

ال مصدر: www.fightbac.org/content/view/169/2/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC



حقوق الطبع والنشر محفوظة © الاتحاد الدولي لحملية الأغذية

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/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

ARABIC