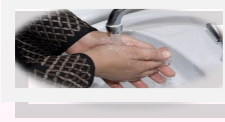




## خطوات هامة من أجل سلامة الغذاء

- غسل اليدين جيدا بالماء الدافئ والصابون قبل وبعد التعامل مع الأغذية وأثناء تحضيرها وبعد كل تصرف من شأنه تلويث الطعام .



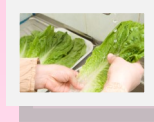
- استخدام الماء الساخن والصابون لغسل الأواني وألواح التقطيع والأسطح المستعملة في إعداد الطعام وطيبه .



- الاحتفاظ بالأطعمة النيئة منفصلة عن الأطعمة الجاهزة أثناء إعداد الطعام أو تخزينه.



- غسل الفواكه والخضراوات الطازجة بالمياه الجارية العذبة قبل استهلاكها أو طهيها .



- طهي الطعام جيدا وبطريقة سليمة خلال مدة زمنية وحرارة مناسبة لأن العديد من الجراثيم يتم القضاء عليها بالحرارة .

- عدم ترك الأغذية المطهية في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين .

- عدم تخزين الأطعمة المطبوخة مدة طويلة حتى لو كان ذلك في الثلاجة .



## نصائح هامة عند التسوق

### أخي المستهلك

- حفاظا على صحتك وسلامتك إحرص قبل شرائك لأي سلعة التحقق من تاريخ صلاحيتها ومكوناتها ومصدرها ومختلف البيانات الأخرى المدونة على غلاف السلعة .



- إقتني اللحوم الحمراء من محلات القصابية التي تتوفر بها الشروط الصحية الخاصة بالنظافة والحفظ وتأكد من وجود الختم البيطري عليها.



- تجنب شراء المواد الغذائية التي تُعرض على الأرصفة والطرقات وتكون عرضة للغبار وغيره مما يعرضها للتلوث وتكون خطراً على صحتك وسلامتك .



- يجب عدم شراء أية أغذية معلبة بها انتفاخ أو صدأ على العلبة من الخارج .



- تجنب وضع أرغفة الخبز في الأكياس البلاستيكية السوداء لأنها تشكل خطراً على صحتك .

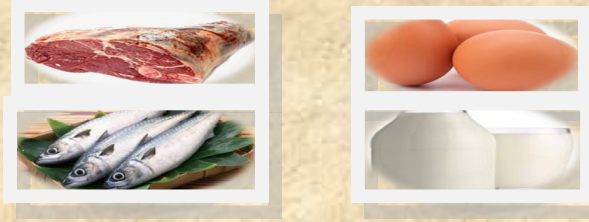
## معايير مطابقة قاعات الأفراح من حيث شروط النظافة

- نظافة مختلف أقسام قاعة الحفلات ( الأرضية ، الجدران ، السقف ) .
- تزويد قاعة الحفلات بدورة مياه على حسب قدرة الاستقبال وتوفير الماء الكافي و الصابون والمناشف الورقية .
- ضمان التنظيف الدائم لمختلف أماكن القاعة بعد كل استعمال .
- استعمال أوعية لجمع الفضلات تغلق بين كل عملية استعمال لها مع وضعها بعيدا عن تداول الأغذية على أن تفرغ في نهاية العمل .
- توفر أجهزة التبريد بالعدد الكافي .
- أن تكون جميع أنابيب صرف المياه المستعملة وقنواتها كتيمة ومزودة بفتحات ملائمة .
- توفر الإنارة الجيدة و التهوية الكافية .
- أن تكون القاعة مجهزة بالماء الجاري البارد و الساخن .
- أن تتم تهيئة القاعة وملحقاتها ضد مصادر التلوث الخارجية و كذا تسرب الغبار واستقرار الحشرات و القوارض .



## ماهي المواد الغذائية سريعة التلوث ؟

هي أغذية سريعة التأثير بالعوامل الطبيعية المختلفة لاحتوائها على نسبة عالية من **الرطوبة** وتركيز عالي من **البروتين** كاللحوم والأسماك والحليب والبيض وهذه الأغذية يفضل حفظها في ظروف حفظ مناسبة حسب طبيعتها وأجال استهلاكها ( التبريد، التجميد، التجميد المكثف).



## نصائح من أجل أفراح بدون تسممات غذائية



- اجتناب استعمال اللحوم المجمدة في تحضير طبق الدولمة بل يجب إقتناء اللحوم المفرومة بوقت قصير قبل التحضير .
- إقتناء اللحوم الحمراء ، اللحوم البيضاء و اللحوم المفرومة من المحلات التي تنشط بصفة قانونية بشرط خضوعها للمراقبة البيطرية .
- تحضير الدجاج المتبل و حفظه مباشرة في الثلاجة حتى موعد الطهي .



## ماهو التسمم الغذائي؟

التسمم الغذائي هو حالة مرضية تصيب الإنسان نتيجة تناوله طعاما ملوثا يحتوي على ميكروبات أو مواد سامة تفرزها بعض الجراثيم ، حيث تنتقل هذه الأخيرة إلى الغذاء عن طريق الإنسان أو الحيوان المريض ، الأواني و الأدوات الملوثة و الحشرات و القوارض .

## متى تسمى الحالة بالتسمم الغذائي ؟

- شخصان أو أكثر ظهرت عليهم نفس الأعراض .
- هذه المجموعة تناولت نفس الطعام .
- يجب أن يكون الغذاء هو المسبب للتسمم الغذائي و ذلك لاحتوائه على الميكروبات .
- مطابقة نتائج تحاليل عينات الأغذية مع نتائج التحاليل الطبيعية للمصابين من حيث نوع الميكروب المسبب للتسمم .



## من يسبب هذه التسممات الغذائية ؟

هي كائنات حية غير مرئية بالعين المجردة سريعة التكاثر إذا توفرت لها بعض العوامل **تدعى** الجراثيم ومن بينها البكتيريا .

