



لمحة عامة

- يمكن أن تحتوي الأغذية غير النظيفة، أو غير المغطاة أو غير المطهية جيداً، على الجراثيم التي تسبب الأمراض للناس.
- وقد لا يعرف الناس في المجتمع المحلي، أو قد لا يفهمون، كيفية تلوث الأغذية، أو كيفية انتشار مرض ما عن طريق الطعام. فمن المهم شرح أهمية صحّة الأَغذية حتى يتمكن الناس من حماية أنفسهم وأسرهم من الإصابة بالأمراض.

ما الذي يجب أن تفعله وكيفية القيام به

تشجيع الإعداد الآمن للطعام

- يمكن أن تتلوث الأغذية عن طريق الأيدي المتسخة أو الذباب أو الأواني المتسخة أو المياه الملوثة.
- ° اغسل يديك بالصابون والماء النقي قبل إعداد الطعام أو تناوله
- ° استخدم الماء النقي لإعداد الطعام. اغسل الخضروات والفواكه جيداً بالماء النقي والصابون.
- ° اغسل الأواني (المقالي، الأطباق، الأكواب، الشوك، السكاكين، إلخ) ونظف أسطح المطبخ بالماء النقي والصابون، مع استخدام رفّ لتجفيف الأطباق.
- يمكن للأغذية غير النظيفة أو غير المطهية جيداً أن تنشر الجراثيم والأمراض.
- ° قم بطهي جميع المنتجات الحيوانية جيداً، بما في ذلك اللحوم والبيض، لقتل الجراثيم.
- ° قم بتغطية الطعام المطهي قبل تخزينه، مع إعادة تسخينه قبل تناوله.
- ° تناول الطعام المطهي ساخناً.

تشجيع التخزين الآمن للأغذية

- يمكن أن تتلوث الأغذية إذا لم يتم تخزينها بشكل صحيح
- ° قم بتخزين الطعام غير المطهي في أوانٍ لا تستطيع الحشرات والحيوانات الوصول إليها.
- ° يجب تخزين الطعام المطهي بشكل صحيح وتغطيته للحفاظ عليه من القاذورات والذباب والحشرات والحيوانات الأخرى. يجب عدم تخزين الطعام المطهي لفترات طويلة من الزمن. يجب تناوله على الفور بعد الطهي.

تشجيع صحّة الأغذية مع بائعي المواد الغذائية في الأسواق والأكشاك

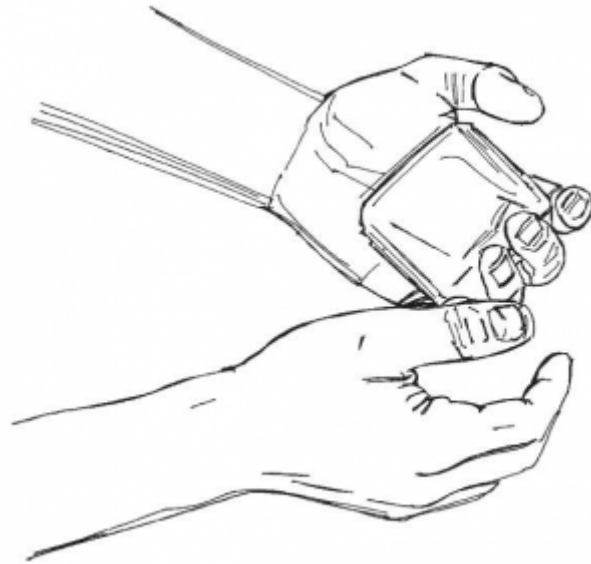
- شجّع على استخدام الناموسيات أو الأوعية المقلوبة على الأطباق لتجنّب ملامسة الذباب والحشرات
- استخدم المياه المعالجة بالكلور لإعداد المشروبات والتلج
- يجب على مقدّمي الطعام غسل يديهم بالماء والصابون قبل إعداد الطعام وتقديمه
- يجب طهي الطعام جيّداً، وخاصّة المأكولات البحرية، وعدم تخزينه في درجة حرارة الغرفة لفترات طويلة
- لا تضع الأطباق والأواني على الأرض، بل استخدم سطحاً نظيفاً



رسائل المجتمع



04. تخزين الماء بطريقة صحيحة



08. غسل الأيدي بالصابون



12. نظافة الأطعمة