

سلامة الغذاء لموظفي الخطوط الأمامية



تفضل الجراثيم المنقولة بالأغذية الاختباء وراء ظروف الغذاء غير الآمنة والأيدي غير النظيفة. لذا تطبق ممارسات سلامة الغذاء ليس فقط على أعضاء الفريق المدربين على التغذية ولكن على جميع الموظفين والزوار أيضا.

تركز ممارسات سلامة الغذاء على المجالات التالية:

04



تنظيف مناطق تقديم الطعام وتعقيمها.

03



تحديد الفئات الأكثر عرضة للخطر.

02



حفظ الأغذية في درجة الحرارة الصحيحة.

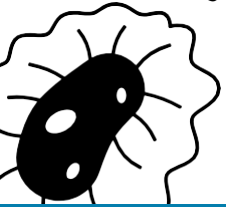
01



تنظيف اليدين.

يصاب ما يقدر بنحو 1 من كل 6 أمريكيين (أو 48 مليون شخص) بالمرض كل عام، ويتم إدخال 128000 شخص إلى المستشفى، ويموت 3000 شخص بسبب العدوى المنقولة بالأغذية (وتسمى أيضا الأمراض المنقولة بالأغذية أو التسمم الغذائي).

لماذا تعد سلامة الغذاء مهمة؟



من هم المعرضون للإصابة بالأمراض المنقولة بالأغذية؟

- الأشخاص الذين يبلغون من العمر 65 عاما فيما فوق
- الأشخاص الذين يعانون من ضعف جهاز المناعة
- النساء الحوامل
- الأطفال دون سن 5 سنوات



الانتباه لتواريخ انتهاء الصلاحية



تنظيف اليدين



التبريد المناسب

خطوات تحسين سلامة الغذاء



التخلص من الأشياء التي تستخدم مرة واحدة بعد الاستعمال



تغطية المواد الغذائية عند نقلها

