

Five keys to safer food in Djibouti. Colour lithograph by Pulp Pictures for World Health Organisation, ca. 2000.

Publication/Creation

[Djibouti] : [World Health Organisation], [2000?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/uktaupjd>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

الوصايا الخمس لضمان سلامة الغذاء

עליונות, הנהגות



- أفضل بديله قبل تناول الطعام، واستعملهما مراراً وتكراراً أثناء إهمامه.
- أفضل بديله بعد الخروج من حجرة المياه.
- أفضل وينظف جميع السطوح والمعدات المستخدمة في إعداد الطعام.
- أفضل حماية الطعام وسدات المطبخ من المضافات، والمواد، ومخاطر الممرات.

افصل بين الطعام المطبوخ
وغير المطبوخ



- الفصل بين العلوم والواجب والأخلاق المعبر عنها بالطريقة وبين الأطعمة الأخرى
- استبعاد إعداد الطعام غير المصنوع بمعدلات وأوزان وشروط متفصلة (مثل السككز والكواح التفصيلية)
- لم يشار في الطعام في أربعة تقادماً تقاسم بين الأطعمة غير المصنوعة والطريقة.

اطبخ الطعام طبخاً جيداً



- أطبخ الطعام جيداً. لا سيما اللحوم، والدواجن، والسمك البحرية.
أجعل الحساء والصلصة وما إلى ذلك، لتتأكد من وصولها إلى درجة ٧٠ مئوية.
تأكد من أن لون عصارات اللحوم والدواجن لم يعد وردياً. والأفضل استخدام
موازين الحرارة (الترمومتر).
قم بإعادة تسخين الطعام المطبوخ لتسليطاً جيداً.

حافظ على إبقاء الطعام
في درجة حرارة مأمونة



- ١٤ لا تراقب التلويح المتطوع في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين.
١٥ جمع جميع الأطعمة المتطوعة والغالبية للفساد في التلاعبة أولاً والأفضل حفظها
تحت درجة حرارة شديدة.
١٦ حافظ على مستوى التلويح المتطوع (أكثر من ٦٠ درجة مئوية) حتى موزة تعبئته.
١٧ لا تراقب التلويح مدة طويلة حتى في التلاعبة.
١٨ لا تترك التلويح لتتساقط أو لتتساقط في الأرض السطوح في التلاعبة أو لتتساقط أولاً.

استعمل المياه النظيفة
والأظعمة الطازجة المأمونة



- استعمل الدواء الصالحة للشرب أو عالجها لتصبح صالحة للشرب.
- اغسل أطعمة خازجة وسليمة.
- اغسل الأطعمة التي يربطها التي تكون مدمنة. مثل اللبن المبستر.
- اغسل الفواكه والخضراوات. كـ (2) كانت متلازم خازجة.
- لا تستخدم الطعام بعد انتهاء تاريخ صلاحته.

سنة الله الرحمن الرحيم									
هر رمضان الذي أذن فيه القرآن على الناس وديانت من الهادي والقرآن									
من شهد منكم الشهر فليصمه									
صادق الله العظيم									
الرجوع	الجمعة	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	الأحد	الاثنين
الرجوع	الجمعة	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	الأحد	الاثنين
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

بسم الله الرحمن الرحيم
 "شهر رمضان الذي أنزل فيه القرآن هدى للناس وبينات من الهدى والفرقان
 فمن شهد منكم الشهر فليصمه"
 صدق الله العظيم

إسكافية شهر رمضان ١٤٢٥ هـ / ٢٠٠٤ م

