



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية

سؤال وجواب عن سلامة الغذاء



٢٠١٣هـ / ٢٠١٣م





المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية

سؤال وجواب عن سلامة الغذاء



ج) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

سؤال وجواب عن سلامة الغذاء. / وزارة الشؤون البلدية

والقروية. - الرياض، ١٤٣٠هـ

٢٤ صفحة، ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٢-٨٠٠٨-٢٧-٠

١. الأغذية ٢. الأغذية الصحية أ. العنوان

١٤٣٠/٨٠٥١

ديوي ٢١، ٦١٤

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٥١

ردمك: ٩٧٨-٦٠٢-٨٠٠٨-٢٧-٠

١٤٣٠هـ / ٩٠٩م

مقدمة

يتضمن هذا الكتيب مجموعة من الإرشادات على هيئة سؤال وجواب عن مختلف مراحل سلامة الغذاء بدءاً من التسوق لشراء الأغذية ثم نقلها للمنزل وكيفية التعامل معها لإعداد وجبة غذائية متكاملة من غسل وتجهيز وإعداد وطهي وتقديم والتعامل مع الأغذية المتبقية.

ويستهدف الكتيب جميع المتعاملين مع الأغذية في المنازل والمنشآت الغذائية المختلفة.

قائمة المحتويات

| | |
|----|---|
| ٥ | مقدمة |
| ٦ | عند التسوق من البقالات أو الأسواق المركزية |
| ٨ | بعد التسوق |
| ١٠ | في المنزل |



☀ تعباً في حقيبة واحدة.



☀ يعبأ الدجاج الطازج والبرجر
في حقيبة والخضراوات
والأغذية المعبأة في أخرى.



☀ يعبأ الدجاج الطازج والأغذية
المعبأة في حقيبة والخضراوات
في حقيبة أخرى.



عند التسوق من البقالات أو الأسواق المركزية

هل يمكن تعبئة الدجاج الطازج والبرجر الخام
والخضراوات المختلفة مثل الكرنب والجزر
والبطاطس والأغذية المعبأة في حقيبة واحدة؟



✧ تذكر أن الأغذية التي قمت
بتسوقها تحتاج للتبريد حتى
لا تتلف وأرجىء شراء الحذاء
لوقت لاحق.



✧ قم بشراء الحذاء بسرعة قبل
أن ترتفع درجة حرارة الأغذية
في السيارة.



✧ اقضي وقت ممتع في المتجر
وتناول الآيس كريم.



بعد التسوق

في طريق العودة للمنزل تذكرت أنك في حاجة
لشراء حذاء جديد، ماذا تفعل؟



❖ قم بتقطيع الخضراوات.



❖ اغسل يديك بالماء والصابون.



❖ اغسل الخضراوات.



في المنزل

ما الذي يجب أن تتبعه بعد تجهيز الدجاج للشواء
وقبل تجهيز السلطة؟



☀ قم بتقطيع الخضراوات.



☀ اغسل يديك بالماء والصابون.



☀ اغسل الخضراوات.



ما هي الخطوة التالية عند إعداد السلطة؟



✳ استخدم أحد أوجه اللوح
في تقطيع وتجهيز الدجاج ثم
أدره واستخدم وجهه الآخر في
تقطيع وتجهيز الخضراوات.



✳ قم بغسل لوح التقطيع جيداً
بالماء والصابون للتخلص من
التلوث.



✳ استخدم نفس اللوح في تقطيع
وتجهيز الدجاج والخضراوات.



إذا كان لديك لوح تقطيع واحد وترغب في استخدامه في تقطيع دجاج وخضراوات، ما الذي يجب عليك اتباعه؟



❖ لا تترك السلطات المبردة
أبداً على درجة حرارة الغرفة
لأكثر من ساعتين ويفضل
دائماً الاحتفاظ بها باردة.

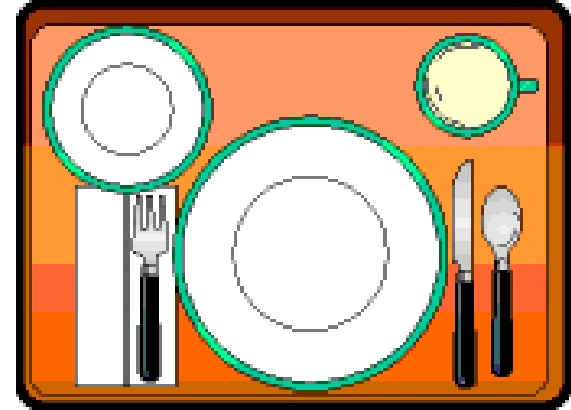


❖ زيادة المدة عن ساعتين

❌ لا يؤثر على سلامتها.



❖ احتفظ بالسلطات على أي
درجة حرارة بشرط إحكام
تغطيتها.



ترك السلطات المبردة على درجة حرارة الغرفة لمدة
تزيد عن ساعتين!!



✘ عشرون دقيقة.



✔ ساعتين.



✘ أربع ساعات.



ما هي أقصى مدة زمنية تترك فيها الأغذية المطهية على درجة حرارة الغرفة العادية؟



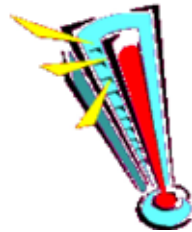
☀ عند اكتساب سطحها
الخارجي للون البني
الداكن



☀ عند اختفاء اللون
الوردي من مركز
اللحم



☀ وصول درجة حرارة
مركز قطع اللحم إلى ٧٥ م°



كيف يمكنك التأكد من تمام طهي اللحوم؟

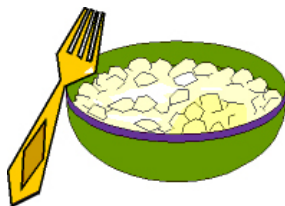


✘ تخزينها في الثلاجة. ❁



✘ استهلاكها في وقت لاحق. ❁

✘



✔ التخلص منها فوراً. ❁



ما هي الطريقة الصحيحة للتعامل مع الأغذية المتبقية؟

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٥١
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨٠٠٨-٢٧-٠٠