

سلامة الغذاء في تجمّعات رمضان

احفظ الأغذية بأمان

توجه للمنزل مباشرة لحفظ الأغذية بشكل صحيح. ويجب حفظ الأغذية القابلة للفساد في درجة حرارة آمنة في الثلاجة. واتبع تعليمات الحفظ الموضّحة على بطاقة البيانات.

احفظ الأغذية النيئة، مثل الدجاج واللحوم والأسماك، في عبوات مغلقة على الرّف السفلي للثلاجة.

تحقّق بانتظام من أن درجة حرارة المُجمّد أقل من -18 درجة مئوية، ودرجة حرارة الثلاجة أقل من 5 درجات مئوية.

نظّف وطهرّ الثلاجة وأماكن حفظ الأغذية بانتظام.

احفظ المنظفات والمطهرات وباقي المواد الكيميائية بعيداً عن الأغذية.

احفظ التمور والفواكه المجففة والمكسرات في عبوات مغطاة في مكان جاف.

