

سلامة الغذاء في تجمّعات رمضان

خَطُّ لتحضير وجبات آمنة

- ✓ تحقق من توافر المكونات التي تحتاجها لوجبة الإفطار، وتأكد من تواريخ صلاحيتها.
- ✓ ضع الدواجن واللحوم والأسماك المجمدة في الثلاجة لفك تجميدها بأمان خلال الليل. وقد تحتاج القطع الكبيرة الحجم، مثل الديك الرومي والخروف، لقرابة 24 ساعة لفك تجميدها في الثلاجة.
- ✓ اعرف عدد من سيشاركونك وجبة الإفطار، وخطّط لطهي كميات الأغذية بناءً على ذلك، تفاديًا لهدر الطعام.
- ✓ اسأل ضيوفك عن حساسيتهم للأغذية أو وجود موانع تغذوية معينة لتحضير وجبات مناسبة لهم.

