

سلامة الغذاء في تجمّعات رمضان قدّم الأغذية المأمونة

لا تقدّم الحليب ومنتجات الحليب غير المبسترة، واستخدم منتجات الألبان المبسترة فقط.

لا تقدم اللحوم، أو الدواجن، أو المأكولات البحرية، أو البيض النيء أو غير الناضج.

استخدم ميزان الحرارة الغذائي للتأكد من أن الأغذية وصلت إلى درجة حرارة داخلية آمنة، أو اطبخ اللحوم إلى أن تصبح عُصارتها نقية أو تصبح مكتملة النضج داخليًا.

لا تترك الأغذية المطهوه في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين، واحفظ الأغذية مغطاة وساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية لحين تقديمها.

عند إعادة تسخين الأغذية السائلة، مثل الشوربات واليخنات، اتركها تغلي دقيقة على الأقل.

إذا استخدمت الميكروويف لتسخين الأغذية، فاستخدم عبوات آمنة للاستخدام في الميكروويف.

احفظ الأغذية الساخنة أو الباردة التي ترغب في توصيلها في عبوات معزولة حراريًا، وتأكد من توصيلها خلال ساعتين من وقت التحضير.

