



مملكة البحرين
وزارة الصحة



7 حزيران | اليوم العالمي لسلامة الأغذية

أغذية أكثر أماناً
لصحة أفضل

أغذية أكثر أماناً لصحة أفضل

#اليوم_العالمي_لسلامة_الأغذية

7 حزيران

اليوم العالمي لسلامة الأغذية



عادات منزلية خاطئة



عادات منزلية خاطئة

ليس من الضروري غسل الفواكه أو الخضار إذا كنت ستقشرها، ما رأيك؟

خطأ!

من السهل انتقال الميكروبات من قشرتها إلى داخل الفاكهة أو الخضار أثناء عملية التقشير



عادات منزلية خاطئة



عادات منزلية خاطئة

هل تترك ما تبقى من وجبتك في درجة حرارة الغرفة؟

خطأ!

ترك الاغذية في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين يساعد على فسادها وتكاثر الميكروبات مما يؤدي لحدوث التسممات الغذائية!
!احرص على حفظ طعامك المتبقي في الثلاجة عند درجة حرارة 5 مئوية وأقل



تسوق آمن



تسوق آمن

عزيزي المستهلك لسلامة طلباتك الخارجية

تأكد من التزام عامل التوصيل بالإجراءات
الاحترازية



تسوق آمن

عزيزي المستهلك لسلامة طلباتك الخارجية

استخدم الوسائل اللاتلامسية للدفع

تسوق آمن





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



تسوق آمن

عزيزي المستهلك لسلامة طلباتك الخارجية

تأكد من درجات الحرارة للمواد الغذائية ونقلها
(في وسائل نقل مناسبة) مبردة/مجمدة
التبريد 5 مئوية وأقل
التجميد -18 مئوية



تسوق آمن



تسوق آمن

عزيزي المستهلك لسلامة طلباتك الخارجية

تأكد من تواريخ الإنتاج والانتها
تأكد من سلامة المعلبات وخلوها من العيوب
الانبعاث، الانتفاخ، التسرب، الصدأ

تسوق آمن





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



تسوق آمن

عزيزي المستهلك لسلامة طلباتك الخارجية

اغسل يديك جيداً بعد تداول المشتريات

تسوق آمن



ممارسات صحية خاطئة

الطرق غير الصحيحة للتسييح

تسييحها أسفل الماء الحار
تسييحها في درجة حرارة الغرفة
تسييحها ياناء يحتوي على قليل من الماء



ممارسات صحية خاطئة

الطرق الصحيحة للتسييح

الإذابة على مهل في الثلاجة ، وذلك بتسييحها بإناء عميق ، في الرف السفلي من الثلاجة التسييح السريع باستخدام المايكرويف وضع المادة الغذائية في أكياس بلاستيكية محكّمة الاغلاق أسفل الماء الجاري، أو ماء بارد مع استبدال الماء كل 30 دقيقة أو أقل





غسل اليدين



غسل اليدين

اخلع اكسسوارات اليدين ، خاتم - ساعة - سوار
استمر في غسل اليدين لمدة لا تقل عن 20 ثانية
جفف يديك جيداً





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



غسل اليدين



غسل اليدين

غسل الأيدي يمنع انتشار البكتيريا والفيروسات
قلم أظفرك وحافظ عليها قصيرة
استخدم الصابون السائل والماء الدافئ
اغسل باطن اليدين وما بين الأصابع وأسفل الأظافر





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك



تأكد من قراءة تعليمات الحفظ والتخزين وتاريخ الانتهاء
بالإضافة إلى جميع البيانات والتحذيرات المدونة على
البطاقة الإعلامية

سلامة عائلتك ومجتمعك

سلامة عائلتك ومجتمعك



تأكد من سلامة رائحة وقوام
ولون المادة الغذائية



مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك



امتنع عن ترك الطعام بالأخص المطبوخ في درجات
حرارة غير مأمونة



مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك

امتنع عن شراء واستهلاك الأغذية من مصادر غير
مرخصة أو غير موثوقة

سلامة عائلتك ومجتمعك





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك

احرص على غسل اليدين دوريا بشكل صحيح وتعقيمها
بالمعقم الكحولي

سلامة عائلتك ومجتمعك





مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك

احرص على طهو الطعام جيدا في درجات حرارة
ووقت مناسبين

سلامة عائلتك ومجتمعك





سلامة عائلتك ومجتمعك

احرص على حفظ الطعام المطبوخ في درجة حرارة
مأمونة



سلامة عائلتك ومجتمعك



مملكة البحرين
وزارة الصحة

7 حزيران
اليوم العالمي لسلامة الأغذية



سلامة عائلتك ومجتمعك



سلامة عائلتك ومجتمعك

احرص على فصل الطعام المطبوخ
عن الطعام النيء



نحن في خدمتكم

بلغ عن أي مخالفات متعلقة بسلامة الأغذية من خلال
القنوات الرسمية بالوزارة او على الخط الساخن
39427743

نحن في خدمتكم

