



خرافات وحقائق عن سلامة الأغذية



هل علي تبريد بقايا
الطعام؟

نعم.

يصبح الغذاء غير مأمون إذا
ترك في درجة حرارة الغرفة
لمدة تزيد على ساعتين.

هل يمكن أن تعرف إن كان
الغذاء مأمونا بناءً على
مظهره ورائحته؟

لا.

معظم الكائنات الحية الدقيقة
التي قد تسبب لك المرض لا تغير
مظهر الغذاء ولا رائحته.



هل تنقل مناشف الصحن
البكتيريا الخطرة؟

نعم.

يمكن أن تحمل المناشف
وإسفنجات الغسيل البكتيريا
الخطرة وتنشرها. واطب على
تعقيمها في محلول مطهر أو
غليها في الماء.

هل تسري قاعدة الثواني
الخمس على الأغذية؟

لا.

يمكن للكائنات الحية الدقيقة
أن تنتقل إلى الأغذية الملقاة
على الأرض وأن تسبب المرض في
بعض الحالات.



هل يمكن أن أمرض إذا
أكلت طعاماً مضت عليه 3
أيام؟

نعم.

بعض الكائنات الحية الدقيقة
الخطرة تستغرق أكثر من بضع
ساعات لإصابتك بالمرض.

هل ينبغي غسل الدواجن
قبل طهيها؟

لا.

غسل الدواجن يمكن أن ينقل
كائنات حية دقيقة إلى اليدين أو
الأسطح أو الأواني أو إلى أغذية
أخرى.



هل يتعين غسل الفواكه
والخضار العضوية؟

نعم.

يتعين غسل جميع المنتجات
الزراعية، بما فيها العضوية،
بالماء النظيف لإزالة الملوثات
والحد من مخاطر أي كائنات
دقيقة أو مواد كيميائية ضارة.

هل من المأمون تجميد
الأغذية المجمدة عند درجة
حرارة الغرفة؟

لا.

تجميد الأغذية في الثلاجة أو في
الماء البارد يمنع نمو الكائنات
الحية الدقيقة.

