

الأهالي الأعزاء

لطيفاً منكم بأنكم تريدون جلب شيءٍ لذيذٍ من المنزل إلى الحضانة. لكي تبقى الفرحة في الإحتفال و الولائم للجميع مشعة وموهجة .
يرجى ملاحظة الارشادات التالية لمعالجة صحية للمواد الغذائية

تفسد المواد الغذائية من خلال الكائنات الحية الدقيقة الغير مرغوب بها. هذه الكائنات الدقيقة التي تحدث في كل مكان في الهواء على اليدين على المواد الغذائية مناشف المطبخ الخ....

عند **السالمونيلا** هذه على سبيل المثال تلك الكائنات تكون مواد لا نراها أو ليس لها رائحة أو لا نشعر بطعمها لا نذوقها قد يتم ذلك بعد تناول الطعام و هي بين خمس ساعات أو سبعة أيام فيمكن أن يحصل إسهال ,قيء, وجع بطن ورأس غثيان, حرارة ,و أحياناً حصول مضاعفات خطيرة
ألسلمونيلا يحدث أساساً عند عدم وجود الحرارة الكافية للمواد الغذائية الحيوانية عند تحضيرها . في الدواجن, البيض, اللحوم , والأطباق المصنوعة من هذه المواد

فكل ما زاد من السلمونيلا في الغذاء كلما زاد إحتمال الأشخاص اللذين يأكلون هذا الطعام بالمرض

لا يسمح لك بإحضار هذه الوجبات معك إلى الحضانة .

- اللحم النيء. اللحم المفروم النيء. الرواسب
- النقائق التي مصنوعة من الدهن الخام مثل البصا والنفقق الصنوعة من الدهن الخام النيء
- الحليب الخام الحليب المفضل ومنتجات الحليب الخام مثل الجبن المصنوع من الحليب الخام
- اللحم الغير مطبوخ جيد مثل : كرات اللحم أفخاذ الدواجن . (!) (تجربته إذا مطبوخ جيد
- سمك اللاكس المدخن ,والغرافلاكس , أو السمك النيء المحضر مثل الزوشي
- وجبات بالبيض النيء مثل : الحلوبات والمايونيز المصنوعة من البيض النيء
- وجبة البوظة المذوبة أو التي ليست مذوبة . سلطة الدواجن .
- حلويات محضرة من دون خبز الداخل مثل الحلوة بالكريمة و نفاخات الهواء

: تتلقى المزيد من المعلومات والنصائح العملية

عند الخبراء لأغذية الأطفال الاصحاء وفي الحضانات التالية أو عند

**Leibniz-Institut
für Präventionsforschung und
Epidemiologie – BIPS GmbH**

Wiebke von Atens-Kahlenberg / Heidegret Bosche
Achterstraße 30, 28359 Bremen
Tel. 0421 218- 56 910

Email: atens@leibniz-bips.de
bosche@leibniz-bips.de

للبحث والوقاية والايونة



ما اللذي يجب أن تبحث عنه ,
عند جلبك الطعام للحضانة أو
حضانة الأطفال



ملاحظة و نصائح
(ليست فقط) للآباء

ملاحظة لمعالجة صحية للمواد الغذائية

للحفاظ على طعام بارد

الطعام الذي يفضل وضعه في الثلاجة , يجب أيضاً نقله بطريقة مبردة بواسطة ثلاجة ببطاريات عندها القدرة للتبريد الحرارة لمدة ساعتين

يجب أن يتم وضع جميع المواد الغذائية القابلة للتلف في الثلاجة مثل : النقانق ,السّمك , البيض, الحليب و مشتقات الحليب وجميع الوجبات المصنوعة من هذه المواد على درجة 7 لكي لا تستطيع البكتيريا الواردة من التكاثر

مراقبة فترات التخزين

الإلتفات إلى الوقت والتاريخ المعطى لتحديد الإستهلاك المحدد الموجود على العبوة

الإذابة تماماً

نوبي تماماً اللحوم والدواجن من دون تغيفها قبل التحضير فقط تستطيعين ذلك على حرارة مرتفعة + 70 وهي الطريقة الوحيدة المطلق

صبي الماء التي شكلتها اللحوم والدواجن بعيداً لإحتوائها على السالمونيل . نظفي جميع الأماكن بعناية التي يمكنك المساس بها مثل الأوعية وأماكن واسطح العمل ,ظفرات الثلاجة والماسح والخ



حرارة كافية

سخني الوجبات بطريقة كافية وهذا يعني يجب عليكي تسخين جميع الوجبات على درجة حرارة 70 مئوية لمدة عشر دقائق

كيف تكون الرقابة ؟

: الطريقة الأولى 1

الدواجن: لا يجب أن تكون اللحوم وميضها وردي ويجب أن تكون العظام سهلة الحل .

ألبيض المسلوق : تطبخ لمدة عشر دقائق فيكون الصفار ثابت اللحم المقروم : الإنتباه عند طهيهِ بطريقة متوازية على لون رمادي موحد . بالنسبة لكرات اللحم يجب الإنتباه أن لا يبقى داخلها لون زهري .

: الطريقة الثانية 2

إستخدام ميزان حرارة الطعام

الخبز

عند إعداد العجين الذي يحتوي على البيض مثل(فافلن) من الأفضل تخزينها باردة .والسلع المحتوية مثل الفافلن يجب خبزها بطريقة جيدة .

السماح بالتبريد

بردي الوجبات الساخنة في حاويات غير عميقة فإنها الطريقة الأسرع .

بردي المحتويات المطبوخة لتحضير السلطات قبل خلطها كي لا تتسبب بتلف المحتويات الأخرى

التسخين

عند تسخين الوجبات على درجة مئوية 70 على الأقل هكذا فقط . يمكنك قتل الكائنات الحية الدقيقة على الرغم من تخزينها مبردة .

العمل بسرعة

دائماً عند العمل بسرعة مع الأطعمة القابلة للتلف و الطعام المعرض للحرارة كلما زاد الخطر من تكاثر الجراثيم .

عدم لمس الوجبات الجاهزة

لا تلمسي الطعام الجاهز باليد لأن هكذا يمكنك نقل الجراثيم للمواد الغذائية .