



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية

القواعد الأربع لسلامة الغذاء



٢٠١٩م / ١٤٤٣هـ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية

القواعد الأربع لسلامة الغذاء



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

القواعد الأربع لسلامة الغذاء. / وزارة الشؤون البلدية والقروية.

- الرياض، ١٤٣٠هـ

٢٤ صفحة، ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٧-١٥-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨

١- الأغذية. رقابة ٢- الأغذية أ. العنوان

١٤٣٠/٨٠٠٢

ديوي ٩٥٤، ٦١٥

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٠٢

ردمك: ٧-١٥-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨

١٤٣٠هـ / ٩٠٠م

مقدمة

تناول هذا الكتيب القواعد الأربع لسلامة الغذاء **القاعدة الأولى** نظف موضعاً أهمية التنظيف بواسطة الماء والصابون وأحد المطهرات كذلك أهمية غسل الأيدي والخضر والفواكه باعتبارها أحد الوسائل الهامة لمنع الإصابة بالتسمم الغذائي وكذلك تنظيف المعدات والأدوات وأماكن الإعداد والتجهيز من أول القواعد المستخدمة في الحد من التسمم الغذائي، **القاعدة الثانية** أفضل حيث إن فصل الأغذية عن بعضها يمنع حدوث التلوث الخلطي وهو أحد العوامل الرئيسية للإصابة بالتسمم، **القاعدة الثالثة** برد حيث إن التبريد للأغذية العادية أو عالية الخطورة يمنع ويعيق نمو ونشاط البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي مع الأخذ في الاعتبار الترتيب الجيد لمستودعات التبريد، **القاعدة الرابعة** اطهو حيث إن الطهي الجيد على درجة الحرارة المناسبة يقضي على الميكروبات الضارة المسببة لفساد الأغذية وحوادث التسمم الغذائي.

قائمة المحتويات

٥	مقدمة
٦	ما هي الأربعة خطوات الأساسية لسلامة الأغذية؟
٦	١. نظف
١٢	٢. افصل
١٤	٣. برد
١٩	٤. اطهو



ما هي الأربع خطوات الأساسية لسلامة الأغذية؟



التنظيف بالماء والصابون والتطهير
باستعمال أحد المواد المطهرة





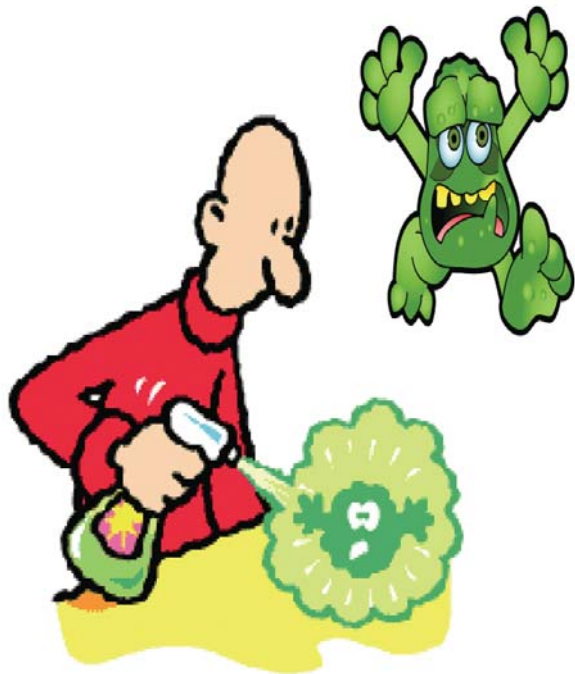
اهتم بتنظيف وغسل الأدوات والمعدات
(نظف حيثما تكون!!!)



اغسل يديك جيداً
بالماء والصابون

اهتم بغسل الخضار
والفواكه جيداً بالماء النظيف

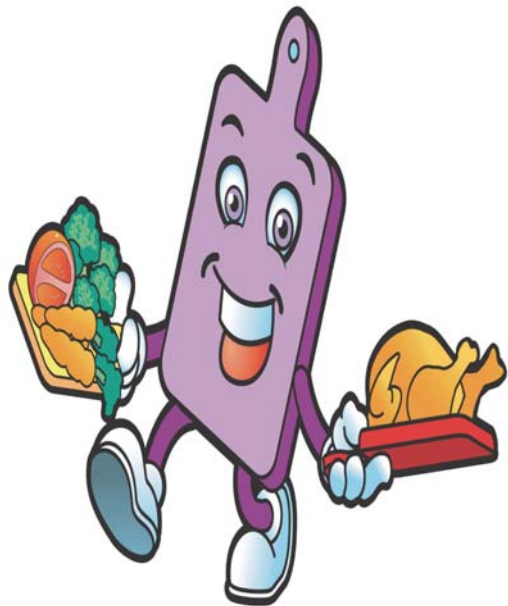




التنظيف والتطهير الجيد يخلصنا من
البكتيريا الضارة



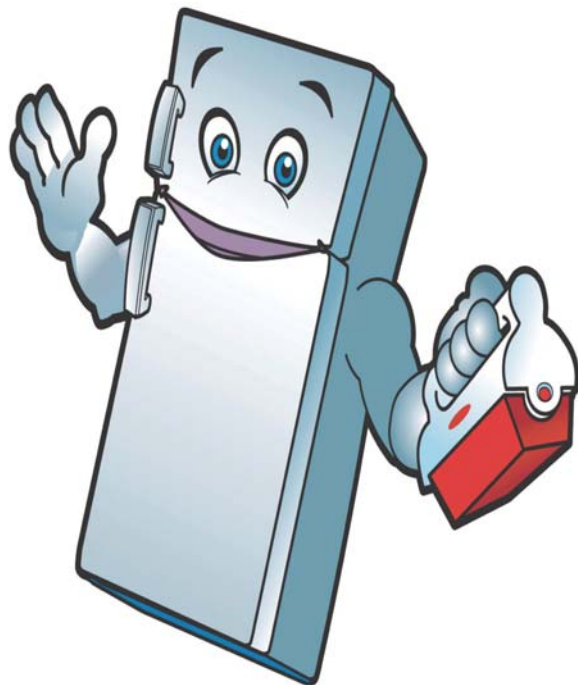
التنظيف والتطهير الجيد يخلصنا من
البكتيريا الضارة



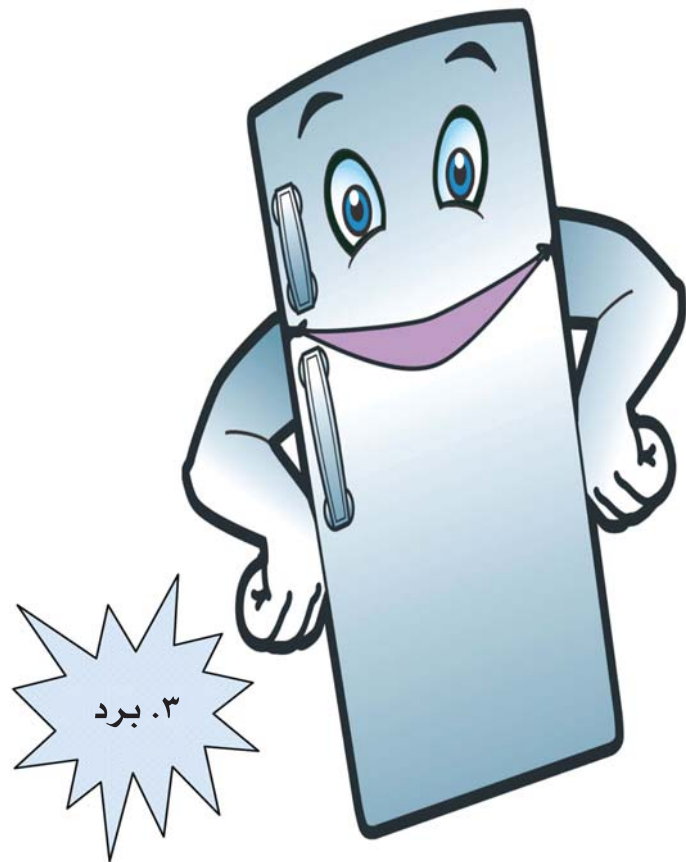
فصل الأغذية المختلفة عن بعضها
يقلل من احتمال التلوث الخلطي



٢. افصل



استخدم الثلاجة وحافظة التبريد في
حفظ الأغذية سريعة التلف

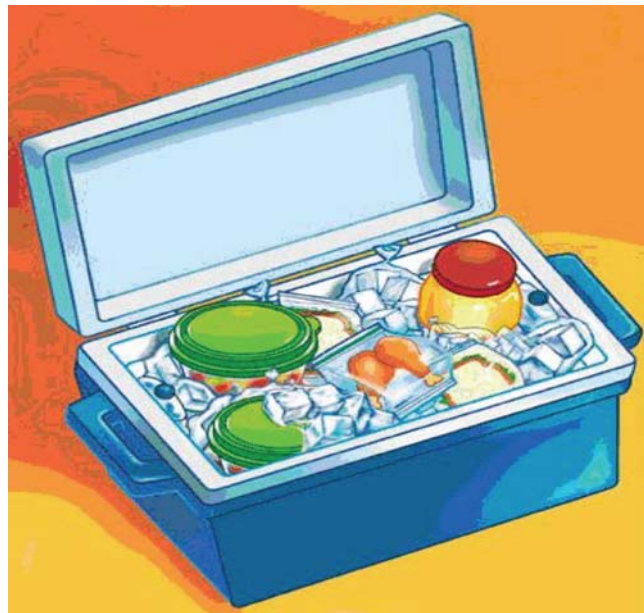




احرص على ترتيب الأغذية داخل
المبردات والمجمدات



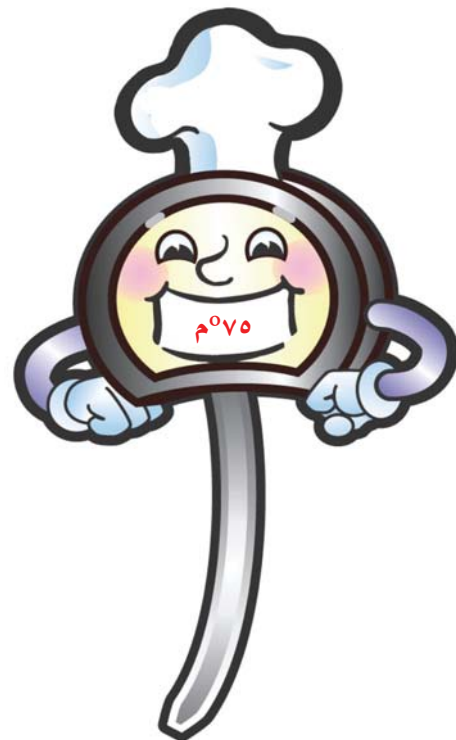
برد الأغذية عالية الخطورة



استخدم الحافظة المبردة في نقل
وتوصيل الأغذية سريعة التلف



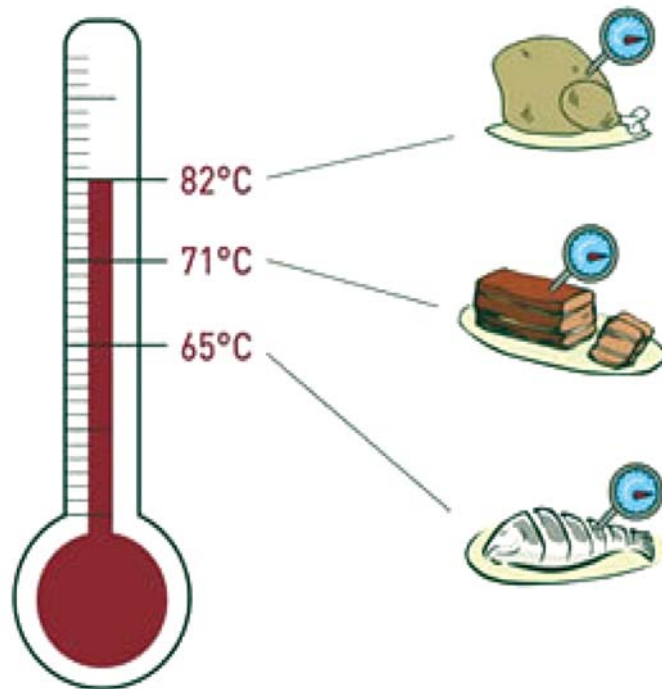
احرص على الطهي الجيد للأغذية
عالية الخطورة



احرص على أن لا تقل درجة حرارة
الطهي عن 70°م



الطهي الجيد على درجة الحرارة
المناسبة يقضي على الميكروبات الضارة



احرص على استخدام درجة الحرارة
المناسبة لطهي كل نوع من الأغذية

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٠٢

ردمك: ٧-١٥-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨