

التبرع بالطعام بطريقة آمنة

اتبع هذه الخطوات للتبرع بالطعام بطريقة آمنة.

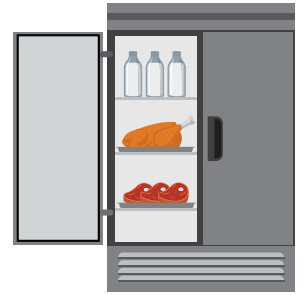
تبرع بالطعام النيئ أو الجاهز.

⚠ لا تبرع بالطعام الذي قدمته لشخص آخر من قبل.



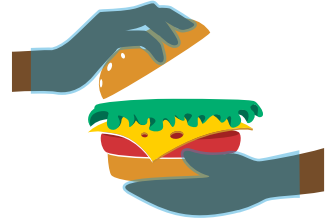
احتفظ بالطعام في درجات حرارة آمنة.

- ✓ احتفظ باللحوم، ومنتجات الألبان، والخضراوات الورقية المقطعة، وشرائح الطماطم، وشرائح القرعيات، والطعام المطهي بعيداً عن منطقة الخطر الحار. تنمو البكتيريا المسببة للأمراض بسهولة عند درجات حرارة تتراوح بين 41 و135 درجة فهرنهايت (5 و57 درجة مئوية).
- ✓ قم بتبريد الأطعمة الساخنة بسرعة حتى تصل إلى درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية). املاء وعاء بعمق أقل من بوصتين (5 سنتيمترات) بالطعام وضعه مكشوقاً في ثلاجة كبيرة. تحتاج إلى وجود ثلاجة كبيرة لتبريد الأطعمة بطريقة آمنة.
- ألا تمتلك ثلاجة تبريد كبيرة؟
لا يزال بإمكانك التبرع بالأطعمة المبردة التي لم تقم بتبريدها بنفسك، إلى جانب المنتجات النيئة، والمخبوزات، والأطعمة المعلبة أو الجافة.



تعامل مع الطعام بطريقة آمنة.

- ✓ تجنب لمس الأطعمة الجاهزة للأكل بيديك العاريتين. استخدم القفازات، أو الملاقط، أو أي أداة أخرى للإمساك بالطعام.
- ✓ احتفظ باللحوم النيئة بعيداً عن الأطعمة الأخرى. خزن اللحوم النيئة أسفل الأطعمة الأخرى وبعيداً عنها.



قم بتعبئة الطعام ونقله بطريقة آمنة.

- ✓ قم بتعبئة الطعام في عبوات نظيفة ومخصصة للمواد الغذائية.
- ✓ ضع ملصقاً على العبوة يحمل الاسم الشائع للطعام.
- ✓ خزن الطعام في منطقة مخصصة داخل الثلاجة أو المجمد حتى موعد التسليم.
- ✓ انقل الطعام في مركبة نظيفة.
- ✓ احتفظ بالأطعمة بعيداً عن منطقة الخطر الحار (41-135 درجة فهرنهايت (5-57 درجة مئوية)) في أثناء نقلها.



تواصل مع مسؤولي المنظمة كي يستعدوا لاستلام تبرعك.



Do it Right!
Serve it Safe!