

الخدمات البيطرية البلدية

الصحة هي الأساس

إرشادات لشراء ومعالجة صحيحة للحوم، الدواجن والأسماك ومنتجاتها

المواطنین الأعزاء

الخدمات البيطرية في البلدية مسؤولة عن صحة الجمهور من وجهة نظر الخدمات البيطرية مراقبة الغذاء من أصل حيواني وهذا عمل مركزي وذو أهمية كبيرة بالنسبة للخدمات البيطرية.

في نطاق عملنا نحن نولي أهمية قصوى للمراقبة على المتاجر، الإنتاج، التخزين، النقل والبيع لهذه المنتجات ومن بين هذه المتاجر التي توضع على هذه اللائحة مصانع اللحوم، مخازن التبريد، ملاحم، سيارات نقل اللحوم، مطاعم ومجمعات تجارية... الخ

وفي هذه النشرة يتم تركيز المعلومات والنصائح ذات الأهمية لكل الجمهور عند شراء اللحوم، الدواجن والأسماك كي نستطيع منع التسمم الغذائي الذي مصدره المنتجات الحيوانية.

ونحن في قسم الخدمات البيطرية كلنا اذان صاغية لأي استفسار في هذا الموضوع

مقدمة

تشكل اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها جزءا هاما من قائمة الطعام لمعظم السكان.

جنباً إلى جنب مع القيم الغذائية الهامة من المنتجات الغذائية الحيوانية، قد يكون سببا

لعدد قليل جدا من المخاطر الصحية.

في عدد قليل من الحالات يأتي الغذاء للبيع ملوثا، ولكن في كثير من الحالات هو نتيجة

مباشرة لسوء معالجة الغذاء" قبل وأثناء وبعد الشراء.

هذا الدليل سوف يعطيكم الأدوات الأساسية التي سوف تساعدكم على شراء، التعامل والاستهلاك الصحيح للمنتجات الغذائية الحيوانية.



للمعرفة

الحساسية للعدوى المنقولة بالغذاء موجودة بين عامة السكان.
حساسية عالية جدا وخطر المرض بسبب التسمم الغذائي
"السكان المعرضين للخطر" يشمل: الأطفال والمسنين والنساء الحوامل ,
زارعي الأعضاء ومرضى الأورام.

الخدمات البيطرية البلدية تحافظ على صحتكم

الخدمات البيطرية البلدية هي المسؤولة عن الحفاظ على صحة الجمهور، من وجهة نظر
الطب البيطري. ويتمثل جزء كبير من النشاط الإشرافي في مجال الإنتاج والتخزين والتسويق
وبيع الأغذية الحيوانية في المدينة.

يرافق ممثلو الخدمات البيطرية البلدية منتوجات الأغذية الحيوانية منذ وصولها بواسطة
المركبات المخصصة لنقلها إلى منطقة نفوذ البلدية وحتى لحظة بيعها للمستهلك.

فحص ما قبل التسويق

يتم إجراء اختبارات ما قبل التسويق من قبل ممثلي الخدمات البيطرية اللوائية لكل المركبات التي تحمل المواد الغذائية والمنتجات الحيوانية التي تنشأ في مدينة أخرى وهذا قبل تسويقها للمحلات التجارية في المدينة.

والهدف من الاختبارات هو فحص أصل وجودة المنتجات، وظروف النقل ودرجة الحرارة كل ذلك من أجل منع تسويق المواد الغذائية ذو جودة منخفضة أو يحتمل أن يكون خطرا على صحة الجمهور ويتم فحص مركبات النقل ومحتوياتها في مكاتب الخدمات البيطرية اللوائية قبل توزيعها للمنتجات الحيوانية في منطقة نفوذ البلدية.

في هذا الفحص، يتم التركيز على:

- فحص المركبات - النظافة والترخيص وتحميل المركبة بطريقة تضمن التوزيع السليم للتبريد، قفص المركبة، ونظام التبريد وتشغيلها المستمر ومستوى التبريد وفقا لنوع المنتج المنقول (مجمد / طازج).
- فحص السائق - النظافة والملابس.
- فحص الوثائق المصاحبة للمنتجات الغذائية - فحص التراخيص التجارية، والشركة المصنعة، والشهادات البيطرية الصادرة عن الطبيب البيطري في المصنع أو في الثلجة، مما يؤكد فحص المنتجات الحيوانية اذا هي قابلة للتسويق وكذلك الشحن وشهادات مطابقة بين أنواع المنتجات بداخل السيارة.
- درجة الحرارة - فحص درجة الحرارة في مساحة السيارة وبالمنتجات الحيوانية للتحقق ما إذا كان يفي بمتطلبات القانون وما إذا كان قد تم الحفاظ على "سلسلة التبريد" للمنتج من مكان التسويق حتى وصوله إلى الفحص.
- فحص المنتجات الغذائية في السيارة - اختبار الحسية (اللون واللمس والرائحة) , يتضمن فحص تاريخ نهائي لتسويق المنتجات.
- في بعض الأحيان تؤخذ عينات للفحوصات المخبرية لفحص جودة المنتجات المسوقة.
- وفي نهاية عملية الفحص، يتم ختم وثائق التسليم والشهادات البيطرية للمنتجات بختم الخدمات البيطرية. وسوف يظهر ختم "فحص وسمح" على وثائق التسليم / الفاتورة للمنتجات التي وجدها فريق الفحص مؤهلة للتسويق.
- ويظهر ختم "غير صالحة للتسويق" على شهادات تسليم / فواتير المنتجات التي يتم العثور عليها من قبل فريق التفتيش غير صالحة للتسويق.

التفتيش البيطري في المحال التجارية

الخدمة البيطرية البلدية هي عامل رئيسي في الموافقة على تراخيص معظم المحلات التجارية لبيع الأغذية الحيوانية في المدينة. ويقوم ممثلو الخدمات البيطرية بزيارة المحال التجارية التي تنتج،

تخزن وتبيع المنتجات الحيوانية (اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها) في الملاحم، المطاعم، مطابخ المؤسسات والأسواق.



الفحص في المحلات التجارية

في الزيارة يتم التركيز على ما يلي:

1. الحفاظ على النظافة لتخزين أنواع مختلفة من منتجات اللحوم. فحص ثلاجات التبريد وفقا لنوع المنتج (الطازج / المجمد)، مصدر اللحوم، علامة المنتج، تاريخ انتهاء صلاحية المنتج وإذا كان مناسب للاستهلاك البشري.
- 2 -تقديم الارشادات والمعلومات بهدف تحسين الوضع في المحال التجارية، وتقديم الارشادات والمعلومات لسكان المدينة، من أجل تشجيعهم وتحويلهم إلى شركاء نشطين في مجال مراقبة جودة اللحوم ومنتجات اللحوم ومن ناحية أخرى تنفيذ القانون لمنع الأمراض الناجمة عن استهلاك الأغذية الملوثة.
3. المعالجة الفورية لشكاوى الجمهور عن منتجات حيوانية التي يشتبه في أنها غير صالحة للاستهلاك او محلات تجارية التي تباع المنتجات الغذائية في ظل ظروف صحية سيئة. الهدف من الزيارة للمحلات التجارية اكتشاف العيوب في المحلات التجارية التي قد تعرض صحة الجمهور للخطر وتقديمها إلى صاحب المحل التجاري من أجل إصلاحها. في حال عدم تجاوب صاحب المحل لتصليح العيوب ينصح الطبيب البيطري بإيقاف عمل المحل التجاري حتى الانتهاء من تصليحها وفي حال ضبط منتجات حيوانية غير صالحة للاستهلاك البشري في وقت الزيارة يقوم الطبيب البيطري بإتلافها في المكان.

الشراء الذكي

يقوم ممثلو الخدمات البيطرية البلدية بإجراء زيارات دورية للمحلات التجارية التي تسوق وتبيع المنتجات الغذائية الحيوانية في المدينة، ولكن هذا لا يمنع تماما تسويق المنتجات الحيوانية الغير صالحة للاستهلاك والتي قد تعرض سلامة الجمهور للخطر.

لذلك، كمستهلكين، لديكم مسؤولية امام انفسكم وأسرتكم أن تكونوا في حالة تأهب عند شراء المنتجات الحيوانية. وإذا كان هناك شك حول جودة المنتجات التي تباع لكم , يرجى الاتصال إلى مكتب الخدمات البيطرية والتي سيتم معالجتها فورا.

ارشادات لشراء المنتجات الحيوانية

1) شراء المنتجات الحيوانية من المحلات التجارية المرخصة – الحائزة على رخصة من قبل البلدية وعدم الشراء من الأماكن الغير مرخصة، وخاصة من الباعة المتجولين.

2. الانتباه إلى مستوى النظافة في المحال التجارية -نظافة المحل , المعدات , المنتجات الغذائية , ملابس ونظافة العمال (نظافة الملابس , نظافة اليدين وخلوها من الجروح) مستوى نظافة منخفض في المحل التجاري يزيد من تلوث المواد الغذائية.

3. التحقق من درجة الحرارة التي يتم الاحتفاظ بالمنتجات **الحيوانية الطازجة** يجب أن تكون باردة جدا بلمسة اليد، في درجة حرارة لا تتجاوز ال 4 درجات مئوية , في حين أن المواد **الغذائية المجمدة** ستكون باردة وقاسية مثل الحجر وتخزن بدرجة حرارة (- 18) درجة مئوية.

في حال وجود جليد ودم في الجزء السفلي من العبوة المغلفة فهذا يشير إلى أن المنتج قد تم إذابته وتجميده مرة أخرى وهذا قد يزيد من مستوى التلوث وعليه يجب تجنب شرائه. بكل ثلاجة وفريزر يجب ان يكون مقياس درجة حرارة مرئي يظهر درجة الحرارة.



ثلاجة عرض للحم الطازجة (4+) درجة مئوية



فريزر عرض اللحم المجمدة (-18) درجة مئوية

4. اشتروا فقط المنتجات التي هي مغلفة في التعبئة الأصلية – مكتوب اسم المنتج ووصفه، عنوان الشركة المصنعة، تعليمات التخزين، مكوناته بترتيب تنازلي ووزن المنتج. في المنتجات المصنعة

(اللحم المفروم والهامبرغر والكباب) سيكون أيضا ترميز التغذية التي توفر لنا معلومات عن القيمة الغذائية للمنتج



لحوم غلفت وجمدت في الملحمة بدون ترخيص لذلك عبوة اصلية للحوم مطحونة , غلفت وجمدت في مصنع مرخص

5. في وقت الشراء يجب التأكد والتحقق من أن المنتج الذي يباع لديه الميزات التي نعرفها من حيث اللون والرائحة والملمس.

6. تأكد من أن العمر الافتراضي للمنتج لم تنته - يجب أن يحتوي كل منتج على تسمية توضيحية ويشير إلى تاريخ الإنتاج وتاريخ آخر يسمح به أو يوصى به للاستهلاك

7. عليكم شراء المنتجات الغذائية التي تتطلب التبريد في نهاية المشتريات الأخرى - ووضعها في أكياس منفصلة وادخلها بأسرع وقت ممكن في لثلاجة عند وصولكم البيت.

تذكر:

قبل شراء الطعام، ينبغي أن تفحص تخزينه في الثلاجة , عدم وجود علامات ذوبانه , عدم وجود علامات فساد (الرائحة واللون) وعلامة آخر موعد للتسويق

اللحوم الطازجة (المبردة)



في السنوات الأخيرة، ازداد الوعي باللحوم البقر الطازجة بين الجمهور والطريقة التي يعالج بها. اليوم تصل اللحوم إلى أقسام اللحوم في المتاجر والملاحم في جميع أنحاء المدينة على شكل شرائح أو مقطعة وجاهزة للاستخدام.

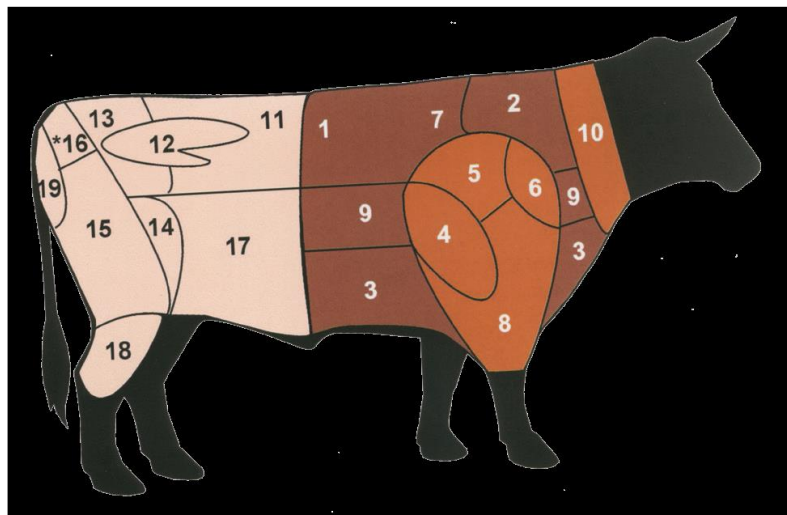
العديد لا يزال يعتقد أن لحوم البقر ليست صحية بسبب ارتفاع نسبة احتوائها على الكوليسترول. لكنها تحتوي على نسبة قليلة من الكوليسترول وبالإضافة إلى ذلك، لحوم البقر هو مصدر ممتاز للبروتينات والأحماض الأمينية الأساسية والحديد والفيتامينات B12.

وينقسم لحم البقر إلى الأجزاء الامامية والأجزاء الخلفية، ولكن التقسيم الأكثر أهمية يتمثل في جودة وليونة اللحم وهنا نفرق بين الأجزاء النشطة من جسم الحيوان مثل عضلة الفخذ، الكتف والرقبة وبين الأجزاء اللينة (الطرية) مثل انتر كوت وسنتا فيليه.

دليل لأجزاء لحوم البقر وكيفية إعدادها

1. ورد הצלע (انتريكوت) -لستטיקים، لروستبيف.
2. צלעות (ريفعن) – לצלי، לנזיד، לבישול איטי، לטחינה.
3. חזה (بروست) – לצלי תנור ודקירה، לנזיד، למרק، לבשר כבוש.

4. כתף מרכזי (פלשע בראטן) – לצלי, לקדירה, לנזיד, לטחינה.
5. צלי כתף (סינטה) – לצלי, לקדירה, לבישול ברוטב ולטחינה.
6. פילה מדומה (פאלשע פילה) – לצלי, לקדירה, לבישול ברוטב.
7. מכסה הצלע (רובס) – מתאים לטחינה.
8. שריר הזרוע (קצ'לאקע) – לנזיד, למרק, לחמין, לאוסובוקו.
9. קשתית (שפונדרה) – לבישול איטי, לנזיד, למרק, לאסדו.
10. צוואר – לנזיד, למרק, לטחינה.
11. מותן (סינטה) – לרוסטביף, לסטייקים.
12. פילה – לסטייקים, לרוסטביף.
13. כנף העוקץ (שייטל) – לשיפודים, לסטייקים, לרוסטביף.
14. אווזית (קאצ'קע) – לנזיד, לצלי, לקדירה, לטחינה.
15. ירכה (צ'אך) – לצלי, לקדירה.
16. כף – לסטייקים, לאסקלופים, לצלי.
17. כסליים (פלדה) – לנזיד, לטחינה, לרולדה.
18. שוק שריר אחורי (פולי) – לנזיד, למרק, לבישול איטי.
19. ראש (ויסבראטן) – לצלי קדירה



صورة توضيحية لتحديد أجزاء لحوم البقر

ثروة الأغنام والأبقار

اللحوم هي أغنى مصدر للحديد وتمتص في الجسم. 100 غرام من لحوم الكتف الهزيل يحتوي 2.24 ملغرام من الحديد - ما يقارب نصف الكمية المطلوبة يوميا.

الحديد ضروري لبناء خلايا الدم الحمراء والانزيمات. وهو مهم بشكل خاص للأطفال وكبار السن.

نقص الحديد يمكن أن يسبب التعب أو فقدان الذاكرة (وخاصة في كبار السن).

نظم التحفيز اليوم هي الفقيرة في الحديد. لهذا السبب من المهم أن تشمل وجباتهم اللحوم.

اللحوم هي المورد المهم للبروتين، والفيتامينات من مجموعة B التي تحتوي على

المكونات الأساسية لعمل الجسم السليم ولبناء الخلايا وكرات الدم.



هل تعلم؟

وجبة لحم البقر الذي يزن 100 غرام يوفر ما متوسطة 215 سعرة حرارية , 10 ملغرام من الدهون , 89 ملغرام من الكوليسترول، 2.24 ملغرام من الحديد، 6.26 ملغرام من الزنك 2.79 ميكروغرام من فيتامين B12.

انتبهوا:

لحم البقر الطازج لا يتطلب بالضرورة مدة صلاحية الاستهلاك. المقياس الوحيد للمستهلك جودة اللحوم عند شراء المنتجات الحيوانية هو "الفحص الحسي" المظهر والرائحة واللمس. من ناحية أخرى يجب وضع تاريخ مدة الصلاحية على لحم البقر الطازج الذي يتم تغليفه مسبقا (في الصواني أو المضغوط DI7XII) واللحم المطحون والمغلف مسبقا.

اللحوم المجمدة

معظم لحوم البقر المجمدة التي تباع في إسرائيل مستوردة. تأتي اللحوم في رزم كبيرة مقسمة إلى قطع. يتم استيراد الأجزاء الامامية فقط من الماشية والبقر. هذه اللحوم تحمل ختم "כשר" والشهادات البيطرية اللازمة.

يتم استيراد اللحوم من أمريكا الجنوبية، حيث يتم فحصه من قبل ممثلين من الحاخامية الرئيسية والأطباء البيطريين لدولة المصدر. وعند وصول الشحنة إلى إسرائيل يتم فحصها في محطات مراقبة الموانئ من قبل الأطباء البيطريين من وزارة الزراعة الذين يوافقون على دخول اللحوم للتسويق في إسرائيل.

حتى عام 1993، نفذت جميع استيراد اللحوم إلى إسرائيل من خلال الوزارات الحكومية الاسرائيلية. بعد هذا العام تم خصخصة استيراد اللحوم، ويتم اليوم استيرادها بالكامل من قبل مستوردين من القطاع الخاص، معظمهم مصانع تجهيز اللحوم في إسرائيل. كل عام يتم استيراد 50-60 ألف طن والتي هي حوالي 70 في المئة من لحم البقر المستوردة إلى مصانع التجهيز في إسرائيل. عملية المعالجة تشمل القطع، حقن المياه، الفوسفات والمواد الكيميائية المختلفة، والتي تهدف إلى تليين وتحسين سطح المنتج، وذلك بهدف ان تكون اللحوم أكثر جاذبية للمستهلك.

المشرع سمح بحقن المياه في اللحوم النيئة الغير معدة للمعالجة الحرارية بنسبة لا تتجاوز ال 10% من وزن اللحم، شريطة وجود ملصق يشير كمية الماء المضافة للمنتج.

توصلت التكنولوجيا باكتشاف طرق جديدة لحقن المياه في اللحوم "لتنشيط الماء في اللحوم"، وهكذا لا يذوب الماء المحقن عند تذويب اللحوم وبعد عملية المعالجة في المياه المحقونة يتم تعبئة اللحوم في رزم صغيرة وتوزع على المحلات التجارية



لحوم ابقار مجمدة ومصنعة في البلاد وتحتوي على 10% ماء مضاف

لحوم ابقار مجمدة وغير مصنعة

اللحوم المعتقة (בשר מיושן)

تخضع عضلات الهيكل العظمي لعملية "الشيخوخة" (النضج الطبيعي) في حالة نقص الأكسجين، أعطيت لقب "اللحوم المعتقة".

وتجري عملية "التعتيق" في المصانع التي توافق عليها وزارة الصحة. حيث يتم إدخال قطع من اللحم إلى أكياس من النايلون يتم إغلاقها بواسطة آلة تزيل كل الهواء مما يخلق ظروف الفراغ (ואקום).



لحوم معتقة من أصل لحوم طازجة

بكتيريا (ليست خطيرة)، وتدعى العصيات اللبنية، والتي تعمل في بيئة من نقص الأكسجين، حيث تحلل الأنسجة الصلبة الموجودة في عضلات اللحوم ويسمى الجليكوجين.

"التعتيق" للعضلات يحسن نسيج وطعم اللحوم، يتغير لونه من الأحمر إلى البني، يمنع تطور معظم البكتيريا المسببة للأمراض ويطيل من العمر الافتراضي للحوم.

اللحوم المعتقة من أصل لحوم مجمدة

في السنوات الأخيرة، ظهر عدد من منتجات اللحوم الطازجة المبردة على الرفوف من أصول مجمدة ذات جودة عالية نسبياً، والتي تم تذويبها وتغليفها في عبوات عائلية، عادة تمر هذه اللحوم عملية "التعتيق" (النضج - تليين) قبل أن يتم بيعها أو تعبئتها في صواني التي تحتوي على كمية هواء محوسبة في التركيبة التي تطيل العمر الافتراضي للمنتج في درجة حرارة التلاجة.

في ضوء الفرق الكبير بين أسعار منتجات اللحوم المجمدة واللحوم الطازجة المباعة. اللحوم المذبابة تباع بسعر أعلى من اللحوم المجمدة وأقل من اللحوم الطازجة. المستهلك الإسرائيلي لا يجد الفرق بالجودة بين اللحوم المعتقة واللحوم المجمدة وبالتالي يسمح للشركات المصنعة لاستغلال الوضع وزيادة حجم مبيعات هذه المنتجات.

المشرع ألزم أصحاب المحلات التجارية التي تباع هذا النوع من اللحوم ان يكتبوا بشكل واضح وبارز لآعين المستهلك "من أصل لحوم مجمدة"



لحوم معتقة من أصل لحوم مجمدة

هل تعلم؟

قبل بيع اللحم المعتقة للمستهلك، يجب تهوئته (إزالته من العبوة والتغليف إلى الهواء) لمدة ساعتين لتجنب رائحة كريهة من البكتيريا اللبنية.

طرق أخرى لتليين اللحم

• غسل اللحم في المنزل - اللحم هي واحدة من المكونات الغذائية الرئيسية وتعتبر موردا هاما من البروتين والمعادن. اللحم تحتوي على 60 - 70 في المئة من المياه، وهو معدل يتناسب عكسيا مع معدل الدهون.

ليونة اللحم بعد الطهي تحددها جودة العضلات، العضلات مكونة من ألياف بين 0.01-0.1 مم في الطول وحتى 5 سم في الطول. يمكن للمرء الاخذ بعين الاعتبار هذه الألياف مثل أنبوب يحتوي على السوائل (البروتين، الدهون، والمعادن والفيتامينات والمركبات الأخرى).

الألياف معا فتكون حزمة من النسيج وهناك نوعان من البروتينات في النسيج وهي

1. الكولاجين: عندما يتم طهي اللحم، يصبح الكولاجين الجيلاتين والعضلات تليين.

2. لإيلاستين، لا يتغير ويمكن تحليلها من خلال ضرب اللحم (التحضير الشنيتسل)

هذا الفرق بين الأنسجة الضامة يعطي اللحم الملمس المطلوب.

• ماريندا للحوم - طريقة أخرى لتليين اللحم من خلال التخليل (الغسيل بمادة الخل)

نقع في ماء مالح (خليط امن النبيذ الأبيض والخل أو عصير الليمون والزيت والتوابل)

لبضع ساعات أو أيام. إيجابية الغسيل مقابل أي عملية تليين أخرى هي طعم فريد من نوعه

الذي يعطي اللحم، بالإضافة إلى ليونة ممتازة والملمس. الحفاظ على عملية التبريد وهذا مهم لمنع تطور البكتيريا في ماء مالح.

لعل هذه هي العملية الوحيدة في علوم الطهي القادرة على تحويل المواد الخام ذات الجودة المتوسطة لطعام لذيذ. ويمكن بعد ذلك طهي اللحم التي تمت معالجتها بالماء المالح (قد يكون المخلل جزءا من سائل الطبخ)، المقلية (زيت كثير)، المشوية على الفحم او بالفرن.

لا يوجد مخلل بدون زيت. إن نقص الزيت في المخلل سيؤدي إلى جفاف اللحم. يوصى لهذا الغرض إضافة زيت الزيتون أو زيت الكانولا. تتكون أبسط وصفة لسلاج من أجزاء متساوية من نبيذ الفيرموث الجاف والدسم، مع التوابل المطحونة جيدا. يجب أن يكون النبيذ جاف أو شبه جاف.

لا تستخدم النبيذ كيدوش التي لا تحتوي على ما يكفي من الحموضة. يتم حفظ اللحوم المنقوعة مع الماء المالح في الثلاجة. في نهاية العلاج ليست هناك حاجة لتجفيف اللحوم من الماء المالح. مدة النقع من ساعتين (للأجزاء الصغيرة من لحم الدجاج أو السمك) وتصل إلى 48 ساعة (للحم البقر) ويتم تحديد المدة وفقا للذوق الشخصي.



10 أشياء يجب معرفتها عن التجميد، التذويب والتبريد

- **تجميد اللحوم تجاريا (في المصانع)** يتم التجميد في ثلاجات تجميد خاصة في درجة الحرارة -40 درجة مئوية تحت الصفر. في هذه الثلاجات يمكن الوصول بسرعة كبيرة لدرجة حرارة -18 درجة مئوية تحت الصفر في مركز قطعة اللحم. في درجة الحرارة، -18 درجة مئوية تحت الصفر، تتوقف مراحل التلف في اللحوم وتتوقف تماما قدرة البكتيريا على التكاثر وعليه تحصل هذه اللحوم على صلاحية الاستهلاك لفترة سنة أو أكثر وهذا يعتمد على نوع اللحوم المجمدة.
- **التجميد المطول** يسبب تلف الانسجة المجمدة وتعرف باسم التعفن. التعفن قد يؤدي الى تلف فيتامين E الموجود في اللحوم والمسؤول عن بنية الخلايا في الجسم.
- **لحم البقر المجمد لمدة 6 شهور وسنة** يفقد ما يصل إلى 30 في المئة من مجموعة فيتامينات "B" المسؤولة عن عمل العضلات، الجهاز العصبي والقلب.
- **تجميد اللحوم الطازجة في الفريزر البيئية** هذا جيد لبضعة أيام فقط، حيث أن الفريزر البيئي يمكن أن يصل إلى درجة حرارة ناقص 18 درجة مئوية ولكن سرعة التجميد، وخاصة في مركز اللحوم، هو أبطأ بكثير من الفريزر التجاري، وأنه يمر حتى وصول اللحوم إلى درجة الحرارة المطلوبة قد يحدث تلف أولي وتستمر البكتيريا في التكاثر بداخل اللحوم.

• **"لدغة البرد"** هي عبارة عن جفاف اللحوم بسبب التعرض للهواء البارد أثناء التجمد ويحدث عند تعرض العبوة البلاستيكية للتلف.

لدغة البرد تؤثر على لون المظهر الخارجي للحوم (رمادي - بني)، الطعم، الرائحة، ليونة وطراوة المنتج ويبقى المنتج صالح للاستهلاك.

• **عملية الذوبان:** يفقد اللحم ما يصل إلى 10 في المئة من وزنه، في عملية الذوبان يتم إفراز عصائر اللحوم، التي تحتوي على البروتينات والمعادن والفيتامينات. وعليه فإن عملية الذوبان تسبب في الواقع إلى "فقدان" القيم الغذائية.



اسماك مجمدة في مصنع مرخص

لحوم مجمدة في فريزر بيتي

• **لا تجمد اللحوم المذوبة** في درجة حرارة الغرفة مرة أخرى، لأنه أثناء عملية الذوبان "البكتيريا التي تم تجميدها تعود للحياة ثانية وتبدأ بالتكاثر وعليه يمكن أن تكون هذه اللحوم خطرة للاستهلاك

• **من الممكن إعادة تجميد اللحوم** مرة أخرى التي تم تذويبها إذابة جزئياً في الثلاجة. مثل هذه اللحوم تكون آمنة للاستهلاك، ولكنها ليست بالجودة المطلوبة وتقصر من مدة صلاحيتها.

• **يمكن حفظ اللحوم الطازجة** في الثلاجة لعدة أيام في درجة حرارة 1-4 درجات مئوية . إذا تم حفظ اللحوم الطازجة في الثلاجة في درجة حرارة من 0-1 درجة مئوية، وعملية الذبح وتقطيعها الى أجزاء في ظل ظروف النظافة والتعبئة الصارمة (التخزين في النيتروجين أو في الفراغ) يمكن الحفاظ على هذه اللحوم لفترة أطول من الزمن.

• **التبريد في درجات حرارة قريبة** من نقطة تجميد اللحوم يمنع تطور البكتيريا المسببة للأمراض في اللحوم.

الشراء في الملاحم – لحوم الابقار , المواشي والدواجن طازجة

- يتم تسويق اللحوم والدواجن الطازجة (الطازجة) وأجزائها وبيعها في متجر الجزار بطريقتين:

ا. البيع بالمفرق. (תפזורת)

ب. معبأة مسبقا من قبل المصنع الذي تم تصنيعها.

• يحظر فتح العبوات من أجل بيع محتوياتها.

• العمر الافتراضي لأجزاء الدجاج والدجاج الطازج هي خمسة أيام (يوم الذبح + 4 أيام)

• يشترط حفظ الدواجن أو اللحوم الطازجة في الثلاجة فقط، ومن ثم بيعها للزبون

ويشترط وضع اللحوم والدواجن على شبكة داخل صواني النوريستا المقاومة للصدأ، وهكذا يتم فصلها عن السوائل التي تتراكم في الجزء السفلي من الصواني. هذه السوائل هي أرض خصبة ملائمة لتكاثر البكتيريا وتلوث اللحوم.

• في الملاحم، يمنع تجميد اللحوم والدواجن الطازجة.

• يتم طحن اللحوم امام الزبون فقط ويتم طحن لحوم البقر والدجاج في مطاحن منفصلة ومبردة فقط.

• اللحوم المطحونة هي منتج حساس جدا، ويتعفن بسرعة اكثر من اللحوم الغير مطحونة ومدة التخزين أقصر لأن عملية الطحن تهدم الأنسجة العضلية , والبكتيريا التي تكون على سطح العضلات تختلط مع جميع الانسجة عند القيام بعملية الطحن وهكذا تتكاثر الجراثيم بسرعة , ويمنع تجميد اللحوم المطحونة في الثلاجة لأكثر من بضعة أيام.

يرجى الملاحظة

اللحوم المطحونة المجمدة تصنع في مصانع مرخصة من قبل وزارة الصحة ويكون العمر الافتراضي لهذه المنتجات لمدة 60 يوم من تاريخ الإنتاج.



لحوم ابقار مطحونة مجمدة – فترة الاستهلاك 60 يوم

ثلاجة عرض في ملحمة – لحم دجاج موضوع في صواني مع ثقوب لتصفية السوائل من اللحوم



ماكينة لفرم الحوم مع تبريد داخلي

تذكر:

اللحوم والدواجن والأسماك والبيض ذات نوعية جيدة لديها سعر السوق! بيعها بسعر رخيص بشكل غير معقول يجب "تشغيل الضوء الأحمر"!

شراء الاسماك الطازجة

يمنع منعاً باتاً لمس الأسماك الحية أو الطازجة قبل تنظيفها
لمس الأسماك الحية أو الأسماك الطازجة قبل تنظيفها , من الممكن ان يسبب جروح خطيرة. يمكن شراء اسماك حية او طازجة فقط بعد اماتتها وتنظيفها



- تحفظ الأسماك الطازجة في الثلاجة مغطاة بالكامل بطبقة من الثلج ويبقى طرف رؤوسهم بارز. أهمية تغطية الأسماك الطازجة بالثلج ليست فقط للحفاظ على درجة حرارة منخفضة وانما الحفاظ على رطوبة الأسماك لفترة طويلة (الأسماك المحفوظة في الثلاجة بدون ثلج "تجف" وتفقد مرونتها) وتمنع عملية التعفن الكيميائي والانزيمات مثل: أكسدة الدهون في الأسماك، وهي عملية تقلل من جودتها.



يفضل عدم شراء الأسماك المعروضة للبيع في الصناديق البلاستيكية , يجب ان تعرض الأسماك للبيع فقط في ثلاجة العرض في المتجر

• كيف يمكننا الكشف عن الأسماك الفاسدة؟

الخياشيم رمادية خضراء، والعيون غارقة وغير لامعة، والمخاط الذي يغلف جسم الأسماك شفاف ومائي غير متماسك (غير مطاطي)، في حالة ضغط جسم السمكة بالأصبع تبقى علامة الضغط على جسم الأسماك، رائحة الأسماك سيئة والتي مصدرها من الخياشيم.

عدم شراء الأسماك من الباعة المتجولين

الأسماك التي تباع من قبل الباعة المتجولين في شوارع المدينة وليس في المحلات التجارية لبيع الأسماك، أصل هذه الأسماك غير معروف فهي ملوثة وذات نوعية رديئة وتشكل خطرا مباشرا على صحتك! لا تشتروا هذه الأسماك وعليكم ابلاغ قسم الخدمات البيطرية في بلدية ام الفحم

للتذكير

يوصى بإبقاء الأسماك الطازجة المنظفة في الثلاجة لمدة لا تزيد عن 48 ساعة

الأسماك المجمدة

يتم عرض الأسماك المجمدة للبيع للمستهلك فقط في عبوة مغلقة بأحكام حيث تحمل ملصق باسم المصنع المنتج، مصدر الأسماك ونوعها، كمية المياه المضافة في عملية التجميد وكمية الفوسفات التي تم إضافتها (في حالة الأسماك المصنعة)



اليوم يمكن شراء اسماك مجمدة معبئة بعبوات صغيرة والتي يتم تجميدها في المصنع ب ثلاث طرق مختلفة وهي:

1. أسماك مجمدة بدون تقريز وبدون إضافة الفوسفات.
2. أسماك مجمدة والتي خضعت لعملية تسمى "التقريز" -في هذه العملية الأسماك تغطى بالجليد، والتي يجب ألا تزيد عن نسبة 20٪ من وزن الأسماك ويرافقها وضع العلامات المناسبة على عبواتها.
- والغرض من هذه العملية التكنولوجية هو "حماية" الأسماك من الجفاف والأكسدة ولتجنب المس بجودة الأسماك.

3. الأسماك المجمدة المصنعة -الأسماك المجمدة المصنعة مع أو بدون عملية التقريز التي تحتوي على أكثر من 0.05% من الفوسفات المضاف إليها ويجب أن تحتوي العبوة السمكية على علامة تعريف لمصدر الأسماك ونوعها وكمية المياه التي أضيفت خلال عملية التقريز وكمية الفوسفات المضافة.

في حال تم تذويب الأسماك التي تم تقريزها وإعادة تجميدها مرة أخرى , ترى في الجزء السفلي من العبوة التي تحتوي على الأسماك كتل من الجليد. الأسماك في هذه العبوة ليست صالحة للبيع.



مقطع عرضي لأسماك مرت في عملية التقريز بالجليد

اسماك مجمدة تم اذابتها ومن ثم تم تجميدها ثانية

إرشادات لشراء ومعالجة البيض

يجب شراء البيض فقط من المتاجر التي لديها رخصة عمل سارية المفعول. يجب أن يكون حجم البيض موحد، نظيف، وقشرة سليمة وملساء ومختومة ومعبئة في عبوة مغلقة لمرة واحدة. يتم الاحتفاظ بالبيض في درجة حرارة لا تتجاوز الـ 20 درجة مئوية.

• البيض الذي يتم ختمه هو البيض الذي يتم فحصه وتصنيفه في محطة التصنيف كما هو مطلوب بموجب القانون.

في عملية التصنيف يخضع البيض لعملية تشفيف (שייקוף) والذي هو جزء من عملية التصنيف والهدف منه منع تسويق واستهلاك البيض الفاسد والغير مناسب.

• تناول البيض الذي تم معالجته وتخزينه في ظروف غير مناسبة يمكن أن يؤدي إلى المرض نتيجة تطور بكتيريا السالمونيلا الموجودة في قسم من البيض. تطور البكتيريا يعتمد على درجة الحرارة وظروف تخزين البيض.

• تأكد اذا كان على البيضة والتعبئة ختم يتضمن اسم محطة التصنيف، حجم البيضة، اخر موعد للتسويق وآخر تاريخ للاستهلاك.

• "آخر موعد للتسويق" هو التاريخ العلوي المطبوع على البيض (16 يوما من تاريخ التصنيف) وهذا يعني منع التسويق بعد هذا التاريخ.

"آخر موعد للاستخدام" هو التاريخ السفلي المطبوع على البيض. آخر تاريخ استخدام هو شهر واحد بعد آخر تاريخ للتسويق وهي توصية للمستهلك عند تخزينها في الثلاجة.



• مفضل عدم فصل زلال البيض عن صفاره عن طريق نقله بين نصفين من القشرة التي تسبب تلوث محتوى البيض.

- تتم عملية تخزين البيض فقط في الثلاجة.
- من المستحسن أن يأكل البيض مطهو جيدا (بيض مسلوق، عجة، شاك شوكا).
- تجنب تناول بيض غير مطهو جيدا والبيض الني الذي يدخل في مكونات الكريمة والميونيز والموس... الخ وخاصة للفئات المعرضة للخطر مثل الأطفال الرضع وكبار السن والنساء الحوامل والأشخاص الذين يعانون من أجهزة مناعة ضعيفة مثل مرضى الأورام والمرضى الذين خضعوا لزراعة الاعضاء.
- يمكن تخزين البيض المطهو الصلب في الثلاجة لمدة تصل إلى خمسة أيام من يوم الطهي.
- لا تغسل البيض القذر لأن قشرة البيض ليست مغلقة تماما وفي عملية الغسيل تدخل الجراثيم الى داخل البيضة.

كيف يمكننا الكشف عن البيض الطازج؟

عند وضع بيضة داخل وعاء ملى بالماء ترسو البيضة في قاع الوعاء إذا كانت طازجة وتطفو في الماء إذا لم تكن طازجة ويزداد الطفو الى السطح بزيادة الهواء داخل البيضة وتصبح قديمة بسبب فقدان الماء في داخل البيضة



طريقة أخرى هي كسر بيضة في وسط صحن: إذا كان صفار البيض كامل وثابت في المركز هذه إشارة ان البيضة طازجة وإذا انزلق الصفار الى الحافة هذه علامة ان البيضة عمرها اكثر من أسبوع ولكنها ما زالت صالحة للاستهلاك ,

شراء الأغذية الجاهزة المعبأة

في السنوات الأخيرة، أصبح الغذاء الجاهز سلعة شعبية جدا في العديد من الأسر في إسرائيل. يدور الحديث عن منتج حساس جدا وهناك أهمية لمعرفة كيفية التعامل معه بشكل صحيح لمنع التسمم الغذائي.

يتم بيع المواد الغذائية الجاهزة الآن في محلات السوبر ماركت والمطاعم , المطابخ العامة (קייטרינג) والاكشاك.

يتم بيع هذا الطعام للمستهلك:

"بارد" في درجة حرارة لا تتجاوز 5 درجات مئوية .

"ساخن" في درجة حرارة لا تقل عن 70 درجة مئوية.

ما هو الأفضل الساخن أم البارد؟

عندما يتم شراء الطعام للاستهلاك في المكان، أو في الساعة القريبة فمن المستحسن شراء الطعام الساخن. عندما يتم شراء الطعام للاستهلاك في وقت لاحق، فمن المستحسن شراء الأغذية الباردة ويجب تخزينه في أسرع وقت ممكن في الثلاجة. قبل الاستهلاك يجب تسخينه إلى نقطة الغليان أو لدرجة حرارة أكثر من 70 درجة مئوية في وسط الطعام لبضع دقائق.

المنطق الذي ينبغي أن ترشد به المستهلك هو واقع أن معظم البكتيريا قد تسبب المرض في الغذاء تتضاعف في درجة حرارة ما بين 5 درجات مئوية إلى 65 درجة مئوية. ودرجة الحرارة "المثالية" لتكاثر الجراثيم هي حوالي 37 درجة مئوية.

الطعام الذي يتم شراؤه عندما يكون ساخنا ويودون استهلاكه في مرحلة لاحقة يجب خفض درجة الحرارة من 70 درجة مئوية الى 5 درجات مئوية في أسرع وقت ممكن لمنع الغذاء من البقاء طويلا جدا في نطاق درجة الحرارة الخطرة. (من 5 -- 65 درجة مئوية)



الطعام المعلب

الأطعمة المعلبة تسوق في علب القصدير ومرطبات الزجاج. عند شراء الأطعمة المعلبة في علب القصدير، لاحظ أنها ليست منتفخة، صداداً أو مضروبة بطرق أخرى. محتويات العلب المنتفخة يمكن أن تكون خطيرة جداً للاستهلاك، من الممكن أن تحتوي على سم البوت لينوم (الذي يفرز من البكتيريا)، والذي يسبب مرض خطير. المعلبات يجب أن تحتوي على علامات تسجيل بما فيها تفاصيل الشركة المصنعة، محتوى العلب، الوزن، تاريخ الإنتاج وآخر تاريخ للاستهلاك

المطبخ الآمن

المواد الغذائية الخام أو الجاهزة التي تتطلب التبريد أو التجميد، أو في الغذاء الجاهز الذي لم يتم تبريده بالسرعة الكافية من الممكن أن يحدث تكاثر البكتيريا والجراثيم الأخرى والتي كانت بداخله منذ البداية بما في ذلك الكائنات الحية الدقيقة التي منها ما تسبب التلف للطعام ومنها ما تسبب الأمراض للمستهلك.

"تلف الأغذية" عادة ما يكون نتيجة لوجود البكتيريا والجراثيم المسببة للأمراض في المنتجات الغذائية من الممكن أن يكون التلف ظاهر للعين مثل: تغيرات في اللون أو تغييرات على سطح المنتج وغالباً ما يؤدي إلى إنتاج غازات التي تسبب الروائح الكريهة للغذاء.

وهناك أيضاً حالات "تلف" غير مرئية التي تؤدي للأمراض الناجمة عن تناول طعام فاسد وهذا نتيجة لوجود بكتيريا بكميات كافية لتسبب المرض، سواء مباشر أو غير مباشر (على سبيل المثال، السموم التي تنتجها البكتيريا)

التلوث الميكروبي من المواد الغذائية يمكن أن يكون سببها مجموعة متنوعة من المخلوقات الصغيرة وهي من أربع مجموعات: البكتيريا، الفيروسات، العفن والطفيليات. وقد أظهرت الدراسات أن جزءاً كبيراً من التسمم الغذائي ناتج عن عدم الالتزام بالقواعد الأساسية لسلامة الأغذية في المطبخ البيتي وليس بسبب شراء المواد الغذائية الملوثة من المصدر.

من أجل منع التسمم الغذائي لديكم التوصيات لمعالجة الطعام بشكل صحيح كما يلي:

حفظ الطعام في درجة حرارة مناسبة

في اللحوم والدواجن والأسماك هناك دائما تلوث اولي. عدم الاحتفاظ بها مبردة قد يزيد من مستوى تلوث المنتجات بالبكتيريا.

من المهم التحقق من أن درجة حرارة الثلاجة لا تتجاوز ال 4 درجات مئوية ودرجة حرارة الفريزر لا تتجاوز ال (-18) درجة مئوية. يجب حفظ اللحوم والدواجن والأسماك في الثلاجة أو في الفريزر حتى الموعد القريب من الطهي كما يجب تذويب المنتجات المجمدة في الثلاجة فقط.

هل تعلم؟

ان تكاثر الميكروبات في الغذاء مثالية في درجة حرارة ما بين 5 -65 درجة مئوية فوق الصفر وخلال بضع ساعات سيصل عدد الميكروبات إلى الملايين. ان درجة الحرارة المثالية لتكاثر الجراثيم المسببة للأمراض في الغذاء هي درجة حرارة جسم الانسان الا وهي 37 درجة مئوية.

معالجة اللحوم، الدواجن والأسماك المجمدة

• يتم تذويب اللحوم، الدواجن والاسماك المجمدة داخل الثلاجة وليس في درجة حرارة الغرفة لمنع تطور البكتيريا. يتم تذويب اللحوم المجمدة يوم واحد قبل الاستعمال في داخل الثلاجة، على شبكة موضوعة في الصينية لجمع السوائل الذائبة.

• من أجل تذويب الدواجن، اللحوم والاسماك المجمدة، يجب إزالة الكيس البلاستيكي أو فتحه قليلا ووضعها في وعاء للتخلص من السوائل المذابة مباشرة في الوعاء.

• يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد اللحوم، الدواجن والاسماك التي تم تذويبها مرة أخرى وهذا لعدة أسباب وهي:

كلما تم إذابة اللحوم، الدواجن والاسماك وتجميدها مرة أخرى تقلل من جودتها ,عملية التجميد مرة أخرى تنتج بلورات من الجليد التي تضر مبنى اللحوم وهذه البلورات الجليدية تسبب تمزق ألياف اللحوم وخروج السوائل من اللحوم خلال عملية الذوبان.

تكرار عملية التجميد والتذويب تؤدي الى جفاف اللحوم وتكاثر البكتيريا بداخل اللحوم.

- شرائح اللحوم المعدة للشهي يتم اذابتها ببطء لمدة 4-7 ساعات لكل نصف كغم. اما الشرائح الأصغر فيتم تذويبها لمدة 3-5 ساعات لكل نصف كغم. اللحوم التي يتم تذويبها بالميكروويف يجب طهيها فوراً.

معالجة اللحوم الطازجة

من المفضل عدم شراء اللحوم , الدواجن والاسماك الطازجة بقصد تجميدها ويستحسن استهلاكها

في غضون 48 ساعة من يوم الشراء. لحوم البقر الطازجة تخزن في المكان الأكثر برودة في الثلاجة على ان تكون ملفوفة بشكل فضفاض. الاعضاء الداخلية (كبد، قلب وكلى) واللحوم المطحونة من غير المستحسن تخزينها داخل الثلاجة لأكثر من يوم أو يومين.

شرائح اللحوم الكبيرة (ستيك) يمكن تخزينها في الثلاجة لمدة أربعة أيام اما القطع الكاملة يمكن تخزينها داخل الثلاجة حتى أسبوع كامل. إذا كانت للحوم رائحة كريهة وسطحها زلق ورطب وعليها علامات خضراء فهذا يدل على ان اللحوم بدأت بالتعفن ويجب التخلص منها على الفور

معالجة اللحوم المطبوخة

- الطعام الساخن الذي يحتوي على اللحوم , الدواجن والأسماك يجب حفظه في درجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية حتى استهلاكه لكي يبقى هذا الطعام آمن للاستهلاك ، عند طهي او شي اللحوم ,الدواجن والاسماك تأكد ان درجة الحرارة الداخلية في مركز اللحوم قد وصلت على الاقل الى درجة حرارة 72 درجة مئوية

- في حالة عدم استهلاك الطعام المطبوخ في غضون ساعتين، يجب تبريده أو تجميده في اواني صغيرة ومسطحة بحيث يصل الهواء البارد إلى مركز الطعام في أقصى سرعة لمنع نمو البكتيريا داخل الغذاء.

- قبل تقديم الطعام المبرد يجب إعادة تسخينه لأطول فترة ممكنة حتى نقطة الغليان.

- الطعام الذي يحتوي على لحوم وتم تجميده يجب أن يتم إذابته في الثلاجة وتسخينه على موقد أو في الفرن قبل استهلاكه.

- لحوم مطهية مع صلصة يمكن تسخينها على لهب منخفض وتحريكها بشكل هادئ.

- فترة تخزين اللحوم المطبوخة المجمدة اقل من فترة تخزين اللحوم المجمدة الغير مطبوخة في الثلاجة لأن المكونات في اللحوم المطبوخة تتأكسد بعد فترة تجميد طويلة وتقلل من جودته.

- لمنع "لدغة البرد" (כוויות קור) من المفضل لف اللحوم في قطع نايلون لاصق مناسب للطعام أو وضعها في اكياس خاصة للتجميد (من المستحسن اخراج الهواء من الاكياس قبل اغلاقها).



المحافظة على النظافة

عدم الحفاظ على النظافة الشخصية اثناء تحضير الطعام وفي حال وجود مرض معدي من الممكن انتقال العدوى الى كافة المستهلكين بما فيهم افراد العائلة. أولئك الذين يعانون من الجروح المفتوحة، التهابات الجهاز التنفسي (السعال والعطس)، الإسهال واطافر طويلة وقذرة يمنعوننا من تناولنا من تحضير الطعام.

قبل اعداد الطعام يجب غسل اليدين بالماء الساخن والصابون وبعد كل استراحة، بعد كل معالجة للمواد الخام (لحوم , دواجن , اسماك , بيض , خضروات , فواكه) يجب غسل وتنشيف اليدين.



يجب التأكد ان الاسطح (المفرمة) التي يتم عليها تجهيز الطعام نظيفة ومعقمة خاصة بعد معالجة المواد الخام.

الأدوات المستخدمة لإعداد الطعام يجب تنظيفها بالماء الساخن جدا مع مواد تنظيف وتطهير ملائمة للمطبخ.

الفصل بين "الطعام الخام" و "الطعام المصنع"

• "الطعام الخام" (اللحوم , الدواجن , الأسماك , البيض والخضروات) - هو الطعام الذي لم يتم إعداده للاستهلاك ويجب أن يعالج قبل الاستهلاك، على سبيل المثال: اللحوم والدواجن التي تم شراؤها من الملاحم , والخضروات التي تم شراؤها من السوق. الطعام الخام هو طعام يحمل الكثير من المواد الملوثة التي تسبب الأمراض (البكتيريا، الفيروسات، الطفيليات والعفن).

• "الطعام المصنع" (اللحوم المطهية، الحساء، سلطة الخضار، الخ) - هو الطعام الجاهز للاستهلاك. هذا الطعام قد مر في عملية التصنيع مثل المعالجة الحرارية (الطهي، الخبز)، الغسيل، التطهير هذا الطعام يحتوي على كميات قليلة من الجراثيم المسببة للأمراض.

عدم الفصل التام بين "الطعام الخام" و "الطعام المصنع" قد يؤدي إلى "تلوث متبادل" وبعبارة أخرى الطعام الجاهز للاستهلاك سوف يتلوث عن طريق انتقال الجراثيم المسببة للأمراض من الطعام الخام.

لتجنب التلوث المتبادل، يجب مراعاة بعض القواعد الهامة:

1. استعمال أسطح (مفرمة) عمل وأدوات منفصلة للطعام الخام والطعام المصنع أثناء العمل في المطبخ.

2. غسل اليدين بالصابون عند الانتقال من التعامل مع الطعام الخام إلى الطعام المصنع أو في مراحل التصنيع.

3. تخزين المواد الغذائية المصنعة والمواد الغذائية الخام في الثلاجة يجب ان لا تكون قريبة من بعضها البعض.

تخزين الطعام المصنع يجب ان يكون دائما على الرفوف العليا داخل اواني مغلقة جيدا بينما تخزين الطعام الخام يكون في الرفوف السفلية للثلاجة وبهذه الطريقة، يتم منع تسرب السوائل المفرزة من اللحوم التي لم يتم تخزينها بشكل جيد ومن تلويث الطعام الجاهز.

4. التوصية هي أن التخزين داخل الثلاجة يكون دائما على النحو التالي:
في الرفوف السفلى يتم تخزين الخضروات والفواكه الغير مغسولة وعلى الرفوف التي فوقها يخزن البيض، على الرفوف التي فوقها تخزن اللحوم , الدواجن والأسماك التي لم يتم طهيها (الخام) وعلى الرفوف التي فوقها يتم تخزين الاجبان والالبان وعلى الرفوف العليا يتم تخزين الطعام الجاهز للاستهلاك (المصنع)

مواد غذائية جاهزة للاستهلاك
(مصنعة)

اجبان وألبان

دجاج، اسماك ولحوم من
المتجر (مواد خام)

بيض

فواكه وخضار من الحقل لم
يتم غسلها

