

تغذية الطفل

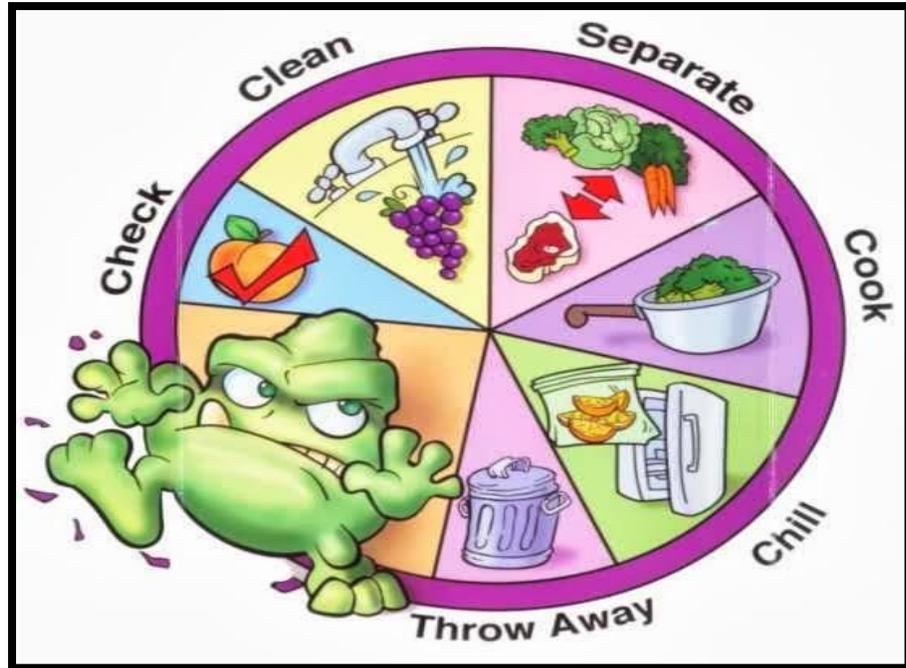
الصف الأول - الفصل الدراسي الأول

قسم رياض الأطفال

(الدراسة الصباحية) - (2019-2020) م

مدرسة المادة: م.د. إيمان يونس إبراهيم العبادي

حماية الغذاء من التلوث



حماية الغذاء من التلوث:

ويكون عن طريق إتباع التالي:

- 1- منع استخدام المبيدات الخطرة على الصحة و البيئة. إضافة إلى الحد من استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية واستبدالها ب الأسمدة العضوية والمبيدات الحيوية.
- 2- استخدام مياه ري نظيفة لسقاية المزروعات و خاصة التي تؤكل نيئة.
- 3- توفير مياه شرب نظيفة و تنظيف و تعقيم خزانات المياه بشكل دوري.
- 4- منع بيع الأغذية المكشوفة بأي شكل من الأشكال.
- 5- إجراء فحص طبي و مخبري دوري للعاملين في مجالات التصنيع الغذائي و المطاعم و غيرها.
- 6- عدم استخدام العلب البلاستيكية و أكياس النايلون لحفظ الطعام.
- 7- ذبح الحيوانات في الأماكن المخصصة لها و تحت إشراف صحي بيطري.

عوامل مساعدة للمحافظة والحد من التلوث الغذائي:

- 1- اختيار الأطعمة والمشروبات الطازجة والابتعاد عن المعلبات قدر الإمكان.
- 2- غسل الأيدي جيداً قبل تناول أي طعام.
- 3- تنظيف أواني المطبخ قبل استعمالها تنظيفاً جيداً.
- 4- إبعاد الحيوانات الأليفة (القطط، الكلاب،...) عن أماكن الطعام.
- 5- منع الأشخاص المصابين بالأمراض المعدية من إعداد الطعام أو الاقتراب منه.
- 6- حفظ الخضار والفواكه وبقايا الطعام بشكل جيد وغير مكشوف واستخدام الثلاجة لذلك.
- 7- تعقيم الخضار والفواكه بمادة البرمنغنات أو الماء والصابون قبل الاستعمال.
- 8- غلي الحليب بشكل جيد وغلي بعض أنواع الجبن وحفظها بالثلاجة عند الانتهاء.
- 9- استخدام فلتري مياه الشرب عند الشك بعدم نظافتها أو غليها وتصفيتها ثم شربها.
- 10- رمي النفايات وفضلات الطعام المتبقية يومياً بعد وضعها في أكياس محكمة الإغلاق.