

# تحضير المستحضر الغذائي في أماكن الرعاية

بالنسبة للرضع الأكثر تعرضاً للخطر، استخدم مستحضر رضع غذائياً سائلاً ومعقماً.

## التنظيف والتعقيم

**لماذا؟** يقضي التنظيف والتعقيم على البكتيريا الضارة المتواجدة على المعدات والتي يمكنها التكاثر في الطعام أثناء تحضيره.

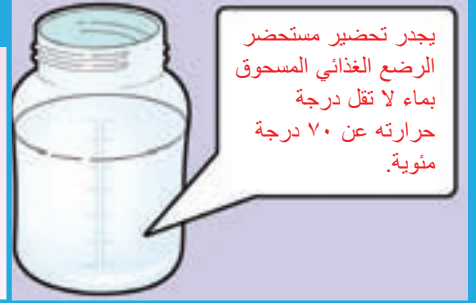
نظف و عقم كافة معدات الإطعام والتحضير قبل استخدامها.



## استخدم ماءً لا تقل درجة حرارته عن ٧٠ درجة مئوية

**لماذا؟** تقضي درجة الحرارة هذه على البكتيريا الضارة التي قد تتواجد في المستحضر الغذائي المسحوق.

استخدم ماءً لا تقل درجة حرارته عن ٧٠ درجة مئوية لتحضير الأطعمة من مستحضر الرضع الغذائي المسحوق.



يجدر تحضير مستحضر الرضع الغذائي المسحوق بماء لا تقل درجة حرارته عن ٧٠ درجة مئوية.

## قم بالتفتير بسرعة وبالإطعام فوراً

**لماذا؟** كلما طالت الفترة التي تلي تحضير الطعام، زادت إمكانية تكاثر البكتيريا فيه.

برّد الطعام بسرعة بعد تحضيره ليبلغ الدرجة المناسبة حتى تقوم بالإطعام فوراً.



## ضع في الثلاجة الأطعمة التي تود استخدامها لاحقاً

**لماذا؟** ستقوم درجات الحرارة المتدنية (٥ درجات مئوية أو أقل) بإبطاء تكاثر البكتيريا الضارة أو بإيقافه.

إذا كنت بحاجة لحفظ الأطعمة لاستخدامها لاحقاً، ضعها في الثلاجة (على ٥ درجات مئوية أو أقل).



## تخلص من البقايا

**لماذا؟** كلما طالت الفترة التي تلي تحضير الطعام، زادت إمكانية تكاثر البكتيريا فيه. يعني وضع الأطعمة في الثلاجة أنه يمكنك حفظها لفترة أطول بقليل.

تخلص من الطعام الذي لم يتم استهلاكه في غضون ساعتين. تخلص من الطعام المتلج الذي لم يتم استخدامه في غضون ٢٤ ساعة.

