

«البلديات والإسكان» تشدد على الالتزام بالممارسات الصحية للحد من التسمم الغذائي

24 أغسطس، 2026



وزارة البلديات والإسكان
Ministry of Municipalities and Housing

أكدت وزارة البلديات والإسكان أن الالتزام بالممارسات الصحية في إعداد وحفظ الأغذية يمثل الركيزة الأساسية للحد من مخاطر التسمم الغذائي وتعزيز سلامة الغذاء في جميع المراحل.

وأوضحت الوزارة أنها تواصل الرقابة البلدية المستمرة لضمان تطبيق أعلى معايير السلامة الغذائية، حمايةً للمستفيدين وتعزيزاً لجودة الحياة.

حفظ الأغذية المطهية وبقايا الطعام خلال ساعتين من إعدادها.

وضع الأغذية سريعة التلف في الثلاجة مباشرة بعد شرائها.

تجنب إبقاء الأغذية في النطاق الحراري بين 5 و60 درجة مئوية، إذ يؤدي ذلك إلى تسريع تكاثر البكتيريا.

وأضافت الوزارة أن اعتماد ممارسات بسيطة في حفظ الأغذية يسهم بشكل كبير في الحد من مخاطر التسمم الغذائي، ويعزز سلامة الغذاء

لأنها
بلدي

وزارة البلديات والإسكان
Ministry of Municipalities and Housing



سلامة غذائك تبدأ بطريقة حفظه

حفظ الأغذية
المطهية وبقايا الطعام
خلال ساعتين من إعدادها



حفظ الأغذية
سريعة التلف في الثلاجة
مباشرة بعد شرائها



تجنب النطاق الحراري
بين (5° - 60°م) لأنه يسرع
من تكاثر البكتيريا.



ممارسات بسيطة تسهم في الحد من
مخاطر التسمم الغذائي وتعزز سلامة الغذاء

