

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:

يعتبر الغذاء وسيلة سهلة لنقل الميكروبات الممرضة، لذلك يجب منع تلوث الطعام والماء بالميكروبات للمحافظة على الصحة العامة في أي تجمع بشري، وذلك بإتباع عدة طرق وقائية لحماية الغذاء من التلوث بشكلٍ عام، من أهمها:

إجراءات الوقاية:

بالنسبة للمزارعين، يجب منع استخدام المبيدات الخطرة على الصحة والبيئة، إضافة إلى الحد من استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية في الزراعة، واستبدالها بالأسمدة العضوية والمبيدات الحيوية كذلك استخدام المزارع لمياه ري نظيفة لسقاية المزروعات، وخاصةً التي تؤكل نيئة. كذلك ذبح الحيوانات في الأماكن المخصصة لها تحت إشراف صحي بيطري.

أيضاً يجب توفير مياه شرب نظيفة، عن طريق تنظيف وتعقيم خزانات المياه بشكل دوري. كذلك منع بيع الأغذية المكشوفة بأي شكل من الأشكال. مع إجراء فحص طبي ومخبري دوري للعاملين في مجالات التصنيع الغذائي المختلفة كمصانع الأغذية والمطاعم أما بالنسبة للمستهلك، فيفضل عدم استخدام العلب البلاستيكية وأكياس النايلون لحفظ الطعام.

إجراءات للحد من التلوث الغذائي:

إختيار الأطعمة والمشروبات الطازجة والابتعاد عن الأغذية المحفوظة بقدر الإمكان.

غسل الأيدي جيداً قبل تناول أي طعام.

تنظيف أواني المطبخ قبل استعمالها تنظيفاً جيداً

إبعاد الحيوانات الأليفة عن أماكن الطعام.

منع الأشخاص المصابين بالأمراض المعدية من إعداد الطعام أو الاقتراب منه.

حفظ الخضروات والفواكه وبقايا الطعام بشكل جيد وغير مكشوف، واستخدام الثلاجة لذلك.

تعقيم الخضراوات والفواكه وغسلها بالماء والصابون قبل الاستعمال

غلى الحليب بشكل جيد وغلي بعض أنواع الجبن، وحفظها بالثلاجة عند الانتهاء.

استخدام فلتر عند الشك بعدم نظافتها أو غليها، وتصفيتها ثم شربها.

رمى النفايات وفضلات الطعام المتبقية يومياً في المكان المخصص، بعد وضعها

في أكياس محكمة الإغلاق