

سلامة الغذاء بعد الفيضانات

يعد تنظيف وتعقيم منزلك بعد حالة الطوارئ أمراً مهماً للمساعدة في منع انتشار المرض. اتخذ الخطوات اللازمة للتنظيف والتعقيم بأمان باستخدام مادة التبييض

استخدام التبييض:

- لا تخلط أبداً مع الأمونيا أو أي منظف آخر.
- ارتداء الأحذية المطاطية والقفازات وحماية العين.
- حاول ألا تتنفس أبخرة المنتج، افتح النوافذ والأبواب للسماح بدخول الهواء النقي.



خطوات التنظيف والتعقيم في المطبخ:

العناصر المراد تنظيفها	خطوات التنظيف	كمية المبيض*	كمية الماء
أسطح الطعام التي ربما لامست مياه الفيضانات (مثل أسطح العمل والأواني والأطباق)	<ul style="list-style-type: none"> • اغسل بالصابون والماء الساخن النظيف . • شطف بالماء النظيف . • قم بغلي الأطباق والأواني وما إلى ذلك في ماء نظيف أو قم بتعقيمها في محلول مبيض وماء لمدة 15 دقيقة. طبق محلول التبييض على سطح. • دعها تجف في الهواء. 	1 ملعقة طعام	1 جالون
علب طعام غير منتفخة أو مفتوحة أو تالفة	<ul style="list-style-type: none"> • أزل تسميات العلب. • اغسل العلب بالصابون والماء الدافئ والتنظيف. • ضعها في الماء واتركها حتى تغلي واستمر في الغليان لمدة دقيقتين أو ضع العلب في خليط من المبيض والماء لمدة 15 دقيقة. • دعها تجف في الهواء. • أعد تسمية العلب باستخدام علامة دائمة. 	1 كوب	5 جالون

* عقمها بالمبيضات المنزلية . استخدم مبييضاً منزلياً عادياً غير معطر بتركيز هيبوكلوريت الصوديوم بين 5% و 9% (هذا هو التركيز الأكثر شيوعاً في الولايات المتحدة)
واتبع التعليمات الموضحة في الرسم البياني أعلاه. المصادر - مركز السيطرة على الأمراض: <https://go.unl.edu/cdc-bleach>
ووزارة الزراعة الأمريكية: <https://go.unl.edu/usda-emergency>

ملحق نبراسكا هو قسم من معهد الزراعة والموارد الطبيعية في جامعة نبراسكا- لينكولن ويتعاون مع المقاطعات ووزارة الزراعة الأمريكية.
تلتزم البرامج التعليمية الإرشادية في نبراسكا بسياسات عدم التمييز التي تتبعها جامعة نبراسكا - لينكولن ووزارة الزراعة الأمريكية.

© 2024