



حافظ على نظافة يديك!

النظافة هي العامل الرئيسي
في منع انتقال المرض عن طريق الأطعمة.
أغسل يديك بالصابون والماء الفاتر لمدة 20 ثانية:

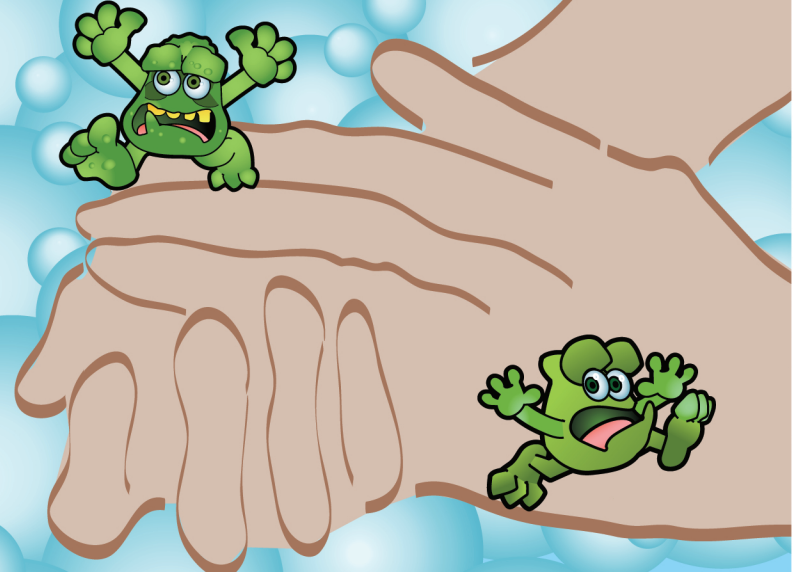
- قبل وبعد تناول الطعام
- بعد تناول البيض واللحوم والدواجن أو السمك وسوائلها غير المطبوخة
- بعد استعمال المراحيض
- بعد تغيير حفاض طفل
- بعد لمس الحيوانات الأليفة
- بعد العناية بشخص مريض
- بعد تنظيف الأنف أو السعال أو العطس

خدمات وزارة الزراعة الأمريكية
لسلامة وتفتيش الأطعمة



www.fsis.usda.gov

وزارة الزراعة الأمريكية هي مزودة بخدمات ومستخدمة موفرة للفرص المتساوية. ديسمبر 2011



هل لديك أسئلة متعلقة بسلامة الأطعمة؟



MP Hotline



AskKaren.gov

زر "Ask Karen" في الموقع الإلكتروني AskKaren.gov لسؤالها عن الأمور المتعلقة بسلامة الأطعمة.

اتصل بالرقم الساخن للحوم والدواجن التابع لوزارة الزراعة الأمريكية (USDA):
1-888-MPHOTLINE
(1-888-674-6854)