

الجراثيم الرئيسية المسؤولة عن التسممات الغذائية

Principaux Germes Responsables Des Intoxications Alimentaires



النظافة اليومية  
غسل اليدين جيدا

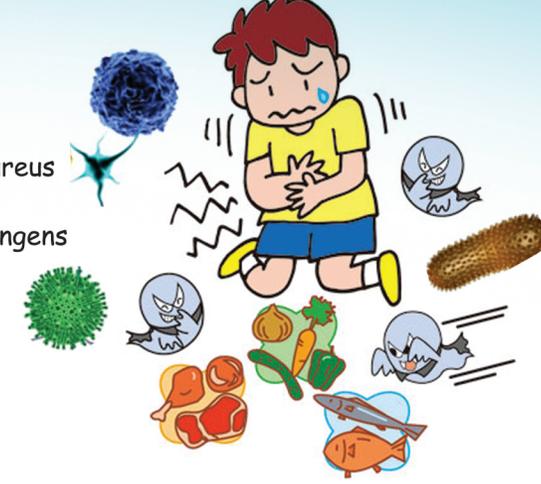
Prendre l'habitude de la propreté  
se laver soigneusement  
les mains

Salmonella

Staphylococcus aureus

Clostridium perfringens

Escherichia coli



سلمونيلا

ستافلو اوريوس

بيرفرنجنز

إيشيريشيا كولي

الحفاظ على الطعام في علب مغلقة  
لتجنب الاتصال بين الأطعمة النيئة  
والمطهية

Conserver les aliments dans des  
récipients fermés pour éviter tout  
contact entre les aliments crus  
et les aliments prêts à consommer



نصائح و إرشادات

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

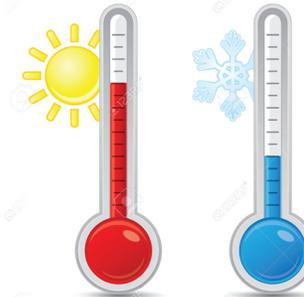
يجب طهي الأطعمة جيدا

Bien cuire les aliments



غسل الفواكه والخضروات جيدا  
و إختيار أغذية طازجة وصحية

Bien laver les fruits et les légumes  
et choisir des aliments  
frais et sains



الحفاظ على المواد الغذائية  
في درجة حرارة ملائمة

(قرار وزاري مشترك مؤرخ في 21 نوفمبر 1999  
يتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد المكثف للمواد الغذائية)

Le maintien des aliments conservés  
sous bonnes températures

(Arrêté Interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures  
et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation  
des denrées alimentaires)