

الاحتفال بعيد الأضحى

في عيد الأضحى يجتمع الناس مع بعضهم البعض وغالبًا ما يتشاركون في الطعام.

اللحوم التي تحصل عليها من مجزر معتمد من قبل المقاطعة قد تم فحصها من قبل الحكومة للتأكد من سلامتها وصلاحيتها للأكل ومن وفاءها بمعايير الرفق بالحيوان.

إذا حصلت على لحوم العيد من مجزر معتمد فإنك بذلك تخطو خطوة إيجابية لتأكد من سلامة غذائك.



نقل منتجات اللحوم والتعامل معها من المجازر المعتمدة

- نظف المساحات التي يوضع عليها اللحم النيء تنظيفاً جيداً.
- يجب أن يُطهى اللحم حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 71° مئوية أو 160° فهرنهايت.

لمزيد من المعلومات يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة (QR) أو زيارة الموقع
manitoba.ca/EID-Food-Safety



منتجات اللحوم هذه لم تُبرد في مصنع للحوم.

- يرجى وضع معايير السلامة التالية في الاعتبار عند التعامل مع هذه المنتجات:
- تأكد من أن منتجات اللحوم ملفوفة جيداً لمنع تلوثها.
- استخدم مبرداً محمولاً أو أكياس ثلج لنقل منتجات اللحوم مع وضع الثلج داخل المبرد.
- قلل من الوقت الذي تبقى فيه منتجات اللحوم في درجات الحرارة التي تعرضها للخطر: من 5° مئوية (41° فهرنهايت) حتى 60° مئوية (140° فهرنهايت).
- ضع منتجات اللحوم في الثلاجة بمجرد أن تصل إلى المنزل حتى موعد طهيها.