

السلامة والذكاء والصحة - العوامل الرئيسية للنجاح في موطنك الجديد
سلامة الأطعمة وتدبير الشؤون المنزلية - 2

Safe, Smart and Healthy – Keys to Success in Your New Home
Food Safety and Housekeeping - 2
ARABIC

<p>يعرف السيد "با" أنه قد يمرض هو وزوجته بشدة إذا لم يتداولوا الطعام بشكل صحيح. وحتى إذا لم تستخدم الأدوات مثل الملاعق والشوك لتناول طعامك، فإنه من المهم جدًا أن تستخدم الأدوات لتقديم الطعام. فهذا يساعد على منع نقل أي جراثيم من يديك إلى الآخرين، مما قد يسبب المرض.</p>	<p>Mr. Ba knows that he and his wife could become very sick if they do not handle food properly. Even if you do not use utensils like spoons and forks to eat your food, it is very important that you use utensils to serve the food. This avoids spreading any germs on your hands to others, which can cause illness.</p>
<p>تتناول عائلة "با" طعامها على المائدة بدلاً من تناول الطعام على الأرض. فهذا يقلل من احتمالية تلوث الطعام بجراثيم من الأرض قد تُمرضك أنت وأسرتك.</p>	<p>The Ba family eats their food from the table instead of eating on the floor. This reduces the chance of food having germs from the floor that can make you and your family sick.</p>
<p>عندما تُحضّر عائلة "با" الطعام إلى المنزل، فإنهم يتأكدون من تخزينه بشكل ملائم. ينبغي وضع أكياس الفول والأرز في خزانات وعدم تركها على الأرض مطلقاً.</p> <p>كما يتعين حفظ البيض والحليب والزبد والجبن واللحم في الثلاجة.</p>	<p>When the Ba family brings food home, they make sure they store it properly. Bags of beans and rice should be put into cupboards and never kept on the floor.</p> <p>Eggs, milk, butter, cheese and meat must be kept in the refrigerator.</p>
<p>عند استخدام سكين ولوح تقطيع لتقطيع اللحم، يتعين استخدام سكين نظيف مختلف ولوح تقطيع نظيف مختلف لتقطيع الخضروات أو منتجات الألبان. قد يصيبك اللحم النيئ بمرض شديد. لذا تأكد من غسل يديك بعد ملامسة أي لحم لم يتم طهيته.</p> <p>تقوم السيدة "با" بطهي جميع الأطعمة بشكل كامل، حتى لا تُمرض أسرتها. وبعد الانتهاء، تتم تغطية الطعام المتبقي وحفظه في الثلاجة.</p>	<p>When using a knife and cutting board to cut meat, you must use a different clean knife and a different clean cutting board for cutting vegetables or dairy foods. Raw meat can make you very sick. Be sure to wash your hands after you touch any uncooked meat.</p> <p>Mrs. Ba cooks all their food completely, so it does not make them sick. When they are finished, the leftover food is covered and kept in the refrigerator.</p>
<p>تبدي عائلة "با" اهتمامًا بطول فترة بقاء الطعام في الثلاجة. فالطعام الذي مضى عليه وقت طويل يفسد ويُمرضك. ينبغي تناول الطعام المتبقي الذي تم طهيته خلال ثلاثة إلى أربعة أيام.</p>	<p>The Ba family pays attention to how old the food in their refrigerator is. Food that is too old can spoil and make you sick. Leftover cooked food should be eaten within three or four days.</p>

يوجد على الأطعمة المعبأة التي يتم شراؤها من المتجر تاريخ انتهاء صلاحية، ويتعين تناول الأطعمة قبل ذلك التاريخ. سوف يوضح تاريخ انتهاء الصلاحية الشهر واليوم والسنة، هكذا:
10 مارس/آذار 2015".

عندما يمضي على الطعام وقت طويل أو يصل تاريخ انتهاء الصلاحية، ينبغي التخلص منه في القمامة.

Packaged food from the store will have an *expiration date* on it and needs to be eaten before that date. The expiration date will show the month, day and year, like this:
When food is old or reaches the expiration date, it should be thrown in the garbage.