



10 أخطاء أثناء التعامل مع الأسطح الملامسة



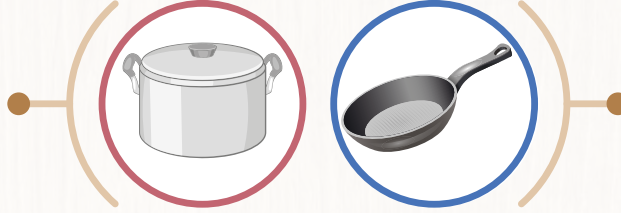
سلامة الغذاء مسؤولية الجميع

الخطأ

تخزين الأطعمة لمدة طويلة في
أواني الألمنيوم

السبب

يسهم بشكل كبير في هجرة
الألمنيوم للطعام

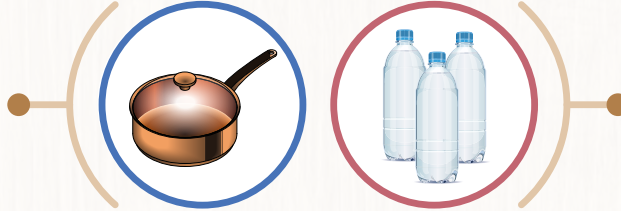


الخطأ

استعمال أواني النحاس غير
المحمية أو المعرضة للخدوش

السبب

تزداد هجرة عنصر النحاس إلى
الطعام، والتعرض له بكميات عالية
يشكل خطراً على الصحة

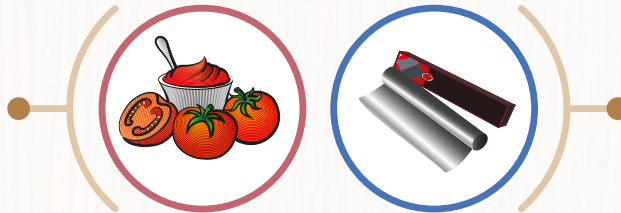


الخطأ

وضع الأغذية الحمضية في أواني
الألمنيوم

السبب

تزداد فرصة هجرة عنصر الألمنيوم
في الوسط الحمضي، مثل صلصة
الطماطم

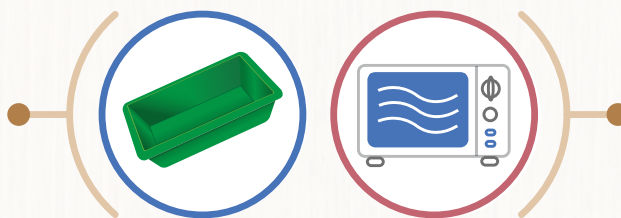


الخطأ

استخدام السيليكون لدرجة
حرارة أعلى من 240

السبب

قد يسبب تفاعل السيليكون مع
الغذاء



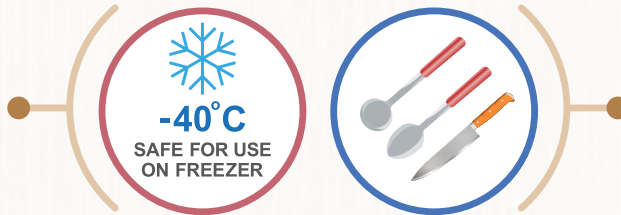
الخطأ

استخدام بعض أنواع البلاستيك
لتجميد الأغذية في الفريزر

السبب

بعض أنواع البلاستيك تنتقل
مكوناتها إلى الطعام خلال
التجميد

* تأكد من وجود علامة قبل استخدام
البلاستيك في التجميد



الخطأ

استعمال الأواني المحمية بطبقة
أكسيد الألمونيوم بعد زوال
الطبقة أو تقشرها

السبب

يسمح بانتقال عناصر من المعدن
إلى طعامك

الخطأ

إعادة استعمال البلاستيك ذو،
الاستخدام الواحد لحفظ الأغذية
خصوصاً عبوات المياه

السبب

يسمح بنمو الجراثيم

الخطأ

استعمال رقائق الألمنيوم
"القصدير" في الطبخ

السبب

يستخدم فقط لحفظ الطعام لأن
الطبخ يزيد فرصة هجرة عنصر
الألمنيوم للطعام

الخطأ

استخدام الأواني البلاستيكية في
المايكروويف

السبب

ليست كل الأواني صالحة للاستخدام
في المايكروويف

* تأكد من وجود علامة قبل استخدام
في المايكروويف

الخطأ

استخدام الأدوات الحادة أو الملاعق
المعدنية في تحريك الطعام

السبب

يؤثر على طبقة الحماية لأدوات
الطبخ، ويفضل استعمال الملاعق
الخشبية