

**برنامج سيف كونسيوم (SafeConsume) المعني بسلامة الغذاء – فيلم الرسوم المتحركة لرحلة
المستخدم – نص وصفي**

التوقيت	الصوتيات	المرئيات
0:02-0:00	لا يوجد تسجيل صوتي	شعار برنامج سيف كونسيوم
0:10-0:02	يوجد على سطح الطعام الملايين من مختلف الكائنات الحية الدقيقة. على الرغم من أن معظم هذه الكائنات الحية الدقيقة غير ضارة، إلا أن بعض الأنواع يمكن أن تسبب لنا المرض	طبق يحتوي على اللحوم والخضراوات. توضع عدسة مكبرة فوق الطبق، تُظهر البكتيريا الموجودة على الطعام، وتُسمى السلمونيلا والعطيفة
0:15-0:10	دعونا نرى كيف يمكنك بسهولة الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في المنزل من خلال تبادل أطراف الحديث مع أسر مختلفة	
0:20-0:16	لقد رأينا إميلي وهي تفرغ حقيبة التسوق لإعداد وجبة الليلة.	وضعت إميلي حقبيتي تسوق على المنضدة – حقيبة خضراء تحتوي على الخضراوات وأخرى حمراء تحتوي على اللحوم
0:27-0:20	غالبًا ما يكون الدجاج النيء ملوثًا بالبكتيريا التي تنقلها الأغذية، ويجب أن يتم تغليفه بشكل منفصل عن الخضراوات والأطعمة الأخرى	أخذت إميلي الدجاجة النيئة من الحقيبة المغلفة لها، ووضعت فوق الدجاجة عدسة مكبرة، توضّح البكتيريا على السطح
0:31-0:28	السلطة التي سأتناولها الليلة ليست ملوثة ببكتيريا العطيفة، شكرًا جزيلاً لكم	توجد علامة الصليب الأحمر فوق كيس السلطة
0:34-0:31	الآن – لنحدث عن التخزين	يظهر داخل الثلاجة الخضراوات، والجبن، واللحوم النيئة، وبرطمان، وزجاجتين من الماء
0:38-0:34	يجب تخزين الأطعمة المختلفة في مناطق منفصلة من الثلاجة	تُخزن الخضراوات والجبن في الرف العلوي المدون عليه "أطعمة طازجة" وتُخزن اللحوم النيئة في الرف السفلي المدون عليه "لحوم وأسماك نيئة"
0:45-0:38	يجب دائمًا وضع الدجاج النيء في الرف السفلي للثلاجة بعيدًا عن الخضراوات لمنع انتقال العدوى	تضع إميلي الدجاج النيء في الرف السفلي للثلاجة
0:50-0:46	يجب دائمًا تخزين البيض في الثلاجة لمنع نمو الميكروبات	تضع إميلي البيض في الرف العلوي للثلاجة وتغلق باب الثلاجة
1:00-0:51	من الضروري غسل اليدين قبل إعداد الطعام وطهيه تستخدمين كمية جيدة من الصابون ماريا ، ونعم كنت قد حررت ذلك – يحافظ الصابون على الأسطح نظيفة كذلك	تغسل ماريا في المطبخ يديها بالصابون والماء الجاري
1:07-1:01	يساعد تنظيف الأيدي والأسطح بانتظام على تقليل خطر انتقال العدوى والحفاظ على سلامة الطعام	توجد منشفتين بلونين مختلفين معلقتين بجانب ماريا مدون على أحدهما "منشفة للأيدي"، والأخرى "منشفة للأسطح"
1:10-1:07	تتضمن سلامة الأغذية الجيدة أيضًا غسل الطعام	يغسل تاماس الطماطم في الحوض
1:15-1:10	يساعد غسل الفاكهة والخضراوات على التخلص من البكتيريا التي تعيش على الأسطح	تظهر لافتة "يجب غسل الفاكهة والخضراوات"
1:18-1:15	ولكن تاماس لا تغسل الدجاج النيء	يرن هاتف تاماس على المنضدة، وهو يمسك بصدر الدجاج النيء ويبدأ في وضعه أسفل الصنبور. تظهر لافتة "لا تغسل اللحم النيء"
1:24-1:18	من السهل أن يتشتت انتباهك عند التحديق في هاتفك ... أنت لا تريد نشر بكتيريا العطيفة في جميع أنحاء المطبخ	أوقف تاماس صوت رنين هاتفه بوضعه في وضع صامت. تظهر لافتة مكتوب عليها: "عند الطهي ضع في اعتبارك ما يلي: - مصادر التشتيت - ما الذي نلمسه"
1:29-1:24	بعد التنظيف، يمكن البدء في عملية طهي الطعام، ويبدو أن لوكاس مشغول في المطبخ	يقطع لوكاس الطماطم في المطبخ
1:35-1:30	استخدام ألواح تقطيع منفصلة وسكاكين مختلفة لكل من اللحم النيء، والخضراوات يمنع انتقال العدوى	يتم تمييز الطماطم باللون الأخضر على لوح تقطيع أخضر وسكين أخضر اللون، ويكون

مدونًا عليها كلمة "خضراوات"، أما اللحم النيء مميز باللون الأحمر على لوح التقطيع وسكين أحمر اللون مدون عليها كلمة "لحم نيء"		
تطهو كاترينا اللحم في مقلاة	رائحة طيبة تنبعث من منزل كاترينا	1:38-1:35
	طهي الطعام جيدًا يقتل البكتيريا مثل بكتيريا العطيفة. لنلق نظرة هنا	1:44-1:39
تحمّل كاترينا قطعة من اللحم باستخدام ملعقة مسطحة، ثم تظهر لافتة مكتوب عليها "لا يوجد أجزاء وردية اللون والعصارة صافية". يتم إدخال مسبار درجة حرارة الطعام في قطعة اللحم الموجودة في المقلاة، ثم تظهر لافتة مكتوب عليها "استخدم مسبار درجة حرارة الطعام"	لا توجد أجزاء وردية اللون، كما أن العصارة صافية، ودرجة حرارة الطهي مثالية. أعطني شوكة من فضلك.	1:50-1:44
تضع كارمن صندوق تخزين طعام به بقايا طعام في الثلاجة. تظهر لافتة مكتوب عليها "احرص دائمًا على حفظ بقايا الطعام في الثلاجة أو المجمد"	يبدو أن كارمن كانت تطهو الطعام بكميات كبيرة مرة أخرى. من المهم حفظ بقايا الطعام بشكل صحيح في الثلاجة أو المجمد	1:57-1:50
تظهر قراءة درجة حرارة الثلاجة "4 درجات مئوية"	يجب ضبط درجة حرارة الثلاجة دائمًا على 4 درجات أو أقل لمنع نمو الميكروبات	2:04-1:58
توضع أطباق مختلفة من الطعام على ألواح التقطيع، يحمل كل منها علم دولة مختلفة	وها نحن ذا قد نجحنا. أينما كنت، ومهما كانت وصفة الطعام، وأيًا كان من تشاركها معه، احرص على أن تكون كل وجبة مميزة وأمنة، وكن الأفضل في الحرص على سلامة الغذاء	2:15-2:05
تُكتب روابط المواقع الإلكترونية التالية بين الأطباق: "www.safeconsume.eu" "www.e-Bug.eu"	لمعرفة المزيد حول سلامة الغذاء، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني لبرنامج سيف كونسيوم و e-Bug التابع لهيئة الصحة العامة في إنجلترا	2:23-2:16
يظهر شعار كل من e-Bug وبرنامج سيف كونسيوم أسفل علم الاتحاد الأوروبي مع العبارة التالية – "تلقى هذا المشروع تمويلًا من برنامج هورايزون 2020 (Horizon) المُقدم من الاتحاد الأوروبي لتمويل البحث بموجب اتفاقية المنحة رقم 727580"	لا يوجد تسجيل صوتي	2:30-2:24