



دولة ليبيا

جامعة طرابلس

كلية الفنون والإعلام

قسم : الإعلام

شعبة : الصحافة

مطوية تأتي ضمن اطار حملة

( صحتك بالكون ) التوعوية للتعريف

بجودة الاغذية وحماية المستهلك و من ضمن

متطلبات مشروع تخرج لنيل درجة

البكلوريوس

من إعداد الطالبين :

- عبدالرحمن سعد الفيتوري

- محمد عثمان عبدالنبي

تحت إشراف الأستاذة:

أسماء محمد مفتاح



## الاشتراطات الواجب توفرها في المخابز وأماكن صناعة الخبز والخبيز .



- مساحة كافية وجيدة

التهوية والاضاءة .

- أن تكون الارضيات

مصنوعة من مادة

يسهل تنضيفها .

- احتواء المخبز على

مصدر ثابت للمياه

الصالحة للشرب .

- أن تكون الالات العجن

مصنوعة من مواد غير

قابلة للصدأ . - أن يتم

تخصيص مكان محدد

لعرض وبيع الخبز

والخبيز .



## فترة صلاحية إستهلاك اللحوم



درجة الحرارة المناسبة لحفظ

اللحوم

-قطع اللحم

في الثلاجة من 3-5 أيام

في الفريزر من 4-6 أشهر

-اللحم المفروم

في الثلاجة من 1-2 يوم

في الفريزر من 3-4 أشهر

