

مدة تخزين أغذية الأطفال

يجب تقديم الطعام المُحضّر في المنزل على الفور أو وضعه في الثلاجة لاستخدامه في وقت لاحق. لن يكون لدى البكتيريا وقت للتكاثر.

بعد الوجبة، تخلصي من أي طعام تم تقديمه للطفل.

الأسطورة

التبريد عند 4 درجات مئوية (39 درجة فهرنهايت)

التجميد ❄️



6 أشهر (لا تضعها في الباب)

8 أيام

حليب الثدي الطازج

لا تقومي بإعادة التجميد.

24 ساعة

حليب الثدي المجمد

قطع

مهروس

إذا ظل الطعام في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين، فمن الأفضل التخلص منه.



من 6 إلى 8 أشهر

من 2 إلى 3 أيام

من 2 إلى 3 أشهر

من 2 إلى 3 أيام

الخضروات والفواكه المطبوخة

من 2 إلى 3 أشهر

من 3 إلى 4 أيام

من 1 إلى 2 شهر

من 1 إلى 2 يوم

اللحم المطبوخ

من 4 إلى 6 أشهر

من 3 إلى 4 أيام

من 1 إلى 2 شهر

من 1 إلى 2 يوم

الدواجن المطبوخة

من 1 إلى 2 شهر

من 2 إلى 4 أيام

من 1 إلى 2 شهر

من 1 إلى 2 يوم

الأسماك المطبوخة

3 أشهر

5 أيام

3 أشهر

5 أيام

البقوليات المطبوخة

من 6 إلى 7 أيام
مغمورة في الماء، مع
تغيير الماء كل يوم

من 1 إلى 2 شهر

من 6 إلى 7 أيام

التوفو

—

7 أيام

—

—

البيض المطبوخ

حوالي 3 أشهر

من 3 إلى 4 أيام

من 1 إلى 2 شهر

من 1 إلى 2 يوم

الأطعمة المجمعة

تنبيه: لا تعيدي الطعام الذي تم تجميده بالفعل إلى الثلاجة!