



# السلامة الغذائية



**Food QA**  
Fostering Academia Industry Collaboration  
In Food Safety & Quality

ابقيه باردا ، ابقيه الساخنا

2

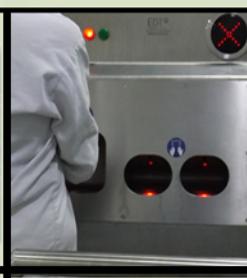
كن نظيفا ، كن صحي

1



حافظ على الأطعمة الساخنة في درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى

حافظ على المنتجات الغذائية الباردة في درجة حرارة 4 درجة مئوية أو أقل



لا تلمس الطعام الجاهز للأكل باليدين

لا تعمل مع الطعام إذا كنت مريضاً

غسل اليدين عند الضرورة

اغسل ، اشطف ، عقم

4

لا تعبر عن التلوث

3



تعقيم: اغسل واشطف وقم بتعقيم الأدوات والمعدات بشكل صحيح وسلامي

شطف

غسل



أبدا لا تبعد أنواع مختلفة من المواد على نفس السطح

لا تخزن مواد خام غير معبأة بمنتجات غذائية غير معبأة

- المنتجات الغذائية باردة من 60 درجة مئوية إلى 10 درجة مئوية

- يتم معالجة الطعام وفقاً لشروط المعالجة المحددة لضمان تحقيق درجة حرارة مناسبة

المعالجة و التبريد

5