



# السلامة الغذائية



ابقه باردا ، ابقه 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 اليد عند الضرورة

اغسل ،اشطف ،عقم

4

لا تعبر عن التلوث

3

تعقيم: اغسل واشطف وقم بتعقيم الأدوات والمعدات بشكل صحيح و سليم	شطف	غسل

أبدا لاتعد انواع مختلفه 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