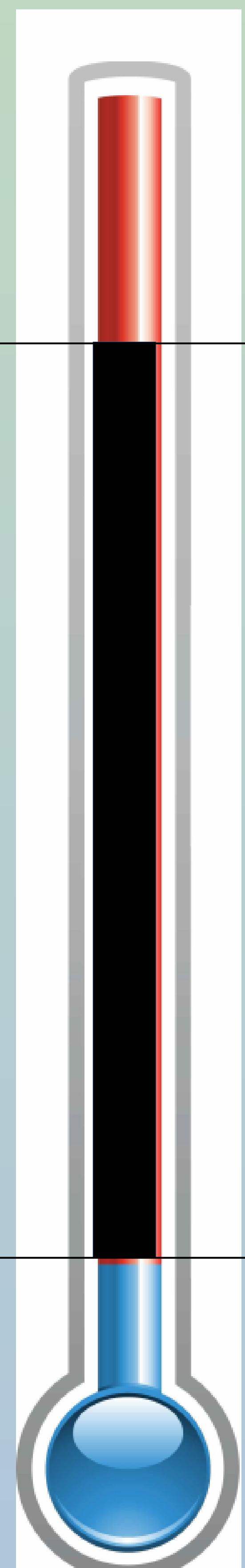


TEMPERTURE CONTROL

FOOD DANGER ZONE

Avoid keeping hazards foods at temperature between 4 and 60 °C

4 °C



Keep hot hazard foods
(above 60 °C)

Keep refrigerated hazard foods
(below 4 °C)

Hazards foods that need to be kept hot or cold to keep them safe

درجة حرارة حفظ الاغذية

60 °C

يجب حفظ الاطعمة الساخنة عالية
الخطورة على
درجة حرارة اعلى من 60 مئوية

المنطقة الخطرة لحفظ الاغذية

لا تترك الاطعمة عالية الخطورة بين
درجة حرارة 4 الى 60 م أكثر من
ساعتين، أو لساعة واحدة فقط إذا
تجاوزت حرارة الجو درجة 30 مئوية

4 °C

يجب حفظ الاطعمة الباردة عالية
الخطورة على
درجة حرارة اقل من 4 مئوية

يجب حفظ الاغذية عالية الخطورة الباردة أو الساخنة
بدرجة الحرارة المناسبة لثبيط نمو الجراثيم المسببة
للتسممات الغذائية