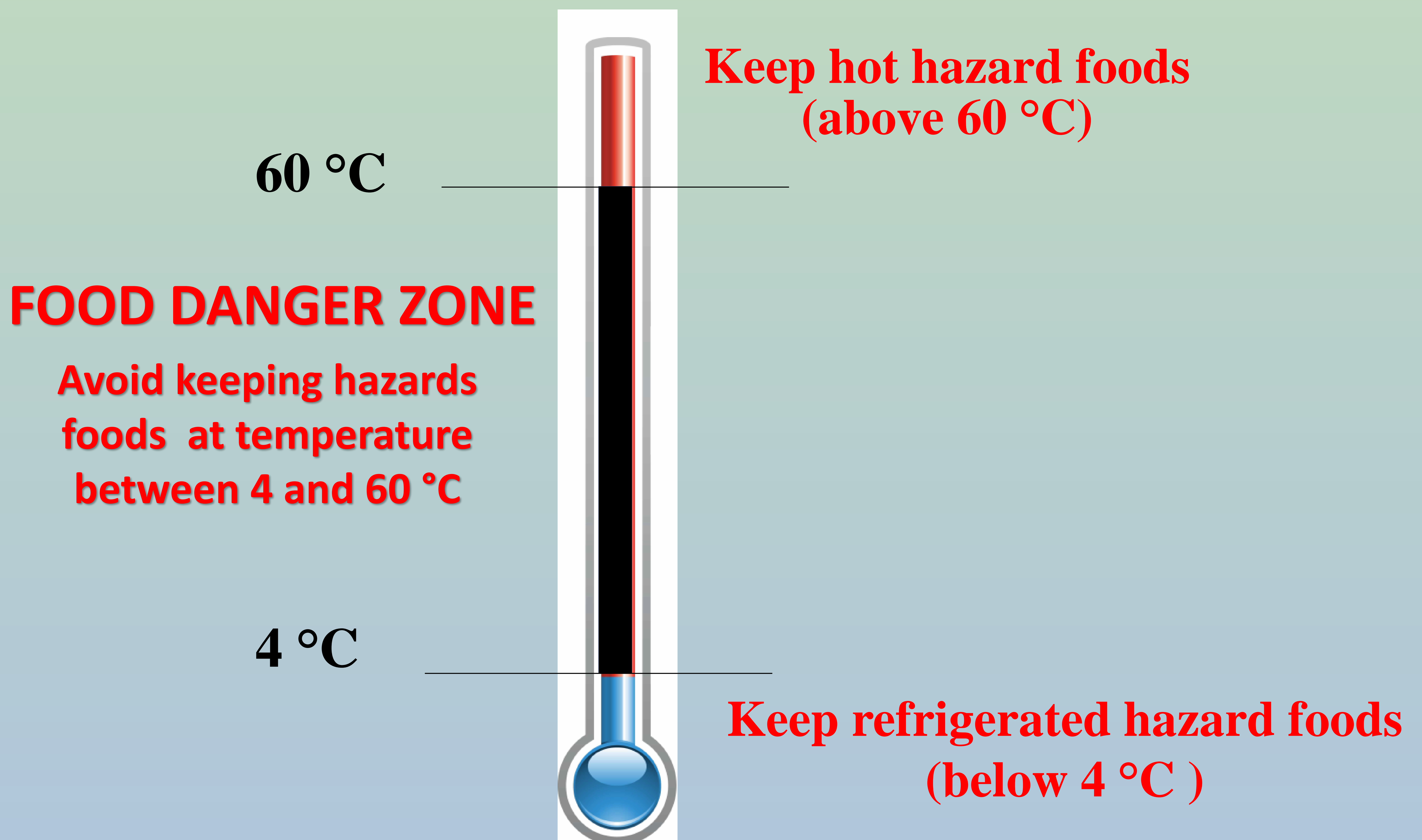


TEMPERATURE CONTROL



**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 لتثبيط نمو الجراثيم المسببة
للتسممات الغذائية