



السلامة الغذائية

1

كن نظيفاً ،
كن صحي



غسل اليد عند
الضرورة

2

ابقه بارداً ،
ابقه الساخنا



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



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



3

لا تعبر عن
التلوث



لا تخزن مواد خام غير
معبأة بمنتجات غذائية
غير معبأة



أبداً لاتعد انواع مختلفه
من المواد على نفس
السطح

4

اغسل ،اشطف
،عقم



غسل



شطف



تعقيم: اغسل واشطف
و قم بتعقيم الأدوات
والمعدات بشكل صحيح
و سليم

5

المعالجة
و التبريد

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

المنتجات الغذائية باردة
من 60 درجة مئوية
إلى 10 درجة مئوية

لا تعمل مع الطعام
إذا كنت مريضاً



لا تلمس الطعام الجاهز
/ الجاهز للأكل باليدين

