

أمان التبريد

يجب الفصل لتجنّب التلوث الخلطي. يجب رصّ الأطعمة بالترتيب الصحيح!

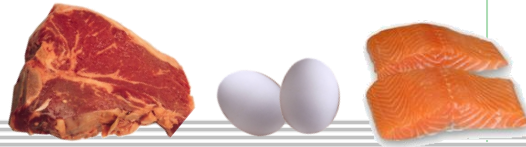
أعلى

المستوى 1
الأطعمة الجاهزة للأكل



المستوى 2

البيض
السمك
اللحم البقري
لحم الخنزير
اللحم الضأنى



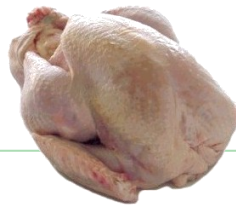
المستوى 3

اللحم البقري المفروم
لحم الخنزير المفروم



المستوى 4

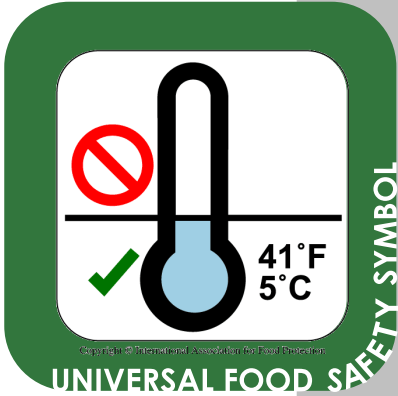
الدجاج



أسفل

حافظ على الأطعمة آمنة...

- احفظها في الثلاجة على الفور.
- لا تترك الطعام في درجة حرارة الغرفة.
- غط بقايا الطعام الجاهزة للأكل، وضع التاريخ عليها. تخلّص منها بعد 7 أيام.
- يجب رصّها لتجنّب التلوث الخلطي.
- خزّن الطعام بعيداً عن الأرضية بـ 6 بوصات [حوالي 15 سم].
- احفظها عند درجة حرارة 41° فهرنهايت [5° مئوية] أو أقل.



Copyright © International Association of Food Protection