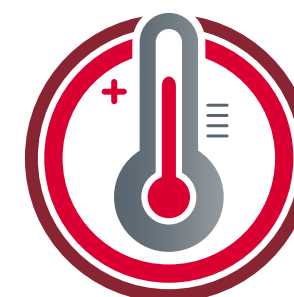


قوانین ایمنی غذا

آنها را داغ نگهدارید



- از گرماسنج استفاده کنید تا اطمینان حاصل کنید که غذا بطور کامل پخته شده و حرارت مرکز آن به 75 درجه سانتیگراد برسد
- غذاهای داغ باید به 60 درجه سانتیگراد یا داغتر نگهداشته شود.
- بررسی کنید که فقط لعاب شفاف از گوشت کوفته، طیور، مرغ، یا کباب پیچیده شده کاملاً پخته جاری باشد.

آنها سرد نگهدارید



- غذای سرد باید به 5 درجه سانتیگراد یا سردتر باشد.
- غذای یخ زده باید خوب منجمد شود.
- درجه حرارت یخچالها و درون سردخانه ها را باید منظم بررسی کنید.

آنها پاک نگهدارید



- از تخته برش، تجهیزات و لوازم آشپزخانه پاک، ضدعفونی شده و خشک استفاده کنید.
- تکه های صافی آشپزخانه را بعد از هر استفاده شسته، آب بکشید، و زود به زود آنها را تبدیل کنید.
- دستان خود را به طور کامل و مرتب بشویید و خشک کنید.

آنها از آلودگی محفوظ نگهدارید



- غذای خام را از غذای پخته یا آماده برای خوردن جدا نگهدارید
- در هنگام آماده کردن غذای خام و پخته یا غذای آماده برای خوردن از ظروف و تخته برش جداگانه استفاده کنید.
- یخ غذای منجمد شده را در یخچال، دور و زیر غذای پخته یا آماده برای خوردن بگذارید تا یخ آن آب شود.

زود باشید



- زمان ماندن غذای با احتمال خطر بالا (فاسد شونده) را در محدوده درجه حرارت خطرناک (بین 5 و 60 درجه سانتیگراد) محدود کنید و در صورت تاخیر آنها را به یخچال برگردانید.
- سرد شدن قطعه های کلان غذا وقت بیشتر می گیرد. قبل از سرد کردن قطعه های کلان را به قطعه های کوچکتر تقسیم کنید
- اگر غذا در محدوده درجه حرارت خطرناک برای مدت 4 ساعت و یا بیشتر گذاشته شده، آن را دور بریزید

آنها از مواد حساسیت زا محفوظ نگهدارید



- مواد حساسیت زا را شناسایی کنید و برچسب بزنید یا نام آنها را در مینوی غذاها یا صفحه نمایش بنویسید.
- مواد غذایی شناخته شده حاوی مواد حساسیت زا را به طریقی استفاده و نگهداری کنید که از آلوده کردن غذاهای دیگر جلوگیری شود.
- کارکنان خود را در مورد خطرات، مدیریت و برقراری ارتباطات راجع به مواد حساسیت زای خوراکی، آموزش دهید.