

تجنب مخاطر التلوث التبادلي

يشكل التلوث التبادلي أحد أكبر المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء في المطبخ لذا فإن منع حدوث تلك المخاطر هو أمر حيوي وضروري

يجب تقطيع الأطعمة غير مطهية على ألواح تقطيع ذات لون مختلف عن المستخدمة في الأغذية الجاهزة للأكل



قم بتنظيف وتعقيم جميع المعدات والأسطح الملامسة للأغذية



إحرص على تغطية الأطعمة وحمايتها من التلوث

