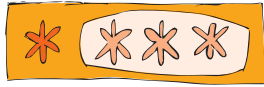


مخاطر التخزين

يشكل التلوث التبادلي أحد أهم المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء في المطبخ، لذا يجب التأكد من منع احتمالية التلوث من خلال الإجراءات التالية:

- إ حفظ المنتجات الكيميائية السامة ومواد التنظيف بعيداً عن الأطعمة ولا تضع المواد الخطرة فوق الطعام.
- تجنب تخزين الصناديق على الأرض مباشرة، واحرص على وضعها فوق منصة أو رف مرتفع، حيث تعد الأرض مصدراً للميكروبات.
- تأكد من نظافة أماكن ونظافة وسلامة المنتجات، تأكد من إحكام إغلاق مناطق التخزين لإبقائها جافة وخالية من الحشرات.
- ضع الأغذية سريعة التلف في الثلاجة على درجة حرارة صفر إلى ٥ درجات مئوية (٢٢ إلى ٤١ فهرنهايت).
- عند تخزين الأغذية لفترات طويلة يجب اتباع قاعدة (المستلم أولاً يُستخدم أولاً).



درجات الحرارة

١٨ درجة مئوية تحت الصفر
(درجة صفر فهرنهايت)

الأغذية القابلة للتلف
في الثلاجة مثل: اللحوم

١٠ إلى ٢١ درجة مئوية
(٥٠ إلى ٧٠ درجة فهرنهايت)

الأغذية الجافة مثل:
الأرز، أو المعكرونة