

إعداد وتجهيز الغذاء

يجب ان يراعى إتباع الممارسات الصحية السليمة اثناء إعداد المادة الغذائية وذلك للحفاظ على سلامة المنتج النهائي حتى لا يكون مصدر للإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.

٣



الشراء من مصدر موثوق فية

٢



التأكد من إكتمال طبخ الغذاء

١



إختيار الأغذية الامنة

٦



تغطية الغذاء أو حفظه بالثلاجة لمنع تعرضه للحشرات المختلفة

٥



إعادة تسخين بواقي الأكل مرة واحدة فقط

٤



تخزين الأغذية المعدة بالثلاجة ومراعاة عدم بقاءها في الجو الخارجي لأكثر من ساعتين

٩



الحفاظ على نظافة الأسطح والأدوات المستخدمة في عملية الإعداد بصفة مستمرة

٨



تجنب التلامس بين الأغذية الخام والأخرى الجاهزة للأكل وذلك لمنع التلوث التبادلي

٧



مراعاة غسل اليدين بصفة مستمرة وخاصة عند الانتقال من مادة غذائية لأخرى

١١



مراعاة استخدام ماء نظيف صالح للشرب

١٠

الحفاظ على درجة حرارة الطبخ (٦٠م°)

منطقة الخطر

تبريد الغذاء للدرجة المطلوبة (٥م°)

تجنب

