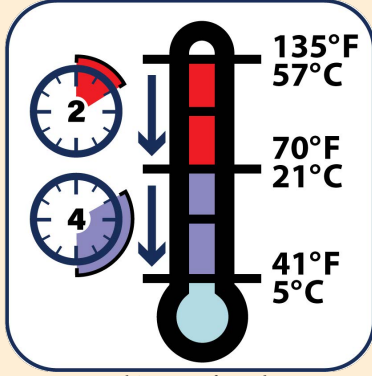


يجب أن يكون طعامك بارداً!



أساليب التبريد المناسبة لمنع نمو لبكتيريا
وحافظ على سلامة زبائنك.

يجب تبريد الأطعمة المحضرة من درجة حرارة 135°F إلى 70°F خلال ساعتين؛ ومن درجة حرارة 70°F إلى 41°F خلال أربع ساعات أو أكثر لفترة تبريد إجمالية ست ساعات أو أقل. استخدام الأساليب التالية للمساعدة في تبريد طعامك بأكثر سرعة ممكنة.



الحمام الثلجي

ضع الطعام في وعاء معدني وضع حوله مزيجاً من الثلج والماء بحيث يصل إلى مستوى الطعام على الأقل. حرك الطعام عدة مرات لتضمن أنه يبرد بشكل متساوٍ. ويبدل الثلج أو جده إن كان هناك أية حاجة للحفاظ على الإناء محاطاً به. تعمل الحمامات الثلجية بشكل جيد كأسلوب هجين مع العصا الثلجية.



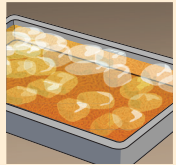
العصا الثلجية

املاً العصا بالماء وجمدها مسبقاً أو املاًها بماء مثلج للاستخدام الفوري. احرص أن تكون العصا نظيفة ومعقمة قبل إدخالها في الطعام. حرك بانتظام لضمان التبريد المتساوي. بدل العصا أو أعد تعبئتها بالماء المثلج حسب الحاجة. تعمل العصا الثلجية بشكل جيد كأسلوب هجين مع الحمامات الثلجية.



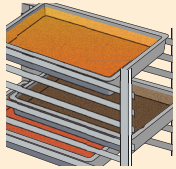
الثلج بوصفه أحد المكونات.

ليس من الضروري أن يكون الثلج ماءً مجمداً! أضف مرقعة أو خضراوات أو مكونات أخرى مجمدة عند نهاية الطبخ للمساعدة في تبريد طعامك بسرعة دون تخفيفها بالماء. يمكن لهذا الأسلوب أن ينزل درجة حرارة طعامك بسرعة من 135°F إلى 70°F أو أقل خلال دقائق ما يمنحه ست ساعات كاملة لتتخفف حرارته من 70°F إلى 41°F في البراد.



مُد الطعام بطبقات رقيقة

مُد الطعام على صواني الفرن أو ضعه في الظل أو ضعه في أطباق معدنية ثم ضعه في البراد دون غطاء حتى يبرد. اترك مساحة بين الأطباق حتى يتمكن الهواء البارد من الوصول إلى الطعام ولكي تهرب الحرارة. حرك الطعام بانتظام وحرص أن يبرد بالتساوي. يمكن أن يساعد التبريد المسبق للطعام بأحد الطرق الثلاثة السابقة في أن تحرص ألا تزيد العبء على برادك.



قسم القطع المشوية الكبيرة

القطع المشوية الكبيرة تحتفظ بكثير من الحرارة وتبرد ببطء. قطع القطع المشوية الكبيرة إلى أجزاء تزن أربعة باوندات أو أقل للمساعدة بتبريدها بسرعة. ضعها في البراد دون تغطية حتى تبرد.



مكتبة مصادر مديرية صحة مقاطعة أليغني

تستطيع أن تجد الرسوم البيانية بلغات متعددة ومصادر أخرى

مفيدة على الرابط التالي alleghenycounty.us/food-safety-library

لم يبرد طعامي. ماذا يجب أن أفعل.



يمكن أن تستفيد إن كان لديك خطة موجودة مسبقاً لتتصرف إن لم يبرد طعامك بالسرعة المطلوبة. احصل على الرسوم البيانية والمصادر الأخرى من alleghenycounty.us/food-safety-library

الحالة الأولى: حرارة الطعام أعلى من ٩٠°F بعد ساعة ونصف من بدء عملية التبريد

الإجراء التصحيحي: أضف استراتيجية تبريد إضافية مثل مد الطعام بطبقات أقل سماكة أو ضع الطعام في حمام ثلجي.

الحالة الثانية: حرارة الطعام أعلى من ٧٠°F بعد ساعتين من بدء عملية التبريد
الإجراء التصحيحي: أعد تسخين الطعام لدرجة ١٦٥° وابدأ عملية التبريد مجدداً. ولتفادي مواجهة هذه المشكلة مجدداً، أضف استراتيجية تبريد إضافية مثل التبريد المسبق بحمام ثلجي و/أو مد الطعام بطبقات أقل سماكة.

الحالة الثالثة: حرارة الطعام أعلى من ٥٠°F بعد خمس ساعات من بدء عملية التبريد

الإجراء التصحيحي: أضف استراتيجية تبريد إضافية مثل التبريد المسبق بحمام ثلجي أو مد الطعام بطبقات أقل سماكة.

الحالة الرابعة: حرارة الطعام أعلى من ٤١°F بعد ست ساعات من بدء عملية التبريد

الإجراء التصحيحي: يجب التخلص من هذا الطعام لسوء الحظ. ويمكن لمراقبة درجات الحرارة والتصرف بوقت مبكر في العملية أن يحافظ على طعامكم.



التدريب على سلامة الغذاء.

قد تم بيغذعة أليطة مقاصصة يريمدرس ا هسرفوتدات ذغلامة ساصولعه. ال عوماللي معت أوايذ بلضفتة، فيرة bit.ly/ACHDFoodCertification

برنامج سلامة الغذاء في مديرية صحة مقاطعة أليغني

٢١٢١ Noblestown Rd., Suite ٢١٢١

١٥٢٠٥ Pittsburgh, PA

٤١٢٥٧٨٨٠٤٤

foodsafety@alleghenycounty.us

