

# التخزين السليم للغذاء

احتفظ بالأطعمة الباردة في درجة حرارة ٤١ درجة فهرنهايت (٥ درجات مئوية) أو أقل

## نصائح التخزين:

• قم بتخزين الأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل فوق اللحوم النيئة والدواجن والبيض الطازج والأطعمة البحرية.

• يجب تخزين الأطعمة النيئة التي تتطلب درجات حرارة طهي عالية بالأسفل أو في مكان منفصل عن الأطعمة التي تتطلب درجات حرارة طهي منخفضة لمنع حدوث التلوث التبادلي فيما بينها.

• يجب تغطية جميع الأطعمة أو تغليفها أثناء التخزين.



• تذكير: يجب ترك الطعام مكشوقاً أثناء مرحلة التبريد. ثم قم بتغطيته بعد أن يبرد تمامًا.



برنامج سلامة الغذاء

Noblestown Road 2121  
Suite 210  
Pittsburgh, PA 15205

412.578.8044

[www.achd.net/food](http://www.achd.net/food)



يجب أن تكون الأرفف على مسافة ٦ بوصات على الأقل من الأرض

الرف العلوي

الأطعمة المطبوخة أو الجاهزة للأكل  
لا حاجة للطبخ

الأطعمة البحرية النيئة ولحم الضأن  
درجة حرارة الطهي ١٤٥ درجة فهرنهايت  
(٦٣ درجة مئوية)

لحم العجل النيئ واللحم البقري ومنتجات لحم  
الخنزير والبيض \*

درجة حرارة الطهي ١٤٥ درجة فهرنهايت (٦٣ درجة مئوية) \*  
البيض المتشقق والمخفوق من أجل الطبخ و/أو ليقى ساخناً يجب طهيه في  
درجة حرارة ١٥٥ درجة فهرنهايت.

لحم البقر النيء ولحم الخنزير المفروم  
درجة حرارة الطهي ١٥٥ درجة فهرنهايت  
(٦٨ درجة مئوية)

الرف السفلي

الدواجن النيئة والأسماك المحشية/اللحوم/المكرونه  
درجة حرارة الطهي ١٦٥ درجة فهرنهايت (٧٤ درجة مئوية)