الطبخ للآخرين

لبنوك الطعام والمطابخ المجتمعية والمتطوعين.

1 أنتم



أيدٍ نظيفة، وملابس نظيفة

- اغسلوا أيديكم قبل البدء، وبعد الاستراحة، وبعد لمس الطعام النيء.
- اربطوا الشعر للخلف. انزعوا الخواتم. غطّوا الجروح بلاصق أزرق.
- تقيؤ أو إسهال؟ لا تعملوا حتى تمر 48 ساعة على توقفه.

لماذا؟ يمكن أن تنقلوا الجراثيم إلى كل من تطعمونهم.

2 درجة الحرارة



التسخين 75°C
الحفظ ساخنًا 63°C

- افحصوا وسط الطعام بميزان حرارة ذي مسبار.
- الطعام الساخن 63°C أو أكثر. الطعام البارد 5°C أو أقل.
- نظّفوا المسبار بعد كل استخدام.

لماذا؟ تنمو الجراثيم أسرع بين 8°C و 63°C.

3 التنظيف



نظّفوا، ثم عقّموا

- أزيلوا الأوساخ والدهون بالماء الساخن والصابون.
- ثم عقّموا. اتركوا المعقّم المدة المكتوبة على الملصق.
- نظّفوا أولًا بأول.

لماذا؟ المعقّم لا يعمل فوق الأوساخ.

4 مسببات الحساسية



14 مسببًا للحساسية لا تخمّنوا أبدًا

- اعرفوا مكونات كل طبق.
- افصلوا الطعام الخالي من مسببات الحساسية، واستخدموا أدوات نظيفة.
- غير متأكدين؟ قولوا ذلك. لا تخمّنوا.

لماذا؟ كمية صغيرة جدًا قد تسبب ردّة فعل خطيرة.

USE BY
لا توزّعوه أبدًا بعد هذا التاريخ.
أبقوا التبرعات المبرّدة باردة.

BEST BEFORE
يمكن توزيعه بعد هذا التاريخ.
إذا لم تكن العبوة تالفة.