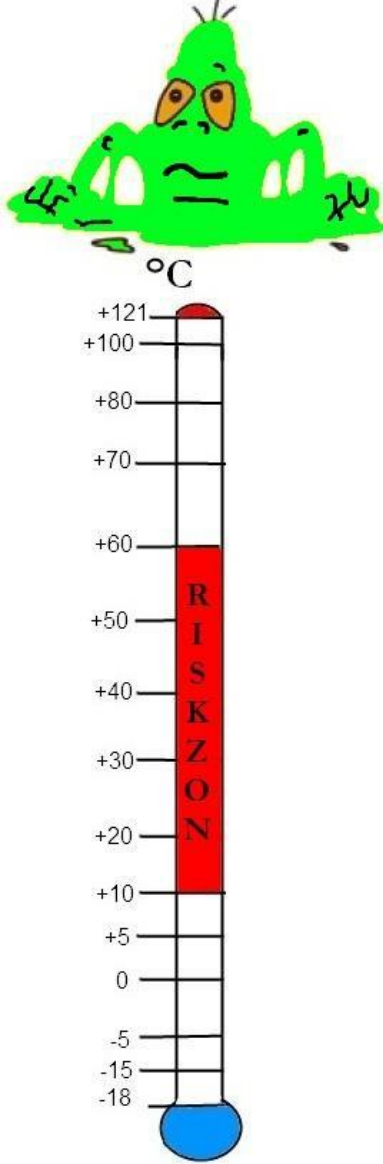


درجة حرارة التخزين:



- عند تسخين الطعام بشكل صحيح أي +70° درجة مئوية (سيلسيوس) على الأقل يتم قتل جميع الكائنات الحية الدقيقة و يمكن إجراء المعالجة الحرارية بعدة طرق مختلفة مثل القلي , الطهو و الغليان على البخار.
- من الضروري أن يتم الحفاظ على درجة الحرارة فوق +60° درجة مئوية، لمنع البكتيريا الضارة من التكاثر.
- التبريد هو من أكثر المخاطر في سلامة الغذاء، إذا لم يتم التبريد بشكل صحيح، فإن الخطر يكمن في تحول الأبواغ البكتيرية لتصبح بكتيريا حية لتزيد و تنتشر بسرعة، يجب القيام بالتبريد على الفور بعد الحفاظ على درجة الحرارة. تنخفض درجة الحرارة الأساسية إلى +8° درجة مئوية أو أبرد في غضون 4 ساعات. (ملاحظة: إذا كنت تريد أن تقوم بتبريد كمية صغيرة، و ليس لديك جهاز التبريد لذلك على سبيل المثال: ضع الوعاء في الماء البارد مع التحريك بين حين و حين. لا تضع الطعام الساخن في البراد لكي لا تصبح درجة الحرارة عالية، و يتأثر الطعام الموجود فيه).
- يجب أن تحافظ أجهزة التبريد على درجة حرارة لا تزيد عن +8° درجة مئوية، و لكن ضع في اعتبارك أن بعض الأطعمة الباردة مثل اللحم المفرومة أو السمك تتطلب درجة حرارة أقل (اقرأ على البضاعة عن درجة حرارة التخزين المطلوبة).
- يجب أن يحافظ الفريزر على درجة حرارة لا تزيد عن -18° درجة مئوية. لا تترك الفريزر مفتوح عند عدم الضرورة حتى لا تنتشر البرودة للخارج.
- يجب ألا تزيد درجة الحرارة عن +8° درجة مئوية، عند إذابة الأطعمة المتجمدة، ينصح بإذابة الأطعمة المتجمدة داخل البراد.
- لا يخزن الطعام لفترات طويلة في نطاق منطقة الخطر (أي ما بين +10 و +60 درجة مئوية) لأنه يزيد من مخاطر نمو البكتيريا في الطعام.

* Riskzon =منطقة الخطر لدرجة الحرارة

Förvaringstemperatur

- Genom att värma maten ordentligt till minst $+70^{\circ}\text{C}$, tar man död på alla levande mikroorganismer. Värmebehandlingen kan göras på många olika sätt, t.ex. steka, koka, fritera eller värma upp medånga.
- För att hindra att farliga bakterier förökar sig, är det viktigt att varmhållningen sker i temperaturöver $+60^{\circ}\text{C}$
- Nedkylning är ett av det mest kritiska momenten inom livsmedels säkerhet. Om nedkylningen inte görs på rätt sätt finns det risk för att bakteriesporer blir till levande bakterier som förökar sig snabbt. Nedkylning ska göras direkt efter värmebehandling eller varmhållning. Kärntemperaturen ska ner till $+8^{\circ}\text{C}$ eller kallare inom 4 timmar. (Tips: Om man ska kyla ner en mindre mängd och inte har en nedkylningskyl, så ställ t.ex. kastrullen i kallt vatten och rör om då och då. Man bör inte ställa varm mat i kylskåpet, då blir det för varmt i kylskåpet och annan mat kan förstöras).
- Kylvaror ska hålla en temperatur på högst $+8^{\circ}\text{C}$. Tänk på att vissa kylvaror till exempel köttfärs eller fisk kräver en ännu lägre temperatur. (Läspåvarorna omrekommenderad temperaturförvaring).
- Frysvaror ska hålla en temperatur på högst -18°C . Låt inte frysen stå öppen i onödan så kylan försvinner ut.
- Vid upptining bör temperaturen inte överstiga $+8^{\circ}\text{C}$. Upptining bör ske i kylskåp.
- **Maten får inte förvaras för länge i temperaturen inom riskzon. Då finns det risk för snabb bakterietillväxt i maten.**

