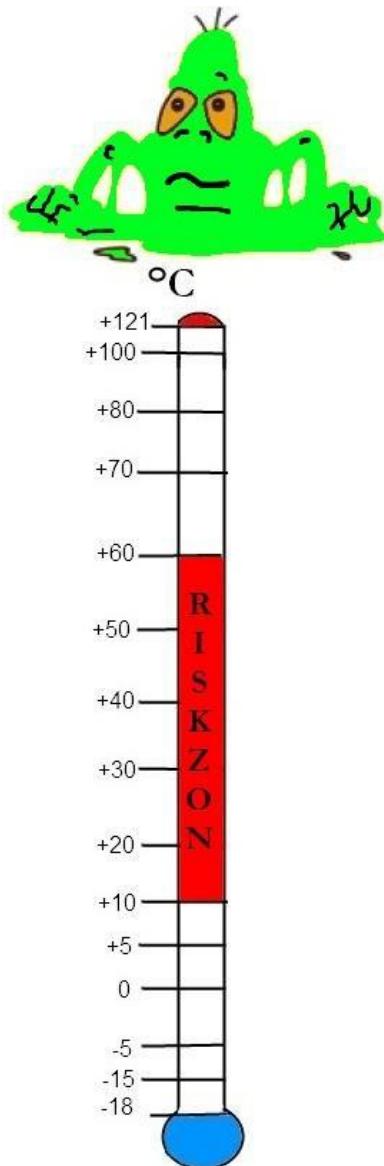


## درجة حرارة التخزين:



- عند تسخين الطعام بشكل صحيح أي  $+70^{\circ}$  درجة مئوية (سيلسيوس) على الأقل يتم قتل جميع الكائنات الحية الدقيقة و يمكن إجراء المعالجة الحرارية بعدة طرق مختلفة مثل الفلي ، الطهو و الغليان على البخار.
- من الضروري أن يتم الحفاظ على درجة الحرارة فوق  $+60^{\circ}$  درجة مئوية، لمنع البكتيريا الضارة من التكاثر.
- التبريد هو من أكثر المخاطر في سلامة الغذاء، إذا لم يتم التبريد بشكل صحيح، فإن الخطر يمكنه تحول الأبواغ البكتيرية لتصبح بكتيريا حية لتزييد و تنتشر بسرعة، يجب القيام بالتبريد على الفور بعد الحفاظ على درجة الحرارة. تنخفض درجة الحرارة الأساسية إلى  $+8^{\circ}$  درجة مئوية أو أبود في غضون 4 ساعات.  
(ملاحظة: إذا كنت تريده أن تقوم بتبريد كمية صغيرة، وليس 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 يتاثر الطعام الموجود فيه).
- يجب أن تحافظ أجهزة التبريد على درجة حرارة لا تزيد عن  $+8^{\circ}$  درجة مئوية، ولكن ضع في اعتبارك أن بعض الأطعمة الباردة مثل اللحمة 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  $-18^{\circ}$  درجة مئوية. لا تترك الفريزر مفتوح عند عدم الضرورة حتى لا تنتشر البرودة للخارج.
- يجب ألا تزيد درجة الحرارة عن  $+8^{\circ}$  درجة مئوية، عند إذابة الأطعمة المثلجة، ينصح بإذابة الأطعمة المثلجة داخل البراد.
- لا يخزن الطعام لفترات طويلة في نطاق منطقة الخطر (أي ما بين  $+10^{\circ}$  و  $+60^{\circ}$  درجة مئوية) لأنه يزيد من مخاطر نمو البكتيريا في الطعام.

\*Riskzon = منطقة الخطر لدرجة الحرارة

## Förvaringstemperatur

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

