



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
المديرية الولائية للتجارة



تحت الرعاية السامية للسيدة والى ولاية قالمة

الأيام الوطنية للتحميس و الوقاية من التسممات الغذائية

تعليمات غذائية أثناء الحفظ في الثلاجة

- التأكد من درجة حرارة الثلاجة من وقت لآخر حتى نضمن عدم تضاعف الميكروبات .
- تبريد الطعام الساخن ليوضع بالثلاجة حيث أن وضع الطعام ساخناً بالثلاجة قد يؤدي الى رفع درجة حرارتها .
- تغطية جميع الأغذية الموضوعة بالثلاجة .
- الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة بحيث تكون الاطعمة النيئة وخصوصاً اللحوم والدجاج في الرفوف السفلى والأطعمة الجاهزة للأكل في العليا وذلك لضمان عدم وصول أي جزء من هذه الأطعمة النيئة سواء كانت صلبة (كالأتربة) أو سائلة (كالعصارة) الى الأطعمة الجاهزة للأكل .
- ألا تزيد مدة تخزين الأطعمة المطبوخة والمحفوظة تحت شروط صحيحة في الثلاجة عن 3-5 أيام حتى لا يبدأ النمو البكتيري أو العفن بالظهور .
- عدم ملأ الثلاجة بالكثير من الأطعمة لترك مساحة كافية تسمح بمرور تيار من الهواء البارد للحفاظ على سلامة الطعام بداخلها .
- إذابة الأطعمة بوضعها في الرف السفلي من الثلاجة وليس في درجة حرارة الغرفة .
- تقسيم الأطعمة المطبوخة في أواني صغيرة لضمان انخفاض حرارتها سريعاً قبل وضعها في الثلاجة.