

نگهداری ایمن غذا



غذاها را برای جلوگیری از آلودگی متقابل، جدا از یکدیگر نگه دارید. در دمای 4°C (40°F) یا پایین تر نگه دارید تا از فاسد شدن و بروز بیماری ناشی از غذا جلوگیری شود.

قفسه بالا

- غذاهای آماده (گوشت آماده [deli]، سالادهای آماده، شیر، پنیر، ماست و سایر محصولات لبنی) را در قفسه بالا نگهداری کنید

قفسه وسط

- غذاهای پخته جهت گرم کردن مجدد و میوه و سبزی‌های نشسته را در قفسه وسط نگهداری کنید

قفسه پایین

- غذاهای خام (گوشت خام، مرغ و ماهی) را در قفسه پایین نگهداری کنید
- همه مواد غذایی را با روکش و در ظرف در بسته نگهداری کنید
- غذای پخته را فوری در ماهیتابه یا ظرفی کم عمق خنک کنید
- با استفاده از دماسنج پروب‌دار، دمای داخلی مواد غذایی را بررسی کنید

بهداشت عمومی

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety