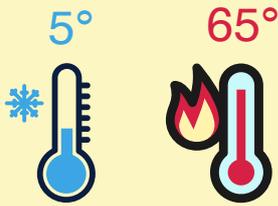




إرشادات لضمان السلامة الغذائية في المنشأة الغذائية



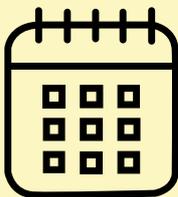
عدم ترك الاغذية في درجة حرارة الغرفة اكثر من ساعتين وحفظها مبردة او مجمدة



تنظيف وتعقيم الأيدي والأسطح والأدوات الملامسة للأغذية عند إعداد الأغذية والتعامل معها



يجب أن تكون العبوات محكمة الأغلاق



يجب أن يطبع على جميع الأغذية تاريخ الانتاج والإنتهاء و المكونات و بلد المنشأ



أتباع الاشتراطات الصحية للعاملين في المنشآت الغذائية