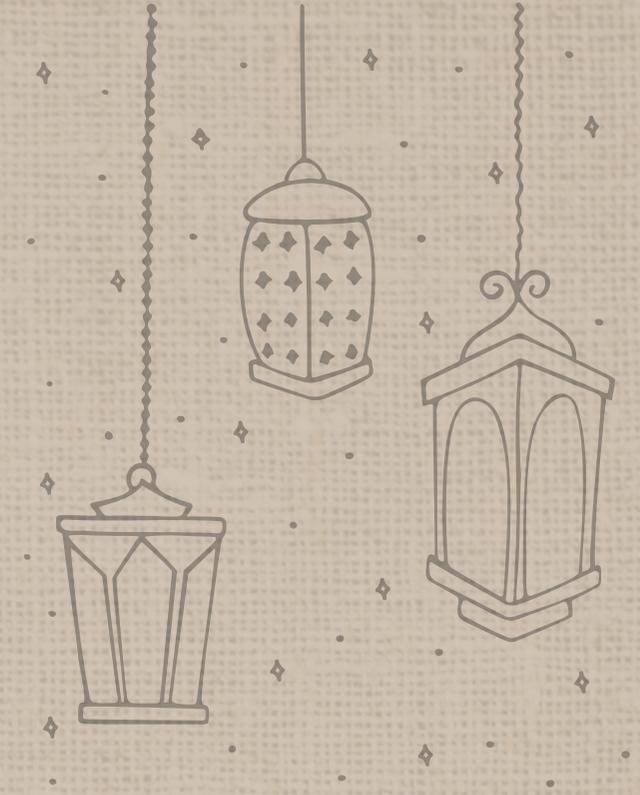




الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P A F N



• منطقة الخطر

هي درجة الحرارة التي تتكاثر فيها الجراثيم بسرعة فائقة، أعلى من 5 درجات مئوية وأقل من 60 درجة مئوية، فالبكتيريا تنمو بسرعة ويتضاعف عددها في أقل من 20 دقيقة، لذلك فإن هذا النطاق الحراري غالباً ما يسمى بمنطقة الخطر.



الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P A F N



- لا تترك الطعام المطهي في درجة حرارة الغرفة أكثر من **ساعتين** لتجنب الوصول لمنطقة الخطر.
- لا تُذوب الطعام المجمد في درجة حرارة الغرفة، من الأفضل أن يوضع في الثلاجة في الرف السفلي لتجنب ذوبان الثلج على الأطعمة الأخرى.

حفاظاً على الطعام المطهي من "منطقة الخطر"



درجة حرارة الطبخ	مدة الطبخ
65 °C	دقائق 10
70 °C	دقيقتين
75 °C	ثانية 30

أعد تسخين الطعام لدرجة حرارة
لا تقل عن 70°C لمدة دقيقتين
أو ما يعادلها في الجدول :

يجب تقديم الأكل المعاد تسخينه
فوراً خلال نصف ساعة.

