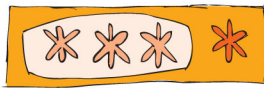


# ذخیرے (اسٹوریج) کے خطرات

کراس کنٹامنیشن (آلودگی) کچن میں ایک بڑا کھانے کا حفاظتی خطرہ (فوڈ سیفٹی حیراڈ) ہے۔ یہ ضروری ہے کہ انفیکشن سے متعلق تمام خطرات کو روکنا یقینی بنایا گیا ہے۔



- زہریلے کیمیکلز اور صفائی کی اشیاء کھانے سے دور رکھیں! مضر مادوں کو کھانوں کے اوپر نہ رکھیں۔
- ڈبوں کو زمین پر نہ رکھیں، بلکہ کسی شیلف یا زمین سے ابھری ہوئی سطح پر رکھیں۔ زمین پر بیکٹیریا پایا جاتا ہے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ اسٹوریج کی جگہ اور اشیاء صاف اور حفظانِ صحت کے مطابق ہیں۔ آپ اس قابل ہوں کہ اسٹوریج کی جگہ کو خشک اور کیرٹوں سے پاک رکھنے کے لیے اسے بند کر سکیں۔
- تک (F سے 32 41° C) جلد خراب ہونے والا کھانا 0 سے 5° ریفریجریٹر میں اسٹور کریں۔
- فرسٹ ان فرسٹ آؤٹ (جو) (FIFO) اشیاء کو اسٹور کرتے وقت، آپ پہلے آئے وہ پہلے جائے کے نظام کو اپنائیے۔



-18°C (0°F)

## اسٹوریج کے درجہ حرارت

فریزر میں جلد خراب ہونے والا کھانا جیسا کہ گوشت

10 سے 21°C (50 to 70°F)

خشک کھانا جیسا کہ چاول اور پاستا