

## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Make sure insects do not contaminate the food.

تأكدوا من عدم تلوث الطعام بواسطة الحشرات

## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات

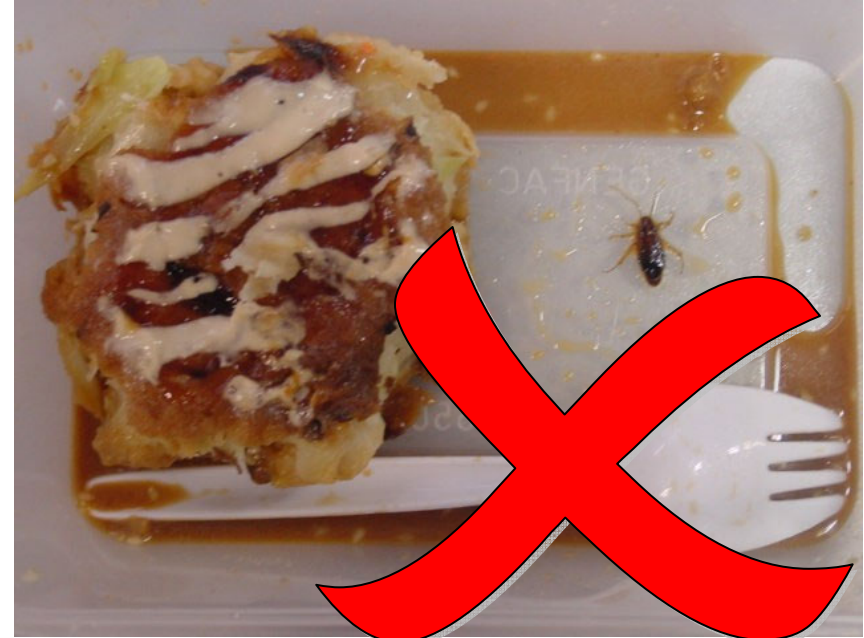


Throw away contaminated and mouldy food. Do not use.

تخلصوا من الطعام الملوث والمتعفن. لا تستخدموه.

## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



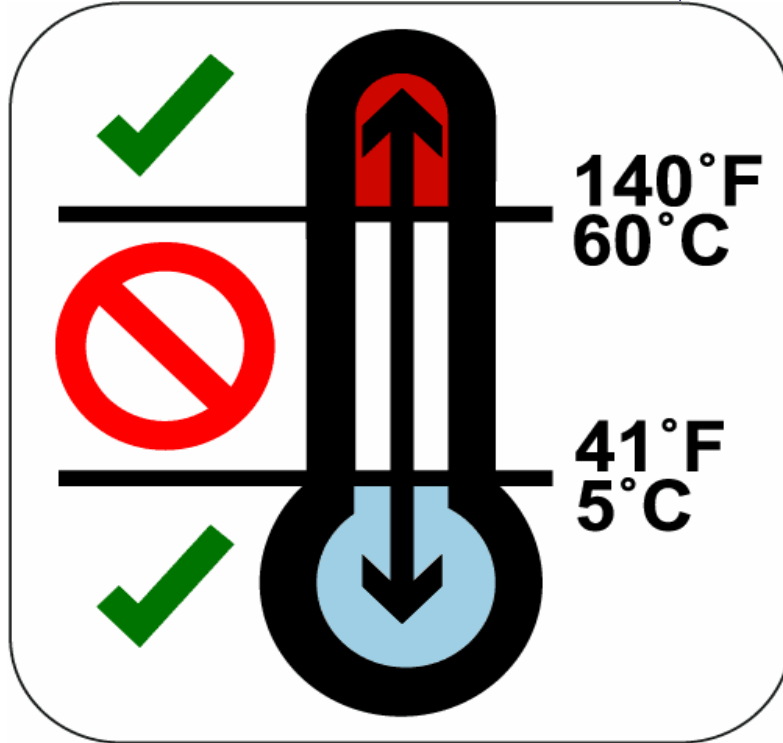
Make sure food is not contaminated by chemicals or insects.

تأكدوا من عدم تلوث الطعام بواسطة المواد الكيميائية أو الحشرات.



# 5.0 Food Processing - Procedures

## 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Copyright © International Association for Food Protection

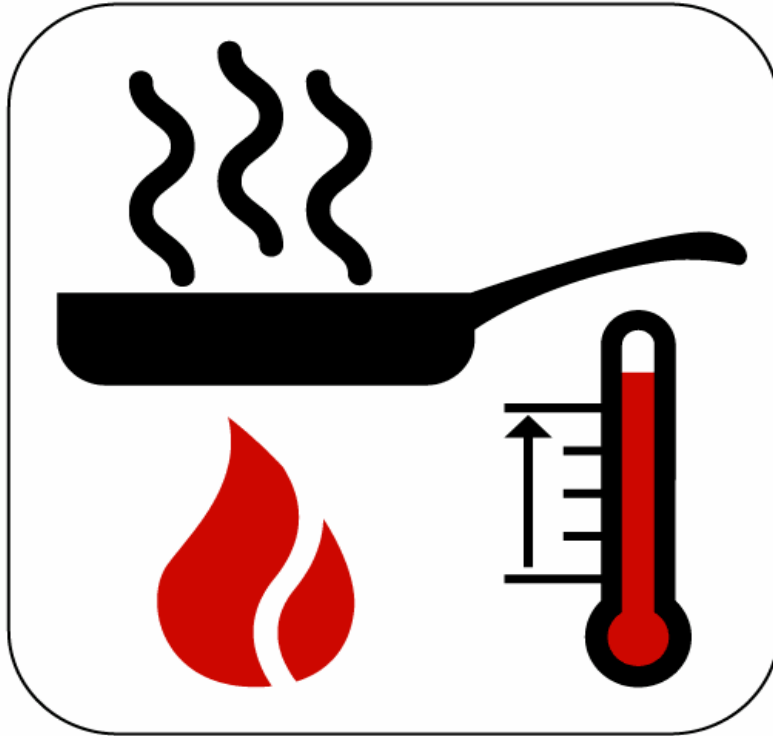


Make sure high risk food is not kept in the temperature 'danger zone' (between 5°C and 60°C) for longer than 2 hours.

تأكدوا من أن الطعام المعرض للمخاطر العالية غير موضوع في درجة حرارة 'نطاق الخطر' (بين 5 درجات مئوية و 60 درجة مئوية) لأكثر من ساعتين.

## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Copyright © International Association for Food Protection

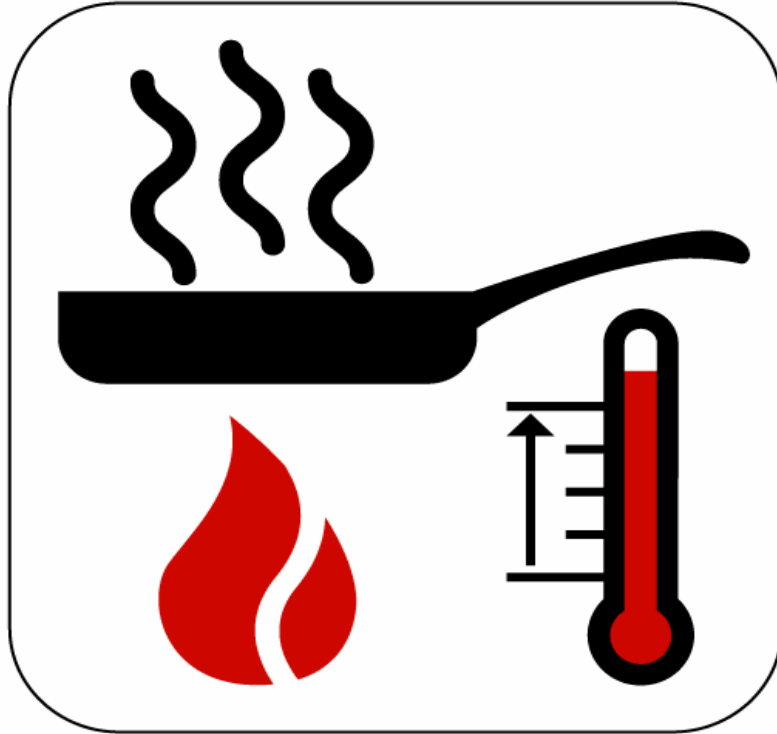


Make sure high risk food is cooked properly to 75°C.

تأكدوا من طبخ الطعام المعرض للمخاطر العالية جيداً حتى 75 درجة مئوية.

## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Copyright © International Association for Food Protection

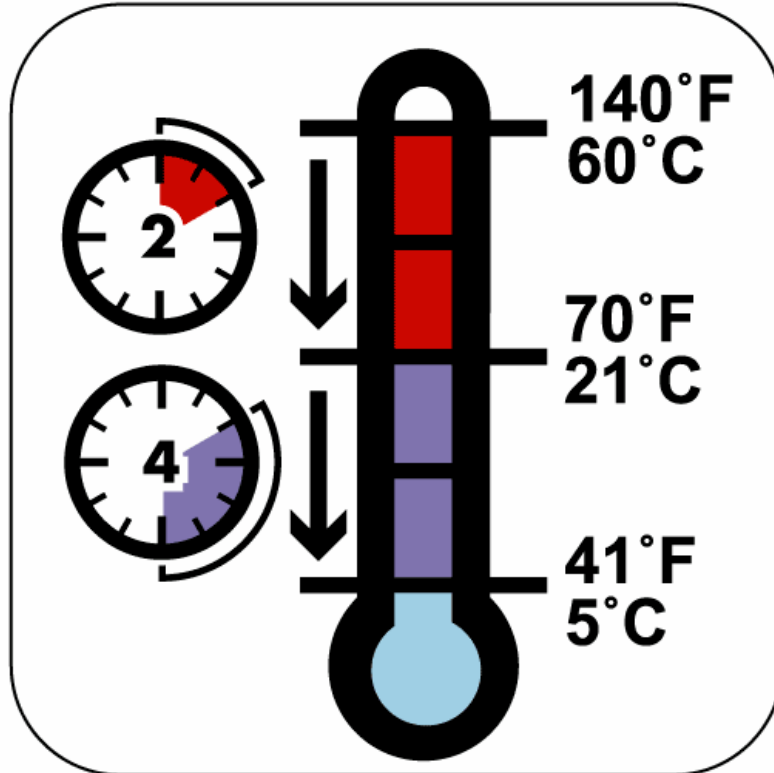


Make sure high risk food is cooked properly to 75°C

تأكدوا من طبخ الطعام المعرض للمخاطر العالية جيداً حتى 75 درجة مئوية.

# 5.0 Food Processing - Procedures

## 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Copyright © International Association for Food Protection



Make sure high risk food is cooled within 2 hours from 60°C to 21°C and within a further 4 hours from 21°C to 5°C.

تأكدوا من تبريد الطعام المعرض للمخاطر العالية خلال ساعتين من 60 درجة مئوية الى 21 درجة مئوية وخلال أربع ساعات أخرى من 21 درجة مئوية الى 5 درجات مئوية.



## 5.0 Food Processing - Procedures

### 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Make sure food is thawed in the microwave or cold storage facility.

تأكدوا من تذويب الطعام في المايكروويف أو تسهيلات التخزين الباردة.



# 5.0 Food Processing - Procedures

## 5.0 تجهيز الطعام - الإجراءات



Make sure food is reheated to 60°C.  
تأكدوا من إعادة تسخين الطعام الى 60 درجة مئوية.