

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Make sure the storage area is kept in a clean and sanitary state.

تأكدوا من الإبقاء على منطقة التخزين في حالة نظيفة وصحية.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Food must be stored in clean, reusable food grade containers with secure lids.

يجب أن يتم تخزين الطعام في أوعية نظيفة، ومصنفة للطعام بالإمكان إعادة استخدامها مع أغطية محكمة الإغلاق.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Food must be stored in clean, sealable food grade containers.
يجب أن يتم تخزين الطعام في أووعية نظيفة ومصنفة للطعام محكمة الإغلاق.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Food must be stored in a neat orderly manner.

يجب أن يتم تخزين الطعام بطريقة نظيفة ومرتبة.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد

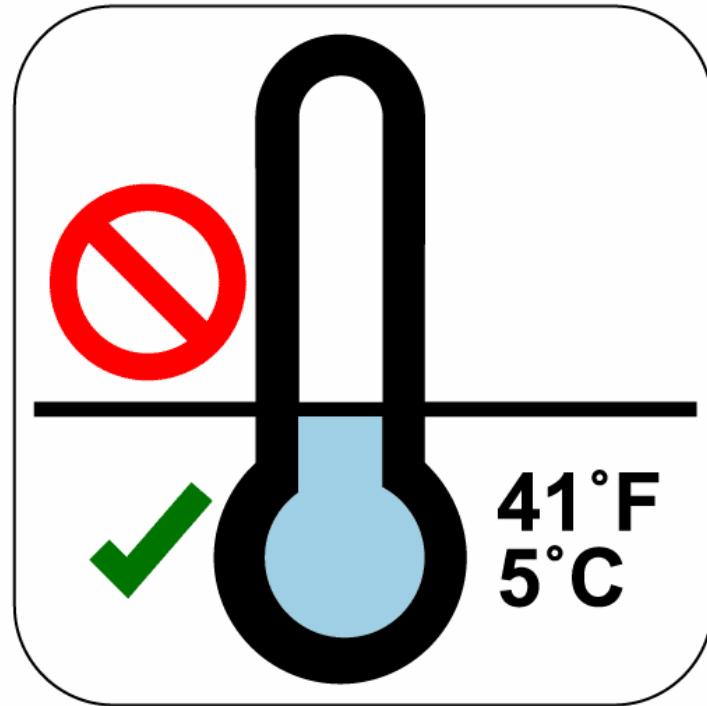


Make sure cool room shelving is not rusted and easy to clean.

تأكدوا من أن رفوف غرفة التبريد غير مصدأة وسهلة التنظيف.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Copyright © International Association for Food Protection



Make sure high risk food is under temperature control (under 5°C).

تأكدوا من أن الطعام المعرض للمخاطر العالية خاضع لدرجة الحرارة المنضبطة (تحت 5 درجات مئوية).

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Make sure raw food is stored beneath ready to eat food
to prevent contamination.

تأكدوا من أن الطعام النيء مخزن في طبقة تحت الطعام الجاهز للأكل لمنع حدوث تلوث.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Make sure food is raised off the floor and stored on the shelves.

تأكدوا من أن الطعام مرفوع عن الأرض ومخزن على الرفوف.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Do not double stack food without adequate covers or lids.

لا تضعوا الطعام فوق بعضه بدون أغطية.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Food must be covered with suitable material to prevent contamination.

يجب أن يتم تغطية الطعام بمواد مناسبة لمنع التلوث.

3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



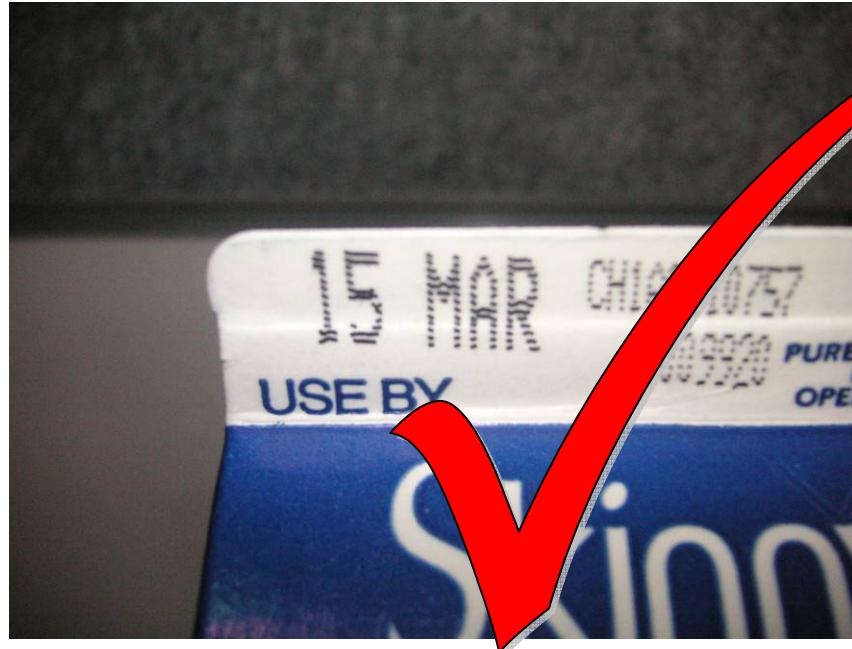
Protect food from insects, fumes, dust or chemicals.

إحموا الطعام من الحشرات والدخان والغبار والمواد الكيميائية.



3.0 Food Storage - Cold

3.0 تخزين الطعام - البارد



Make sure food is within the use-by date.

تأكدوا من أن الطعام في ضمن الفترة الصالحة للاستخدام.

3.0 Food Storage - Cold

٣.٠ تخزين الطعام - البارد



Food storage containers must remain in clean and sanitary state.

يجب أن تبقى أووعية تخزين الطعام في حالة نظيفة وصحية.