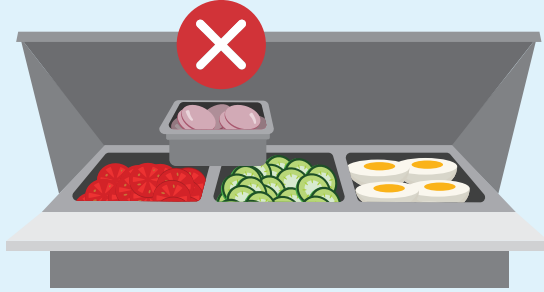


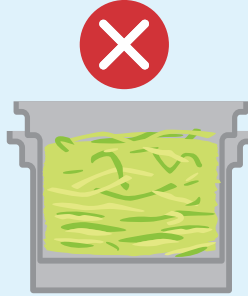


Do it Right!
Serve it Safe!

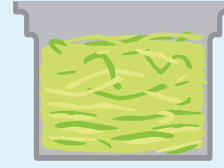
يجب حفظ الطعام البارد عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل من ذلك.



يجب ألا يُكدّس الطعام بعضه فوق بعض فوق الأدراج في مُبرّدات التحضير.



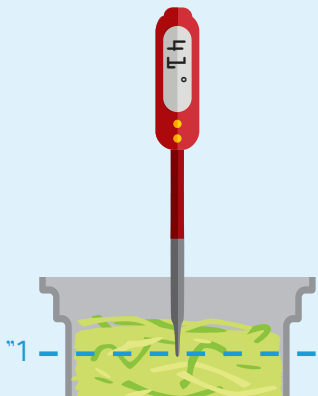
يجب ألا يُستخدَم إلا وعاء واحد فحسب. يجب ألا يُكدّس الطعام بعضه فوق بعض.



يجب تخزين الطعام حتى حد التخزين أو أدنى منه.



يجب التحقق من درجة الحرارة مرارًا وتكرارًا للتأكد من حفظ الطعام عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل من ذلك.

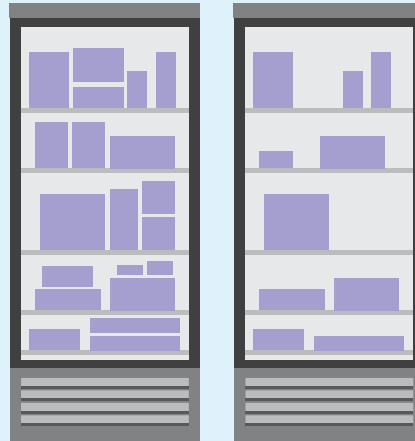


يجب قياس درجة الحرارة عند مستوى مقداره بوصة واحدة أعلى من مستوى الطعام.

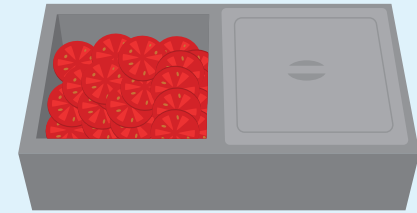
يجب حفظ الطعام باردًا.

يجب ضبط الثلاجات، التي تُستخدَم بانتظام، عند درجة تتراوح من 36 إلى 38 درجة فهرنهايت للتعويض عن البرودة المفقودة بسبب تكرار الفتح.

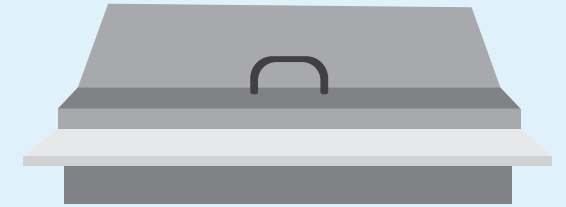
36°F ❄️



يجب ترك مساحة فارغة ليتدفق الهواء فيها. يجب ألا يُراكم الطعام عند تخزينه.



يجب استخدام الأغشية لحفظ الهواء البارد في الداخل.



يجب غلق الأغشية حال عدم استخدامها.