

الغذاء الجيد يبدأ بمطبخ نظيف

الغذاء الجيد يبدأ بمطبخ نظيف

الميكروبات المسببة للأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة لذلك فإن اتباع عمليات التنظيف والتطهير تعد من الممارسات الهامة في المطاعم للحد من حالات التسمم الغذائي.

يجب غسل، شطف وتطهير جميع الأسطح والأدوات الملامسة للمادة الغذائية

٢- الشطف شطف الادوات بالماء.



١- الغسيل

غسل الأطباق، الأدوات، الأسطح والواح التقطيع
بماء دافئ وصابون لإزالة بقايا الاكل والأتربة.



٣- **التطهير:** باستخدام الكلور عن طريق تخفيفه بالماء فهو من ابسط الطرق للقضاء على الميكروبات.



للأسطح الغير مسامية (المعدن والبلاستيك): يستخدم ملعقة واحدة كلور على لتر ماء ويترك ليجف لمدة دقيقتين.



للأسطح المسامية (الخشب والمطاط): يستخدم ثلاث

ملاعق كلور على لتر ماء ويترك ليجف لمدة دقيقتين.



غسل، شطف وتطهير الأطباق، الأكواب ،
اواني الطهي والأدوات



غسل، شطف وتطهير الأسطح الأخرى
اللامسة للغذاء