



مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا
واحد ترجمان دانش

چک لیست ایمنی آشپزخانه

بهار ۱۴۰۱

دو تخته برش

یکی را برای گوشت خام و غذاهای دریایی و دیگری را برای غذاهای آماده به مصرف نگه دارید.

دماسنج مواد غذایی و راهنمای پخت و پز

با دماسنج غذا مطمئن شوید که غذاها به حداقل دمای داخلی ایمن رسیده‌اند.

ظروف کم عمق

باقیمانده غذاها را در ظروف کم عمق و سرپوشیده نگهداری کنید تا دمای آنها سریعتر کاهش یابد و به ماندگاری بیشتر آنها کمک کنید.

صابون

مقدار زیادی صابون در نزدیکی خود داشته باشید تا همه افرادی که در آشپزخانه کمک می‌کنند بتوانند قبل و بعد از دست زدن به غذا دست‌های خود را به خوبی بشویند. در حالی که دست‌های خود را به صابون آغشته می‌کنید، مطمئن شوید که دست‌هایتان را به مدت ۲۰ ثانیه شستید.



🌈 کودکان

بچه‌ها را تشویق کنید که با خیال راحت غذا را در آشپزخانه نگهداری کنند و مطمئن شوید که خمیر شیرینی حاوی تخم‌مرغ خام را نخورند که می‌تواند باعث مسمومیت غذایی شود.



🌈 دستمال توال

اسفنج‌ها و حوله‌های آشپزخانه می‌توانند به راحتی باکتری‌ها را جذب کنند و سطوح آشپزخانه و دست‌ها را آلوده کنند. بهتر است وقتی مهمان در حال آمدن است و آماده‌سازی غذا شلوغ می‌شود، از دستمال کاغذی یکبار مصرف استفاده کنید.

ارتباط با ما

آدرس: یزد، میدان عالم، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا

تلفن: ۰۳۵-۳۸۲۰۹۱۴۴

نمابر: ۰۳۵-۳۸۲۰۹۱۱۹

پست الکترونیک: rcfhs.ssu@gmail.com

تارنما: <http://rcfhs.ssu.ac.ir>