

# لماذا يعتبر تبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة شيئاً مهماً



وفي اليوم التالي، اتصل مديري وأخبرني أن لا أذهب إلى العمل. فقد تم غلق مطعمنا بواسطة الإدارة الصحية بسبب إصابة 43 فرداً آخرين بالمرض.



وفي وقت لاحق في ذلك اليوم، أصيبت أميلي بمرض شديد صاحبه حدوث قيء وإسهال. وكان من الضروري حجزها بالمستشفى



كل يوم، أقوم بإعادة تسخين الفاصوليا قبل وضعها على مائدة البخار.

وفي أحد الأيام، قامت فتاة صغيرة تدعى إميلي بطلب الفاصوليا مع التاكو.



قلايات "طاسات" الأغذية المغطاة / الموضوعة فوق بعضها البعض ما زالت عند درجة حرارة 78 درجة فهرنهايت (25.5 درجة مئوية) بعد مرور 24 ساعة.

بعد طبخ الفاصوليا، أضعها في قلايات "طاسات" داخل غرفة التبريد.



اسمي كارلوس، أنا أعمل طبخ في مطعم. وأقوم بطبخ الفاصوليا كل يوم.

أنا لم أقصد أبداً أن أتسبب في مرض أحد، والآن يقوم مطعمنا بتبريد الغذاء بالطريقة الصحيحة.

تشمل الطرق الصحيحة للتبريد ما يلي:

- ✓ وضع الغذاء في قلايات معدنية قليلة العمق في أحواض ثلجية، في التبريد
- ✓ تقسيم الغذاء على أوعية أصغر في التبريد
- ✓ استخدام معدات التبريد السريع
- ✓ تقليب الغذاء في وعاء موضوع داخل حمام مائي مثلج
- ✓ الطرق الفعالة الأخرى



وقالت الإدارة الصحية أن الفاصوليا قد تسببت في إصابة عملائنا بالمرض. فلم يتم تبريد الفاصوليا بالسرعة الكافية في القلايات "الطاسات" المغطاة، العميقة والموضوعة فوق بعضها البعض.

ساهم في حماية الناس في كل مكان  
قم بتبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة.

