

السلامة العامة

لنبدأ بالتعرف بشكل مبسط على معايير
السلامة العامة



السلامة العامة: هي جميع المعايير والتدابير التي يتم اتخاذها اثناء العمل في تحضير الأغذية لمنع وقوع أي ضرر يخص الشخص العامل أو الغذاء.

اهم قواعد السلامة العامة

إذا ما كنت حذر بشغلك ممكن تنسف مجهود ساعات أو الأسوأ ممكن تعرض نفسك ومحيطك للأذى؛ لهذا السبب علينا ان نكون حذرين ونتبع التعليمات بدقة:

1. عند استخدام الكحول أو أي مواد مشابهة للتنظيف بدنا نتأكد اننا بعاد بدرجة كافية عن أي مصدر حرارة
2. عند استخدام الغاز لأي نوع من أنواع الطهي لازم نلبس القفازات المطلوبة باستمرار
3. المياه الساخنة أو الحليب الساخن مواد يجب استخدامها بحذر شديد
4. إذا تعرضت لا قدر الله لحرق في اليد اغسلها بالماء البارد وتوجه فوراً لأقرب طبيب
5. احرص على ان تكون الانارة كافية
6. احرص على ان يكون ارتفاع الطاولة مناسباً حتى لا تجهد نفسك وما تأذي ظهرك
7. كن حريصاً عند شراء الادوات والمواد الخام حتى تحصل على أفضل سعر وأفضل جوده
8. احرص على تجهيز جميع الادوات المطلوبة قبل البدء، بعض مراحل الانتاج تحتاج الى سرعه ولن يكون لديك الوقت للبحث عن الادوات اللازمة
9. قم بترتيب الادوات حسب مراحل الانتاج لاختصار الوقت وتجنب الفوضى
10. التزم بدرجات الحرارة المطلوبة بدقة

11. عندما يطلب منك التحريك في الوصفات حرك، عندما يطلب منك التوقف توقف هذه الامور ليست ارتجاليه ومبنيه على اساس علمي فارجو الالتزام بها

12. الشوكولاتة تفقد جزء من نكهتها اذا تم تركها مكشوفة

13. بعض الوصفات تتطلب التخزين في ظروف معينة فيجب مراعاة التعليمات الخاصة بها لتجنب تلفها.

بالنسبة لحشوات الفواكه:

لا انصح بحفظها في الثلاجة لان البرودة الشديدة ستؤدي الى سيلان الماء المحجوز داخل كل قطعه
وإذا اضطررنا لحفظها في الثلاجة افضل ان تكون مغطاة بالشوكولاتة "على شكل بون بون"؛
وذلك لإطالة عمرها الافتراضي قدر الامكان

