

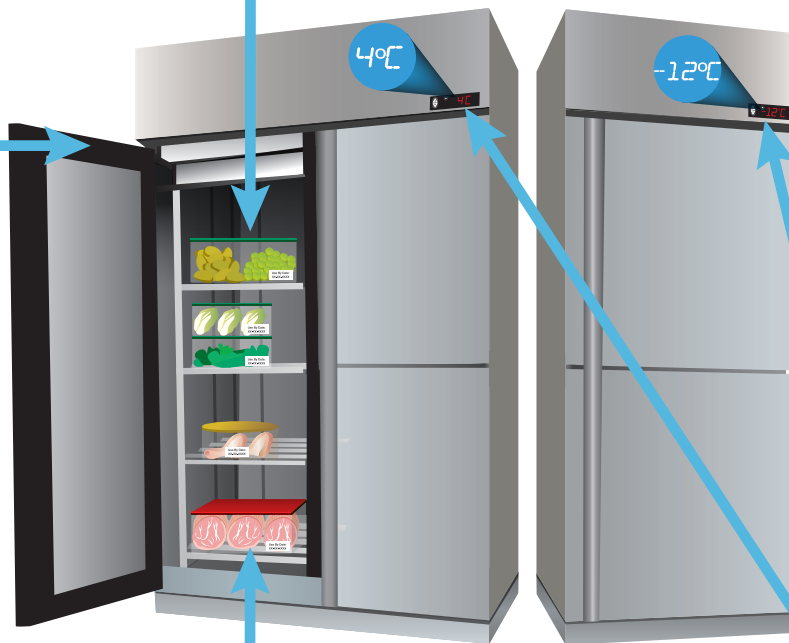
Simpan Makanan di Peti Sejuk dan Peti Pembeku dengan Betul



Simpan makanan yang sudah dimasak dan makanan yang sedia dimakan di bahagian atas dan asingkan daripada makanan mentah. Simpan kesemua makanan di dalam bekas bergred-makanan yang boleh ditutup rapi.



Bersihkan permukaan dalaman dan lapisan getah peti sejuk dan peti pembeku, dengan kerap.



Kekalkan suhu peti pembeku pada -12°C dan ke bawah.



Kekalkan suhu peti sejuk pada 4°C dan ke bawah.



Semak stok makanan setiap minggu supaya makanan yang telah rosak atau yang telah melepasi "tarikh guna sebelum" atau "tarikh luput" dapat dibuang.

குளிர் சாதனப் பெட்டியில் உணவுகளை சரியாக தேக்கி வைத்தல்

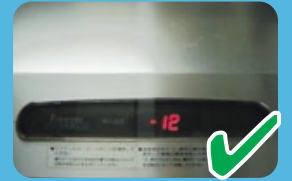
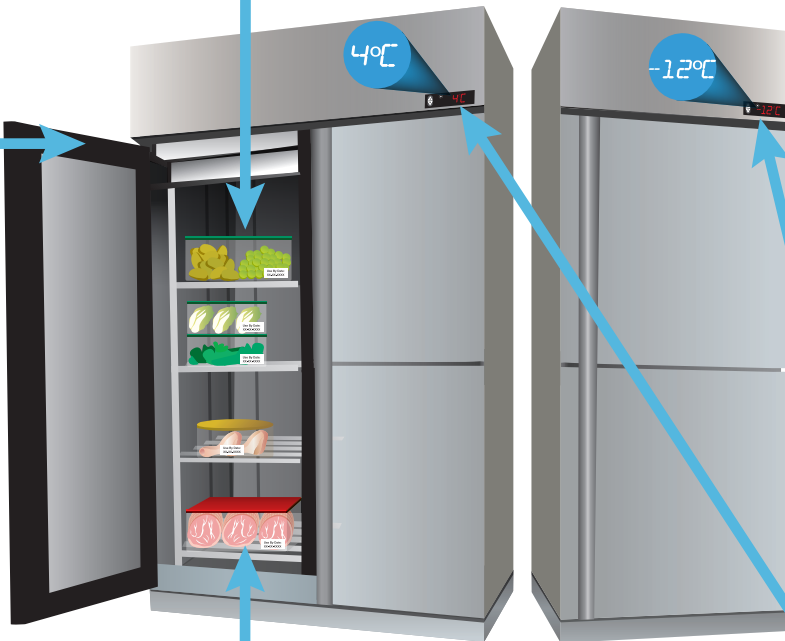


சமைத்த மற்றும் உண்ணத் தயாராக இருக்கும் உணவு பொருட்களை, சமைக்காத உணவிற்கு மேல் வைக்கவும்.

முழுமையாக மூடப்பட்டிருக்கும் உணவு-தர கலன்களில் உணவுகளை வைக்கவும்.



உள் மேற்பரப்பு, குளிர் பதனப்பெட்டி மற்றும் உறையவைக்கும் கருவியின் இறப்பர் உட்படையை அடிக்கடி சுத்தம் செய்யவும்.



உறையவைக்கும் கருவியின் வெப்ப நிலையை -12°C மற்றும் அதற்கு கீழ் நிலையில் வைக்கவும்.



உறைநிலை பகுதியின் வெப்பநிலையை 4°C மற்றும் அதற்கு கீழ் நிலையில் வைக்கவும்.



கெட்டு போன அல்லது “பயன்படுத்தக்கூடிய இறுதி நாள்” அல்லது “காலாவதியாகும்” நாளை கடந்த உணவு பொருட்களை அகற்ற உணவுகையிருப்பு காணப்பிட்டு ஒவ்வொரு வாரமும் மேற்கொள்ளவும்.