

Document title: تصمم خارجی/External Circular Organization Unit: Public Health Administration

عنوان الوثيقة:

رقم التصمم:

التاریخ:

External Circular/

8

04/07/2021

Document title:

Doc Ref:

Date:

مناسب درجہ حرارت پر کھانے کی اشیاء محفوظ کرنا

محکمہ عوامی صحت ، بلدیہ راس الخیمة کی غذائی مواد کی حفاظت کی کوششوں کو مد نظر رکھتے ہوئے اور متحدہ عرب امارات کے متعلقہ قواعد و ضوابط کے تناظر میں کیے جانے والے اقدامات کے مطابق غذائی مواد کے کاروباری حضرات کا مندرجہ ذیل اقدامات پر عمل پیرا ہونا ضروری ہے:

1. برائے مہربانی کھانا مناسب درجہ حرارت پر محفوظ رکھیں تا کہ کھانے کو خراب ہونے سے بچایا جا سکے۔
خشک اشیاء: کمرے کا درجہ حرارت 25 °C
ریفریجریٹڈ اشیاء: ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 5 °C
منجمد /فریز کی گئی اشیاء: درجہ حرارت 18 °C
2. کام کے اوقات گزر جانے کے بعد یہ یقینی بنائیں کہ انیر کنڈیشنر بند نہ ہو
3. کام کے اوقات کے بعد فریج یا فریزر کو بند نہ کریں
4. کھانے کی خشک اشیاء کو 25 درجہ حرارت پر رکھیں
5. کھانے کی اشیاء کو پہلے سے بنا کر محفوظ کرنا منع ہے

Temperature control while storing food

In the context of the efforts of the Public Health Department, Ras Al Khaimah Municipality to enhance the safety of the food products and improve the conditions for its handling based on the relevant UAE's regulations, the food establishments must adhere to the following:

1. Food must be stored at ideal temperatures, to avoid spoilage.
- Dry food: room temperature 25 °C
- Refrigerated food: refrigerator temperature 0-5°C
- Frozen food: freezer temperature -18°C
2. Don't turn off the air conditioner after working hours.
3. Be careful not to turn off refrigerators and freezers after working hours.
4. Shelf-stable food must be stored at room temperature (25 C).
5. It is prohibited to sell or consume any foods prepared in advance.



التحكم في درجات حفظ الأغذية
في إطار رسمي إدارة الصحة العامة ببلدية رأس الخيمة في تعزيز سلامة المنتج الغذائي وتحسين ظروف تداوله استناداً إلى المواصفات الإماراتية ذات العلاقة على المنشآت الغذائية التابع الآتي :

1. يجب حفظ الأغذية وفق درجات الحرارة المناسبة وذلك لتجنب فسادها.
• الأغذية الجافة: درجة حرارة الغرفة 25 درجة مئوية
• الأغذية الباردة: درجة حرارة الثلاجة 5-0 درجة مئوية
• الأغذية المجمدة: درجة حرارة البود -18 - درجة مئوية
2. الحرص على عدم إغلاق التكييف بعد انقضاء ساعات العمل.
3. الحرص على عدم إطفاء البرادات والمجمدات بعد انقضاء ساعات العمل.
4. يمنع بيع أو استهلاك أي أغذية معدة مسبقاً للإستهلاك من اليوم السابق لمنشآت بيع الوجبات.