

تخزين الطعام في التلاجة

- يجب تخزين الأطعمة عالية الخطورة، والأطعمة سريعة التلف، والأطعمة المطبوخة في التلاجة خلال أقل من ساعتين. □
- ضعي اللحوم النيئة في أسفل التلاجة حتى تتجنبي تساقط السوائل منها على الأطعمة الأخرى، والأفضل أن توضع الدواجن في الأسفل تماماً، واللحوم أعلى منها، ثم الأسماك أعلى من اللحوم. □
- ضعي الأغذية الجاهزة للأكل في الرفوف العلوية. □
- ضعي الحليب ومشتقاته في أعلى رف في التلاجة. □
- لا بد من حفظ البيض في التلاجة، وليس خارجها؛ حتى لا تتكاثر فيه الميكروبات، ومدة حفظ البيض تتراوح ما بين 4 إلى 5 أسابيع. □
- يمكن حفظ اللحوم في التلاجة حتى خمسة أيام كحد أقصى. □
- يمكن حفظ الدواجن والأسماك في التلاجة حتى يومين كحد أقصى. □
- يمكن حفظ اللحوم المفرومة في التلاجة لمدة يومين كحد أقصى. □
- يمكن حفظ الطعام المطبوخ في التلاجة حتى ثلاثة أيام كحد أقصى. □
- احرصي على تغطية جميع الأغذية بالتلاجة حتى لا تفقد جودتها وتجف. □
- تجنبي وضع الأطعمة الساخنة في التلاجة؛ لأنها ستؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة التلاجة مما يؤثر في برودتها. □
- يجب عدم تكديس التلاجة بالمواد الغذائية لكي تحافظ على برودتها. □
- يفضل استهلاك الأغذية مباشرة دون الانتظار لقرب تاريخ انتهاء صلاحيتها، كما يفضل استهلاك الأطعمة الموجودة في التلاجة مسبقاً قبل استخدام أي أغذية تم شراؤها حديثاً؛ لكي لا تصاب الأطعمة الموجودة سابقاً بالتلف. (مثلاً: يجب استخدام الطماطم التي تم شراؤها أول الأسبوع قبل التي تم شراؤها آخر الأسبوع، لذا يفضل وضع الطماطم الجديد في الخلف). □
- تأكدي من درجة برودة التلاجة من أن لا تُستخدم الترمومتر الخاص بالتلاجة، وأنسب درجة برودة للتلاجة هي ما بين صفر إلى 4 درجات مئوية حتى نضمن عدم تكاثر الميكروبات. □
- لضمان عدم تكاثر الميكروبات في التلاجة يجب أن يتم تنظيف التلاجة مرة أسبوعياً، وذلك بعد فصل التيار الكهربائي وتنظيفها بقطعة إسفنج والماء والصابون.