

අසහිෂ වලින් පෙළෙණා සේවකයන් විසින් ආහාර අතපත ගෑම නුසුදුසුය

Access and download free food safety material at ufs.com



අභාර වර්ග අතර අන්තර් දූෂ්‍යවීම
වලක්වාගැනීම සඳහා අමු අභාර වර්ග හා
පිසින ලද අභාර වර්ග වෙත වෙනම තබන්න

Access and download free food safety material at ufs.com



ආහාර පිළියෙල කිරීමේ ස්ථාන
පිරිසිදු කර විෂබීජ නාශක යොදා
ආරක්ෂාව තහවුරු කර ගන්න

Access and download free food safety material at ufs.com



දෙ අත් හොඳින් සේදීම මගින් විෂබීජ පැතිරීම වලක්වා ගත හැක

Access and download free food safety material at ufs.com



අයිස් මිදුණු පසු ආහාර වර්ග නැවත ශීතකරණයේ නොතබන්නට මතක තබා ගන්න

Access and download free food safety material at ufs.com



උණුසුම් ආහාර සෙල්සියස් 60° ට වැඩි
උෂ්ණත්වයක තබා ගන්න
ශීත ආහාර සෙල්සියස් 5° ට අඩු
උෂ්ණත්වයක තබා ගන්න

Access and download free food safety material at ufs.com



ආහාර වර්ග කේන්ද්‍රිග්‍රේඩ් 75° හෝ ඵයට ඉහළ උෂ්ණත්වයක හොඳින් පිසගන්න

Access and download free food safety material at ufs.com

