

# خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا

کراس آلودگی (CROSS-CONTAMINATION) کو روکنے کے لیے الگ کریں۔  
خرابی کو اور خوراک کے ذریعے پھیلنے والی بیماری کو روکنے کے لیے 4 ڈگری سینٹی گریڈ (40 ڈگری فارن ہائیٹ) (4°C (40°F)) یا اس سے کم درجہ حرارت پر ٹھنڈا کریں۔

## اوپر والا شیلف (TOP SHELF)

- کھانے کے لیے تیار کھانا (ڈیلی گوشت (deli meat)، تیار سالاد، دودھ، پنیر دہی اور دیگر ڈیری مصنوعات) کو اوپر کی شیلف پر رکھیں

## درمیانی شیلف (MIDDLE SHELVES)

- دوبارہ گرم کیے جانے والے پکے ہوئے کھانے اور بغیر دھلے پھلوں اور سبزیوں کو درمیانی شیلف پر رکھیں

## نیچے والا شیلف (BOTTOM SHELF)

- کچے کھانے (بنا پکے ہوئے گوشت، مرغی اور مچھلی) کو نیچے کی شیلف پر رکھیں
- تمام کھانوں کو لپیٹ کر اور ڈھانپ کر رکھیں
- ایک کم گہرے پتیلے یا برتن میں پکا ہوا کھانا جلدی سے ٹھنڈا کریں
- پروب تھرمامیٹر (probe thermometer) کی مدد سے کھانے کے اندرونی درجہ حرارت کی نگرانی کریں



صحت عامہ (PUBLIC HEALTH)

1-800-361-5653

ٹی ٹی وائی 1-866-252-9933

[york.ca/foodsafety](http://york.ca/foodsafety)

23-5512

York Region