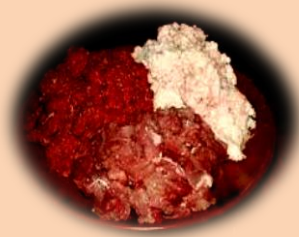


نصائح حول اللحم المفروم



اللحم المفروم :

هو لحم يتم طحنه أو فرمه بواسطة آلة فرم اللحم داخل محل التجزئة لغرض تسويقها مباشرة للمستهلك ،
وهي عبارة عن أنسجة عضلية تحتوي على ثلاث عناصر رئيسية " الماء و البروتين و الشحم بالإضافة إلى العظم .



الشروط الصحية المطلوبة عند التحضير :

يجب أن تكون الأواني المستعملة في فرم اللحوم الحمراء مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل مع تنظيفها بشكل منتظم و جيد بالماء الساخن و تعقيمها كلما اقتضى الأمر ذلك
إلزامية النظافة الجسدية و نظافة الثوب
يجب أن تكون المواد المستعملة في التنظيف و التطهير مطابقة للتنظيم الساري



نصائح عامة

- ✚ تحضير اللحم المفروم عند الطلب أمام الزبون و منع تقطيع اللحم الموجه إلى الفرغ مسبقا
- ✚ تحضير اللحوم المفرومة فقط من اللحوم الحمراء الطازجة الصحية و المنزوعة الأحشاء و الخالية من البقايا و لحم الرأس و اللحم الليفي
- ✚ وضع اللحوم الحمراء الموجهة لتحضير اللحم المفروم في مكان بارد في درجة حرارة تتراوح ما بين صفر و 3 درجات
- ✚ ضرورة تغليف اللحوم الحمراء عند الطلب في ورق السيلوفان أو ورق مدهون بالبرافين
- ✚ يجب قبل شراء اللحم المفرومة ملاحظة لونها
- ✚ لا ينبغي نقل المنتجات الغذائية الحساسة مثل اللحم المعد للفرم في ظروف قد تؤدي إلى تلفها إضافة إلى أن تكون المادة الجاهزة للبيع مخزنة أو معروضة في ظروف ملائمة
- ✚ حماية اللحوم المعدة للفرم من الشمس و الغبار و تقلبات الطقس و الحشرات خلال تسويقها.
- ✚ احترام شروط الحفظ و احترام سلسلة التبريد.