

FRIDGE ETIQUETTE (HEADQUARTERS)

Take responsibility for any food you place in the fridge and ensure it follows the rules below:

- Don't put glasses or soft drinks inside the freezer
- Don't take any food that is not yours
- Label your food with expiry date on it
- All expired food will be disposed every Thursday
- Don't keep any open food (can goods) in the fridge
- Close the door properly after using it.
- Keep storage areas and refrigerators clean and sanitary.
- Always keep things covered. this preserves food quality, stops cross contaminations and stop dehydration
- Don't make a habit of keeping food for too long in the fridge, rotten food will breed bacteria and may even contaminate fresh food that is kept in the same area
- Rotate food to ensure "first in first out" both in the pantry and the refrigerator and do not use food outside the expiry date.

قواعد استعمال الثلاجة (المكتب الرئيسي)

القواعد التي يجب على مستخدم الثلاجة اتباعها:

- الرجاء عدم وضع أي وعاء زجاجي
- لا تأخذ طعاماً ليس لك
- وضع ملصق بإسمك وتاريخ انتهاء على طعامك
- سيتم التخلص من كل الأطعمة منتهية الصلاحية يوم خميس
- لا تحتفظ بمعلبات الطعام المفتوحة في الثلاجة
- أغلق باب الثلاجة بإحكام بعد الاستخدام
- حافظ على نظافة مناطق التخزين في الثلاجة لتكون نظيفة وصحية
- احرص دائماً على تغطية الطعام لحفظ نوعية الغذاء وإيقاف تلوث الطعام
- لا تضع الطعام داخل الثلاجة لفترات طويلة. الطعام المتعفن ينشر البكتيريا ويمكنه أن يلوث الأغذية الطازجة المحفوظة بنفس المكان
- تناول الطعام سواء الموجود في المطبخ أو في الثلاجة أولاً بأول ولا تستخدم الطعام المنتهي الصلاحية

FRIDGE ETIQUETTE (OPERATIONS)

Take responsibility for any food you place in the fridge and ensure it follows the rules below:

- Don't put glasses or soft drinks inside the freezer
- Label your food with expiry date on it
- Don't take any food that is not yours.
- All expired food will be thrown away immediately
- Close the door properly after using it.
- Keep storage areas and refrigerators clean and sanitary.
- Don't keep any open food (can goods) in the fridge
- Keep storage areas and refrigerators clean and sanitary.
- Separate dairy, vegetables and salads from raw animals food
- Refrigerate instantly all meat and dairy products as soon as they are delivered
- Put raw meat, fish and poultry on the bottom shelf in the refrigerator
- Always keep things covered. this preserves food quality, stops cross contaminations and stop dehydration
- Ensure there is space between all items to allow airflow in between
- Empty opened cans and transfer the content to a covered container.
- Always keep food in the refrigerator while it's marinating
Leftovers need to go into the refrigerator as soon as possible.
- Defrosting food inside the fridge take longer time but is safer way of defrosting
- Don't make a habit of keeping food for too long in the fridge, rotten food will breed bacteria and may even contaminate fresh food that is kept in the same area
- Rotate food to ensure "first in first out" both in the pantry and the refrigerator and do not use food outside the expiry date.

قواعد استعمال الثلاجة (العمليات)

القواعد التي يجب على مستخدم الثلاجة اتباعها:

- الرجاء عدم وضع أي وعاء زجاجي
- وضع ملصق بإسمك وتاريخ انتهاء على طعامك
- لا تأخذ طعام ليس لك
- سيتم التخلص من كل الأطعمة منتهية الصلاحية
- أغلق باب الثلاجة بإحكام بعد الاستخدام
- حافظ على نظافة مناطق التخزين في الثلاجة لتكون نظيفة وصحية
- لا تحتفظ بمعلبات الطعام المفتوحة في الثلاجة
- حافظ على نظافة مناطق التخزين في الثلاجة لتكون نظيفة وصحية
- إفصل منتجات الحليب والألبان والخضروات والسلطات عن اللحوم النيئة
- ضع منتجات اللحوم والألبان في الثلاجة فور استلامها
- ضع منتجات اللحوم والأسماك والدواجن في الرف السفلي للثلاجة
- احرص دائما على تغطية الطعام لحفظ نوعية الغذاء وإيقاف تلوث الطعام
- تأكد من وجود مساحة بين كافة الأشياء للسماح بتدفق الهواء بينها
- افرغ محتوى طعام المعلبات ونقل المحتوي إلى حاوية مغطاه
- دائما احتفظ بالطعام في الثلاجة في حالة نقيه
- قدر الإمكان الاحتفاظ ببقايا الطعام بأسرع وقت ممكن في الثلاجة
- إذابة الطعام في الثلاجة يستغرق وقتاً أطول لكنه الطريقة الأفضل لإذابة الطعام
- لا تضع الطعام داخل الثلاجة لفترات طويلة. الطعام المتعفن ينشر البكتيريا
- ويمكنه أن يلوث الأغذية الطازجة المحفوظة بنفس المكان
- تناول الطعام سواء الموجود في المطبخ أو في الثلاجة أولاً بأول ولا تستخدم الطعام المنتهي الصلاحية