

REGULI PRIVIND PĂSTRAREA ALIMENTELOR



1



Nu este permisă depozitarea în cameră a alimentelor procesate și alimentelor neambalate prin sigilare/ermetizare.

Toate alimentele trebuie depozitate în recipiente închise ermetic – Caserole, borcane, pungi.



2



Nu este permisă depozitarea în cameră a alimentelor cu grad de perisabilitate foarte mare și mare sau a alimentelor care necesită păstrarea la temperaturi sub 25 de grade – lactate, carne, ouă, mâncare gătită, fructe de pădure, căpșuni etc. resigilabile sau cutii de plastic.



3



Pâinea, croasantele, produsele de patiserie se păstrează în recipiente care se închid ermetic, dar nu pentru o perioadă mai mare de două zile.



4



Nu este permisă depozitarea în camerele de cazare a unor cantități mari de alimente, indiferent de modul de ambalare, temperatura de păstrare și de termenul de valabilitate.



5



Alimentele uscate și ambalate cu grad de perisabilitate mic trebuie păstrate în locuri uscate și aerisite – Nu se depozitează direct pe podea sau lângă surse de căldură.



6



Fructele și legumele cu grad de perisabilitate mediu și mic (mere, pere, citrice, cartofi, ceapă etc.) trebuie ținute în locuri ferite de umiditate și lumina directă a soarelui – Nu se păstrează în pungi de plastic.



7



Produsele cu termen de valabilitate scurt trebuie consumate imediat după deschidere – Nu se păstrează la temperatura camerei.



8



Gunoii cu resturi alimentare trebuie aruncat zilnic – Nu este permisă acumularea acestuia în cameră.



9



Este obligatorie curățarea regulată a spațiului în care se depozitează alimente – Se șterge săptămânal pentru a preveni umezeala, mirosurile și apariția dăunătorilor.



Respectarea acestor reguli contribuie la menținerea curățeniei, la prevenirea îmbolnăvirilor și a apariției dăunătorilor, și la un mediu sănătos pentru toți studenții.

