

إعداد الإغذية بشكل آمن

كمعدّ للأغذية، قم



- بإخطار شركة الأغذية / المشرف إذا كنت تعرف أو تشك في أن لديك أغذية ملوثة
- بتجنب الاتصال الذي لا لزوم له مع الأغذية الجاهزة للأكل
- بارتداء ملابس نظيفة
- بربط الشعر وربط الشعر الطويل إلى الوراء
- بالتأكد من أن ملاقط ودبابيس الشعر، والأزرار على الملابس، والمجوهرات، والضمادات كلها آمنة
- بإبقاء الأظافر قصيرة
- بالتأكد من أن الضمادات على الأجزاء المكشوفة من الجسم مغطاة بغطاء مقاوم للماء
- قم بتغيير القفازات بين كل نشاط في حالة إستخدامها.

كمعدّ للأغذية، لا تقم



- بإعداد الطعام إذا كنت تعاني من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام أو إذا كنت تشك بأنك تعاني من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام و/ أو إذا كنت حاملا للأمراض المنقولة عن طريق الطعام
- بإعداد الطعام إذا كنت تعاني من تقرحات جلدية ملتهبة أو إفرازات من الأنف والأذن أو العينين
- بوضع المناكير أو غيرها من الزينة على الأظافر
- بارتداء الأظافر الاصطناعية
- بارتداء المجوهرات وخاصة على اليدين والرسغين
- تناول الطعام أو العطس أو النفخ أو السعال على الطعام دون وقاية أو السطوح التي من المرجح أن تتلامس مع الغذاء
- بالبصق أو التدخين أو استخدام التبغ في المناطق التي يتم فيها إعداد الأغذية
- بلمس الأغذية بعد لمس الأقران والشعر والأنف والأذن والعيون والتقرحات الجلدية واللحاح والمخاط والعرق والدم والمال وقبل غسل اليدين.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)

إستلام الأغذية بأمان

يجب على شركة الأغذية أن تستلم فقط الأغذية التي هي:

- آمنة ومناسبة
- محمية من التلوث
- ضمن التحكم في درجة الحرارة
- بالإمكان إقتفاء أثرها إلى المورد اذا كانت خطرة بشكل كبير.

عند إستلام الأغذية إضمنوا بأن

- تواجد الموظفين لتفقد المواد الغذائية عند وصولها
- التعبئة والتغليف سليمة، ولم تتعرض للتلف أو التمزق
- الأغذية غير المغلفة موجودة في عبوات نظيفة ومغطاة تماما
- المواد التي تستخدم لتغطية الطعام هي مناسبة لملامسة الأغذية
- يحتفظ بالأغذية الخطرة جدا دون 0 درجة مئوية أو أعلى من ٦٠ درجة مئوية
- المواد الغذائية المجمدة هي مجمدة ولا تظهر عليها علامات الذوبان
- تكون الأغذية ضمن تاريخ " إستخدامها أفضل قبل " أو "إستخدامها قبل"
- سجلات التسليم أوقات المغادرة والوصول متوفرة.

بعد استلام الإغذية

- قوموا بتخزينها على الفور في درجات الحرارة الصحيحة
- حافظوا على الأغذية المرفوضة بشكل منفصل - إما أن تقوموا بإرجاعها إلى المورد
- أو قوموا بإتلافها بموافقة المورد.

من المهم

- تدريب الموظفين في إستلام وتخزين المواد الغذائية
- وضع قائمة مرجعية لمساعدة الموظفين في فحص شحنات المواد الغذائية
- استخدام جهاز مقياس الحرارة لفحص درجة حرارة المواد الغذائية
- الحصول على إيصالات التسليم بحيث يمكن إرجاع هذه الأغذية إلى المورد
- الاحتفاظ بسجل من موردي المواد الغذائية
- أي قضية تتعلق بسلامة الأغذية تصبح من مسؤولية شركة الأغذية التي وافقت على إستلام المواد الغذائية.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)



دليل الساعتين الأربعة ساعات

ينطبق دليل الساعتين الأربعة ساعات على الطعام الجاهز للأكل المحتمل أن يكون خطيراً (PHF) الذي لن يخضع للمزيد من المعالجة.

إنه يوفر التوجيه بشأن المدة التي يمكن أن يُحتفظ بها بالطعام الجاهز للأكل المحتمل أن يكون خطيراً (PHF) بأمان في درجات الحرارة بين 0 درجات مئوية و 10 درجة مئوية وماذا يجب أن يحدث له بعد أوقات معينة.

نطاق درجة الحرارة الخطرة

0 درجات مئوية → نطاق الخطر ← 10 درجة مئوية

إجمالي الوقت بين 0 درجات مئوية و 10 درجة مئوية -
ما الذي ينبغي عمله؟



التوثيق

لإثبات إتباع دليل الساعتين الأربعة ساعات بشكل صحيح، يجب أن يحتفظ قطاع الأغذية بسجلات:

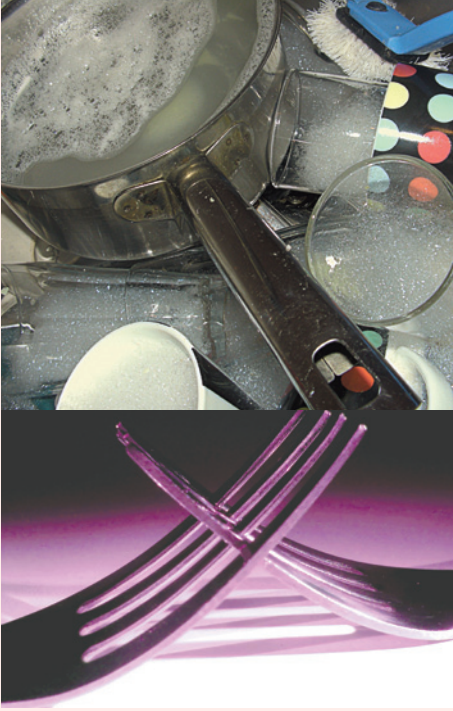
- تاريخ درجة حرارة
- تاريخ درجة حرارة PHF - يشمل مجموع الوقت كل الوقت الذي كان فيه PHF ضمن درجة حرارة نطاق الخطر.

لذلك أضف وقت النقل والتسليم والإعداد والتبريد والعرض للحصول على إجمالي الوقت.

إذا لم تستطع شركة الأغذية تقديم أدلة موثقة فإنه سيتم إعتبارها على أنها غير متوافقة.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)

تنظيف وتعقيم أواني الأكل والشرب



يجب أن تضمن شركة الأغذية بأن أواني الأكل والشرب يتم تنظيفها وتعقيمها قبل كل استعمال.

التنظيف والتعقيم هما إجراءان منفصلين.

التنظيف بالماء الدافئ والمنظفات يزيل التلوث الواضح مثل جزيئات الطعام والأوساخ والشحوم من السطح.

التعقيم يقتل الجراثيم غير المرئية، ويقلل من عددها إلى مستويات آمنة. الماء الساخن (درجة الحرارة الموصى بها هي ٧٧ درجة مئوية لمدة لا تقل عن ٣٠ ثانية) و / أو إستخدام المواد المعقمة للتعقيم.

ست خطوات للتنظيف والتعقيم عندما لا تتوفر الجلاية:

١. **قبل التنظيف:** إزالة بقايا الطعام والشطف بالماء الدافئ.

٢. **التنظيف:** الغسل بالماء الدافئ والمنظفات؛ النقع إذا لزم الأمر.

٣. **الشطف:** شطف بقايا المنظفات بالماء النظيف.

٤. **التعقيم:** النقع في المياه النظيفة الساخنة أو وضع مواد التعقيم والماء الساخن (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).

٥. **الشطف النهائي:** إذا تم إستخدام مواد التعقيم، أشطفوا مواد التعقيم بالماء النظيف (اتبعوا تعليمات الشركة المصنعة).

٦. **التجفيف:** التجفيف بواسطة الهواء هو المفضل، وإلا قوموا بإستخدام المناشف النظيفة. يجب أن تكون الأواني جافة تماما قبل أن يتم تكديسها وإعادة إستخدامها.

عند الغسل يدويا في وعاء / حوض مزدوج أضمنوا

- الوصول إلى درجة حرارة الماء الصحيحة، و
- إتباع إجراءات الصحة المهنية والسلامة.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)

تخزين الطعام في الثلاجة



دائماً تحققوا من أن درجة حرارة الثلاجة تم ضبطها على 0 درجات مئوية أو أقل.

لا تملئوا الثلاجة بالأغذية. إسمحوا للهواء بالانتشار حول الغذاء.

دائماً غطوا الغذاء بشكل مناسب.

ابقوا الأطعمة النيئة والمطبوخة منفصلة.

قوموا بتخزين الطعام الجاهز للأكل فوق الأطعمة النيئة.

عندما تخزنون اللحوم والدواجن النيئة تأكدوا من أن العصير لا يسيل على الأطعمة الأخرى.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)

غسل اليدين



خطوات غسل اليدين:

١. استخدموا مرافق غسل اليدين المتوفرة.
٢. بللو اليدين بالماء الدافئ، ثم ضعوا الصابون.
٣. أفركو اليدين بما في ذلك المعصمين وبين الأصابع وحول الابهام.
٤. أشطفوا جيدا وجففوا تماما.
٥. استخدموا منشفة نظيفة جافة، أو منشفة تستعمل لمرة واحدة أو مجفف الأيدي.

متى تغسلوا يديكم

قبل

- بدء العمل
- إعداد الطعام
- الأكل
- وضع القفازات.

بين

- التعامل مع الأطعمة النيئة والطعام الجاهز للأكل
- التعامل مع الأطعمة النيئة ولمس أي طعام آخر أو أدوات المطبخ.

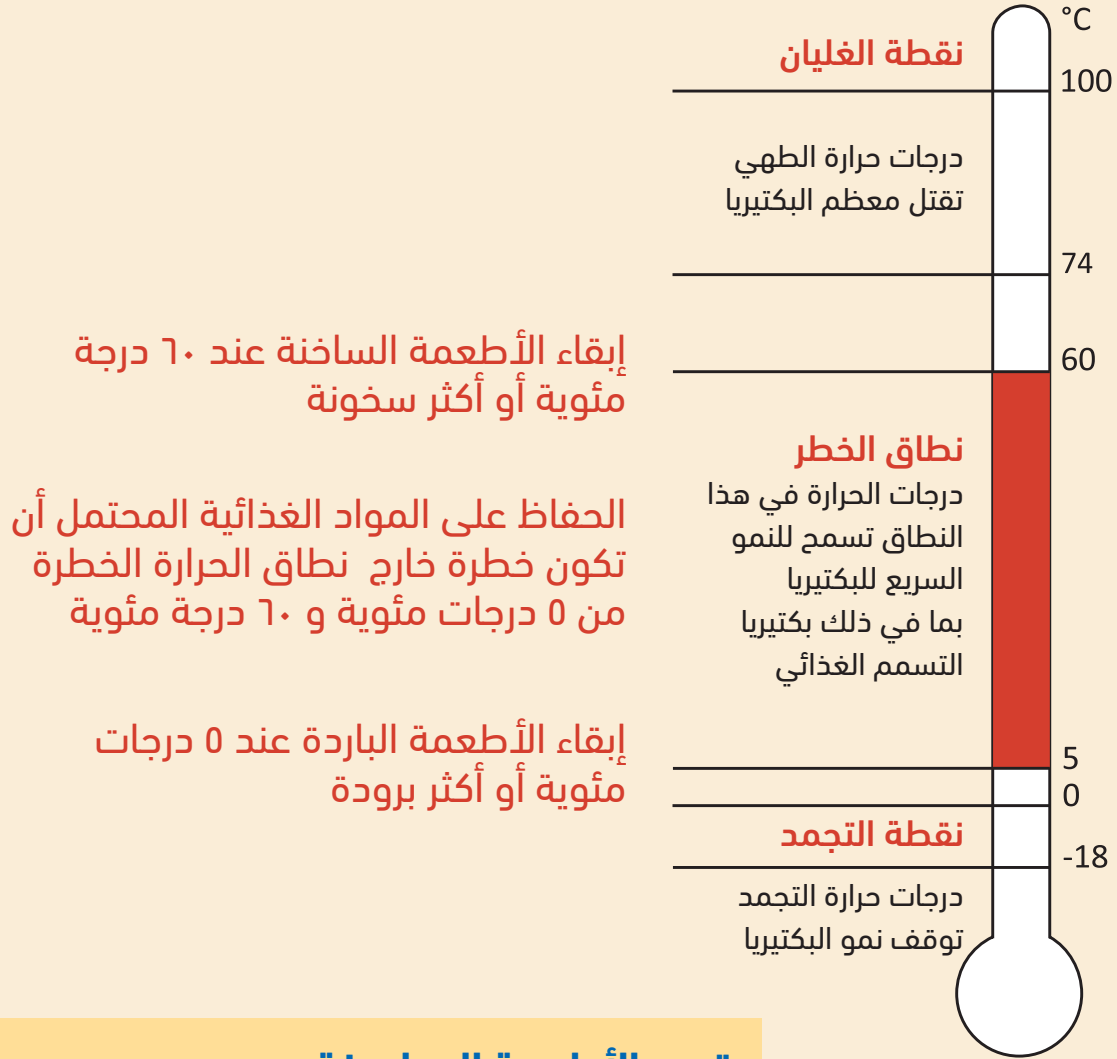
بعد

- التعامل مع الأطعمة النيئة أو لمسها
- استخدام الحمام
- الأكل أو الشرب أو استخدام التبغ
- السعال أو العطس أو البصق أو النفخ أو مسح الأنف
- لمس أو خدش أي جزء من الجسم - الأنف، الأذن، الأسنان، الأذرع، الشعر، فروة الرأس، التقرعات أو الجروح
- التعامل مع النقود
- إزالة القفازات
- معالجة النفايات أو غيرها من القمامة
- القيام بأي مهام تنظيف مثل مسح أسطح إعداد الطعام أو مسح الأرض.

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)

درجات الحرارة للأغذية

حفظ الأغذية في درجات الحرارة الصحيحة هي ممارسة أساسية لسلامة الأغذية.



تبريد الأطعمة المطبوخة -

- يجب تبريد الأطعمة
- في غضون ساعتين من ٦٠ درجة مئوية إلى ٢١ درجة مئوية و
- في غضون ٤ ساعات أخرى من ٢١ درجة مئوية إلى 0 درجات مئوية

هاتف خدمة حماية الصحة 02 6205 1700 (بالانكليزية فقط)