

دليل سلامة الأغذية



**HAMILTON COUNTY
PUBLIC HEALTH**

PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

اتباع بروتوكولات
سلامة الأغذية من أجل
حماية صحة الجميع.

جدول المحتويات

33	مسببات الحساسية	3	عوامل تصنيف المخاطر
34	استشارة المستهلك	5	المستندات المطلوبة
34	المناولات الآمنة	8	حادثة سوائل الجسم
35	طعام مُحضّر على الطريقة المنزلية	11	الوقت باعتباره عنصر التحكم في الصحة العامة
36	أدوات فتح العلب	12	مكافحة الآفات/ القمامة
36	العلب المنبجعة	13	المخبأ
37	المعدات	14	غسل اليدين
38	الأدوات ذات الاستخدام الواحد	15	شروط حوض اليد
38	التخزين	16	استخدام القفازات
	إعداد حوض مقسم إلى	17	التحكم في الشعر
39	ثلاث أحواض	18	الأكل/ الشرب/ الأغراض الشخصية
40	المطهر	19	النظافة العامة للموظفين
42	معدات التنظيف		درجة الحرارة/ الوقت/ التحكم في درجة الحرارة لسلامة
43	غسالة الأطباق	19	الأغذية
46	الأقمشة المخصصة للمسح	21	الأغذية الجاهزة/ الجاهزة للأكل
46	تنظيف ماكينة الثلج	22	مقياس درجة الحرارة
47	تنظيف قاطع اللحم	23	استلام الطعام
49	أعمال السباكة	23	حامل الأغذية الباردة
49	زجاجات الرش الكيميائي	24	تخزين الأغذية
49	خزان المياه الساخنة	24	اللحم غير المطبوخ
50	إرشادات انقطاع/ غليان المياه	25	إذابة الطعام
55	الحيوانات/ الحيوانات الأليفة	26	منتجات الغسيل
56	التصدي للحرائق	27	ألواح تقطيع
59	المصادر/ المواد المسيلة للدموع	28	درجة حرارة الطهي
73	سياسة المرض	29	إعادة تسخين بقايا الطعام
	الوقت باعتباره من عناصر الصحة العامة	29	حامل الأغذية الساخنة
76	سياسة الرقابة	30	تبريد الأغذية
77	سجلات سلامة الأغذية	31	تحديد التاريخ
		32	الملصقات/ الملصق

المستوى الأول للمخاطر

المخاوف الرئيسية: الصرف الصحي، وضع الملصقات، المصادر، أساليب التخزين، تاريخ انتهاء الصلاحية

- التحكم غير المتعلق بالوقت/ في درجة حرارة مشروبات الأغذية الآمنة (القهوة، مصدر الحصول على الأغذية بالخدمة الذاتية، الأغذية المعبأة)
- التحكم غير المتعلق بالوقت/ في درجة حرارة الأغذية المعبأة مسبقاً من أجل سلامة الأغذية
- التحكم في وقت/ درجة حرارة الأغذية المبردة مسبقاً و/ أو المجمدة من أجل سلامة الأغذية
- طعام الأطفال أو الحليب الصناعي

المستوى الثاني للمخاطر

المخاوف الرئيسية: المستوى الأول؛ الاتصال اليدوي، صحة الموظفين؛ الحد الأدنى من إمكانية تطور العوامل المسببة للأمراض

- التحكم في الخبز غير المتعلق بالوقت/ في درجة حرارته من أجل سلامة الأغذية
- تصنيع منتجات الحلويات
- شاشات عرض كبيرة غير مغلفة للتحكم غير المتعلق بالوقت/ في درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية
- التحكم غير المتعلق بالوقت/ في درجة حرارة الأغذية المعاد تغليفها من أجل سلامة الأغذية المعدة في أماكن أخرى
- تسخين الطعام من حاوية مغلقة بإحكام والمصنعة تجارياً ويتم التعامل معها على الفور للبيع بالتجزئة أو الخدمة
- الحفاظ على التحكم في الوقت الساخن/ درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية (TCS) عند درجة حرارة الاحتفاظ المناسبة حتى يتم التعامل معها للبيع أو الخدمة إذا تم الحصول عليها عند 135 درجة فهرنهايت أو أعلى
- تعبئة الثلج لبيعه بالتجزئة
- تحضير و/ أو خدمة التحكم غير المتعلقة بالوقت/ في درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية فقط
- غمس الحلوى المجمدة يدوياً؛ موزع الحلوى المجمدة
- الأغذية المعبأة مسبقاً والمقسمة بشكل فردي التي تم الحصول عليها من موظف تشغيل مرخص أو معالج خارج المنشأة وتقدم باردة أو ساخنة بشكل فردي للخدمة المباشرة
- الحصول على الأغذية من عملية مرخصة أو معالج خارجي بكميات كبيرة والمحافظة عليها/ تقديمها بنفس درجة الحرارة التي تم الحصول عليها

المستوى الثالث للمخاطر

المخاوف الرئيسية: المستوى الأول والثاني؛ الطهي المناسب، التبريد، الإمساك؛ التلوث الإشعاعي؛ المعالجة الحرارية

- التعامل مع منتجات اللحوم غير المطبوخة أو تقطيعها أو فرمها
- تقطيع اللحوم أو الجبن أو تقطيعهما إلى شرائح
- التحكم في التجميد أو وقت الطهي/ في درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية التي يتم تقديمها فوراً، أو الاحتفاظ بها ساخنة/ باردة، أو مبردة
- الطهي/ تقديم الطعام، الطهي/ التبريد، الطهي/ حاوية الطعام الساخن، الطهي/ التبريد/ حاوية الطعام البارد
- تشغيل خاصية المعالجة الحرارية لتوزيعها في المجمد
- تسخين المنتج داخل عبوة مغلقة بإحكام وتظل ساخنة
- الطهي، التبريد، إضافة المزيد من المواد الخام، حاوية الطعام البارد
- إعادة التسخين باستخدام الأجزاء المنفصلة فقط
- التعليب، التعبئة، عبوات قليلة الأكسجين، إطلاق الأدخنة للحفظ، تحضير العصير بالضغط، وتخمر المشروبات الكحولية، المعالجة المخصصة

المستوى الرابع للمخاطر

المخاوف الرئيسية: المستوى الأول والثاني والثالث؛ هناك ضرورة لإجراء العديد من خطوات التحضير والتحكم في درجة الحرارة؛ العمليات الخاصة

- الطهي/ التبريد/ إعادة التسخين/ حاوية الطعام الساخن؛ الطهي/ الحاوية/ التبريد/ إعادة التسخين (باستخدام المكونات الإضافية أو بدونها)
- الوقت عوضاً عن درجة الحرارة
- ينقل التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية كمتعهد تموين
- خدمة العملاء المعرضين لمخاطر عالية في المقام الأول (المعرضين لخطر ضعف المناعة أو كبار السن في مرفق الرعاية الصحية/ المساعدة الدائمة)
- يوفر التحكم في الوقت/ درجة الحرارة الأولية لسلامة اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأغذية التي تحتوي على هذه العناصر
- الطهي عند أقل من الحد الأدنى المطلوب من درجات الحرارة
- بيع المحار أو البطليونس أو بلح البحر من حوض المحار الحي
- التجميد للقضاء على الطفيليات
- أي عملية تتطلب اختلافاً عن مديرية وزارة الصحة بولاية أوهايو (ODH) أو وزارة الزراعة بولاية أوهايو (ODA)، أو تخالف قانون الغذاء
- إعادة تسخين كميات كبيرة من المواد الغذائية أكثر من مرة كل 7 أيام



رخصة الطعام

رقم المراجعة:

رخصة رقم
12030

مسؤول الترخيص	إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين [Franklin County Public Health]. 280 شارع E Broad، كولومبوس، أوهايو 43215		
الاسم المدون عند صاحب ترخيص المنشأة:	فحص مطعم 1		
العنوان/ المدينة/ الولاية/ الرمز البريدي	كولورادو سبرينغز	CO	80922
الحالة الوصفية	تشغيل غير تجاري FSO < 25000 قدم مربع عند المستوى الثالث للمخاطر		

تم إصدار هذا الترخيص استنادًا إلى شروط الفصل 3717 من قانون أوهايو المعدل ويخضع للإلغاء أو التأجيل لسبب ما ولا يمكن التنازل عنه دون موافقة مسؤول الترخيص.

تنتهي صلاحية هذا الترخيص في 02 ديسمبر 2021

إذا كانت هذه خدمة متنقلة لتقديم الطعام، فإن الترخيص يكون غير صحيح ما لم تظهر المعلومات ذات الصلة على الصفحة الخلفية.

جو مازولا. حاصل على ماجستير في الإدارة العامة

مندوب الصحة

التاريخ

HEA 5305 (مراجعة 13/04)

يجب وضع هذا الترخيص في مكان واضح داخل الموقع.

الإدارة الصحية بولاية أوهايو

2 تدريب الموظفين

شهادة المدير في مجال الأمن الغذائي

- بعد اجتياز دورة التدريب المعتمدة (على سبيل المثال: ServSafe®)، قم بالتقديم من خلال مديرية وزارة الصحة بولاية أوهايو.
- يجب أن يكون لدى أحد الموظفين الإداريين هذه الشهادة إذا كانت المنشأة عند المستوى الثالث أو الرابع للمخاطر.



Ohio | الإدارة الصحية

يتأكد مدير الصحة من التاريخ

TEST TEST

تم استكمال شروط الحصول على شهادة المدير في
مجال الأمن الغذائي بنجاح

مقدم الرعاية الصحية

HEA 5318 (مراجعة 19/01)

مدير الصحة
رقم الشهادة: TEST TEST

الموظف المسؤول (PIC) من فئة المستوى الأول

الموظف المسؤول: الموظف
المسؤول عن المنشأة أثناء
التفتيش

- التدريب عبر الإنترنت على سبيل المثال: ServSafe®.
- شخص واحد لكل منوبة يحتاج إلى فئة المستوى الأول.
- إذا كانت المنشأة من المستوى الثالث أو الرابع للمخاطر، فيجب أن يكون الموظف من المستوى الأول متواجدًا في أي وقت لا يتواجد فيه الشخص الحاصل على شهادة المدير من مديرية وزارة الصحة بولاية أوهايو في مجال الأمن الغذائي.

3 سياسة مرض الموظفين

- يلزم من جميع الموظفين الذين يُحضرون الطعام التوقيع على نسخة من هذه السياسة. يجب الاطلاع على هذه التوقعات في جميع عمليات التفتيش.
- البقاء داخل المنزل في حالة مرضك.

الغرض من هذه الاتفاقية هو إبلاغ موظفي الأغذية والعاملين بشروط (الموظف المحتمل الذي يتم تقديم عرض عمل له) بمسؤولياتهم لإخطار (الموظف المسؤول) عندما يواجهون أيًا من الشروط المدرجة حتى يتمكن الموظف المسؤول من اتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع انتقال الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. وهذا فقط لمنشآت المستوى الثاني والثالث والرابع للمخاطر. ولا يلزم من المستوى الأول للمخاطر أن يحتوي على سياسة مرض الموظفين. كما يجب على موظف تقديم الطعام أو العامل بشروط الإبلاغ عن معلومات مثل، تاريخ ظهور أعراض المرض أو تاريخ الإصابة بالمرض لأول مرة، أو تاريخ تشخيص المرض دون ظهور الأعراض. (راجع صفحة 74 للاطلاع على الاتفاقية بالكامل)



Franklin County
Public Health
280 شارع 280
كرومبوس، أوهايو 43215-4562
myfcph.org | 614.525.3160

سياسة صحة الموظفين: برنامج سلامة الأغذية

اتفاقية إبلاغ موظف تقديم الطعام أو العامل بشروط

أوافق على إبلاغ الموظف المسؤول بما يلي:

أي من الأعراض التالية سواء أثناء ساعات العمل أو بعدها يشمل تاريخ بدء ظهور الأعراض لأول مرة:

1. الإسهال
2. القيء
3. اليرقان (اصفرار العينين أو الجلد)
4. التهاب الحلق مع الشعور بالحصى
5. التفرح الذي يحتوي على صديد مثل الدم أو جرح مفتوح موجود على اليدين أو الرسغين أو الأجزاء المكشوفة من الذراعين أو الأجزاء الأخرى من الجسم (ما لم يكن التفرح مغطى بالقفازات المخصصة للاستخدام مرة واحدة أو ضمادة جافة مغلقة بإحكام).

إذا قام أحد مقدمي الرعاية الصحية بتشخيص إصابتي بأي من الأمراض الواردة أثناء، فيجب على الموظف المسؤول إخطار إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين عندما يتم تشخيص أحد موظفي تقديم الطعام بأي من الأمراض أو الحالات التالية:

(أ) أي من الأمراض التالية:

1. بكتيريا العطيفة
2. كريبسوتيريديوم
3. السيكلوبورا
4. أميبيا الزحار
5. الإشريكية القولونية المنتجة لسموم
6. الشيغا (STEC)
7. التهاب الكبد A
8. نوروفيروس
9. بكتيريا السالمونيلا
10. بكتيريا السالمونيلا التيفية
11. بكتيريا الشيغلا
12. بكتيريا ضمة الكوليرا
13. بكتيريا اليرسينيا

(ب) مرض قام بتشخيصه مقدم الرعاية الصحية خلال الأشهر الثلاثة الماضية بسبب السالمونيلا التيفية (دون الحصول على العلاج بالمضادات الحيوية).

(ج) إذا كنت السبب المشتبه به لتفشي المرض المؤكد أو تعرضت له:

1. التواجد أو العمل في بيئة يكون فيها تفشي المرض مؤكدًا؛
2. الإقامة في نفس المنزل مع شخص مصاب أو
3. الإقامة في نفس المنزل مع شخص موجود أو يعمل في بيئة مؤكدة لتفشي أي مما يلي:
4. نوروفيروس خلال الثماني والأربعين ساعة الماضية من المخالطة الأخيرة.
1. الإشريكية القولونية المنتجة لسموم الشيغا (STEC) خلال الأيام العشرة الماضية من المخالطة الأخيرة.
2. بكتيريا الشيغلا خلال الأيام الأربعة الماضية من المخالطة الأخيرة.
3. بكتيريا السالمونيلا التيفية خلال الأربعة عشر يومًا الماضية من المخالطة الأخيرة.
4. التهاب الكبد A خلال الخمسين يومًا الماضية من المخالطة الأخيرة.
5. التهاب الكبد A خلال الخمسين يومًا الماضية من المخالطة الأخيرة.

يتم حذف الاستثناءات * أو القواعد ** إذا ظهرت عليهم الأعراض أو تم تشخيصهم

عالية تقديم الخدمة لمجموعة سكانية شديدة التضرر (حدد المعرضين بشدة للإصابة)

أو عن حالة شديدة الخطورة أو أي من الأمراض الواردة في الفقرة السابقة.

واجبات موظف تقديم الطعام الذي يظهر عليه أيًا من الأعراض الواردة مسبقًا.

واجبات موظف تقديم الطعام أو استيعاده من العملية إذا تم تشخيصه بأي من

بقا.

استثناء أو التقيد بسبب تشخيص المرض إذا تم إرسال موظف تقديم الطعام من

الموافقة عليه من قبل إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين. قد يحذف الموظف

أعراض الواردة مسبقًا، وكذلك إذا توقفت الأعراض ولم تكن الأعراض بسبب أحد

بقا.

شاركة فيها كموظف.

أو الأواني أو أغطية الفراش أو الأغراض غير المغلفة المخصصة للاستخدام

مسؤولياتي بموجب قانون سلامة الأغذية الموحد في أوهايو. وأفهم أن عدم الامتثال

إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين لإجراءات قد تؤثر على وظيفتي أو تتضمن

التاريخ

توقيع صاحب التصريح أو الموظف المسؤول

للحصول على مزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.myfcph.org أو الاتصال ببرنامج سلامة الأغذية على رقم (614) 525-3160.

الاستجابة لأعراض القيء أو الإسهال

المعلومات الأساسية: عندما تتعرض عملية تقديم الطعام أو مؤسسة بيع المواد الغذائية بالتجزئة لحادث التعرض لسوائل الجسم، يجب اتخاذ الاحتياطات الفورية. ويمكن الحد من مخاطر التعرض للمعدات الغذائية والموظفين والمستهلكين في حالة تنفيذ خطة التنظيف المناسبة. واتباع الخطوات التالية كدليل إرشادي للمساعدة في الحد من تأثير حادث التعرض لسوائل الجسم.

1. **الموظفون المعينون:** يجب عليك تعيين موظفين يتحملون مسؤولية تنظيف حادث سوائل الجسم. ويجب أن يكون الموظفون على علم بهذه الإجراءات وبكيفية ارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE)، وإجراءات التنظيف المناسبة لحادث التعرض لسوائل الجسم.
2. **تحضير مجموعة التنظيف:** تعد مجموعة التنظيف هي المكون الرئيس الأول عند التعامل مع حادث التعرض لسوائل الجسم. ويجب أن تشمل المجموعة على العناصر التالية على الأقل:

أولاً: معدات الوقاية الشخصية

1. قفازات طبية للاستخدام مرة واحدة
2. غطاء للأحذية
3. واقي العين
4. مريلة/ ثوب

ثانياً: لوازم التنظيف

1. أكياس بلاستيك قابلة للغلق أو كيس المخاطر البيولوجية
2. المناشف الورقية
3. المغرفة
4. المطهر
5. بودرة للتجفيف (فضلات القطط، الرمال، أو قوة تجفيف تجارية)

3. **تنظيف موقع الحادث والأجزاء المحيطة به:** استخدم إجراءات التنظيف المعتمدة التالية للتخلص من سوائل الجسم وتطهير الأجزاء المحيطة بها.

إجراءات التنظيف

1. عند اتباعها بشكل مناسب، ستساعد إجراءات التنظيف في الحد من الخطر المباشر لحدوث المزيد من التلوث.
2. ارتد جميع معدات الوقاية الشخصية الضرورية. تأكد من حماية جميع الأجزاء المكشوفة من الوجه واليدين من تعرضها للتلوث المحتمل.
3. احتواء السائل. استخدم مناشف يمكن التخلص منها وبودرة مجففة لتغطية السائل.

4. عقم الجزء الملوث بالكامل. واستخدم محلول تبييض لا يقل عن 5000 جزء في المليون للأسطح التي يصل ارتفاعها إلى 25 قدمًا من مكان الحادث. وهذا يشمل جميع المنضدات والأبواب والمعدات والأواني. ولتحضير محلول 5000 جزء في المليون (ppm) ، استخدم 1-2/3 أكواب من المبيض غير المعطر مضافًا إلى جالون واحد من الماء.
5. تخلص من سوائل الجسم. واستخدم المغرفة ووعاء الأتربة للتأكد من إزالة جميع المناشف التي تستخدم لمرة واحدة والبودرة المجففة من المنطقة. وكن حذرًا لمنع حدوث المزيد من التلوث. وتخلص من جميع النفايات بوضعها داخل كيس المخاطر البيولوجية أو كيس بلاستيكي مؤمن.
6. نظف المنطقة باستخدام الماء الدافئ والصابون. وفي حالة استخدام رأس الممسحة، تأكد من تنظيف رأس الممسحة وتعقيمه بشكل صحيح قبل استخدامه مرة أخرى. وتخلص من أي مناشف إضافية مخصصة للاستخدام مرة واحدة أو البودرة المجففة بوضعها داخل كيس المخاطر البيولوجية أو الكيس البلاستيكي.
7. تخلص من أي طعام مكشوف على بعد 25 قدمًا من موقع الحادث.
8. تخلص من أول زوج من القفازات بنزع القفازات من المعصم ثم اسحبها لأسفل لنزع القفازات من الداخل إلى الخارج. واغسل اليدين بالماء الدافئ والصابون لمدة 25 ثانية على الأقل قبل ارتداء زوج القفازات الجديد.
9. اغمر المنطقة بمحلول التبييض (5000 جزء في المليون) لمدة 5 دقائق على الأقل. وتأكد من تهوية المنطقة بشكل مناسب لمنع تراكم الأبخرة السامة.
10. نظف محلول التبييض باستخدام المناشف الورقية المخصصة للاستخدام مرة واحدة. وتأكد من نظافة جميع الأسطح وإزالة أي محلول تبييض زائد من الأسطح المحيطة.
11. قم بإزالة كل معدات الوقاية الشخصية بطريقة تحد من تكرار التلوث. ثم ضع جميع معدات الوقاية الشخصية داخل الكيس البلاستيكي. وأغلق الكيس. وتخلص من الكيس بطريقة آمنة.
12. اغسل اليدين جيدًا.

تركيز محلول التبييض

التركيز	محلول تبييض (5.25%) - مبيض منزلي بدون عطر
5000 جزء في المليون	1:10 1-2/3 كوب من المبيض مضافًا إلى 1 جالون من الماء)
200 جزء في المليون (ppm)	1:250 (1 ملعقة كبيرة من المبيض مضافة إلى 1 جالون من الماء)

أمثلة على المناطق التي يلزم تطهيرها

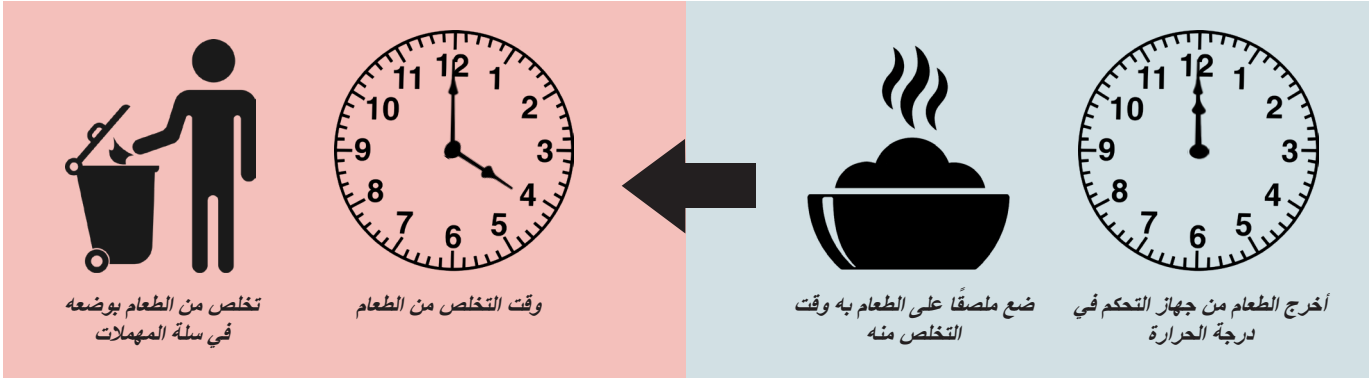
- الصنابير
- الدرابزين اليدوي
- المناضدات
- مقابض التبريد
- أسطح الطاولة/ المنضدة
- الكراسي
- مقابض الأبواب
- المنطقة المحيطة
- الأواني
- المراحيض
- الأكشاك
- معدات الغذاء

- يمكن شراء مجموعة مصنوعة مسبقاً لتنظيف بقايا سوائل الجسم.
- تأكد من أن المعقم الكيميائي الموجود ضمن مجموعة السوائل ينص على أنه يقتل نوروفيروس.



الوقت باعتباره عنصر التحكم في الصحة العامة

- استخدمه عندما تريد ترك الطعام خارج نطاق درجة الحرارة. (ليس عند 41 درجة فهرنهايت أو 135 درجة فهرنهايت)
- يجب التخلص من الطعام بعد مرور 4 ساعات.



مثال على هذه السياسة

(راجع صفحة 76 للاطلاع على السياسة بالكامل)

Franklin County
Public Health

280 شارع East Broad
كولومبوس، أوهايو 43215-4562
myfcp.org | 614.525.3160

الوقت باعتباره سياسة التحكم في الصحة العامة

اسم موظف التشغيل

التاريخ

أدخل اسم المنشأة هنا

لديه سياسة لعرض أو تخزين المواد الغذائية المعينة للتلوث (يتم التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة) في درجة حرارة تتراوح بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت لأسباب تتعلق بالطهي. الأطعمة المعروضة أو المخزنة خارج التلاجة أو التي أقل من الحد الأدنى لدرجة حرارة التخزين الساخنة تشمل ما يلي:

- **قم بإعداد قائمة بالأغذية التي سيتم عرضها أو تخزينها بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت (منطقة درجة الحرارة الخطرة). لا تطبق هذه السياسة إلا على الأغذية المعينة المدرجة مسبقاً.**
- يمكن استخدام الوقت دون التحكم في درجة الحرارة لعرض أو تخزين المواد الغذائية الواردة مسبقاً، ولكن لا يتم حفظ هذه الأغذية أبداً في درجة حرارة تتراوح بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت لأكثر من 4 ساعات. وعندما يتم استخدام الوقت دون التحكم في درجة الحرارة كرقابة على الصحة العامة حتى أربع ساعات كحد أقصى، سيتم تنفيذ الإجراءات التالية للامتثال للقاعدة 3717-1-03.4 (I) من قانون الغذاء بولاية أوهايو.
- يجب أن يكون للطعام درجة حرارة أولية عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل عند إخراجه من التلاجة أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى عند إخراجه من مكان التخزين الساخن.
- يجب تمييز الطعام بكتابة التاريخ ووقت إزالته من التحكم في درجة الحرارة الباردة/الساخنة والوقت الذي سيتم التخلص منه (أربع ساعات من وقت إزالته من درجة الحرارة).
- يجب طهي الطعام وتقديمه، وتقديمه في أي درجة حرارة إذا كان جاهزاً للأكل أو يتم التخلص منه خلال أربع ساعات من وقت إزالته من التحكم في درجة الحرارة.
- سيتم التخلص من أي طعام موضوع في حاويات غير مميزة أو عليها علامة تشير إلى تجاوز الحد الزمني المحدد بأربع ساعات.

ستتم مناقشة هذه الإجراءات مع جميع الموظفين الذين يتعاملون مع الأغذية للتأكد من فهمهم لممارسات التعامل الآمن مع الأغذية والتي تعد ضرورية للوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

سيتم فرض تطبيق هذه الإجراءات لمنع بيع أو استخدام أي أغذية تم عرضها أو تخزينها في درجات حرارة أعلى من 41 درجة فهرنهايت أو أقل من 135 درجة فهرنهايت لأكثر من أربع ساعات.

لا تُطبق هذه الإجراءات إلا على الأغذية التي تم تحديدها مسبقاً والتي تم حفظها خارج التلاجة أو التي أقل من الحد الأدنى لدرجة حرارة التخزين الساخنة لأسباب الطهي المحددة.

أدخل اسم المنشأة هنا

إننا في [] نتفهم الدور الهام الذي يلعبه التحكم المناسب في درجة الحرارة من أجل الوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية ونراقب استخدام هذه الإجراءات بعناية من أجل ضمان سلامة الأغذية التي نبيعها. ولن تُطبق هذه السياسة إلا على الأغذية المحددة التي تتطلب معالجة من نوع خاص وليست ممارسة متبعة لجميع الأغذية التي نجعلها ثم نبيعها.



[مصدر الصورة: ديفيد O على الموقع الإلكتروني Visualhunt.com]



النقاط السوداء هي فضلات (براز) الصراصير.

الفئران والصراصير من الآفات التي يمكنها نقل الأمراض إلى الأشخاص. ولمنع تواجد الآفات، قم بإزالة المواد المنسكبة والأغذية والأماكن التي تسكن فيها الآفات. ويجب الاستعانة بشركة مرخصة لمكافحة الآفات للتخلص منها. ولا تقم بالتخلص منها بنفسك.

منطقة تجميع القمامة

- حافظ على مناطق تجميع القمامة نظيفة من بقايا الطعام والمواد المنسكبة.
- حافظ على نظافة حاويات الزيوت.
- لا تترك حاويات الزيوت متسخة لأن ذلك قد يتسبب في جذب الآفات.
- يجب أن تظل الأبواب/ النوافذ مغلقة. وإذا تم فتحها، فإنها تحتاج إلى حاجز شبكي ويجب ألا يحتوي مانع التسريب على فجوات.





لا تعيد استخدام الكرتون. فهو يحتوي على البكتيريا (الجراثيم)
مما قد يتسبب في إصابة الأشخاص بالأمراض.
كما تحب الصراصير أن تسكن داخل الكرتون.
قم بإزالة الأشياء غير الضرورية التي تجذب الآفات.





اغسل اليدين بعد

- استخدام المراحيض
- نقل الأطباق المتسخة
- الخروج من المطبخ والرجوع إليه
- إلقاء القمامة
- تناول المواد الكيميائية
- تناول اللحم أو الدواجن أو المأكولات البحرية غير المطبوخة
- الأكل أو الشرب
- لمس الشعر أو الوجه أو الجسم
- الإمساك بالنقود
- العطس أو السعال

1. ضع الماء على اليدين

2. اصنع رغوة بالصابون

3. افرك اليدين لمدة 20 ثانية

4. اشطف اليدين

5. جفف بالمنشفة

اغسل اليدين من قبل

- ارتداء القفازات
- لمس الطعام
- بدء مهمة جديدة



- يجب وضع الصابون، والمناشف الورقية المخصصة للاستخدام مرة واحدة، ولافتة غسل اليدين جميعهم في أحواض غسل اليدين.
- اغسل اليدين في هذا الحوض فقط.
- يجب أن تكون درجة حرارة الماء عند 100 درجة فهرنهايت.
- لا تغسل اليدين في الحوض المقسم إلى ثلاث أحواض.
- لا تخزن المعدات أو تغسلها في حوض غسل اليدين.





الأطعمة الجاهزة للأكل:

هي الأطعمة التي يمكن تناولها بأمان دون أي تحضير.

- استخدم قفازات أو إناء للتعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل.
- لا تستخدم القفازات الطبية.
- قم بتغيير القفازات في حالة تمزقها أو تلوثها. وقد تتلوث القفازات في الحمام أثناء التدخين والسعال والعطس وعند تحضير الأطعمة غير المطبوخة والمطبوخة. ثم اغسل اليدين وجففهما بشكل مناسب قبل ارتداء القفازات الجديدة.



• أبعد الشعر عن الطعام بهذه الطرق.



الأكل والشرب

- يجب أن يتناول الموظفون الطعام والشراب في الأماكن المخصصة لذلك.
- قم بتخزين الطعام الشخصي بعيداً عن طعام العملاء والمعدات.



الأغراض الشخصية

- احتفظ بجميع الأغراض الشخصية بعيداً عن الطعام والمعدات. المفاتيح والهواتف والملابس والأشياء الأخرى قد تتسبب في تلوث أماكن العمل.



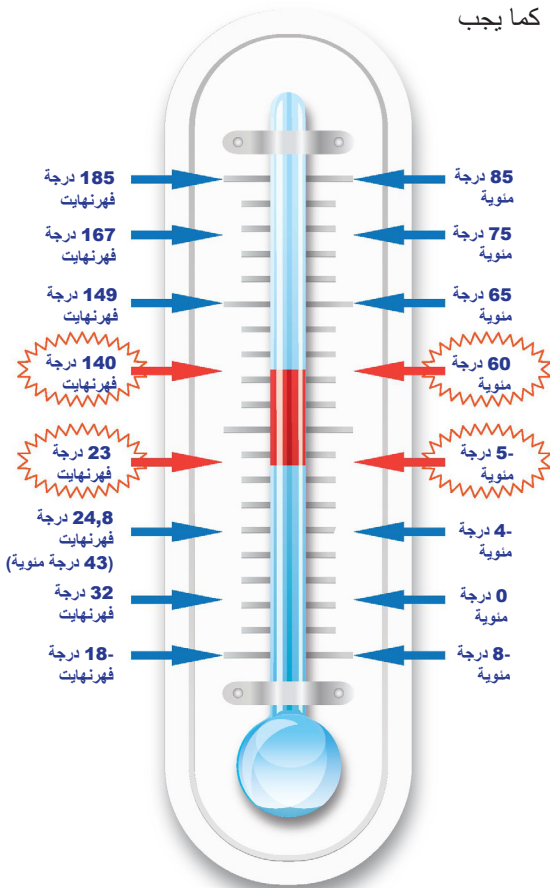
النظافة العامة للموظفين

- لا تمارس عملك وأنت مصاب بالعطس أو السعال أو سيلان الأنف الغزير.



درجة الحرارة

يمكنك استخدام الدرجات المئوية. وسوف يستخدم مفتشو الصحة درجات الحرارة بالفهرنهايت. كما يجب أن تعرف درجات الحرارة الآمنة باستخدام مقياس درجة الحرارة بالفهرنهايت.



منطقة الخطر

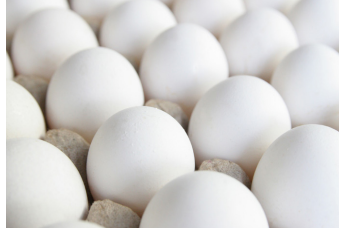
- لا تُخزن الطعام بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت.
- تنمو البكتيريا في درجات الحرارة هذه بشكل أسرع.

التحكم في الوقت/ درجة الحرارة (TCS) من أجل سلامة الأغذية

تنمو الجراثيم بشكل أسهل وأسرع على بعض الأغذية أكثر من غيرها. وتسمى هذه الأغذية بأغذية التحكم في الوقت/ درجة الحرارة (TCS). كما يستخدم كل من الوقت ودرجة الحرارة للتحكم في نمو البكتيريا على هذه الأغذية. والأمثلة هي كالتالي:



اللحوم: لحم البقر ولحم الخنزير ولحم الضأن



قشر البيض (باستثناء القشر المعالج للتخلص من بكتيريا السلومونيلا)



الحليب ومنتجات الألبان



المحار والقشريات



السماك



الدواجن



جبن التوفو أو غيره من مكونات بروتين الصويا الاصطناعية، مثل بروتين الصويا المركب في بدائل اللحوم



الأغذية النباتية المعالجة حراريًا، مثل الأرز المطبوخ والفاصوليا والخضروات



البطاطا المخبوزة



خلطات الثوم والزيت غير المعالجة



شرائح أو قطع البطيخ والطماطم والخضراوات الورقية



البراعم وبنور البراعم

تحضير الطعام

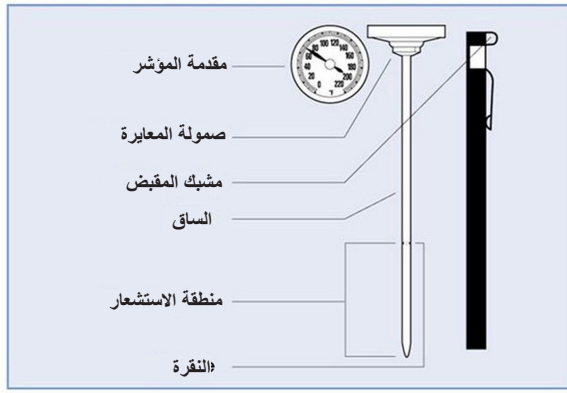
- لا تضع أي طعام إضافي ليس لديك وقت لتحضيره. واستخرج فقط ما تحتاج إليه.



الأطعمة الجاهزة للأكل

- هي الأطعمة التي يمكن تناولها بأمان دون أي تحضير.





معايرة مقياس درجة الحرارة

يجب تعديل مقياس درجة الحرارة للتأكد من مدى دقته. المعايرة تعني ضبط مقياس درجة الحرارة للتأكد من قراءته لدرجة الحرارة الصحيحة. يجب معايرة مقياس درجة الحرارة كل أسبوع للتأكد من دقة قراءات درجة الحرارة بشكل مستمر.

- نظف المسبار بعد كل استخدام. لا تجعل الشاشة مبللة.
- يجب على مقياس الحرارة أن يقيس درجات الحرارة الباردة والساخنة.
- ضع المسبار في الجزء السميك من الطعام.
- ادفع المسبار بعمق بالقدر الكافي ليصل إلى المستشعر أو النقطة.

• استخدم إما الثلج والماء أو الماء المغلي.

• اضبط مقياس درجة الحرارة للتأكد من قراءته 32 درجة فهرنهايت في الماء المثلج أو 212 درجة فهرنهايت في الماء المغلي.

• استبدل أي مقياس رقمي لدرجة الحرارة يكون غير دقيق.

- تأكد من نقل الأغذية الباردة TCS* إلى الثلاجة فورًا. ثم قم بقياس درجة حرارة المواد الغذائية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة.
- يجب الحصول على الأغذية الباردة الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يمكن الحصول على قشر البيض الصلب غير المطبوخ عند 45 درجة فهرنهايت.
- يمكن الحصول على الحليب عند 45 درجة فهرنهايت، ولكن يجب تبريده إلى 41 درجة فهرنهايت خلال ساعتين.

حامل الأغذية الباردة

- ويجب أن يكون عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يمكن وضع قشر البيض الصلب غير المطبوخ عند 45 درجة فهرنهايت أو أقل.
- احتفظ بمقياس درجة الحرارة داخل المبردات للتأكد من بقاء الأغذية باردة.



TCS* = التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل سلامة الأغذية (يُرجى الاطلاع على صفحة 20)

تخزين الأغذية



- لا تُخزن الطعام المكشوف في المبرد أو المجمد أبدًا.
- قم بتخزين الطعام في إناء طعام مغلق بإحكام لمنع حدوث تلوث.
- لا تُخزن الطعام في علبة تستخدم لمرة واحدة أبدًا.

تخزين اللحوم غير المطبوخة

الأطعمة الجاهزة للأكل	
السمك غير المطبوخ والبيض	
شرائح اللحم غير المطبوخ والمشوي ولحم الخنزير	
اللحم المفروم غير المطبوخ واللحم الصغير	
الدواجن غير المطبوخة	

أعلى

أسفل

- قم دائمًا بتخزين الطعام غير المطبوخ أسفل الطعام الجاهز للأكل بهذا الترتيب من الأعلى إلى الأسفل:

- الأطعمة الجاهزة للأكل
- المأكولات البحرية غير المطبوخة
- اللحوم الكاملة غير المطبوخة
- اللحوم المفرومة غير المطبوخة
- الدواجن غير المطبوخة

مصدر اللحوم غير المطبوخة



- قم بالشراء من مصدر مرخص وآمن.
- لا تغسل الدجاج غير المطبوخ. فهذا يعمل على انتشار البكتيريا.

ذوبان ثلج الأغذية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة

- لا يمكن أن تتجاوز درجة حرارة الطعام 41 درجة فهرنهايت.
- ضع الطعام المجمد في المبرد ليذوب الثلج حتى يصل إلى 41 درجة فهرنهايت أو ضع الطعام في الحوض تحت الماء الجاري البارد.
- لا تقم أبدًا بإذابة الثلج عن الطعام بوضعه في الماء الساخن أو في درجة حرارة الغرفة.



ذوبان ثلج عبوات السمك ذات الأكسجين المختزل (ROP)

- يجب لف السمك بالبلاستيك.
- قم بإذابة ثلج السمك بوضعه في المبرد.
- اقطع فتحة في البلاستيك للسماح بدخول الهواء.



- اغسل جميع أنواع الفاكهة والخضروات غير المطبوخة قبل تقطيعها.
- اغسل في حوض الغسيل التحضيري باستخدام الماء.
- يمكنك استخدام غسول الخضراوات إذا كان لديك شرائط الاختبار المناسبة.



- يجب أن تكون قابلة للغسل.
- لا ينبغي أن يكون بها شقوق عميقة.
- اغسلها بعد تقطيع كل نوع من المواد الغذائية وقبل الانتقال إلى نوع آخر.
- استخدم لوح تقطيع واحد للمنتجات الطازجة ولوح آخر منفصل للحوم والدواجن والمأكولات البحرية غير المطبوخة.



“هل تم قياس درجة الحرارة حتى الآن؟”

لا يمكنك معرفة ذلك بمجرد النظر.
استخدم مقياس درجة حرارة الطعام للتأكد.

الحد الأدنى الآمن لدرجات الحرارة الداخلية الموصى بها من وزارة الزراعة الأمريكية (USDA)

145 درجة فهرنهايت
أطباق البيض



145 درجة فهرنهايت
اللحوم الكاملة
لحم البقر ولحم الخنزير ولحم العجل
ولحم الضأن وشرائح اللحم المشوي
والقطع



165 درجة فهرنهايت
اللحوم الكاملة والقطع والمفروم
الديك الرومي، الدجاج، البط



145 درجة فهرنهايت
السمك
المحار



155 درجة فهرنهايت
اللحم المفروم
لحم البقر ولحم الخنزير ولحم العجل
ولحم الضأن



إعادة تسخين بقايا الطعام

- التسخين إلى 165 درجة فهرنهايت.
- تأكد من تقليب الطعام. وسخنه بالتساوي.
- استخدم معدات الطهي.
- لا تعيد التسخين باستخدام طاولة التسخين بالبخر أبدًا.
- يجب أن يكون الطعام عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى قبل وضعه على طاولة التسخين بالبخر.

حامل الأغذية الساخنة

- يجب حفظ الطعام عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى



تبريد الأغذية



- 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت خلال الـ 4 ساعات التالية

- 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت خلال ساعتين



- قم بالتقليب كل ساعة.
- الحاويات المعدنية هي الأفضل.
- استخدم أوعية رقيقة.
- املأ الحاويات إلى منتصفها.
- لا تضع الغطاء أثناء التبريد.



استخدم وعاء محكم الغلق
أو غرفة تبريد.



استخدم حمامًا ثلجيًا.



استخدم عصا الثلج.

- لا تقم بالتبريد باستخدام الخط البارد أبدًا.
- يجب أن يكون الطعام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل قبل وضعه على طاولة الإعداد.



- ضع دائمًا علامة على الأغذية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة مدون بها تاريخ التخلص الذي يبلغ 7 أيام.
- ضع ملصقًا على حاوية الطعام لمعرفة متى يجب التخلص منه.
- إذا تم عمل الكسترد بتاريخ 9/12، فيجب التخلص منه بتاريخ 15/12 بعد تاريخ التخلص الذي يبلغ 7 أيام. أما إذا تم استخدام الكسترد في الحلوى بتاريخ 12/12، فيجب التخلص من الحلوى في 15/12 نظرًا لأنه يجب التخلص من أقدم مكون في الطعام لمنع إصابة الأشخاص بالأمراض.



كوكيز برقانق الشوكولاته

شركة PickYourOwn.org Cookies
Elm St. Jefferson City, MO 6510 456

المكونات: الدقيق المحسن (دقيق القمح، النياسين، الحديد المختزل، الثيامين، أحادي النترات، الريبوفلافين، حمض الفوليك)، الزبدة (الحليب، الملح)، رقانق الشوكولاتة (السكر، سائل الشوكولاتة، زبدة الكاكاو، الزبدة (الحليب)، الصويا، الليسيثين (كمستحلب)، السكر، البيض، الملح، مستخلص الفانيليا الطبيعية، صودا الخبز.

الوزن الصافي 3 أونصة (89 جرام)
يحتوي على القمح والبيض والحليب والصويا



- الاسم الشائع للطعام
- عنوان المنشأة واسمها
- قائمة المكونات حسب الأفضلية (من الأكثر إلى الأقل)
- مسببات الحساسية
- الوزن الصافي

وضع ملصقات على حاويات العمل

- وضع ملصقات على حاويات الطعام بالأسماء الشائعة.
- يمكن استخدام الملصقات أو البطاقات أو العلامات.



الأغذية الشائعة المسببة للحساسية



- الحليب
- القمح
- فول الصويا
- البيض
- الفول السوداني
- الأسماك (مثل القاروس أو السمك المفطح أو سمك القد)
- المحار (مثل السلطعون أو سرطان البحر أو الجمبري)

أعراض الحساسية للأغذية الشائعة



القيء



الطفح الجلدي والحكة



ضيق التنفس/ الصفير أثناء التنفس



الغثيان أو آلام المعدة



التورم



الإسهال

في الحالات الحادة، قد تتسبب ردود الفعل التحسسية في حدوث الوفاة.

استشارة المستهلك

قد يؤدي تناول اللحوم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض غير المطبوخ أو غير المطبوخ جيداً إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء خاصة إذا كنت تعاني من حالات مرضية معينة.

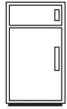
- يجب أن تحتوي القائمة الخاصة بك على استشارة المستهلك إذا كنت تقدم أغذية غير مطبوخة أو غير مطبوخة جيداً. تنص الاستشارة على أنه: "قد يؤدي تناول اللحوم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض غير المطبوخ أو غير المطبوخ جيداً إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء".

تعليمات المناولة الآمنة

- هذه التعليمات ضرورية لجميع اللحوم والدواجن المعبأة غير المطبوخة.

تعليمات التعامل الآمن

تم تحضير هذا المنتج من اللحوم و/ أو الدواجن التي تم فحصها ونقلها. وقد تحتوي بعض المنتجات الغذائية على بكتيريا يمكن أن تسبب المرض إذا تم التعامل مع المنتج أو طهيها بطريقة غير صحيحة. من أجل حمايتك، اتبع تعليمات التعامل الآمن التالية.



الحفظ داخل المبرد أو المجمد.
ذوبان الثلج داخل الثلاجة أو الميكروويف.



حفظ اللحوم والدواجن غير المطبوخة منفصلة عن الأغذية الأخرى.
غسل الأسطح المستخدمة في الطهي (بما في ذلك ألواح التقطيع) والأواني واليدين بعد لمس اللحوم أو الدواجن غير المطبوخة.



الطهي بصورة جيدة.



الاحتفاظ بسخونة الأغذية الساخنة. تبريد بقايا الطعام على الفور أو التخلص منها.



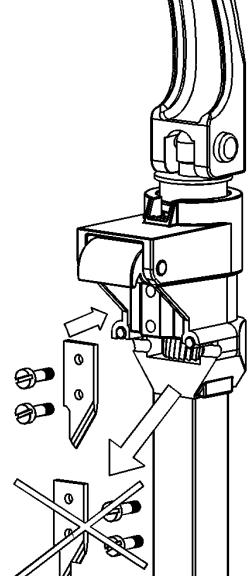
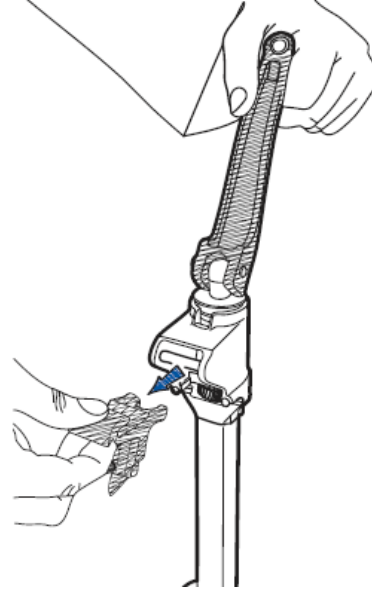
- يجب تحضير الأغذية داخل منشأة مرخصة.



- لا يمكنك بيع الأغذية المحضرة في المنزل.

أدوات فتح العلب

- استخدم فتاحة العلب المزودة بشفرة التي يمكن إزالتها للتنظيف.



العلب المنبجعة

- لا تستخدم العلب المنفخة أو التي ظهر عليها الصدا أو المنبجعة.



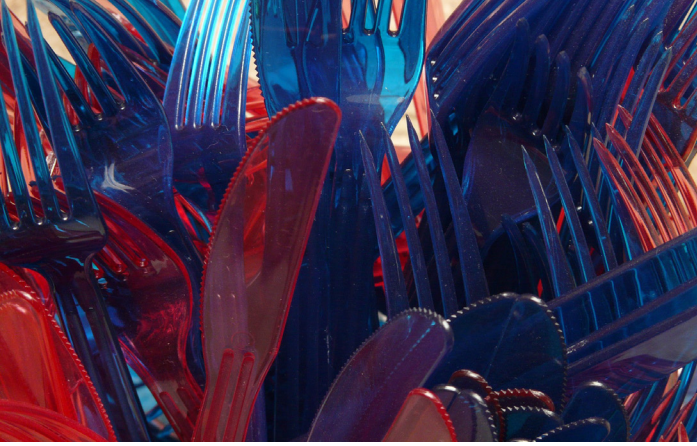


- يجب أن تكون المعدات تجارية.
- لا توجد معدات للاستخدام المنزلي.

نظافة المعدات والأواني

- يجب أن تكون المعدات قابلة للتنظيف.
- إذا لم تتمكن من التخلص من بقايا الطعام من المعدات، فيجب استبدالها.
- لا تضع ورق القصدير أو الكرتون على الرفوف.
- يجب فصل طرفي المقص لتنظيفه.





- يتم تصنيع الأواني وحاويات الأغذية غير المعبأة لاستخدامها مرة واحدة ثم التخلص منها.
- تتضمن الأمثلة ما يلي: ورق الشمع ومغلفات اللحوم والأغلفة البلاستيكية وحاويات الطعام المصنوعة من الألومنيوم والجرار والأحواض البلاستيكية وأغلفة الخبز وبراميل المخلل وزجاجات الكاتشب وعدد 10 علب.

التخزين

التخزين الجاف

- احتفظ بالأدوات والمعدات والأطعمة المخصصة للاستخدام مرة واحدة على ارتفاع 15 سم فوق سطح الأرض.
- افعل ذلك حتى إذا كانت الأدوات موجودة داخل علبة.

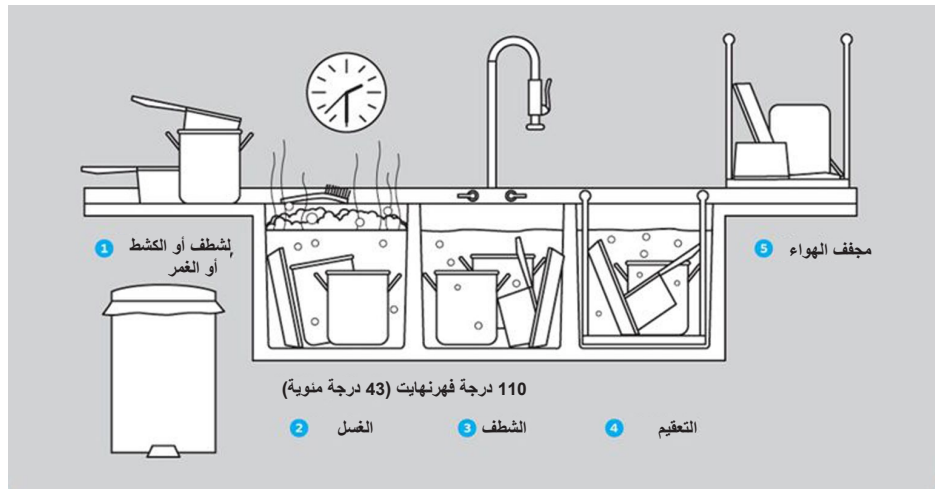
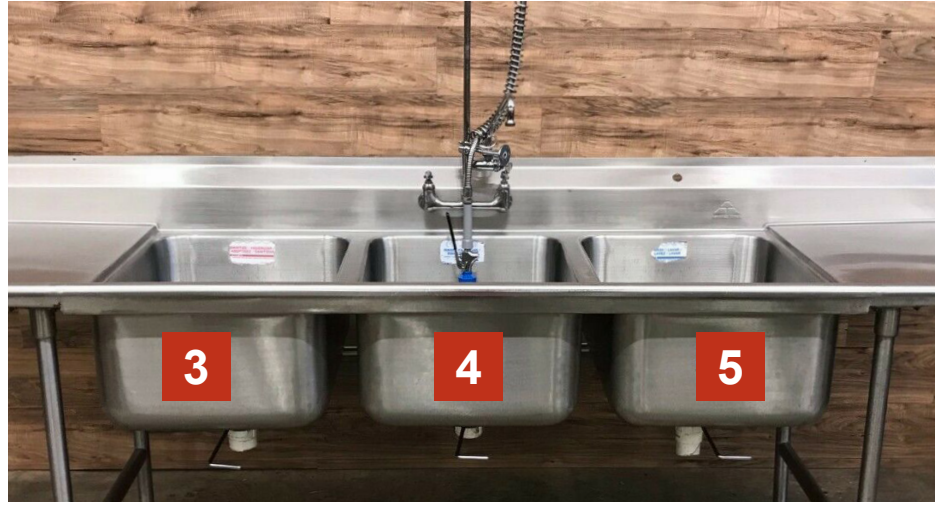
تخزين المعدات

- قم بتخزين المعدات في مكان نظيف لمنع العملاء المرضى من الوصول إليها.
- الأواني مثل السكاكين أو الماسك، يجب تغييرها أو تنظيفها وتعقيمها كل 4 ساعات.
- لا تقم بتخزين الأواني في دلو به ماء.



ترتيب حوض التنظيف المقسم إلى ثلاث أحواض

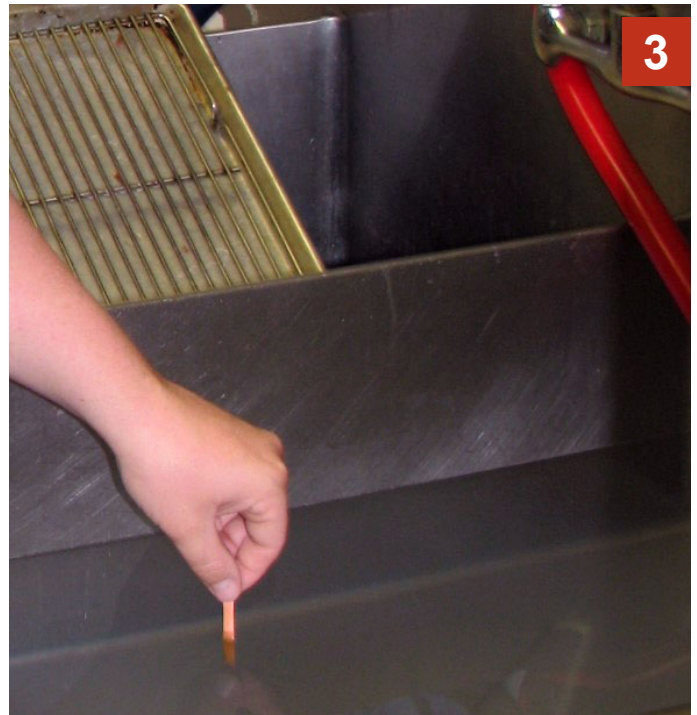
1. اغسل اليدين.
2. قم بتنظيف وتعقيم كل حوض من الأحواض الثلاثة.
3. املا الحوض الأيسر بالماء الساخن والصابون.
4. املا الحوض الأوسط بالماء الساخن.
5. املا الحوض الأيمن بالماء الدافئ والمعقم مثل الأمونيوم الرباعي أو معقم الكلور.



1. يجب إدراج هيبوكلوريت الصوديوم ضمن المكونات. لا تستخدم مواد التبييض ذات العطر.
2. أضف ملعقة صغيرة من الكلور/ مواد التبييض بنسبة 5% إلى جالون من الماء ثم اخلطهم.
3. قم بإزالة بوصتين من شريط الاختبار. ثم اغمر شريط الاختبار داخل المطهر لمدة ثانية واحدة.
4. قارن شريط الاختبار بمخطط الألوان.
5. يجب أن يكون 50 جزء في المليون أو أعلى.



شروط الاختبار مدون عليها تاريخ انتهاء الصلاحية.
استبدل الشريط عند انتهاء صلاحيته.
احتفظ بشروط الاختبار جافة. تخلص من الشريط إذا
تعرض للبلل.



مطهر الأمونيوم الرباعي

1. يجب إدراج الأمونيوم الرباعي ضمن المكونات.

أ. إذا كنت تستخدم شكل القرص، فقم بوضع القرص في الماء. وسيذوب القرص.

ب. في حالة استخدام مطهر الأمونيوم الرباعي السائل، فاتبع التعليمات الخاصة بنسبة الماء الصحيحة إلى النسبة الرباعية.

2. انتظر حتى تختفي الرغوة.

3. قم بإزالة بوصتين تقريباً من شريط الاختبار. ثم اغمر شريط الاختبار داخل المطهر مع الاستمرار لمدة 10 ثوانٍ. (اتبع التعليمات الموجودة على شريط الاختبار؛ قد يتطلب البعض أكثر من 10 ثوانٍ).

4. قارن شريط الاختبار بمخطط الألوان.

5. تحقق من المطهر الخاص بك لمعرفة ما إذا كان يجب أن يكون في حدود 200-400 جزء في المليون أو 150-400 جزء في المليون.

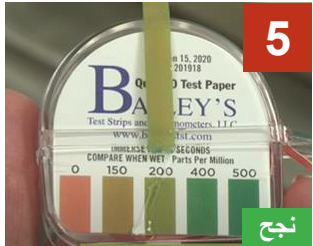
6. إذا كان المطهر يخرج من المضخة ولم يختبر ضمن النطاق، فاتصل بشركة المواد الكيميائية الخاصة بك.



ب



أ



5

نجاح



4

فشل



6



استخدم الحوض المقسم إلى ثلاث أحواض المزود بمانع تسرب الشحوم لغسل الأطباق دائماً.

1. ثم قم بالكشط أو الشطف مسبقاً.

2. اغسل الأطباق في الحوض الأول. ولا تستخدم الإسفنج. واستخدم قطعة قماش أو فرشاة تنظيف.

3. اشطف الأطباق في الحوض الأوسط. يجب إزالة كل الصابون من المعدات. املا الماء مرة أخرى حسب الحاجة.

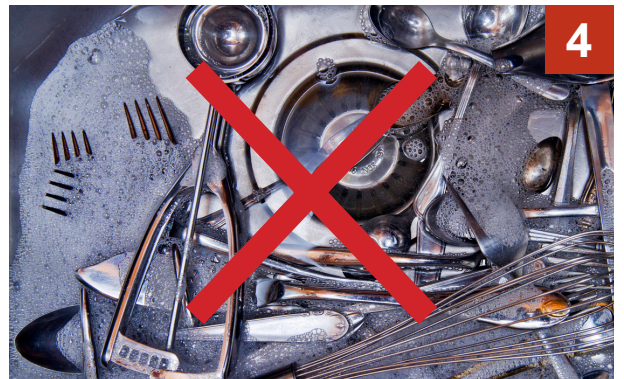
4. عقم الأطباق في الحوض الثالث. ويجب غمر الأواني بالكامل داخل المحلول المطهر لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

5. قم بتجفيف جميع الأطباق المعقمة بوضعها على لوح التصريف المجاور.

ولا تجفف الأطباق باستخدام المنشفة!



اغسل يديك بعد التعامل مع الأطباق المتسخة وقبل التعامل مع الأطباق النظيفة.



إزالة الترسبات من غسالة الأطباق يدويًا

قم بإزالة الترسبات من غسالة الأطباق مرة واحدة في الشهر. ويمكن تنفيذ ذلك يدويًا إذا كانت غسالة الأطباق لا تحتوي على دورة إزالة الترسبات. والترسبات عبارة عن تراكبات بيضاء ناتجة من تراكم الأملاح المعدنية في المياه.



1. تصريف المياه.
2. قم بإزالة المضخة من الصابون (المنظف) ثم شغل الماكينة مرات عديدة كما هو مطلوب لضخ الصابون داخل الأنبوب.
3. أضف الكمية المناسبة من المادة الكيميائية التي تزيل الترسبات.
4. أغلق الباب لبدء الدورة. وشغل الدورة لمدة 30 ثانية ثم افتح الباب.
5. اتركه لمدة 15-20 دقيقة.
6. أغلق الباب لإنهاء الدورة.
7. أدخل أنبوب الصابون (المنظف) مرة أخرى.
8. قم بتجهيز الصابون (المنظف) للتأكد من دخوله إلى الماكينة لتنظيف الأطباق.
9. قم بتصريف الماء وأعد تعبئته مرتين قبل غسل أي أطباق.

الدورة الأوتوماتيكية لإزالة الترسبات

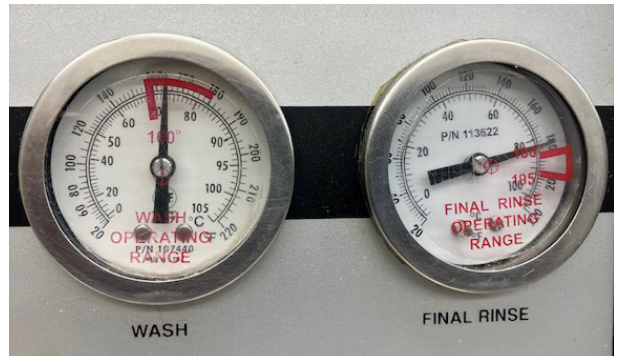
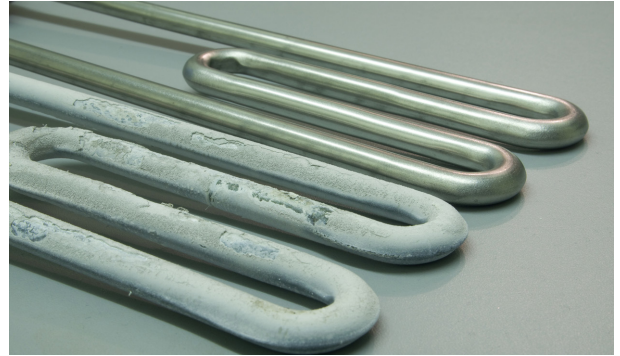
1. تصريف الماء.
2. اختر دورة إزالة الترسبات.
3. أغلق الباب للبدء. ثم افتح الباب عندما يُطلب منك إضافة مواد كيميائية لإزالة الترسبات لكل ملصق.
4. قم بتصريف الماء وأعد تعبئته مرتين قبل استخدام الماكينة لتنظيف الأطباق.



[مصدر الصورة: acsmt.com]

غسالة الأطباق

- يجب أن تكون لوحة البيانات الموجودة على الماكينة توضح درجات الحرارة المطلوبة لمرحلي الغسيل والشطف.
- تأكد من أن مقياس درجة الحرارة ومقياس الضغط يعملان بشكل صحيح.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي من الماكينة حسب الضرورة.
- ستظل الأطباق بحاجة إلى غسلها مسبقاً.



غسالة أطباق بمواد كيميائية منخفضة الحرارة

- الكلور هو المعقم الكيميائي الأكثر استخدامًا.
- يجب ضخ الصابون (المنظف) ومساعد الشطف والمعقم داخل غسالة الأطباق.
- احتفظ بشرائط اختبار المعقم في الموقع لتتوافق مع المعقم. ولاختبار المعقم، ضع بعض الأطباق داخل الماكينة ثم ضع شريط اختبار على الأطباق الرطبة بعد تشغيل دورة غسالة الأطباق. وإذا لم يكن المعقم ضمن النطاق الصحيح، فتتحقق من حاوية المعقم لمعرفة ما إذا كانت فارغة أم لا. أما إذا كانت لا تزال تحتوي على المعقم، فاتصل بشركة المواد الكيميائية.

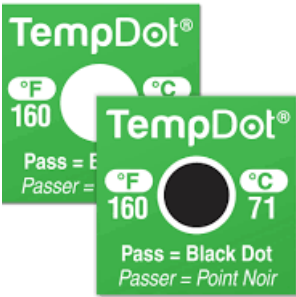


طريقة استخدام المعقم الأساسي أو الصابون (المنظف)

- إذا استبدلت الحاوية الكيميائية الفارغة، فسوف تحتاج إلى تجهيز الحاوية الجديدة بالمعقم أو الصابون (المنظف).
- إذا كان الأنبوب فارغًا، فلن يصل الصابون إلى غسالة الأطباق.
- شغل غسالة الأطباق أو اضغط على الزر الرئيس.
- توقف بمجرد أن ترى المنظف ينزل من الأنبوب مع فقاعة الهواء.

غسالة أطباق ذات درجة حرارة عالية

- إن غسالات الأطباق ذات درجة الحرارة العالية تستخدم الماء الساخن في التعقيم بدلاً من المواد الكيميائية.
- تستخدم الماء الساخن في التعقيم بدلاً من المواد الكيميائية.
- سوف تحتاج إلى ملصقات تحدد درجة الحرارة أو مقياس أقصى درجة حرارة لاختبار درجة الحرارة بصورة يومية.
- ضع الملصق على أحد الأطباق ثم ضعه في غسالة الأطباق.
- ستتغير الألوان إذا وصل إلى درجة الحرارة الصحيحة.



مقياس درجة الحرارة القصوى



- ضع مقياس درجة الحرارة داخل غسالة الأطباق ثم شغل دورة اختبار درجة الحرارة.
- يجب أن تصل درجة حرارة غسالة الأطباق إلى 160 درجة فهرنهايت أو أعلى.

الأقمشة المخصصة للمسح

- قم بتخزين أقمشة المسح داخل دلو المعقم عندما لا تكون قيد الاستخدام.
- تعامل مع محلول المعقم تمامًا كما تتعامل مع غسل الأواني في الحوض.
- أبعد الدلو عن الأرض.

منحدر الثلج وآلات صنع الثلج



- نظف آلات صنع الثلج بشكل متكرر (وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة) لمنع تراكم العفن داخل مزالق آلات صنع الثلج وداخل آلات صنع الثلج وحاولياتها.

تنظيف قاطع اللحم

نظف قاطع اللحم قبل وبعد استخدامه.



1. لبدء التنظيف، افصل الماكينة من الكهرباء.

2. قم بإزالة ما يلي

- أ. الغطاء العلوي
- ب. الغطاء السفلي
- ج. صندوق بقايا الطعام
- د. المنضدة اليسرى/ اليمنى
- هـ. صينية بقايا الطعام
- و. واقى العمود
- ز. ممسحة بكرة وأدوات كاشطة بشفرة
- ح. موجه الشفرة السفلية
- أولا. شفرة القاطع
- ي. الموجه العلوي وتجميع الشفرة
- ك. البكرات العلوية والسفلية



[مصدر الصورة: عالم يَتَمَتَّع بالصحة]



3. يجب تنظيف الأجزاء التي تم إزالتها من خلال الحوض المقسم إلى 3 أحواض.

4. اغسل الوحدة الأساسية واشطفها وعقمها.

5. يمكنك استخدام الخرطوم. مجفف الهواء.

6. إعادة تجميع الأجزاء.

- يجب أن يشتمل حوض تحضير الطعام على فجوة هوائية.



زجاجات الرش الكيميائي

- اكتب اسم المادة الكيميائية على الجزء الخارجي من زجاجة الرش.
- قم بتخزين زجاجات الرش أسفل الطعام والأواني لمنع انسكاب المواد الكيميائية عليهم.



سعة خزان المياه الساخنة

- يجب أن ينتج خزان الماء الساخن ما يكفي من الماء الساخن لغسل الأواني والأيدي داخل المنشأة كل يوم.

تعليمات عند انقطاع المياه

إذا انقطعت المياه بسبب حالة الطوارئ، فيجب إجراء تقييم يشمل (على سبيل المثال لا الحصر) العوامل التالية:

- أ. مدى تعقيد عمليات إعداد الطعام ونطاقها
 - ب. بداية الحدث الطارئ ومدته
 - ج. التأثير على الهياكل الأساسية والخدمات الحيوية الأخرى
 - د. مدى توافر الإجراءات البديلة التي يمكن استخدامها لتلبية متطلبات سياسة الغذاء وقانون الغذاء
- تتحمل المنشأة مسؤولية إجراء عمليات التقييم الأولية والمستمرة لضمان الامتثال المستمر لشروط سلامة الأغذية. وفيما يلي الإجراءات البديلة المؤقتة التي يمكن تنفيذها لمعالجة العمليات المحددة المتضررة خلال فترة الانقطاع المتواصل لخدمة الإمداد بالمياه.

لا توجد مياه لغسل اليدين

1. يمكن استخدام المناشف المعالجة كيميائيًا في تنظيف الأيدي إذا كانت المواد الغذائية المعروضة معبأة مسبقًا أو محمية بطريقة أخرى من التلوث من خلال اليدين ودورة مياه غسل اليدين، متوفرة داخل موقع غرفة المرحاض البديل.

و/ أو

2. يمكن تسخين المياه الصالحة للشرب من النظام المعتمد للإمداد بالمياه العامة ووضعها داخل حاوية معزولة سعة 5 جالون مع حنفية يمكن تشغيلها للسماح للمياه النظيفة والدافئة بالتدفق فوق اليدين إلى حوض التصريف.



انقطاع المياه/ التنبيه بالوصول إلى درجة الغليان

وفيما يلي الإجراءات البديلة المؤقتة التي يمكن تنفيذها لمعالجة العمليات الغذائية المحددة المتأثرة أثناء حدوث التلوث البيولوجي لنظام الإمداد بالمياه (التنبيه بالوصول إلى درجة الغليان). وعندما يشار إلى الماء "المغلي"، يجب أن يبقى الماء عند درجة الغليان لمدة 5 دقائق على الأقل. وعلى الرغم من أن المواد الكيميائية (مثل مواد التبييض) تُستخدم في بعض الأحيان لتطهير كميات صغيرة من مياه الشرب المنزلية، إلا أن التعقيم الكيميائي لا يمثل خيارًا بشكل عام لعمليات تقديم الطعام بسبب عدم وجود معدات داخل الموقع لاختبار المخلفات الكيميائية.

قم بتوفير منظف مناسب لليدين ومناشف مخصصة للاستخدام مرة واحدة ووعاء للنفايات ومتابعة ذلك باستخدام معقم اليدين. ثم قم بتعليق الإجراءات البديلة الخاصة بلمس اليد

المكشوفة. ولا تلمس الطعام الجاهز للأكل بالأيدي المكشوفة.

إذا لم تتوفر دورة مياه بديلة، فيجب أن تتوقف المنشأة عن العمل حتى يتم استعادة خدمة الإمداد بالمياه.

مرافق دورات المياه - لا توجد مياه لتنظيف المراحيض ووعاء التبول

- يُسمح للموظفين باستخدام غرف دورات المياه التي قد لا تكون موجودة في المكان المناسب، ولكن يمكن للموظفين الوصول إليها خلال ساعات العمل كافة، حتى يتم استعادة خدمة الإمداد بالمياه.

مياه الشرب

- يُسمح باستخدام المياه المعبأة تجاريًا على أنها مياه للشرب، ويُسمح بوجود إمدادات كافية. وإذا تعذر الحصول على المياه المعبأة تجاريًا، فيمكن نقل المياه من مصدر معتمد للإمداد بالمياه العامة داخل حاوية معقمة ذات غطاء. ويمكن استخدام عربات نقل المياه المرخصة لتوفير المياه من المصدر المعتمد.



الطبخ - تحضير الطعام

- يمكن استخدام المياه المعبأة تجاريًا أو المياه المنقولة من مصدر معتمد والتي يتم تخزينها داخل حاويات معقمة كمرحلة في عملية الطهي التحضيرية للمواد الغذائية.
- قد يُطلب منك قصر مواد القائمة الخاصة بك على المواد التي لا تحتوي على أي ماء.

الثلج المستخدم كمادة غذائية/ ملامس للأغذية

- قد يستمر استخدام الثلج الذي تم تحضيره قبل انقطاع المياه. بالإضافة إلى ذلك، يمكن شراء الثلج المصنّع تجاريًا لاستخدامه داخل المنشأة.



ماكينات تحضير المشروبات الغازية والقهوة والكابتشينو والعصائر بعد خلطها

- لا يجب استخدام جميع ماكينات المشروبات الغازية حتى يتم استعادة خدمة الإمداد بالمياه. ولا تستخدم أي ماكينة متصلة مباشرةً بخط الإمداد بالمياه.

تنظيف/ تعقيم المعدات، الأواني، أدوات المائدة، المرافق المادية

- من أجل الحد من مشاكل التلوث المحتملة، يجب ألا تُستخدم أواني الخدمة والحاويات المخصصة للاستخدام مرة واحدة إلا أثناء انقطاع المياه. ويجب أن تتوقف المنشأة عن العمل عند نفاد إمدادات الأواني/ المعدات النظيفة.
- إذا كان يجب غسل الأواني/ المعدات وشطفها وتعقيمها، فلا تستخدم إلا المياه من المصدر المعتمد (المياه المعبأة تجاريًا/ المياه من المصدر العام المعتمد التي تم نقلها وتخزينها بأمان).
- إذا تسببت نظافة المنشأة في أي وقت في الشعور بمخاوف تتعلق بسلامة الأغذية، فيجب أن تتوقف المنشأة عن العمل.

تشغيل المياه مرة أخرى بعد انقطاعها

يجب تفتيش المنشأة المرخصة التي طُلب منها وقف بدء العمليات قبل تشغيلها أو الملزمة بذلك.

تمت استعادة خدمة الإمداد بالمياه أو تم إلغاء "التنبيه بالوصول إلى درجة الغليان"

1. اتبع تعليمات شركة مرافق المياه الخاصة بك، والتي قد يتم إدراجها في الصحف أو الإذاعة أو التلفاز أو وسائل التواصل الاجتماعي لغسل الأنابيب والصنابير؛ أو كتعليمات عامة، قم بتشغيل الماء البارد من الصنابير لمدة 5 دقائق على الأقل.
2. يجب شطف وتنظيف وتعقيم المعدات التي تحتوي على وصلات خط المياه مثل ماكينات تحضير المشروبات بعد خلطها، وزجاجات الرذاذ، والإناء المعدني للقهوة أو الشاي، وآلات الثلج، وغسالات الزجاج، وغسالات الأطباق، وغيرها من المعدات التي تحتوي على وصلات المياه، وذلك وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.
3. قم بتشغيل أجهزة تنقية المياه من خلال دورة التجديد.
4. خزانات التصريف داخل المباني العالية.
5. اغسل صنابير مياه الشرب بتشغيلها بشكل مستمر لمدة 3 دقائق.

الصرف الصحي لآلة الثلج

- أ. اتبع الإجراء الموضح أدناه لغسل خط المياه الموصل إلى الماكينة.
1. أغلق الصمام الموجود على خط المياه خلف الماكينة ثم افصل خط المياه عن مدخل الماكينة.
2. افتح الصمام وقم بتشغيل 5 جالونات من الماء عبر الصمام. ثم قم بتصريف الماء.
3. أغلق الصمام.
4. اربط خط الماء بمدخل الماكينة مرة أخرى.
5. افتح الصمام.
- ب. اغسل خطوط الماء داخل الماكينة.
1. شغل الماكينة.
2. اصنع الثلج لمدة ساعة ثم تخلص منه.
- ج. قم بتنظيف وتعقيم جميع الأجزاء والأسطح التي تلامس الماء والثلج، وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة

بالنسبة لغرض خطة العمل في حالة الطوارئ (OEPA)، يوجد خطر مباشر على الصحة العامة عندما يصدر المجلس المحلي "التنبيه بالوصول إلى درجة الغليان"، أو عندما يتجاوز الإمداد بالمياه داخل الموقع الحد الأقصى لمستوى التلوث للبكتيريا القولونية وفقاً لتعليمات خطة العمل في حالة الطوارئ.

خطة العمل في حالة الطوارئ

المشروبات المجهزة باستخدام المياه (بما في ذلك المشروبات الغازية والقهوة وأدوات حفظ المياه الساخنة وماكينات العصير وماكينات الكابتشينو وما إلى ذلك)

- توقف عن استخدام ماكينة المشروبات الغازية بعد خلطها.

تصنيع الثلج

- تخلص من الثلج الموجود وتوقف عن تصنيع الثلج.
- قم بشراء الثلج المصنّع تجاريًا لاستخدامه داخل المنشأة. لا تقم بتخزين الثلج داخل نفس العلبة مع الثلج المحتمل تلوثه.

تحضير المنتجات الغذائية التي تحتاج إلى المياه

- تخلص من أي طعام جاهز للأكل تم تحضيره باستخدام المياه قبل اكتشاف تلوثها.
- قم بتحضير الطعام الجاهز للأكل باستخدام المياه المعبأة في زجاجات أو المغلية (تبقى عند درجة الغليان لمدة 5 دقائق على الأقل).

غسل/ غمر الثمار في الماء

- استخدم المنتجات التي تم غسلها مسبقًا.
- تخلص من أي منتجات تم غسلها مسبقًا.
- استخدم الفواكه والخضروات المجمدة أو المعلبة للحد من احتمالية حدوث التلوث.
- إذا تم استخدام المنتجات والخضروات الطازجة، فيجب غسلها بالمياه المغلية أو المعبأة تجاريًا أو المياه الصالحة للشرب التي يتم نقلها من نظام الإمداد بالمياه العامة.

ذوبان الثلج من الأطعمة المجمدة

- يذوب فقط بوضعه في الثلاجة أو كجزء من عملية الطهي. لا يذوب الثلج من المواد الغذائية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة المجمدة بوضعها تحت الماء الجاري البارد.



الطهي

- استخدم المياه المعبأة تجاريًا أو المنقولة من مصدر معتمد للإمداد بالمياه العامة في حاوية معقمة ذات غطاء.
- رتب لاستخدام شاحنة مُرخصة لنقل مياه الشرب.

غسل اليدين

- استخدم ماء الصنبور ثم اتبع ذلك بمعقم اليدين.
- قم بتأجيل الإجراءات البديلة الخاصة بلمس اليد المكشوفة.
- لا تسمح بلمس اليد المكشوفة لأي مواد غذائية جاهزة للأكل.

تنظيف الأواني وأدوات المائدة وتعقيمها

- استخدم الأواني وأدوات المائدة المخصصة للاستخدام مرة واحدة.

وحدات الرش التي تُستخدم لرش المنتجات والمأكولات البحرية وعلب اللحوم، وما إلى ذلك.

- توقف عن استخدام البخاخات.

الحيوانات الأليفة الموجودة داخل المنشأة

لا يُسمح بدخول الحيوانات الحية إلى المنشأة ما لم تكن من الحيوانات المطلوبة للخدمة. في حالة إحضار حيوان إلى المنشأة من قبل أحد العملاء، فيمكنك طرح سؤالين فقط:

1. هل الحيوان مطلوبًا للخدمة؟

2. ما العمل أو المهمة التي تم تدريب الحيوان على تنفيذها؟

لا يحتاج الحيوان المطلوب للخدمة إلى ارتداء بطاقة هوية تثبت أنه حيوان لتقديم خدمة ما. ولا يُسمح لك بالسؤال حول إعاقة الشخص.



الحرائق وسلامة الأغذية ضمن عملية تقديم الخدمات الغذائية

كن على استعداد

- ضع خطة بشأن ما يجب تنفيذه عند اندلاع حريق.
- يجب أن تشمل خطة السلامة من الحرائق الخاصة بك على معلومات الاتصال بالمنظمات أو الأشخاص الذين يمكنهم تقديم المساعدة أو يجب إخطارهم بها بعد اندلاع الحريق. ويجب الاحتفاظ بهذه القائمة على أساس منتظم وأن تتضمن ما يلي:
- جهة الاتصال بعد انتهاء ساعات العمل في المنشأة الخاصة بك
- إدارة الصحة المحلية
- قسم الشرطة
- شركة التأمين
- شركة ترميم الأضرار الناتجة عن المياه والحرائق
- شركات المرافق (الكهرباء، الغاز، وما إلى ذلك)
- المحامي

العمليات المتأثرة

- يجب أن تكون سلامة العملاء والموظفين في مقدمة الأولويات. وقد يتسبب حريق ما من أي حجم في ظروف خدمة غذائية غير آمنة مؤقتاً.
- الحريق الذي لا يمكن الإبلاغ عنه هو أي حريق صغير الحجم مقتصر على خدمة تقديم الطعام وتم إخماده باستخدام منشقة مبللة أو غطاء المقلاة. ويجب إبلاغ إدارة الإطفاء وإدارة الصحة بجميع الحرائق الأخرى.
- الحريق المحدود هو أي حريق يتم احتوائه في منطقة صغيرة أو قطعة واحدة من المعدات. ويتم إخماد الحريق باستخدام المطفأة اليدوية ولا يتطلب تنظيفاً بشكل مكثف. وقد تبقى المناطق غير المتضررة من المنشأة مفتوحة أثناء إجراء عمليات التنظيف والإصلاح البسيطة.
- بغض النظر عن حجم الحريق، يجب أن تتوقف المنشأة عن العمل إذا كانت عملية إخماد الحريق تُسبب تلوث الطعام، والمعدات، والأواني، وأغطية الفراش، والمواد المخصصة للاستخدام مرة واحدة، وما إلى ذلك. وعادةً ما ترتبط هذه الحرائق باستخدام أجهزة إخماد الحرائق ذات الضغط المرتفع (مثل نظام إخماد حريق في غطاء التهوية أو المعدات الخاصة بفريق الإطفاء).
- أغلق المنشأة على الفور إذا تسبب الحريق في حدوث أضرار جسيمة بالمعدات و/ أو هيكّل المنشأة. ولا يتم فتح المنشأة إلا بعد الانتهاء من خطوات الإصلاح.
- قد لا يُعاد فتح المنشأة التي أُصدرت أوامر بإغلاقها حتى تصرّح إدارة الصحة أنه من المناسب فتحها مرة أخرى.

يشتمل الإصلاح على الخطوات الضرورية التالية لفتح المنشأة مرة أخرى والعودة إلى إجراء العمليات التشغيلية الطبيعية والأمنة:

- اتصل بإدارة الإطفاء وإدارة الصحة لتحديد ما إذا كان هيكل المبنى آمنًا ومعتمدًا للإشغال أم لا.
- قد يلزم إجراء مراجعة للخطة إذا كانت المنشأة تتطلب أي تصميم مرة أخرى أو عمليات إصلاح بسبب أضرار الحريق وإعادة التفتيش من قبل إدارة الصحة.
- افرز الأغذية التي يمكن استردادها والأغذية التي لا يمكن استردادها بأسرع ما يمكن.
- قم بتنظيف وتعقيم المنشأة والمعدات والأواني.
- لا يُسمح بإعادة الإشغال إلا بعد أن تقرر إدارة الإطفاء أن المبنى آمن.

الاسترداد: الاعتبارات العامة

اتبع التعليمات التالية للتعامل مع المواد الغذائية المعينة أو استردادها:

- **المشروبات المعبأة:** يجب التخلص من المشروبات الغازية المعبأة في زجاجات ما لم تكن محمية بغلاف خارجي من البلاستيك أو في زجاجات بأغطية مغلقة بإحكام.
- **المشروبات المعلبة:** يمكن حفظ المشروبات المعلبة بتنظيف الأسطح الخارجية ونقلها إلى مكان آمن إذا كانت العلبة بها القليل من الحرارة و/ أو أضرار بسبب المياه.
- **منتجات الألبان:** تخلص من جميع منتجات الألبان.
- **السكريات والحلويات والدقيق ومنتجات الحبوب والمخبوزات والفاصوليا المجففة والأرز وغيرها من الحبوب:** تخلص منها.
- **المنتجات المعبأة في زجاجات من النوع اللولبي المعدني أو الأغذية المنحدرة من المعدن:** هذا يشمل المخلات والزيتون والكاتشب وصلصة شرائح اللحم وتوابل السلطة والشراب وما إلى ذلك، ومن المستحيل تنظيفها بسبب انكشاف الجزء العلوي اللولبي ويجب التخلص منه.
- **الأغذية المبردة والمجمدة:** لا يمكن حفظ هذه المواد إلا إذا تم تخزين الأغذية في غرفة التبريد المغلقة تمامًا أو الثلاجة أو المجمد ولم ينقطع عنها التيار الكهربائي لفترة طويلة. يجب نقل الطعام إلى وحدة لا يتعرض فيها للتلوث.
- **المنتجات:** يجب التخلص من جميع المنتجات.
- **السلع المعلبة:** يمكن حفظ الأغذية المعلبة إذا تم تخزينها في مكان به القليل من الحرارة و/ أو أضرار بسبب المياه. قم بتنظيف الأسطح الخارجية وانقلها إلى مكان آمن.
- **المواد المخصصة للاستخدام مرة واحدة:** تخلص من أي مواد إذا كان بها أي تلف ناتج عن حريق أو دخان.

التخلص من الأغذية

- الأغذية التي لا يمكن انقاذها ويجب الاحتفاظ بها للحصول على الانتماء من الموزعين، يجب تخزينها في مكان منفصل عن الأغذية الأخرى. يجب وضع علامة واضحة على هذه المواد التالفة بها عبارة "ليست للبيع".

تعليمات بشأن التخلص من الأغذية

- سجّل نوع الطعام وكميته وتكاليفه وسبب التخلص منه لأغراض التأمين.
- انقل المواد الغذائية التالفة إلى مكان منفصل لتخزين الطعام بعيداً عن تحضير الطعام وتخزين المعدات. ويجب وضع هذه المواد داخل حاويات النفايات المؤمنة والمغطاة من أجل منع التلوث غير المتعمد للجميع أو المنشأة وغيرها من الأغذية.
- ضع مواد التبييض على جميع الأغذية المراد التخلص منها.

تجنب ت بادل التلوث

الفصل، لا تلوث الأغذية المرتبة ترتيبًا صحيًا

المستوى الأول (القمة) الأغذية الجاهزة للأكل، المطبوخة مسبقًا



المستوى الثاني - البيض والأسماك واللحوم الكاملة



المستوى الثالث - اللحوم المفرومة



المستوى الرابع (القاع) - الدواجن



حافظ على سلامة الأغذية

بوضعها في الثلاجة على الفور

لا تترك الطعام في درجة حرارة الغرفة

العلامة الموجودة على الغلاف والتاريخ - يتم تجاهلهما بعد مرور 7 أيام

احفظ الأغذية عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل

راقبها بشكل متكرر

رتب الأغذية لمنع انتقال التلوث

قم بتخزين الأغذية على ارتفاع 6 بوصات من سطح الأرض

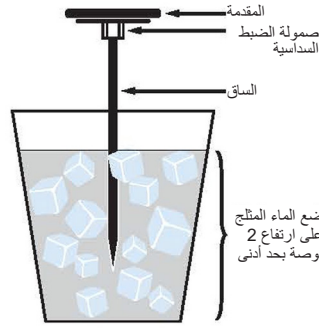
قم بمعايرة

مقياس درجة الحرارة كثيرًا

تأكد من دقة درجة الحرارة

طريقة المياه المثلجة ◀ 32 درجة فهرنهايت

- املا كوبًا كبيرًا نظيفًا بالثلج المجروش
- أضف مياه من الصنبور حتى يمتلئ الكوب
- اخلط المزيج جيدًا
- ضع مقياس درجة الحرارة أو ساق المسبار في المياه المثلجة حتى يغمر المستشعر تمامًا
- انتظر 30 ثانية
- امسك صمولة الضبط بإحكام باستخدام مفتاح ربط أو زردية وقم بتدوير رأس مقياس درجة الحرارة حتى يقرأ 32 درجة فهرنهايت
- انتظر 30 ثانية ثم افحص درجة الحرارة مرة أخرى



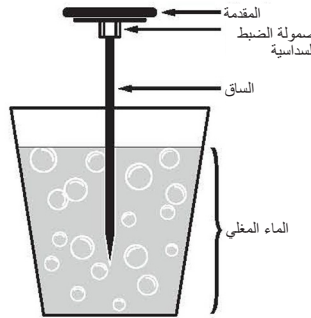
لا تترك ساق مقياس الحرارة يلامس أسفل أو جانب الزجاج أو المقلاة

يجب أن يبقى ساق مقياس الحرارة **أو** المسبار داخل الماء

اضغط على زر **إعادة الضبط** (إذا كان متوفرًا) على مقياس الحرارة الرقمي لضبط القراءة

طريقة المياه الساخنة ◀ 212 درجة فهرنهايت

- قم بغلي مياه الصنبور النظيف في إناء عميق
- ضع مقياس درجة الحرارة أو ساق المسبار في المياه المغلية حتى يغمر المستشعر تمامًا
- انتظر 30 ثانية
- امسك صمولة الضبط بإحكام باستخدام مفتاح ربط أو زردية وقم بتدوير رأس مقياس درجة الحرارة حتى يقرأ 212 درجة فهرنهايت (100 درجة مئوية) أو درجة حرارة الغليان المناسبة
- انتظر 30 ثانية ثم افحص درجة الحرارة مرة أخرى



درجة حرا رة الطهي

طهي الطعام عند درجة الحرارة الخاطئة قد يتسبب في الإصابة بمرض ينقله الطعام

الحد الأدنى الآمن
لدرجة حرارة الطهي الداخلية

لحم البقر ولحم الخنزير المفروم
عند 155 درجة فهرنهايت



الدواجن عند 165 درجة
فهرنهايت



يجب حفظ الأغذية المطبوخة
ساخنة عند 135 درجة
فهرنهايت



البيض والسمك والمحار
واللحوم الكاملة عند 145 درجة
فهرنهايت



تسخين جميع
الأغذية مرة
أخرى

حتى تصل إلى 165
درجة فهرنهايت
خلال ساعتين

استخدم ساق مقياس
درجة حرارة المعدني
للتحقق من درجة
الحرارة



تبريد الأغذ

ية بالطريقة الصحيحة

منع نمو الجراثيم على غذائك باستخدام طرق التبريد المناسبة

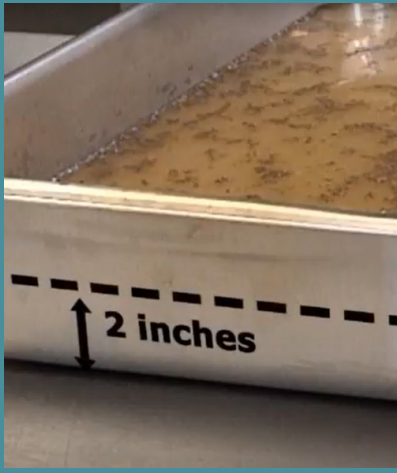
حمام الثلج



جهاز التبريد السريع



الأواني المسطحة



عصا الثلج



تبريد جميع الأغذية الساخنة

من 135 درجة
فهرنهايت إلى 70

درجة فهرنهايت
في ساعتين أو أقل

— و —

من 70 درجة فهرنهايت
إلى 41 درجة فهرنهايت
في 4 ساعات أخرى أو أقل

لا يوجد تلامس باليد المكشوفة

لا تلمس الأطعمة الجاهزة للأكل بالأيدي المكشوفة

القفازات



المناديل الورقية المضغوطة



الماسك / الأدوات



الأيدي
تنشر
الجراثيم

استخدم دائماً:

القفازات

الماسك

المناديل الورقية
المضغوطة

أدوات أخرى

غسل الأدوات باستخدام الحوض المقسم إلى ثلاث أحواض

الغسل، الشطف، التعقيم



قم بالتعقيم باستخدام
الكمية المناسبة من
المعقم للقضاء على
الجراثيم!

50 جزء في المليون
من الكلورين
لمدة 10 ثوانٍ

200-400 جزء
في المليون من
الأمونيوم الرباعي
لمدة 30 ثانية

25 جزء في المليون
من اليود
لمدة 30 ثانية

الغسل ▶ المنظف + 100 درجة فهرنهايت للمياه

الشطف ▶ التنظيف بالمياه الدافئة

التعقيم ▶ 100 درجة فهرنهايت للمياه + المعقم

استخدم شريط الاختبار للتأكد من تركيز المعقم.

غسل اليدين

فهي أفضل طريقة لوقف انتشار المرض



قبل

تبدأ المناوبة الخاصة بك
التعامل مع الطعام
ارتداء القفازات النظيفة

بعد

استخدام المرحاض
التعامل مع الأغذية غير
المطبوخة
أخذ قسط من الراحة أو التدخين
السعال والعطس والأكل والشرب
التنظيف أو إلقاء القمامة
إزالة التراب والتلوث في كثير
من الأحيان

اغسل
يديك

لمدة 20 ثانية
بالمياه الساخنة
والصابون

ما يعادل وقت
غناء "HAPPY
BIRTHDAY" مرتين



اتفاقية إبلاغ موظف تقديم الطعام أو العامل بشروط

أوافق على إبلاغ الموظف المسؤول بما يلي:

أي من الأعراض التالية سواء أثناء ساعات العمل أو بعدها ليشمل تاريخ بدء ظهور الأعراض لأول مرة:

1. الإسهال
2. القيء
3. اليرقان (اصفرار العينين أو الجلد)
4. التهاب الحلق مع الشعور بالحمى
5. التقرح الذي يحتوي على صديد مثل الدم أو جرح مفتوح موجود على اليدين أو الرسغين أو الأجزاء المكشوفة من الذراعين أو الأجزاء الأخرى من الجسم (ما لم يكن التقرح مغطى بالقفازات المخصصة للاستخدام مرة واحدة أو ضمادة جافة مغلقة بإحكام).

إذا قام أحد مقدمي الرعاية الصحية بتشخيص إصابتي بأي من الأمراض الواردة أدناه، فيجب على الموظف المسؤول إخطار إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين عندما يتم تشخيص أحد موظفي تقديم الطعام بأي من الأمراض أو الحالات التالية:

(أ) أي من الأمراض التالية:

1. بكتيريا العطيفة
2. كريبتوسبورديوم
3. السيكلوسبورا
4. أميبيا الزحار
5. الإشريكية القولونية المنتجة لسموم الشبغا (STEC)
6. الجيارديا
7. التهاب الكبد A
8. نوروفيروس
9. بكتيريا السالمونيلا
10. بكتيريا السالمونيلا التيفية
11. بكتيريا الشيغيلا
12. بكتيريا ضمة الكوليرا
13. بكتيريا البرسينيا

(ب) مرض قام بتشخيصه مقدم الرعاية الصحية خلال الأشهر الثلاثة الماضية بسبب السالمونيلا التيفية (دون الحصول على العلاج بالمضادات الحيوية).

(ج) 1. إذا كنت السبب المشتبه به لتفشي المرض المؤكد أو تعرضت له؛

2. التواجد أو العمل في بيئة يكون فيها تفشي المرض مؤكداً؛

3. الإقامة في نفس المنزل مع شخص مصاب أو

4. الإقامة في نفس المنزل مع شخص موجود أو يعمل في بيئة مؤكدة لتفشي أي مما يلي:

1. نوروفيروس خلال الثماني والأربعين ساعة الماضية من المخالطة الأخيرة.
2. الإشريكية القولونية المنتجة لسموم الشبغا (STEC) خلال الأيام العشرة الماضية من المخالطة الأخيرة.
3. بكتيريا الشيغيلا خلال الأيام الأربعة الماضية من المخالطة الأخيرة.
4. بكتيريا السالمونيلا التيفية خلال الأربعة عشر يوماً الماضية من المخالطة الأخيرة.
5. التهاب الكبد A خلال الخمسين يوماً الماضية من المخالطة الأخيرة.

يجب على الموظف المسؤول التأكد من أن العامل بشروط:

1. يُحظر من أن يكون موظفًا لتقديم الطعام حتى يتم حذف الاستثناءات * أو القيود ** إذا ظهرت عليهم الأعراض أو تم تشخيصهم بأي من الأمراض الواردة مسبقًا.
 2. يُحظر من أن يكون موظفًا لتقديم الطعام في عملية تقديم الخدمة لمجموعة سكانية شديدة التضرر (حدد المعرضين بشدة للإصابة) حتى يتم حذف الاستثناءات أو القيود إذا أبلغوا عن حالة شديدة الخطورة أو أي من الأمراض الواردة في الفقرة السابقة.
- يجب على الموظف المسؤول تقييد واجبات موظف تقديم الطعام الذي يظهر عليه أيًا من الأعراض الواردة مسبقًا.
 - يجب على الموظف المسؤول تقييد واجبات موظف تقديم الطعام أو استبعاده من العملية إذا تم تشخيصه بأي من الأمراض الثلاثة عشر الواردة مسبقًا.
 - يجوز للموظف المسؤول حذف الاستثناء أو التقييد بسبب تشخيص المرض إذا تم إرسال موظف تقديم الطعام من قبل مقدم الرعاية الصحية أو تمت الموافقة عليه من قبل إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين. قد يحذف الموظف المسؤول قيدًا إذا كان ناتجًا من الأعراض الواردة مسبقًا، وكذلك إذا توقفت الأعراض ولم تكن الأعراض بسبب أحد الأمراض الثلاثة عشر الواردة مسبقًا.

* استثناء وسائل منع الموظف من العمل في المهمة أو المشاركة فيها كموظف.

** وسائل التقييد لمنع الموظف من العمل بالمعدات النظيفة أو الأواني أو أغطية الفراش أو الأغراض غير المغلفة المخصصة للاستخدام مرة واحدة.

لقد قرأت وفهمت الشروط (أو تم توضيحها لي) المتعلقة بمسؤولياتي بموجب قانون سلامة الأغذية الموحد في أوهايو. وأفهم أن عدم الامتثال لشروط هذه الاتفاقية قد يؤدي إلى اتخاذ صاحب العمل أو إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين لإجراءات قد تؤثر على وظيفتي أو تتضمن إجراءات قانونية ضدي.

اسم العامل بشروط (بخط واضح)

التاريخ

توقيع العامل بشروط

اسم موظف تقديم الطعام (بخط واضح)

التاريخ

توقيع صاحب التصريح أو الموظف المسؤول

للحصول على مزيد من المعلومات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.myfcph.org أو الاتصال ببرنامج سلامة الأغذية على رقم (614) 525-3160.

الوقت باعتباره سياسة التحكم في الصحة العامة

اسم موظف التشغيل

التاريخ

لديه سياسة لعرض أو تخزين المواد الغذائية المعينة القابلة للتلف (يتم التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة) في درجة حرارة تتراوح بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت لأسباب تتعلق بالطهي. الأطعمة المعروضة أو المخزنة خارج الثلاجة أو التي أقل من الحد الأدنى لدرجة حرارة التخزين الساخنة تشمل ما يلي:

- **قم بإعداد قائمة** بالأغذية التي سيتم عرضها أو تخزينها بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت (منطقة درجة الحرارة الخطرة). لا تنطبق هذه السياسة إلا على الأغذية المعينة المُدرجة مسبقاً.
- يمكن استخدام الوقت دون التحكم في درجة الحرارة لعرض أو تخزين المواد الغذائية الواردة مسبقاً، ولكن لا يتم حفظ هذه الأغذية أبداً في درجة حرارة تتراوح بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت لأكثر من 4 ساعات. وعندما يتم استخدام الوقت دون التحكم في درجة الحرارة كرقابة على الصحة العامة حتى أربع ساعات كحد أقصى، سيتم تنفيذ الإجراءات التالية للامتثال للقاعدة 3717-1-03.4 (I) من قانون الغذاء بولاية أوهايو.

- يجب أن يكون للطعام درجة حرارة أولية عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل عند إخراجها من الثلاجة أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى عند إخراجها من مكان التخزين الساخن.
- **يجب تمييز الطعام بكتابة التاريخ ووقت إزالته من التحكم في درجة الحرارة الباردة/ الساخنة والوقت الذي سيتم التخلص منه (أربع ساعات من وقت إزالته من درجة الحرارة).**
- يجب طهي الطعام وتقديمه، وتقديمه في أي درجة حرارة إذا كان جاهزاً للأكل أو يتم التخلص منه خلال أربع ساعات من وقت إزالته من التحكم في درجة الحرارة.
- سيتم التخلص من أي طعام موضوع في حاويات غير مميزة أو عليها علامة تشير إلى تجاوز الحد الزمني المحدد بأربع ساعات.

ستتم مناقشة هذه الإجراءات مع جميع الموظفين الذين يتعاملون مع الأغذية للتأكد من فهمهم لممارسات التعامل الآمن مع الأغذية والتي تعد ضرورية للوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

سيتم فرض تطبيق هذه الإجراءات لمنع بيع أو استخدام أي أغذية تم عرضها أو تخزينها في درجات حرارة أعلى من 41 درجة فهرنهايت أو أقل من 135 درجة فهرنهايت لأكثر من أربع ساعات.

لا تُطبق هذه الإجراءات إلا على الأغذية التي تم تحديدها مسبقاً والتي تم حفظها خارج الثلاجة أو التي أقل من الحد الأدنى لدرجة حرارة التخزين الساخنة لأسباب الطهي المحددة.

إننا في _____ نتفهم الدور الهام الذي يلعبه التحكم المناسب في درجة الحرارة من أجل الوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية ونراقب استخدام هذه الإجراءات بعناية من أجل ضمان سلامة الأغذية التي نبيعها. ولن تُطبق هذه السياسة إلا على الأغذية المحددة التي تتطلب معالجة من نوع خاص وليست ممارسة متبعة لجميع الأغذية التي نجهزها ثم نبيعها.

الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي:

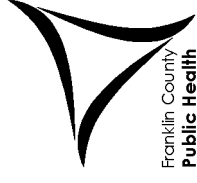
145 درجة فهرنهايت: البيض والسّمك والمحار ولحم العجل واللحوم الكاملة (لحم الخنزير المشوي ولحم البقر المشوي)

155 درجة فهرهايت: لحم الخنزير المفروم غير المطبوخ ولحم البقر المفروم وغيرها من اللحوم المفرومة

165 درجة فهرنهايت: الدواجن غير المطبوخة واللحوم المحشوة وغيرها من منتجات الدواجن

****يجب حفظ جميع المواد الغذائية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة حرارة التخزين الساخن عند 135 درجة فهرنهايت أو أعلى****

[illegible]



الإجراء التصحيحي المطلوب	لا	نعم	الإدارة وصحة الموظفين
			دليل مرض الموظف والسياسة التي يتم تطبيقها؟
			هل تحتوي جميع أحواض غسل اليدين على صابون ومناشف ورقية ولافتة لغسل اليدين؟
			هل يغسل الموظفون أيديهم عند الضرورة بشكل صحيح؟
			هل القفازات متاحة ويتم استخدامها بشكل صحيح؟
			هل يتم تخزين الأشياء الشخصية بعيداً عن أماكن تحضير الطعام؟
			هل تلقى الموظفون تدريباً مناسباً ضمن المستوى الأول لسلامة الأغذية؟
الإجراء التصحيحي المطلوب	لا	نعم	سلامة الأغذية وحمايتها
			هل يتم حفظ الأطعمة الباردة عند درجة حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت؟
			هل يتم حفظ الأطعمة الساخنة عند درجة حرارة أعلى من 135 درجة فهرنهايت؟
			هل يتم تبريد المواد الغذائية بطريقة صحيحة وتدوين ذلك في سجل المراقبة؟
			هل يتم تسخين الأغذية الساخنة مرة أخرى تصل إلى درجة حرارة 165 فهرنهايت على الأقل لمدة 15 ثانية قبل تقديمها؟
			هل يتوفر ساق مقياس درجة الحرارة؟
			هل يتم معايرة مقياس درجة الحرارة بصورة منتظمة؟ (مياه مثلجة/ مياه مغلية)
			هل تم تحديد تاريخ الأغذية بطريقة صحيحة؟
			هل يتم الحصول على الأغذية من مصدر معتمد؟
			ملاحظات:

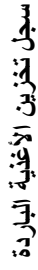


سجل تخزين الأغنية الساخنة

يجب حفظ جميع المواد الغذائية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة عند 135 درجة فهرنهايت أو أعلى. إذا انخفضت درجة حرارة الطعام عن 135 درجة فهرنهايت، فيجب تنفيذ الإجراءات التصحيحية فوراً. **

[illegible]

[FRANKLIN COUNTY PUBLIC HEALTH] إدارة الصحة العامة بمقاطعة فرانكلين
East Broad شارع 280
كولومبوس، أوهايو 43215-43215
(614) 525-3160
www.mycfcpb.org

[illegible]

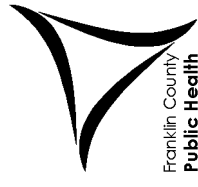
三才圖會

التعليقات: قد لا تتعدى عملية التبريد الإجمالية 6 ساعات. والأغذية التي يُحتمل أن تكون خطرة يجب تبريدها من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت خلال ساعتين. وبعد ذلك يجب تبريد هذه المواد الغذائية من 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل خلال 4 ساعات. سجّل درجات الحرارة كل ساعة خلال دورة التبريد. سجّل الإجراءات التصحيحية، إن وجدت. سيتحقق مدير خدمة تقديم الطعام من أن موظفي خدمة تقديم الطعام يقومون بتبريد الطعام بطريقة صحيحة من خلال التفتيش المرئي لموظفي خدمة تقديم الطعام أثناء المناوبة ومراجعة هذا السجل والتوقيع عليه بالأحرف الأولى وتأريخه في كل يوم عمل. احتفظ بهذا السجل لمدة عام واحد على الأقل.

[illegible]

يجب مرة أخرى تسخين جميع المواد الغذائية الخاصة بالتحكم في الوقت/ درجة الحرارة حتى تصل إلى 165 درجة فهرنهايت خلال ساعتين **

[illegible]



يجب أن تكون درجة حرارة الشطف النهائي في غسالة الأطباق عند درجة حرارة مرتفعة تبلغ 180 درجة فهرنهايت على الأقل التراكيزات المقبولة: 50 جزء في المليون من الكلور، 200 جزء في المليون من الأمونيوم الرباعي (كاتيونات الأمونيوم الرباعي)

[illegible]



280 شارع East Broad
كولومبوس، أوهايو 43215-4562
myfcph.org | 614.525.3160