



خدمات الصحة البيئية
حزمة المالك الجديد
مؤسسة خدمات الطعام

تعليمات الاستخدام

INSTRUCTIONS FOR USE

تم إنشاء هذه الحزمة وترجمتها بفضل التمويل المقدم من صندوق التوعية بسلامة الطعام التابع لإدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان. تم تقديم المدخلات من قبل موظفي قسم الصحة في مقاطعة أوكلاند وكذلك من قبل الجهات التنظيمية المعنية بسلامة الطعام على مستوى الولاية من خلال رابطة مسؤولي الصحة البيئية المحليين في ميشيغان.

شكر خاص لمقاطعة تاكوما-بيريس على تطوير مقاطع الفيديو الخاصة بسلامة الطعام المرتبطة ببعض رموز الاستجابة السريعة الموجودة في الحزمة.
[/https://tpchd.org](https://tpchd.org)

تعليمات الاستخدام

1. نزل المستندات وحديثها بالعلامة التجارية المحلية وروابط الموقع الإلكتروني.
2. اطلب المزيد من الملصقات والإعلانات الإضافية من إدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان ([MDARD](#)) ومن الموقع الإلكتروني

MichiganFoodSafety.com

- a. خطة العمل في حالات الطوارئ (EAP)
- b. ملصق المرض
- c. ملصق مسببات الحساسية
- d. لفتات منع التدخين
- e. ملصق من 4 أجزاء
- f. قانون الطعام
- g. قانون الطعام
- h. حيوانات الخدمة

التنزيل والطباعة

يمكنك أيضاً تنزيل صفحات فردية وطباعتها بحسب احتياجات مؤسسة خدمات الطعام.



جدول المحتويات

TABLE OF CONTENTS

48	التنظيف والتعقيم	1	إقرار المالك الجديد
50	التنظيف والتعقيم - حوض مؤلف من ثلاثة أقسام	2	عملية مراجعة خطة التأسيس
51	خطة الطوارئ/حماية الطعام	4	الشخص المسؤول
53	الطهي الجزئي	6	ثقافة سلامة الطعام
	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) والمعالجة	8	موارد لتدريب المدراء المعتمدين
55	المتخصصة	9	هل يمكن للمدراء التحدث مع الموظفين المرضى؟
57	المواد المسببة للحساسية	11	الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة عن طريق الطعام
58	مكافحة التلوث وإدارتها	13	إطلاق سياسة مرض الموظفين
60	المرافق والمعدات	14	سجل مرض الموظفين
62	روابط ومواد مرجعية	15	اتفاقية الإبلاغ عن سياسة مرض الموظفين
	السجلات والاستمارات		مخطط تدفق قرارات مرض الموظفين
63	سجل الفجوة الهوائية	16	(غير شديد الحساسية)
64	سجل غسالة الأطباق الكيميائية		مخطط تدفق قرارات مرض الموظفين
65	سجل الطعام المطهون	17	(شديد الحساسية)
66	سجل المبرد/الثلاجة	18	تنظيف حوادث القيء والإسهال
67	سجل تبريد الطعام	20	متى يجب غسل يديك
68	ورقة تسجيل حضور تدريب الموظفين	22	لامسة الطعام الجاهز للأكل باليدين العاريتين
69	سجل صيانة المعدات	24	قفازات للاستخدام مرة واحدة وقفازات من مادة لاتكس
70	سجل تنظيف معدات الطعام	26	النظافة الشخصية لموظفي قسم الطعام
71	سجل حفظ الطعام البارد والساخن	28	مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة
72	سجل غسالة الأطباق بالماء الساخن	30	درجات حرارة الطهي الآمنة
73	سجل تنظيف الأسطح غير الملامسة للطعام	32	درجات حرارة التخزين الساخنة والباردة
74	سجل تنظيف المرافق البدنية	34	تبريد الطعام الساخن
75	سجل إعادة تسخين الطعام	36	إعادة التسخين والتذويب
76	قائمة التحقق من ضمان جودة خدمات الطعام	38	الوقت كعامل للتحكم في الصحة العامة
78	سجل الحوض المؤلف من ثلاثة أقسام	40	استشارات المستهلك
79	سجل المخزون	42	التخزين والتلوث المتبادل
80	استمارة شكوى بشأن الأمراض المنقولة عن طريق الطعام	44	وضع علامات التاريخ
	إعادة الفتح بعد خطر صحي وشيك	46	المزيد من التوضيح حول وضع علامات التاريخ
81	قائمة مراجعة المخاطر		



استمارة إقرار المالك الجديد

NEW OWNER ACKNOWLEDGEMENT FORM

اسم المرفق: _____ رقم تعريف المؤسسة: _____
عنوان المرفق: _____
رقم الهاتف: _____
الشخص المسؤول: _____

يمكن للمالك الجديد البدء في التشغيل بمجرد استلام الدفع وطلب الترخيص والموافقة عليهما، شرط ألا تكون قد أجريت أي تغييرات على المرفق (مثل تغييرات تتعلق بقائمة الطعام أو المعدات أو المقاعد أو التصميم، إلخ). قبل تغيير قائمة الطعام أو المقاعد أو المعدات أو التصميم الداخلي للمرفق، قد يكون من الضروري مراجعة المخطط. إذا تم إغلاق المرفق لأكثر من عام واحد، فيجب الحصول على موافقة مراجعة الخطة قبل فتحه.

للتفتيش على تغيير الملكية فقط.

وفقاً للمالك/المشغل الجديد، هل طرأت أي تغييرات على:

القائمة؟ نعم كلا
المعدات؟ نعم كلا
المعالجة المتخصصة؟ نعم كلا

وفقاً للمالك/المشغل الجديد، هل المرفق مبني على:

الصرف الصحي البلدي؟ نعم كلا
مياه البلدية؟ نعم كلا

إذا كانت الإجابة كلا، يرجى الوصف: _____

إجراءات التشغيل القياسية (SOP):

هل لدى المرفق ترخيص محدود؟ نعم كلا

- راجع مسؤول الصحة العامة إجراءات التشغيل القياسية (SOP) مع المسؤول في وقت إجراء هذا التفتيش.
- يضع المسؤول المعني حالياً إجراءات تشغيلية موحدة ستتم مراجعتها في عمليات التفتيش المستقبلية. (عمليات التفتيش المتعلقة بتغيير الملكية فقط)

اتفاقيات المالك الجديد:

- أفهم أن أي تغيير في التشغيل (مثل: تغيير في القائمة أو الملكية أو المعدات أو إعادة التصميم) قد يتطلب موافقة خطية مسبقة من السلطة التنظيمية المحلية.
- أفهم أن هذه الإدارة قد تطلب أيضاً خطأً ومواصفات إذا تقرر أن هذه الخطط ضرورية لضمان الامتثال لقانون ميشيغان المعدل للطعام/قانون ميشيغان للطعام.
- أقر باستلام ومراجعة المواد التعليمية التي تم تزويدي بها عند إجراء فحص المالك الجديد/الافتتاح.

الشخص المسؤول: _____ التاريخ: _____

المدير المعتمد: _____ تمت المراجعة من قبل (أخصائي صحة): _____

تعليقات إضافية: _____

*ملاحظة: إن هذه الحزمة مخصصة للأغراض التعليمية فقط ولا ينبغي اعتبارها بديلاً عن قراءة قانون الغذاء وقانون ميشيغان للغذاء لعام 2000.



عملية مراجعة خطة التأسيس

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS

يلزم مراجعة الخطة مع إدارة الصحة المحلية (LHD) لجميع مؤسسات خدمات الطعام الجديدة أو التي تم تجديدها، ووحدة المواد الغذائية المؤقتة الخاصة (STFU)، وخدمات الطعام المتنقلة. راجع القائمة والرسم البياني أدناه للحصول على تفاصيل حول الإجراءات.

ملاحظة: إذا كان المرفق الخاص بالطعام المقترح عبارة عن عملية بيع بالتجزئة أو بالجملة أو معالجة، فسيتم إكمال عملية الترخيص و/أو مراجعة الخطة من قبل إدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان. زر الموقع الإلكتروني www.michigan.gov/mdard/food-dairy/lhdresources/planreview أو اتصل على الرقم 800-292-3939 للحصول على المزيد من المعلومات.

يمكن الحصول على الاستمارات المطلوبة والرسوم المطبقة على البنود التالية من مكاتبنا أو من المواقع الإلكترونية التالية:

www.oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/food-safety

www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed-plan_review_manual.docx?rev=2f1c-14baa82d4cc28907bc5208afeba8&hash=3D40C04D571C99496C91589A6EC2A4E6

يجب تقديم العناصر التالية إلى إدارة الصحة المحلية (LHD) لبدء عملية مراجعة الخطة:

1. طلب مراجعة خطة مرفق الطعام الثابت أو وحدة المواد الغذائية المؤقتة الخاصة (STFU) /المتنقل المكتملة والرسوم

2. ورقة عمل مراجعة خطة مرفق الطعام الثابت أو وحدة المواد الغذائية المؤقتة الخاصة (STFU) /المتنقل المكتملة

3. القائمة الكاملة

بالنسبة للمنشآت التي لا تقدم قائمة طعام رسمية/ثابتة (مثل المدارس التي تقدم قائمة طعام متغيرة)، سيتم قبول قائمة بالطعام والشراب المقدم أو قائمة طعام نموذجية تمثيلية.

4. إجراءات التشغيل القياسية (SOP)

يلزم وضع إجراءات التشغيل القياسية (SOP) المناسبة للعملية قبل الافتتاح. تتوفر نماذج من الوثائق في دليل مراجعة الخطة.

5. وثائق المدير المعتمد

يتعين على معظم المؤسسات الغذائية توظيف مدير واحد (1) على الأقل يعمل بدوام كامل وحاصل على شهادة معتمدة من برنامج الشهادات المعتمد من المعهد الوطني الأمريكي للمعايير (ANSI).

6. مجموعة كاملة من المخططات التي تم قياسها (1/4 بوصة لكل قدم هو مقياس عادي وسهل القراءة) تشمل:

- مخطط توزيع المعدات المقترح مع تحديد جميع العناصر بدقة
- الخطة الميكانيكية (أي أنظمة الهواء التوعوي، وجدول توازن الهواء وأنظمة تهوية المطابخ)
- مخطط السباكة (أي أحواض غسل اليدين، أحواض تحضير الطعام، أحواض غسل الأطباق، غسالات الأطباق، سخانات المياه، خطوط المياه الساخنة والباردة بما في ذلك أجهزة منع التدفق العكسي، مصارف الصرف الصحي بما في ذلك خطوط الصرف غير المباشرة، مصائد الشحوم ومصارف/أحواض الأرضية)
- مخطط الإضاءة الذي يشير إلى تركيبات الإضاءة ونوع الحماية
- مخطط الموقع (أي تفاصيل تخزين القمامة الخارجية والحاويات، ومناطق التخزين الخارجية، وبئر المياه في الموقع، والتخلص من مياه الصرف الصحي)

7. مواصفات المعدات

صنع مواصفات الشركة المصنعة لكل قطعة من المعدات. تشمل المعلومات الدنيا المطلوبة ما يلي:

- النوع، الشركة المصنعة، رقم الطراز، سعة الأداء، الأبعاد (المواصفات أو ورقة "القطع")
- كيف سيتم تركيب المعدات (على سبيل المثال، على أرجل أو عجلات، توصيلات مرافق ثابتة أو مرنة)
- حدد ما إذا كانت المعدات جديدة أم مستعملة
- حدد ما إذا كانت المعدات معتمدة من قبل المؤسسة الوطنية للصرف الصحي (NSF) أو ما يعادلها



عملية مراجعة خطة التأسيس تابع.

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS CONT.

- 1 اقتراح إنشاء/إعادة تصميم/تحويل منشأة طعام جديدة.
ملاحظة: لا يجوز البدء في أي أعمال بناء قبل الحصول على الموافقة.
- 2 يجمع المشغل الوثائق المطلوبة، ويملأ استمارات الطلب وغيرها من المستندات المطلوبة، ثم يقدمها مع المبلغ المطلوب إلى إدارة الصحة المحلية (LHD).
ملاحظة: تتم مراجعة الخطط حسب ترتيب استلامها.
- 3 تم إجراء المراجعة من قبل إدارة الصحة المحلية (LHD).
ملاحظة: إذا كان المرفق مزوداً بأنظمة إمداد بالمياه أو تصريف مياه الصرف الصحي في الموقع، فستكون هناك حاجة إلى موافقات إضافية للمضي قدماً في الموافقة على الخطة.
- 4 ترسل إدارة الصحة المحلية (LHD) رسالة غير مكتملة تطلب فيها معلومات إضافية في حالة وجود بنود ناقصة أو عدم استيفاء المعلومات المقدمة للمتطلبات.
ملاحظة: يتحمل المشغل مسؤولية إعادة تقديم الوثائق. لن يتم إرسال أي تذكيرات.
- 5 يتم إرسال رسالة الموافقة على مراجعة الخطة من قبل إدارة الصحة المحلية (LHD) عند اكتمال الخطط.
ملاحظة: يبقى الملف نشطاً لمدة عام واحد من تاريخ آخر موافقة أو رسالة غير مكتملة.
- 6 **تبدأ أعمال البناء***
- 7 إذا تم تعديل الخطط أو إضافة عناصر بعد الموافقة عليها، يجب تقديم التغييرات إلى إدارة الصحة المحلية (LHD) خطياً والموافقة عليها مرة أخرى قبل البدء في البناء.
- 8 بمجرد الانتهاء من البناء، يتقدم المشغل بطلب للحصول على ترخيص خدمة الطعام.
- 9 يحصل المشغل على تقارير اختبار توازن الهواء، والموافقات النهائية للميكانيك والسباكة من السلطات المحلية حسب الاقتضاء، والشهادات المطلوبة للمدير المعتمد/المواد المسببة للحساسية.
- 10 يطلب المرفق موعداً لإجراء فحص افتتاحي مع إدارة الصحة المحلية (LHD) قبل خمسة (5) أيام عمل على النقل.
- 11 يتم منح الموافقة التشغيلية خلال زيارة ميدانية تثبت التمثال الكامل لجميع متطلبات القوانين واللوائح.

* لدى إدارة الصحة المحلية (LHD) سلطة إصدار أمر بوقف العمل عندما يبدأ البناء قبل الموافقة على الخطط.



الرقابة الإدارية الفعالة وأنظمة إدارة سلامة الطعام

ACTIVE MANAGERIAL CONTROL AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

1. وضع إجراءات التشغيل القياسية (SOP) بناءً على المخاطر
2. تدريب الموظفين على الإجراءات
3. مراقبة استخدام الإجراءات
4. تنفيذ الإجراءات التصحيحية وتوثيقها
5. التحقق من أن الإجراءات تمنع المخاطر
6. إنشاء نظام لحفظ السجلات



معلومات للشخص المسؤول

INFORMATION FOR THE PERSON IN CHARGE

الشخص المسؤول

يجب أن يكون لدى منشآت بيع الطعام بالتجزئة شخص مسؤول خلال ساعات العمل. إذا كان هناك شخص واحد فقط يعمل، فإنه يكون هو المسؤول.

إثبات المعرفة

يجب أن يكون الشخص المسؤول مدرباً على معرفة أساسية بسلامة الطعام في ما يتعلق بالعمليات التي تتم خلال نوبته.

مدير معتمد لسلامة الطعام

بناءً على مستوى المخاطر داخل المؤسسة، قد يُطلب من مؤسسة تقديم خدمات الطعام أن يكون لديها على الأقل مدير واحد من الموظفين قد أكمل تدريب مدير سلامة الطعام واجتاز امتحان الشهادة. يجب أن يعمل هذا الشخص في المرفق بدوام كامل ويكون مسؤولاً عن تدريب الموظفين الآخرين وتنفيذ الرقابة الإدارية النشطة في المرفق.

الرقابة الإدارية النشطة

إن الرقابة الإدارية الفعالة هي عملية تنفيذ إجراءات أو إجراءات محددة، بما في ذلك التدريب، في العملية التشغيلية للحد من عوامل خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام والوقاية منها.

من خلال نظام مستمر للمراقبة والتحقق، يحاول قسم التحكم الإداري النشط التحكم في المخاطر من خلال نهج استباقي بدلاً من نهج استجابي.

أنظمة إدارة سلامة الطعام المستخدمة للحد من المخاطر

- مديرو حماية الطعام الذين اجتازوا امتحان شهادة من خلال برنامج معتمد.
- إجراء التشغيل القياسي (SOP) لبدء المهام الحيوية المتعلقة بسلامة الطعام.
- وصفات تحتوي على خطوات محددة لإعداد الطعام والحدود القصوى لسلامة الطعام.
- مواصفات الشراء.
- تصميم المعدات والمرافق وصيانتها.
- حفظ السجلات.
- إجراءات المراقبة التي تتحقق فيها الإدارة من اتباع السياسات والإجراءات.
- سياسة صحة الموظفين لتقييد أو استبعاد الموظفين المرضى.
- تدريب المديرين والموظفين.
- مراقبة الجودة وضمانها بشكل مستمر.
- خطط مراقبة المخاطر التي تحدد إجراءات مراقبة عوامل خطر محددة للأمراض المنقولة عن طريق الطعام.



نهتم بسلامة الطعام ونحمل بعضنا البعض المسؤولية

WE CARE ABOUT FOOD SAFETY AND HOLD EACH OTHER ACCOUNTABLE



معلومات عن ثقافة سلامة الطعام

INFORMATION ON FOOD SAFETY CULTURE

ثقافة سلامة الطعام

إن ثقافة سلامة الطعام هي مجموعة من القيم والمواقف والسلوكيات المشتركة التي تعترف بسلامة الطعام وتوليها الأولوية. وهو يؤثر على طريقة تفكير الجميع وتصرفهم، من المالكين إلى الموظفين، لإعطاء الأولوية لسلامة الطعام الذي ينتجونه أو يقدمونه.

- **الملكية:** تستمع الملكية إلى المخاوف المتعلقة بسلامة الطعام وتوفر الموارد اللازمة للتأكد من معالجة هذه المخاوف. وقد يشمل ذلك الإصلاحات أو المعدات الجديدة أو الحفاظ على إمدادات كافية من صابون اليدين.
- **التزام المدراء:** يقدم المدراء تدريبات على سلامة الطعام، ويضعون سياسات تركز على سلامة الطعام، ويستمعون إلى مخاوف الموظفين بشأن سلامة الطعام، ويوجهون انتباه المالكين إلى هذه المخاوف.
- **التزام الموظفين:** يلتزم الموظفون بسلامة الطعام وينبهون الإدارة والموظفين الآخرين عند ظهور أي مخاوف تتعلق بسلامة الطعام.

تتمحور ثقافة سلامة الطعام حول تهيئة بيئة يشعر فيها الجميع بالقدرة على معالجة المخاوف المتعلقة بسلامة الطعام، وتكون الأولوية لدى كافة مستويات الموظفين لسلامة الطعام.

من المتوقع أن يتم تدريب الموظفين على سلامة الطعام وأن تراقب الإدارة تطبيق ممارسات سلامة الطعام بشكل صحيح.

من خلال دراسة أجرتها شبكة أخصائيي الصحة البيئية، أنشأت مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC) أداة لتقييم ثقافة سلامة الطعام في مؤسستك.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
أداة تقييم ثقافة سلامة الطعام التابعة لمركز
مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC)



موارد لبرامج المدراء المعتمدين

RESOURCES FOR CERTIFIED MANAGER PROGRAMS

طريقة التعلم

المنظمة

في الصف	Oakland County, MI • 248.858.1312 • oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/classes	قسم الصحة في مقاطعة أوكلاند
عبر الإنترنت	Learn2Serve Food Safety Manager Principles • 800.442.1149 • 360training.com	منظمة 360training
عبر الإنترنت	714.592.4100 • aaafoodhandler.com	منظمة AAA Food Handler
عبر الإنترنت	844.312.2011 • alwaysfoodsafes.com	شركة Always Food Safe Company, LLC
عبر الإنترنت/مركز الاختبار	903.893.3717 • foodmanagerscertification.com	EduClasses FMC®
في الصف/الدراسة الذاتية	Livonia/Lansing, MI • 800.968.9668 • mrla.org/servsafe-food-manager.html	جمعية المطاعم والفنادق في ميشيغان
في الصف	/canr.msu.edu/servsafe • (مقاطعات لبيير وواين وماكومب)	امتداد جامعة ولاية ميشيغان (MSU Extension)
عبر الإنترنت	MyFoodServiceLicense.com	صف My Food Service License
في الصف/عبر الإنترنت	nrfsp.com • 800.446.0257	السجل الوطني للمتخصصين في سلامة الطعام (National Registry of Food Safety Professionals)
عبر الإنترنت	responsibletraining.com • 866.409.9190	التدريب المسؤول (Responsible Training)
في الصف/عبر الإنترنت	servsafe.com • 800.765.2122	*@ServSafe • الرابطة الوطنية للمطاعم
عبر الإنترنت	statefoodsafety.com • 801.494.1416	سلامة الطعام على مستوى الولاية
عبر الإنترنت	trust20.co/food-protection-manager-certification	Trust20/Relish Works Inc.
عبر الإنترنت	userve.com/us • 855.546.1500	UServe™
عبر الإنترنت	academy.worldfoodsafety.org • 313.580.2823	أكاديمية المنظمة العالمية لسلامة الطعام

يتم توفير هذه المعلومات لك كخدمة ولا تشكل مصادقة من قبل إدارة الصحة المحلية الخاصة بك.

للحصول على معلومات إضافية حول التدريب وبرامج مدير حماية الطعام المعتمد، زر الموقع الإلكتروني: michigan.gov/mdard/food-dairy/training/food-manager-certification.
إن *@ServSafe هي علامة تجارية مسجلة لصالح المؤسسة التعليمية للرابطة الوطنية للمطاعم، وتستخدم بموجب ترخيص من شركة National Restaurant Association Solutions, LLC.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
موارد لبرامج المدراء المعتمدين



استبيان يومي لتسجيل حضور الموظفين

DAILY EMPLOYEE CHECK-IN SURVEY

هل تعاني من أي أعراض مرضية مثل التهاب الحلق مع حمى أو قيء أو إسهال أو يرقان؟



هل لديك أي جروح أو إصابات مفتوحة غير مغطاة بشكل مناسب؟



هل تم تشخيصك بمرض يجب الإبلاغ عنه (الإشريكية القولونية، السالمونيلا، التهاب الكبد من النوع A، نوروفيروس، أو الشيغيلة)؟



هل كنت بالقرب من شخص مريض حالياً؟



بلغ مديراً إذا كانت إجابتك نعم على أي من الأسئلة أعلاه.



”إن الحفاظ على صحة بعضنا البعض وصحة عملنا هو مسؤولية الجميع“.



أنشطة إدارة الغذاء والدواء (FDA) أداة للمساعدة في التعامل مع ممارسات الاستبعاد والتقييد للموظفين المرضى.

هل يمكن للمدراء التحدث مع الموظفين المرضى؟

CAN MANAGERS TALK WITH SICK WORKERS?

هل يمكن لمدراء المطاعم التحدث مع الموظفين المرضى؟

يا مدراء المطاعم:

- تحدثوا مع موظفيكم عن أعراضهم وتشخيصاتهم حتى تتأكدوا من أن العمال المرضى لا ينشرون الأمراض المنقولة عن طريق الطعام.
- تسبب ما يقارب من نصف حالات تفشي الأمراض المرتبطة بالمطاعم حالات مرضية بين العاملين في مجال الطعام.
 - يجب أن يعرف المدراء ما إذا كان موظفهم مرضى حتى يتمكنوا من اتخاذ قرار بشأن ما إذا كان ينبغي عليهم التعامل مع الطعام.

ثلاثة أشياء يجب معرفتها

1. يشجع قانون الطعام الموظفين والمدراء على التحدث عن الأمراض المنقولة عن طريق الطعام.

- إن قانون الطعام هو قانون نموذجي قائم على أسس علمية نشرته إدارة الغذاء والدواء التي يمكن للولايات استخدامها لتطوير أو تحديث قواعد سلامة الطعام الخاصة بها للمساعدة في الوقاية من الأمراض وتفشيها.
- وينص على أن الموظفين يجب أن يبلغوا مدراءهم عن أي أعراض محتملة لأمراض منقولة عن طريق الطعام، وأنه من مسؤولية المدير التأكد من أن الموظفين على علم بمتطلبات الإبلاغ هذه.
- تستند معظم قوانين الطعام المحلية وعلى مستوى الولاية في الولايات المتحدة إلى قانون الطعام الصادر عن إدارة الغذاء والدواء (FDA).

2. لا يمنع قانون إخضاع التأمين الصحي لقابلية النقل والمحاسبة لعام 1996 (HIPAA) مدراء المطاعم من توجيه أسئلة للموظفين حول أعراض الأمراض المنقولة عن طريق الطعام وتشخيصاتها.

- يحدد قانون إخضاع التأمين الصحي لقابلية النقل والمحاسبة (HIPAA) معايير الخصوصية للمعلومات الصحية المحمية.
- يمنع قانون إخضاع التأمين الصحي لقابلية النقل والمحاسبة (HIPAA) مقدم الرعاية الصحية من مشاركة المعلومات الصحية عن الموظف مع مدير ذلك الموظف، لكنه لا يمنع مدير المطعم من سؤال الموظف عن أعراض مرضه.

3. لا يمنع قانون الأميركيين ذوي الإعاقة لعام 1990 (ADA) المدراء من سؤال الموظفين عن أعراض الأمراض المنقولة عن طريق الطعام وتشخيصاتها.

- يسعى قانون الأميركيين ذوي الإعاقة (ADA) إلى منع التمييز وضمان تكافؤ الفرص للأشخاص ذوي الإعاقة.
- تكون معظم الأمراض المنقولة عن طريق الطعام خفيفة وقصيرة الأمد ولا تعتبر إعاقات بموجب قانون الأميركيين ذوي الإعاقة (ADA).
- إذا لم يكن الموظف مصاباً بإعاقة بموجب قانون الأميركيين ذوي الإعاقة (ADA)، فيمكن للمدير اتباع إرشادات قانون الطعام بدون مراعاة قانون الأميركيين ذوي الإعاقة (ADA). وفي الحالات النادرة التي يصاب فيها الموظف بمرض منقول عن طريق الطعام ويعتبر إعاقة، فإن أصحاب العمل يأخذون في الاعتبار كل من قانون الأميركيين ذوي الإعاقة (ADA) وقانون الطعام.

يمكن لمديري المطاعم والموظفين العمل معاً لمنع انتشار الأمراض المنقولة عن طريق الطعام.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
المقال الكامل الذي يستند إليه هذا المحتوى
وروابط مفيدة أخرى



الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة عن طريق الطعام

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS

عدم الحفاظ على الطعام ساخناً (135 درجة فهرنهايت أو أكثر) أو بارداً (41 درجة فهرنهايت أو أقل)



عمال في مجال الطعام المرضى



عدم طهي الطعام بشكل مناسب



عدم تنظيف المعدات أو تعقيمها



عدم استخدام مصادر طعام آمنة (معتمدة)



تبريد الطعام بشكل غير صحيح



ملامسة الطعام الجاهز للأكل باليدين العاريتين



غسل اليدين بشكل غير صحيح



الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة عن طريق الطعام

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS

وفقاً لمراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها، يصاب 48 مليون شخص في الولايات المتحدة بأمراض منقولة عن طريق الطعام كل عام. تؤدي هذه الأمراض إلى ما يُقدَّر بنحو 128,000 حالة دخول إلى المستشفيات و3,000 حالة وفاة.

إن العوامل الخمسة الرئيسية المسببة للأمراض المنقولة عن طريق الطعام هي:

1. سوء النظافة الشخصية

مثل عدم غسل اليدين بشكل صحيح أو الذهاب إلى العمل أثناء المرض.

2. عدم ملاءمة درجات حرارة التخزين

حفظ الطعام في درجة حرارة خطيرة. يجب أن يظل الطعام البارد في حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت والطعام الساخن في حرارة أعلى من 135 درجة فهرنهايت.

3. درجات حرارة الطهي غير المناسبة

عدم طهي الطعام على درجة الحرارة المناسبة والحفاظ عليه عند تلك الدرجة لفترة كافية لتدمير جميع مسببات الأمراض.

4. الطعام من مصادر غير آمنة

شراء منتجات من موردين غير مرخصين أو عدم فحص الطعام قبل قبوله وتخزينه.

5. المعدات الملوثة/التلوث المتبادل

عدم استخدام تقنيات الفصل أو التنظيف والتعقيم المناسبة.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
الأمراض المنقولة عن طريق الطعام



إطلاق سياسة مرض الموظفين

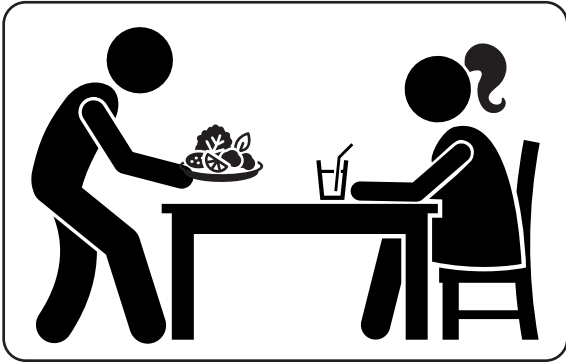
LAUNCH AN EMPLOYEE ILLNESS POLICY

ما هي الأمراض المنقولة عن طريق الطعام؟

تحدث الأمراض المنقولة عن طريق الطعام، والتي تسمى أحياناً تسمم الطعام، عندما يتلوث الطعام بالبكتيريا أو الفيروسات أو الطفيليات أو السموم. عندما يأكل الناس هذا الطعام، فإنه يجعلهم يمرضون. يمكن أن يتلوث الطعام عند لمسه من قبل عمال الطعام المرضى.

أبرز 6 أمراض منقولة عن طريق الطعام

1. السالمونيلا التيفية 2. الشيغيلة 3. الإشريكية القولونية 4. التهاب الكبد من النوع A 5. النوروفيروس 6. السالمونيلا غير التيفية



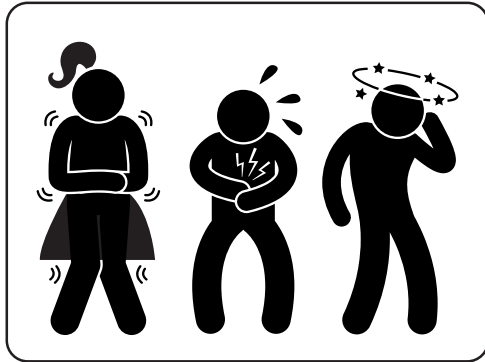
لم أكن أعلم أن يديّ كانتا ملوثتين بالجراثيم. لقد نقلت الجراثيم إلى الطماطم... وإلى السلطة بأكملها...



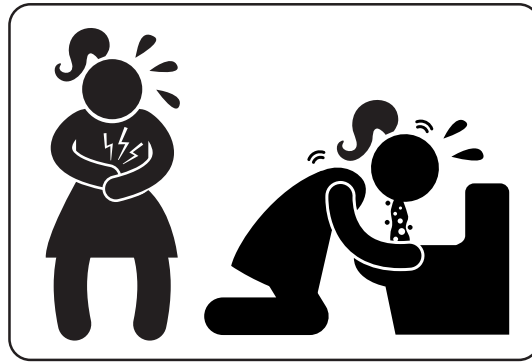
شعرت بتحسن، لذا عدت إلى العمل. نسيت أن أغسل يدي قبل تحضير السلطة.



اسمي سام. ذات يوم، أثناء العمل، بدأت أشعر بالغثيان فهرعت إلى الحمام.



في الواقع، أصيب العشرات بالمرض لأنني واصلت العمل رغم مرضي.



في اليوم التالي، أصيبت شارلوت بتقلصات في المعدة وقيء.



...وإلى شارلوت، الفتاة الصغيرة التي أكلت السلطة التي أعدتها.

إذا كنت مريضاً أو تعاني من أي من الأعراض المذكورة أدناه، أخبر مديرك بذلك.

تعرف على أعراض الأمراض المنقولة
عن طريق الطعام

• جرح ملتهب أو بثور على اليدين

• اليرقان (اصفرار الجلد/العينين)

• التهاب الحلق مع حمى

• القيء

• الإسهال



سجل مرض الموظفين

EMPLOYEE ILLNESS LOG

استخدم هذا السجل لتسجيل كل مرة يبلغ فيها الموظف عن مرضه أو يتغيب عن العمل بسبب المرض. راجع مخطط تدفق قرارات مرض الموظفين عند اتخاذ قرار بشأن كيفية التعامل مع موظف مريض.

V: القيء؛ **D:** الإسهال؛ **J:** اليرقان؛ **STF:** التهاب الحلق مع حمى؛ **IW:** جرح ملتهب في اليد/الذراع

هل تم إخطار إدارة الصحة؟	هل تم إعطاء مذكرة الطبيب؟	أيام التغيب	الأعراض المبلغ عنها	اسم الموظف	التاريخ
نعم كلا	نعم كلا	9/14 - 9/17	x V x D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك: تقلصات شديدة	جون سميث	9/14/17
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		
نعم كلا	نعم كلا		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW غير ذلك:		



اتفاقية الإبلاغ عن سياسة مرض الموظفين

EMPLOYEE ILLNESS POLICY REPORTING AGREEMENT

من واجبك الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام. إذا تم تشخيص إصابتك بأي من الأمراض الـ 6 الكبرى المنقولة عن طريق الطعام، أو ظهرت عليك أي أعراض مرضية، أو تعرضت لشخص تم تشخيص إصابته بمرض منقول عن طريق الطعام، فيجب عليك إبلاغ مديرِك بذلك.

سأخبر مديري إذا ظهرت عليّ أي من هذه الأعراض:

1. القيء
2. الإسهال
3. اليرقان (اصفرار الجلد/العينين)
4. التهاب الحلق مع حمى
5. جرح ملتهب أو بثور على اليدين

سأخبر مديري إذا شخّص الطبيب إصابتي بأحد الأمراض التالية:

1. السالمونيلا التيفية
2. الشيغيلة
3. الإشريكية القولونية
4. التهاب الكبد من النوع A
5. النوروفيروس
6. السالمونيلا غير التيفية

سأبلغ مديري إذا تعرضت لأي من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام بالطرق التالية:

1. أعيش مع شخص تم تشخيص إصابته بمرض منقول عن طريق الطعام.
2. لقد كنت على اتصال وثيق بشخص تم تشخيص إصابته بمرض منقول عن طريق الطعام.
3. أعيش مع شخص حضر حدثاً أو يعمل في مكان تأكدت فيه حالات إصابة بأمراض منقولة عن طريق الطعام.
4. لقد تعرضت لأمراض منقولة عن طريق الطعام بأي طريقة أخرى.

إن مهمتك هي حماية العامة.

واجبات الموظف:

أدرك تماماً أنه من واجبي إبلاغ مديري إذا تم تشخيص إصابتي بأي من الأمراض الستة الكبرى المنقولة عن طريق الطعام، أو ظهرت عليّ أي أعراض تستدعي الإبلاغ عنها، أو تعرضت لشخص تم تشخيص إصابته بمرض منقول عن طريق الطعام.

اسم الموظف (يرجى الطباعة): _____

توقيع الموظف: _____ التاريخ: _____

توقيع المدير: _____ التاريخ: _____

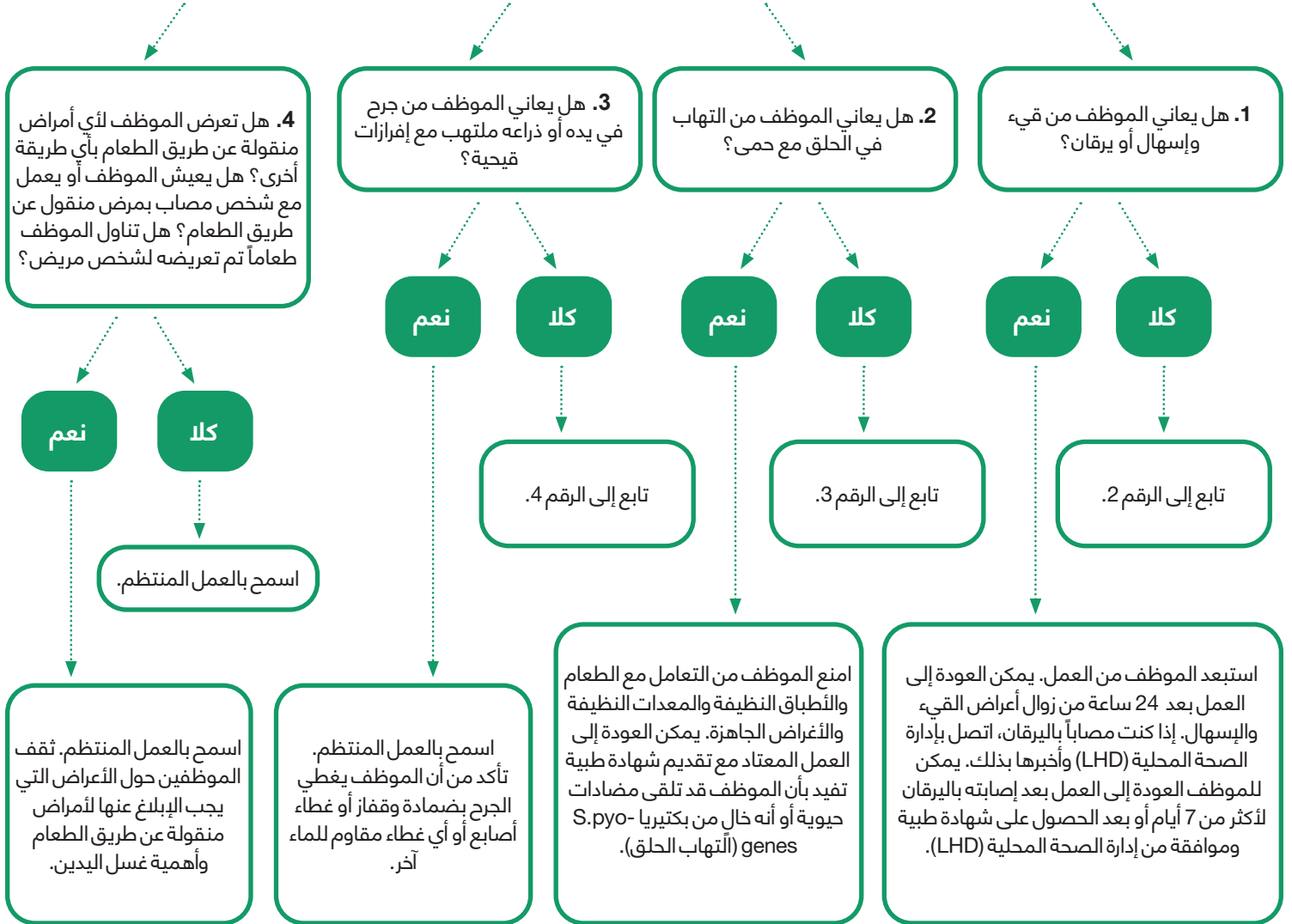


مخطط تدفق قرارات مرض الموظفين السكان غير المعرضين بشكل كبير للإصابة

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART NON-HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

استخدم هذا المخطط البياني لمساعدتك في تحديد ما إذا كان ينبغي السماح لموظف مصاب بمرض غير مشخص بالعمل، أو تقييد عمله، أو استبعاده من العمل. إذا تم تشخيص إصابة أحد الموظفين بأحد الأمراض الستة الرئيسية المنقولة عن طريق الطعام، فاستبعده على الفور من العمل واتصل بإدارة الصحة المحلية.

يخبرك موظف في مجال الطعام أو يتصل بك للإبلاغ عن أعراض مرض. تطرح كل سؤال من هذه الأسئلة الأربعة.



تعريفات مهمة

الاستبعاد: أرسل الموظف المريض الذي يعمل في مجال الطعام إلى المنزل و/أو لا تسمح له بالحضور إلى العمل

أمراض منقولة عن طريق الطعام: الأمراض التي يسببها الطعام الملوث؛ السالمونيلا التيفية، السالمونيلا غير التيفية، الشيغيلا، الإشريكية القولونية، التهاب الكبد الوبائي من النوع A، النوروفيروس، أو أي مرض آخر ينتقل عن طريق الطعام أو الماء.

البرقان: اصفرار الجلد و/أو العينين

التقييد: أبعاد الموظف عن جميع الطعام والمعدات النظيفة والأواني والمفروشات أو الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة.

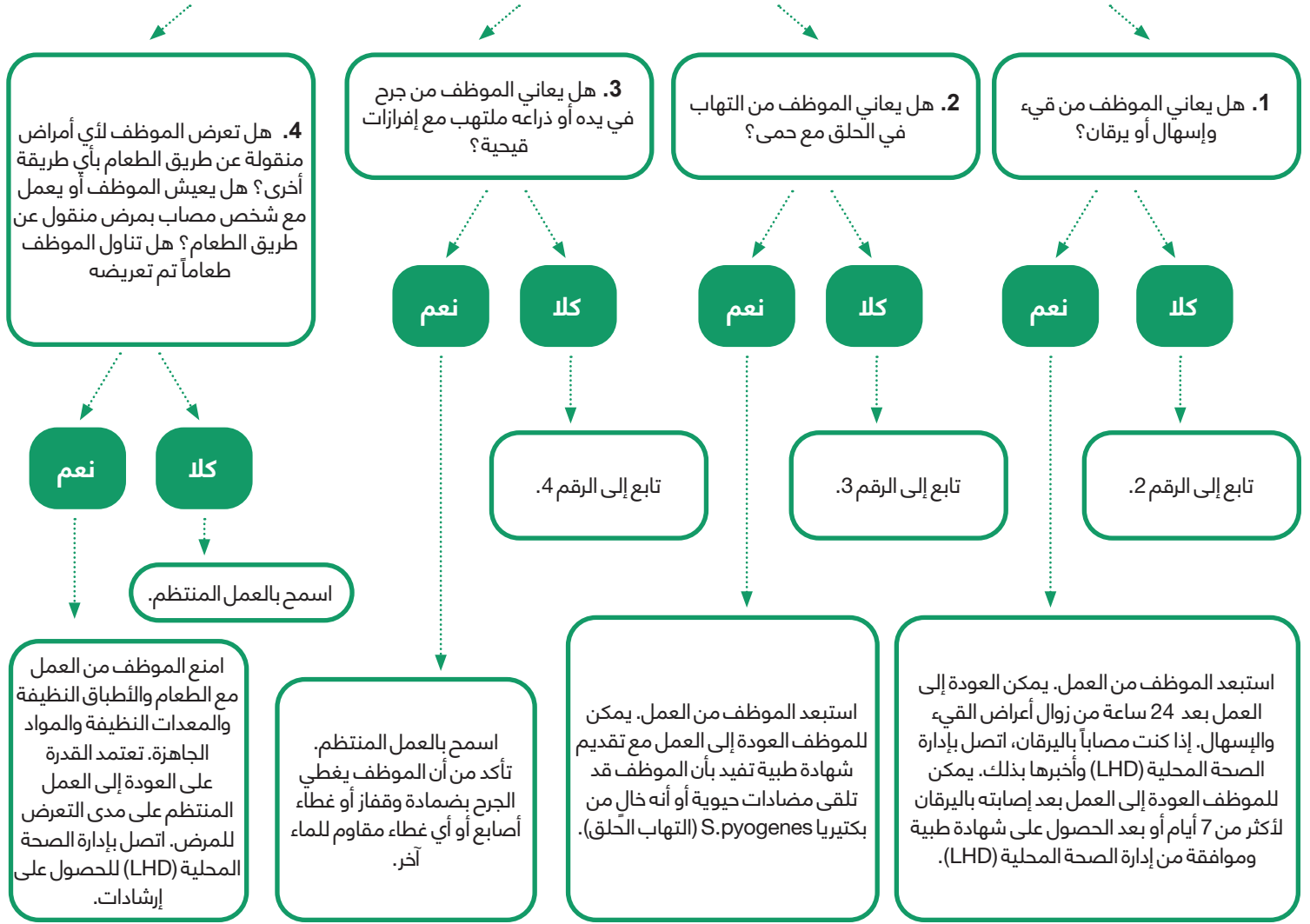
المهام التي يمكن القيام بها: إزالة القمامة، الكنس والمسح، أو تنظيف الحمامات

مخطط تدفق قرارات مرض الموظفين السكان المعرضين بشكل كبير للإصابة

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

استخدم هذا المخطط البياني لمساعدتك في تحديد ما إذا كان ينبغي السماح لموظف مصاب بمرض غير مشخص بالعمل، أو تقييد عمله، أو استبعاده من العمل. إذا تم تشخيص إصابة أحد الموظفين بأحد الأمراض الستة الرئيسية المنقولة عن طريق الطعام، فاستبعده على الفور من العمل واتصل بإدارة الصحة المحلية.

يخبرك موظف في مجال الطعام أو يتصل بك للإبلاغ عن أعراض مرض. تطرح كل سؤال من هذه الأسئلة الأربعة.



تعريفات مهمة

الفئات السكانية الأكثر عرضة للإصابة: الأشخاص الذين هم أكثر عرضة من غيرهم من عامة السكان للإصابة بأمراض منقولة عن طريق الطعام لأنهم: يعانون من ضعف في جهاز المناعة، أو أطفال في سن 9 سنوات أو أقل، أو كبار السن.

الاستبعاد: أرسل الموظف المريض الذي يعمل في مجال الطعام إلى المنزل و/أو لا تسمح له بالحضور إلى العمل

أمراض منقولة عن طريق الطعام: الأمراض التي يسببها الطعام الملوث؛ السالمونيلا التيفية، السالمونيلا غير التيفية، الشيغيلا، الإشريكية القولونية، التهاب الكبد الوبائي من النوع A، النوروفيروس، أو أي مرض آخر ينتقل عن طريق الطعام أو الماء.

اليرقان: اصفرار الجلد و/أو العينين

التقييد: أبعاد الموظف عن جميع الطعام والمعدات النظيفة والأواني والمفروشات أو الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة.

مجموعة أدوات تنظيف القيء والإسهال موجودة هنا

VOMIT & DIARRHEA CLEANUP KIT LOCATED HERE



معدات الحماية الشخصية والملابس الواقية



زوجان من القفازات التي تستخدم لمرة واحدة



قناع/واقى للوجه



نظارات واقية للعين



مئزر بلاستيكي أو يمكن التخلص منه، وأغطية أحذية، وشبكة شعر



كيسان بلاستيكيان



مطهرّ مسجل لدى وكالة حماية البيئة الأمريكية (EPA) يقضي على فيروس نوروفيروس والإشريكية القولونية وغيرها.



مسحوق ممتص أو بساط/وسادة ممتصة



مناشف ورقية



ملعقة كبيرة



رأس ممسحة يمكن التخلص منها



تنظيف القيء والإسهال

CLEAN UP OF VOMIT AND DIARRHEA

إرشادات لتنظيف حالات القيء أو الإسهال

1. أغلق أو احجب المنطقة المتضررة واجمع المستلزمات الضرورية. تخلص من الطعام المكشوف أو الطعام الذي يُستخدم لمرة واحدة في المنطقة المجاورة.
2. من الناحية المثالية، سيتم تعيين موظف لا يعمل مباشرة مع الطعام لتنظيف المنطقة. ارتد معدات الحماية الشخصية مثل قناع الوجه أو واقي الوجه أو النظارات الواقية والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة وأغطية الأحذية والمئزر الذي يُستخدم لمرة واحدة.
3. استخدم مادة ماصة (مثل بيكربونات الصودا أو رمل القطط أو المناشف الورقية) لامتصاص أي سوائل.
5. استخدم مناشف أو مجارف يمكن التخلص منها لالتقاط أي مواد صلبة وتخلص منها في كيس قمامة. لا تتبع المواد عبر المرفق أو تنظفها بالمكنسة الكهربائية من أجل التخلص منها. استمر في التخلص من مواد التنظيف في نفس كيس القمامة هذا.
7. اغسل المنطقة بالماء والصابون ومواد يمكن التخلص منها (يجب التخلص من رأس الممسحة بعد الاستخدام). اشمل المناطق التي قد تكون تعرضت للريزاد (بما في ذلك الكراسي والخزائن). ابدأ بالمناطق الأقل تلوثاً وانتقل تدريجياً نحو المنطقة الأكثر تلوثاً.
8. اشطف الماء والصابون بماء شطف نظيف ومواد يمكن التخلص منها.
9. ضع مطهراً فعالاً ضد فيروس النوروفيروس (أي كوب واحد من المبيّض لكل غالون من الماء) على المنطقة باستخدام مواد يمكن التخلص منها أو زجاجة رذاذ، واتركه لفترة كافية وفقاً لتعليمات الملصق (5 دقائق للمبيّض). ملاحظة: بعد جفاف المطهر، يجب غسل الأسطح التي تلامس الطعام وشطفها وتعقيمها مرة أخرى، باستخدام الإجراءات العادية، قبل إعادة استخدامها.
10. انزع معدات الحماية الشخصية وتخلص منها في كيس القمامة.
11. أخرج كيس القمامة من المرفق وتخلص منه مباشرة في صندوق القمامة.
12. اغسل يديك في الحمام. يجب السماح للموظف الذي نظف الانسكاب بالعودة إلى المنزل للاستحمام وتغيير ملابسه.
13. بمجرد جفاف المنطقة، يمكن إعادة استخدامها. إذا تم استخدام مواد تنظيف قابلة لإعادة الاستخدام مثل مقابض المماسح والمجارف، فتأكد من غسلها وتطهيرها قبل إعادة تخزينها.



متى يجب غسل يديك

WHEN TO WASH YOUR HANDS



عند دخول المطبخ



بعد استخدام الحمام



بعد حمل النقود



بعد حمل القمامة



قبل ارتداء قفازات جديدة



بعد التعامل مع الطعام النيء



بعد تناول الطعام أو أخذ قسط من الراحة



بعد التعامل مع الأطباق المتسخة



متى يجب غسل يديك

WHEN TO WASH YOUR HANDS

إن غسل اليدين أمر بالغ الأهمية للوقاية من أمراض منقولة عن طريق الطعام.

متى يجب الغسل

- قبل البدء في مهمة جديدة
- قبل التعامل مع اللحوم أو الدواجن أو المأكولات البحرية النيئة وبعده
- بعد استخدام الحمام، في الحمام وفي المطبخ مرة أخرى
- بعد لمس الوجه أو الشعر
- بعد تسليم الهاتف أو أي غرض شخصي آخر
- بعد السعال أو العطس
- بعد الأكل أو التدخين
- بعد استخدام المواد الكيميائية
- بعد إخراج القمامة
- بعد تنظيف الطاولات أو الأطباق المتسخة
- بعد حمل النقود

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
متى يجب غسل اليدين



أين يجب الغسل

اغسل يديك فقط في حوض مخصص لغسل اليدين، ولا تستخدم أبداً حوض تحضير الطعام أو غسل الأواني أو حوض المسح. يجب وضع لافتات تدعو إلى غسل اليدين على الأحواض المخصصة لذلك.

كيف يجب الغسل

1. بلل يديك وساعديك بالماء الدافئ.
2. اغسل يديك بالصابون. افرك بين أصابعك وظهر يديك وكذلك راحة يديك وساعديك.
3. اشطف الماء والصابون بماء جاري نظيف.
4. جفف يديك وذراعيك بمنشفة تستخدم لمرة واحدة.
5. أغلق الصنبور مستخدماً منشفة نظيفة.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
كيف يجب غسل اليدين



الملامسة باليد العارية

BARE HAND CONTACT



ملامسة الطعام الجاهز للأكل باليدين العاريتين

BARE HAND CONTACT WITH READY-TO-EAT FOODS

الطعام الجاهز للأكل

الطعام الذي يمكن تناوله بدون الحاجة إلى إعداد إضافي لضمان سلامة الطعام، أي بدون الحاجة إلى طهي إضافي. لتجنب احتمال التلوث، من المهم أن يتم التعامل مع جميع الطعام الجاهز للأكل بطريقة تتجنب ملامسته باليدين العاريتين.

أمثلة على الطعام الجاهز للأكل

- الطعام المطبوخ الذي لن يخضع لمزيد من الطهي
- السلطات
- التوابل
- المنتجات المغسولة، بما في ذلك أطباق الزينة
- السندويشات
- رقائق البطاطا
- المخبوزات، بما في ذلك الخبز والمعجنات
- الطعام غير المطهو مثل السوشي
- الطعام الذي تم طهيه للتو ويتم تجهيزه لتقديمه للعملاء

منع تلوث الطعام الجاهز للأكل

ينص قانون الطعام في القسم (B) 3-301.11 على ما يلي:

“باستثناء عند غسل الفواكه والخضار...، لا يجوز للعاملين في مجال الطعام لمس الطعام المكشوف والجاهز للأكل بأيديهم العارية، ويجب عليهم استخدام أدوات مناسبة مثل المناديل الورقية والملاعق والملقحات والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة أو معدات التوزيع.”

أمور أخرى مهمة يجب تذكرها

يحدد قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، بصيغته المعدلة، متطلبين أساسيين لمنع التلوث:

- قبل ارتداء القفازات للعمل مع الطعام، تذكر دائماً أن تغسل يديك أولاً.
- احظر ملامسة الطعام الجاهز للأكل باليدين العاريتين ما لم يتم وضع ممارسات وإجراءات بديلة مقبولة وموافق عليها مسبقاً من قبل السلطة التنظيمية.

لا يتطلب الأمر سوى بضع جزيئات من الفيروس لإصابة شخص ما بالمرض. قد ينقل الموظفون الذين لا تظهر عليهم أي أعراض الفيروسات أيضاً. لهذا السبب من المهم ارتداء القفازات بالإضافة إلى غسل اليدين.



غير القفازات بشكل متكرر وبين المهام

CHANGE GLOVES FREQUENTLY & BETWEEN TASKS



غير القفازات بعد التعامل مع اللحوم الخامة أو لمس أشياء غير نظيفة أو في حالة تمزقها أو تلفها. اغسل يديك قبل ارتداء قفازات جديدة.



تجنب استخدام قفاز واحد فقط. لا تغسل القفازات ولا تعد استخدامها. إن القفازات للاستخدام مرة واحدة فقط.



قفازات للاستخدام مرة واحدة وقفازات من مادة لاتكس

SINGLE-USE AND LATEX GLOVES

ما لم يتم الحفاظ على القفازات في حالة نظيفة وغير ممزقة، فقد تصبح مصدراً للتلوث. اغسل يديك جيداً قبل وبعد ارتداء القفازات، وعند الانتقال إلى مهمة جديدة.

قفازات للاستخدام مرة واحدة

إن القفازات التي تستخدم لمرة واحدة هي فقط ذلك - تستخدم مرة واحدة ولغرض محدد واحد فقط.

عند استخدامها بشكل مناسب، فإن القفازات التي تستخدم لمرة واحدة:

- يمكن أن تساعد في الحد من انتشار الكائنات المسببة للأمراض إلى الطعام الجاهز للأكل من قبل العاملين في مجال الطعام المصابين.
- هي إضافة وليست بديلاً عن غسل اليدين بالطريقة الصحيحة.

شروط الاستخدام:

- مقاس مناسب ليديك.
- التغيير بين التعامل مع الطعام النيء والطعام المطهو أو الجاهز للأكل.
- يتم التخلص منها عند تمزقها أو تلوثها أو إزالتها لأي سبب من الأسباب.
- التغيير عند حدوث انقطاعات في العملية.
- التغيير لتقليل تراكم العرق والبكتيريا داخل القفاز.
- لا تغمرها في الماء بما يتجاوز الكفة.
- لا تعد استخدامها في أي ظرف كان.

قفازات من مادة لاتكس

يعاني عدد كبير من الأشخاص من الحساسية تجاه مادة اللاتكس. يوصي المعهد الوطني للسلامة والصحة المهنية (NIOSH) باستخدام قفازات غير مصنوعة من اللاتكس من قبل العاملين في مجال الطعام.

قفازات قابلة للغسل المطاطية أو المصنوعة من مادة النيوبرين

صُممت هذه القفازات للتعامل مع الطعام الساخن الجاهز للأكل، ويجب أن تكون ناعمة وسهلة التنظيف. يجب أن يكون لدى مؤسسات الطعام إجراءات لضمان تنظيف هذه القفازات وتعقيمها بشكل روتيني، وعدم تعرضها للتلوث المتبادل.

قفازات قماشية

لا يجوز استخدام القفازات القماشية في التلامس المباشر مع الطعام الجاهز للأكل. يجب التخلص منها أو تنظيفها وتعقيمها بانتظام.



تساعد النظافة السليمة والزّي الموحد على الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام

PROPER CLEANLINESS & UNIFORM HELP PREVENT FOODBORNE ILLNESS

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
أهمية النظافة الشخصية للموظفين العاملين
في مجال الطعام



النظافة الشخصية لموظفي قسم الطعام

FOOD EMPLOYEE PERSONAL HYGIENE

أهمية النظافة الشخصية السليمة

تعد النظافة الشخصية السليمة من أهم خطوط الدفاع في الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الطعام. ويشمل ذلك غسل اليدين بشكل صحيح ومتكرر.

الموظفون المرضى أو المصابون بالعدوى

يجب على الموظفين إخطار مشرفهم فوراً بما يلي:

- العطس أو السعال المستمر
- الإسهال أو القيء
- اليرقان
- التهاب الحلق مع حمى

يجب تكليف الموظفين المرضى الذين يعملون في مجال الطعام بمهام تقلل من احتمال تلوث الطعام والمعدات (أي مهام محدودة).

غسل اليدين

يجب غسل اليدين وتجفيفهما جيداً قبل بدء العمل. اغسل يديك بين المهام، أو إذا توقفت عن العمل. يشمل الغسل الفعال لليدين ظهر اليدين وراحتي اليدين والأجزاء المكشوفة من الذراعين وبين الأصابع وتحت الأظافر. إفرك سطح يديك وذراعيك بالرغوة لمدة 20 ثانية على الأقل، ثم اشطفهما جيداً بالماء النظيف.

الجروح والكدمات والقروح

يجب تغطية أي جروح أو كدمات أو تقرحات مفتوحة على اليدين والذراعين بالكامل بضمادة مقاومة للماء. ارتدِ قفازات للاستخدام مرة واحدة فوق أي ضمادات أو واقيات أصابع على اليدين والأصابع.

أغطية للشعر

يجب على العاملين في مجال الطعام ارتداء أغطية للشعر مثل القبعات أو أغطية الشعر أو الشبكات، وأغطية للحية، وملابس تغطي شعر الجسم للحد بشكل فعال من ملامسة الشعر للطعام المكشوف أو المعدات أو الأواني النظيفة.

ملابس العمل المناسبة

يجب على العاملين في مجال الطعام ارتداء ملابس خارجية نظيفة لمنع تلوث الطعام والمعدات والأواني والمفروشات والأدوات ذات الاستخدام الواحد. خزن الملابس الشخصية للاحتياطية والأغراض الشخصية الأخرى بعيداً عن مناطق تداول الطعام وتخزينه. يجب على أبواب العمل توفير مساحة تخزين كافية لممتلكات الموظفين الشخصية.

الأظافر والمجوهرات

يجب على العاملين في مجال الطعام أن يحافظوا على أظافرهم مقلمة وسهلة التنظيف. يجب على الموظفين الذين يضعون طلاء الأظافر أو الأظافر الاصطناعية ارتداء قفازات سليمة عند التعامل مع الطعام المكشوف. أثناء إعداد الطعام، لا يجوز للموظفين ارتداء مجوهرات على الذراعين واليدين. هذا لا ينطبق على الخواتم الناعمة مثل خواتم الزواج.

الممارسات الأخرى

يجب أن يتم تناول الطعام في منطقة مخصصة لذلك لا يمكن أن يتسبب فيها أي تلوث للطعام أو المعدات. يجب تخزين المشروبات الشخصية بشكل منفصل عن الطعام في حاوية خالية من التلوث. لا يُسمح للأفراد بالتدخين في مؤسسات تقديم الطعام.



مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)



حافظ عليها باردة (>41 درجة فهرنهايت)



حافظ عليها ساخنة (<135 درجة فهرنهايت)



تخلص منها بعد انتهاء صلاحيتها (7 أيام)



امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
التحكم في الوقت/درجة الحرارة



مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)

نظراً لدرجة الحموضة ونشاط الماء فيها، فإن مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) معرضة بشكل أكبر لخطر نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم. يجب تخزين هذا النوع من الطعام في درجة حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت أو أعلى من 135 درجة فهرنهايت. بالإضافة إلى ذلك، مع بعض الاستثناءات القليلة، يجب أن تكون هذه المواد الغذائية محددة التاريخ للاستخدام في غضون 7 أيام إذا تم الاحتفاظ بها لمدة 24 ساعة على الأقل.

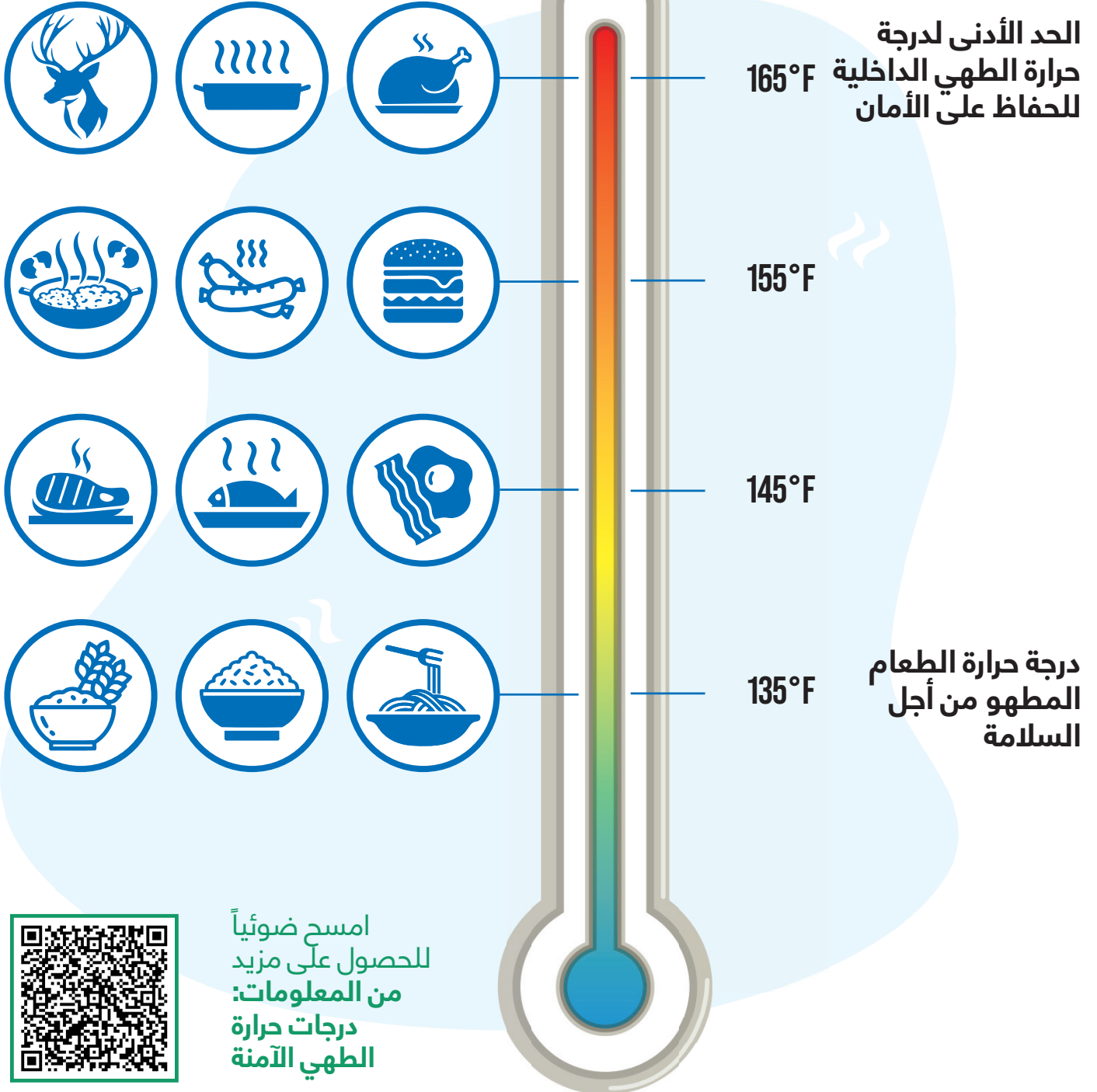
أي طعام يتألف كلياً أو جزئياً من:

- السمك
- اللحوم (لحم البقر، لحم الخنزير، لحم الحمل، لحم الطرائد)
- الحليب ومنتجات الألبان (الجبن، حشوات الكريمة أو الكاسترد، الصلصات)
- الدواجن (الدجاج والديك الرومي والطيور)
- المحار (المحار، البطلينوس، الأسقلوب)
- الطعام النباتي المطهو (الفواكه والخضار والحبوب)
- شرائح الشمام
- شرائح الطماطم (صلصة)
- الخضار الورقية المقطعة
- أصناف مثل آيسبرغ، رومين، إسكارول، سبانخ، ملفوف، كرنب، سلق
- لا تشمل الخضار الورقية الأعشاب مثل الكزبرة أو البقدونس.
- منتجات الصويا (التوفو، بعض بدائل اللحوم)
- بيض
- بذور البزاعم
- مزيج من الثوم الطازج والزيت
- زبدة مخفوقة



درجات حرارة الطهي الآمنة

SAFE COOKING TEMPERATURES



ورقة معلومات عن درجات حرارة الطهي الآمنة

SAFE COOKING TEMPERATURES FACT SHEET

يجب طهي جميع منتجات الطعام التي تحتوي على طعام حيواني نبيء بشكل كافٍ حتى يتم تدمير جميع مسببات الأمراض المحتملة. ومن أمثلة الطعام الحيواني النيء: البيض والأسماك واللحوم والدواجن أو أي مزيج من هذا النوع من الطعام.

تعتمد درجة الحرارة الداخلية الدنيا التي يتم عندها تدمير مسببات الأمراض على نوع الطعام الذي يتم طهيه. للتأكد من أن منتجات الطعام التي يتم طهيها آمنة للاستهلاك البشري، استخدم الجدول التالي ومقياس حرارة لتحديد درجة النضج.

استخدم مقياس حرارة طعام نظيف ومعقم للتحقق من درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل تقديمه.

الحد الأدنى لدرجة الحرارة	منتج الطعام
135 درجة فهرنهايت	الفواكه والخضار والحبوب المطهوه للحفاظ عليها ساخنة
145 درجة فهرنهايت/15 ثانية	لحم البقر ولحم الخنزير المشوي، شرائح لحم البقر، لحم العجل، لحم الحمل، والحيوانات البرية المرباة تجارياً
145 درجة فهرنهايت/15 ثانية	بيض مطهو للتقديم الفوري
145 درجة فهرنهايت/15 ثانية	الأسماك والطعام الذي يحتوي على الأسماك (المأكولات البحرية)
145 درجة فهرنهايت/15 ثانية	لحم الخنزير، مثل الهام ولحم الخنزير المقعد
155 درجة فهرنهايت/15 ثانية	الطيور الجارحة، اللحوم المحقونة واللحوم المطهية ميكانيكياً
155 درجة فهرنهايت/15 ثانية	البيض المطهو للتخزين الساخن، بما في ذلك البيض الخام المجمع
155 درجة فهرنهايت/15 ثانية	اللحوم المفرومة أو المقطعة، بما في ذلك اللحم المفروم للهامبرغر أو لحم الخنزير المفروم أو السمك المقطع أو لحوم الطرائد المفرومة أو النقانق
165 درجة فهرنهايت/15 ثانية	الدواجن ومنتجاتها، بما في ذلك منتجات الديك الرومي، وكذلك الحشوات واللحوم المحشوة والأسماك المحشوة والطواجن والأطباق التي تجمع بين الطعام النيء والمطهي.
165 درجة فهرنهايت/15 ثانية	حيوانات الطرائد

الطهي باستخدام الميكروويف

عند الطهي باستخدام الميكروويف، اطبخ كافة أنواع الطعام التي تحتوي على اللحوم الخامة أو الدواجن أو الأسماك أو البيض على درجة حرارة لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت. **بالإضافة إلى ذلك:**

1. قلب أو حرّك الطعام طوال عملية الطهي أو في منتصفها بسبب التوزيع غير المتساوي للحرارة؛
2. غطّ الطعام للحفاظ على رطوبة السطح؛ و
3. اترك الطعام مغطى لمدة دقيقتين بعد الطهي حتى تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة متوازنة.



ورقة معلومات عن درجات حرارة التخزين الساخنة والباردة

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES FACT SHEET

يجب الحفاظ على جميع مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) لمنع نمو أو تطور مسببات الأمراض والسموم. عند حفظ الطعام لتقديمه، تذكر دائماً أن تحافظ على الطعام الساخن ساخناً والطعام البارد بارداً. يجب أن تكون معدات الحفظ الساخنة قادرة على الحفاظ على الطعام عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى، ويجب أن تكون معدات الحفظ الباردة قادرة على الحفاظ على الطعام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل.

إرشادات الحفاظ على السخونة

عند حمل الطعام الساخن، اتبع الإرشادات التالية:

- قلب الطعام على فترات منتظمة لتوزيع الحرارة بالتساوي على جميع أجزاء الطعام.
- حافظ على تغطية الطعام للحفاظ على الحرارة ومنع سقوط الملوثات المحتملة في الطعام.
- استخدم ميزان حرارة نظيفاً ومعقماً لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام كل ساعتين (2) واتخذ الإجراءات التصحيحية عندما تنخفض درجة الحرارة عن 135 درجة فهرنهايت.

احتياطات إعادة تسخين الطعام الساخن:

- يجب إعادة تسخين مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) المطهورة والمبردة والمعاد تسخينها للحفاظ عليها ساخنة إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 165 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين (2) ثم نقلها إلى معدات الحفاظ على السخونة.
- يجب إعادة تسخين الطعام الجاهز للأكل والمعالج تجارياً إلى 135 درجة فهرنهايت أو أكثر للحفاظ عليه ساخناً.
- عند استخدام فرن الميكروويف، يجب إعادة تسخين الطعام إلى 165 درجة فهرنهايت للحفاظ عليه ساخناً.
- إن معدات الحفاظ على السخونة غير مصممة لتسخين الطعام بدرجة كافية لإعادة تسخينه. أعد تسخين الطعام باستخدام معدات الطهي.

إرشادات الحفاظ على البرودة

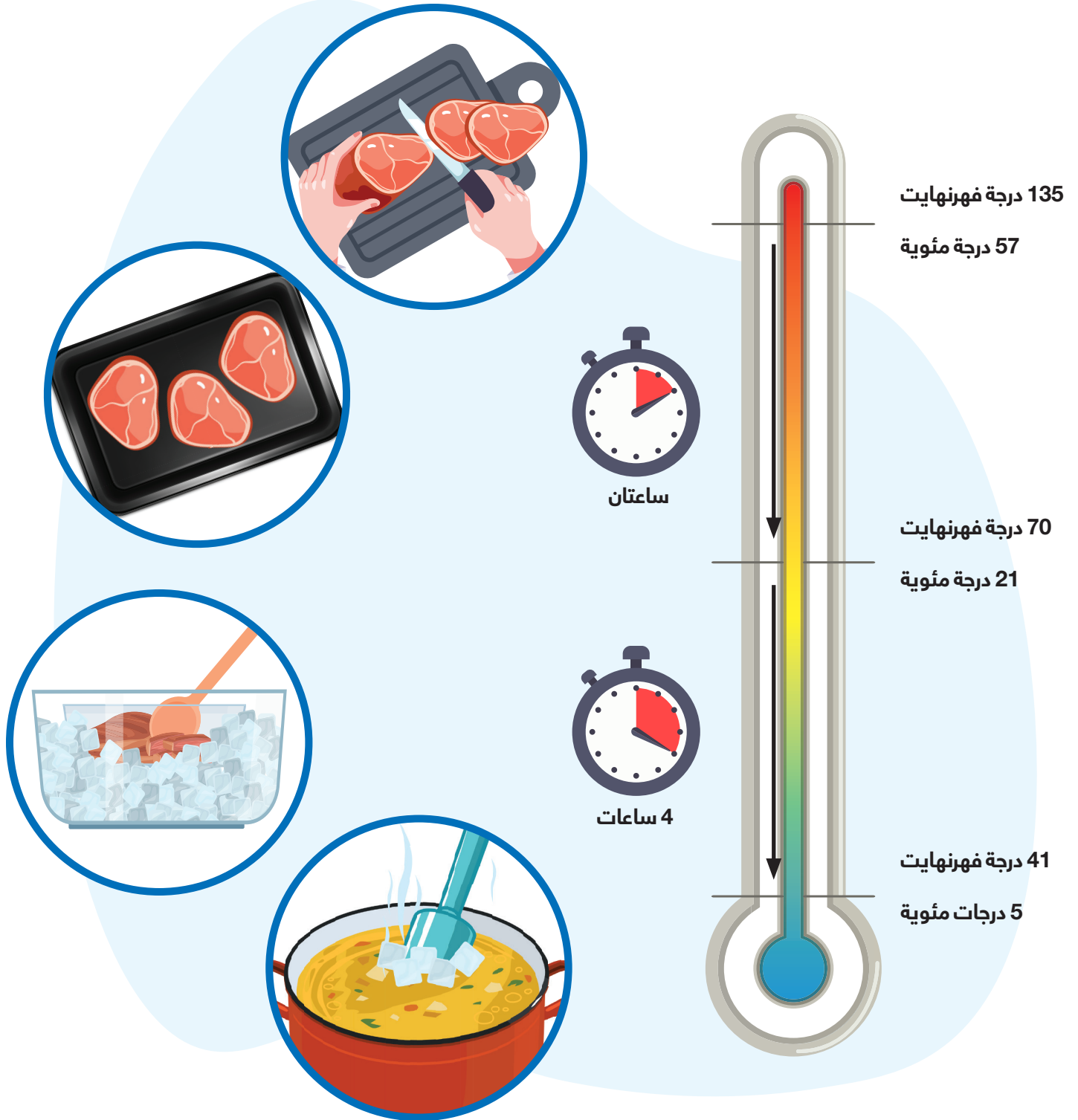
عند حمل الطعام البارد، اتبع الإرشادات التالية:

- احم جميع الطعام من التلوث المحتمل عن طريق تغطيته أو استخدام واقيات الطعام.
- استخدم ميزان حرارة نظيفاً ومعقماً لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام كل ساعتين (2) واتخذ الإجراءات التصحيحية كلما ارتفعت درجة الحرارة عن 41 درجة فهرنهايت.
- لا تخزن أبداً الطعام مباشرة على الثلج. يجب وضع جميع أنواع الطعام، مع بعض الاستثناءات، في أوعية أو أطباق عند عرضها. بالإضافة إلى ذلك، من المهم التأكد من أن مستوى الجليد يتجاوز مستوى الطعام الذي يتم تبريده أو حفظه بارداً.
- لضمان الحفاظ على درجات حرارة التخزين المناسبة، يجب أن تكون كل وحدة تبريد مزودة بمقياس حرارة يعمل بشكل صحيح ويتم مراقبته بشكل روتيني.



تبريد الطعام الساخن

COOLING HOT FOODS



طرق تبريد الطعام الساخن

METHODS ON COOLING HOT FOODS

استخدم ميزان حرارة للتأكد من أن الطعام قد برد:

- من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين (2)؛ ثم
- من 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت في غضون أربع (4) ساعات أخرى.

الطرق:

- **برّد مكونات السلطة مسبقاً.** برّد الطعام الذي يتم حفظه في درجة حرارة الغرفة إلى 41 درجة فهرنهايت في غضون أربع (4) ساعات.
- **قلل من حجم الدواجن والأسماك واللحوم المشوية.**
- **أواني طهي ضحلة (أرز، لحم، بطاطا):**
 1. ضع طبقة من الطعام بسامكة بوصتين في مقلاة ضحلة.
 2. لا تغطيتها.
 3. ضع المقلاة في المبرد حيث يمكن أن يهب عليها الهواء البارد.
 4. قلب المزيج للمساعدة على التخلص من الحرارة.
 5. غطّ الطعام بعد أن يبرد تماماً.
 6. يمكن استخدامه أيضاً لقطع اللحم الصغيرة والمتوسطة الحجم.
- **حوض ثلجي:**
 1. ضع وعاء الطعام في حوض مملوء بالماء المثلج.
 2. قلب الطعام كل 30 دقيقة - أو أكثر إن أمكن.
- **عصي أو مجاذيف التبريد (للحاويات الكبيرة من الحساء والصلصات والمرق):**
 1. ضع العصا النظيفة والمجمدة في الطعام وقلّبه.
 2. يمكن استخدامه مع طريقة تبريد سريعة أخرى، مثل الحوض الثلجي أو صبه في أوعية ضحلة لإنهاء العملية.
- **إضافة الثلج بدلاً من الماء (الحساء، اليخنة، إلخ):**
 1. أضف نصف كمية الماء فقط قبل الطهي.
 2. بعد الطهي، أضف النصف التخر على شكل ثلج.



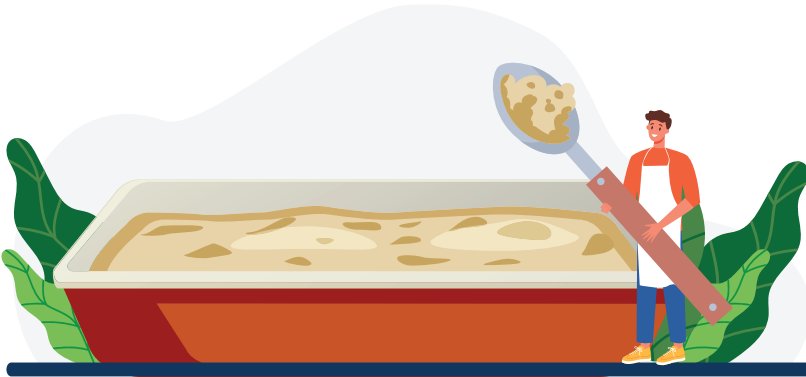
حافظ على سلامة الطعام عن طريق تذويبها بشكل صحيح وإعادة تسخينها بسرعة

KEEP FOODS SAFE BY THAWING PROPERLY AND REHEATING RAPIDLY

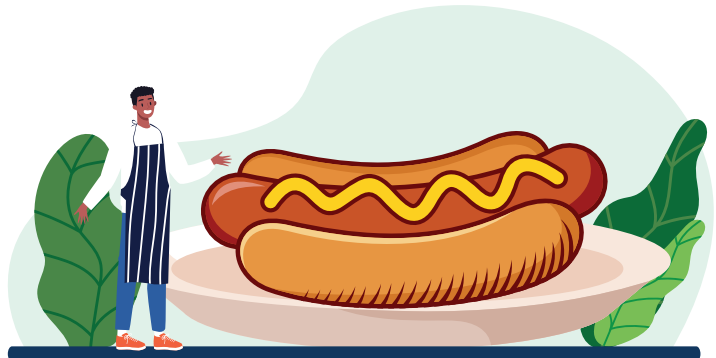
الذوبان في الثلاجة، تحت الماء الجاري أو كجزء من عملية الطهي.



إعادة تسخين الطعام المعد في المنزل إلى 165 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين



إعادة تسخين الطعام المصنع والمعبأ تجارياً إلى 135 درجة فهرنهايت



إرشادات حول إعادة تسخين الطعام وتذويبها

GUIDANCE ON REHEATING AND THAWING FOODS

إعادة التسخين

يجب إعادة تسخين الطعام الذي تم تحضيره في المنزل إلى 165 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين لتدمير أي مسببات أمراض ضارة قد تكون نمت أثناء تبريد الطعام أو حفظه في درجة حرارة منخفضة. يجب إعادة تسخين الطعام المعد تجارياً والمفتوح حديثاً إلى 135 درجة فهرنهايت ليصل إلى درجة الحرارة المناسبة للحفاظ على سخونته.

إرشادات إعادة التسخين

- أعد تسخين الطعام المعد في المنزل والذي سيتم الاحتفاظ به ساخناً إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 165 درجة فهرنهايت قبل وضعها في معدات الاحتفاظ بالحرارة.
- يجب أن تصل درجة حرارة الجزء الأكثر سماكة من الطعام إلى 165 درجة فهرنهايت، وفقاً لقياس مقياس حرارة الطعام، في غضون ساعتين.
- لا تُعد تسخين الطعام في أجهزة حفظ الطعام الساخن غير المصممة لإعادة التسخين السريع.
- يجب إعادة تسخين الطعام المجهز والمعبأ تجارياً والذي سيتم حفظه ساخناً إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 135 درجة فهرنهايت قبل وضعه في معدات حفظ الطعام الساخن.
- يمكن إعادة تسخين الطعام الذي تم طهيه وتبريده بشكل صحيح والذي سيتم تقديمه على الفور إلى أي درجة حرارة. على سبيل المثال، يشمل ذلك حصة واحدة من اللزانيا.

الذوبان

يجب إتمام عملية الذوبان بشكل صحيح لمنع النمو السريع للمسببات المرضية الضارة. ويتم تحقيق ذلك عن طريق الحفاظ على كافة أجزاء الطعام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل.

طرق الذوبان

- في الثلجة.
- كجزء من عملية الطهي.
- مغمورة بالكامل في حوض تحضير مع مياه باردة تتدفق باستمرار بدرجة حرارة 70 درجة فهرنهايت أو أقل. يجب مراقبة الطعام للتأكد من أن جميع الأجزاء تبقى أقل من 41 درجة فهرنهايت.
- في الميكروويف، إذا تم طهي الطعام على الفور بعد ذلك للتأكد من تسخين جميع أجزاء الطعام بشكل صحيح لتدمير مسببات الأمراض الضارة.



الوقت كعامل للتحكم في الصحة العامة

TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL

استخدام الوقت كوسيلة للتحكم في الصحة العامة لطعام ساخن و/أو بارد

بموجب الإجراءات المكتوبة المعتمدة من قبل السلطة التنظيمية، يمكن لمرفقك السماح بتخزين مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) الجاهزة للأكل بدون التحكم في درجة الحرارة، وبعد ذلك يجب التخلص من الطعام أو استهلاكه على الفور. لا يجوز إعادة استخدام أي طعام. يجب طهي جميع الطعام وتبريده بشكل صحيح قبل استخدامه كإجراء للرقابة على الصحة العامة، والتخلص منه في نهاية الفترة المحددة للتخلص منه.

الوقت كإرشادات للرقابة في الصحة العامة

يجب الاحتفاظ بالإجراءات الخطية، التي وافق عليها المفتش لديك، في المبنى. اعمل مع المفتش لديك لتحديد الإجراءات المناسبة لهذه العملية.

لحفظ الطعام الساخن أو البارد لمدة تصل إلى أربع ساعات:

- يجب أن تكون درجة حرارة الطعام الساخن 135 درجة فهرنهايت أو أعلى، ودرجة حرارة الطعام البارد 41 درجة فهرنهايت أو أقل قبل بدء الوقت كإجراء رقابة.
- يجب وضع علامة على الطعام أو تحديده بالوقت الذي يشير إلى 4 ساعات من وقت إخراج الطعام من التحكم في درجة الحرارة.
- يجب التخلص من الطعام في الوقت المحدد. لا يمكن حفظ الطعام لتقديمه مرة أخرى عن طريق إعادة تسخينه أو تبريده.
- يجب التخلص من أي طعام في عبوات غير محددة بفترة 4 ساعات.

لحفظ الطعام البارد فقط لمدة تصل إلى ست ساعات:

- يجب أن تكون درجة حرارة الطعام البارد 41 درجة فهرنهايت أو أقل قبل بدء الوقت كإجراء رقابة.
- يجب أن يحافظ الطعام على درجة حرارة داخلية تتراوح بين 41 و70 درجة فهرنهايت خلال 6 ساعات.
- راقب وسجل درجة حرارة الطعام على فترات منتظمة. يجب التخلص فوراً من الطعام الذي تزيد درجة حرارته عن 70 درجة فهرنهايت.
- يجب وضع علامة على الطعام أو تحديده بالوقت الذي يشير إلى 6 ساعات من وقت إخراج الطعام من التحكم في درجة الحرارة.
- يجب التخلص من الطعام في الوقت المحدد. لا يمكن حفظ الطعام لتقديمه مرة أخرى عن طريق إعادة تسخينه أو تبريده.
- يجب التخلص من أي طعام في عبوات غير محددة لا تحدد فترة 6 ساعات.

ملاحظة: لا يجوز لمؤسسة طعام تخدم فئة سكانية شديدة التأثر استخدام الوقت كعامل تحكم للبيض النيء.



استشارات المستهلك

CONSUMER ADVISORY



الخيار 1: بدون علامة نجمية

اسأل النادل عن الأطباق التي يتم طهيها حسب الطلب أو تقديمها نيئة. قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام.



الخيار 2: مع علامة نجمية

* يحتوي على مكونات نيئة أو غير مطهية جيداً. قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام.

معلومات عن إرشادات المستهلك

INFORMATION ON CONSUMER ADVISORY

إن إرشادات المستهلك تُعلم المستهلك عندما يحتوي أحد عناصر القائمة على مخاطر إضافية وتوضح هذه المخاطر، لأن هذا الطعام يُقدم للمستهلك بدون الوصول إلى درجات الحرارة المطلوبة للطهي.

هناك خياران لنشر إرشادات بشأن الطعام الحيواني النيء أو غير المطهو جيداً.

لا يلزم وضع الإرشاد في مكان محدد على القائمة أو في براد المأكولات الجاهزة أو على لوحة القائمة، ولكن يجب أن يظهر في المكان الذي يقرأ فيه المستهلكون خيارات القائمة لاختيار طلباتهم.

الخيار 1: ضع العبارة التالية في القائمة الرئيسية:

“اسأل النادل عن الأطباق التي يتم طهيها حسب الطلب أو تقديمها خامة. قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام.”

لا يتطلب هذا الخيار تحديد الطعام المحدد الذي يتم تقديمه نيئاً أو غير مطهو جيداً في قائمة الطعام.

قد يتم تغيير الإرشاد ليكون خاصاً بمنتج معين إذا لم يتم تقديم بعض الطعام المذكور.

الخيار 2: حدد الطعام الحيواني غير المطهي جيداً بوضع ملصق توضيحي وتذكيري.

1. الإفصاح:

- استخدم عبارات مثل “المحار في نصف الصدفة (محار نيء)” و “سلطة سيزر بالبيض النيء” و “الهامبرغر (يمكن طهيه حسب الطلب)؛” أو
- ضع علامة نجمية (*) تحت الطعام غير المطهو جيداً مع إشارة في الحاشية إلى أن الطعام يقدم نيئاً أو غير مطهو جيداً أو يحتوي (أو قد يحتوي) على مكونات نيئة أو غير مطهولة جيداً.

2. تذكير:

- يجب أن تتضمن الحاشية التذكيرية إحدى العبارات التالية بالصيغة المكتوبة بالضبط:
- قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام؛ أو
- قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام، خاصة إذا كنت تعاني من حالات طبية معينة؛ أو
- في ما يتعلق بسلامة هذا الطعام، تتوفر معلومات خطية عند الطلب.

مثال:

عنصر من القائمة: *سلطة سيزر

حاشية الإفصاح: *يحتوي على مكونات نيئة أو غير مطهية جيداً.

الحاشية التذكيرية: قد يؤدي تناول اللحوم النيئة أو غير المطهية جيداً، والدواجن، والمأكولات البحرية، والمحار، والبيض إلى زيادة خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام.



تخزين الطعام: ما يجب التحقق منه

FOOD STORAGE: WHAT TO CHECK

درجة حرارة الطعام ومعدات التخزين



علامات الطعام الفاسد أو المتعفن



طعام انتهت صلاحيته/تاريخ الصلاحية



الحاويات أو الأكياس المكسورة أو الممزقة أو المتضررة من الماء



المنتجات المعلبة أو المعبأة
المخدوشة أو المنتفخة



أدلة على وجود آفات أو قوارض



الانسكابات والحطام والنظافة العامة



احتمال حدوث تلوث متبادل



امسح للحصول على
مزيد من المعلومات:
تخزين الطعام
والتلوث المتبادل



تخزين الطعام والتلوث المتبادل

FOOD STORAGE AND CROSS CONTAMINATION

يجب شراء الطعام من موردين ذوي سمعة جيدة فقط. وقد يشمل ذلك تجار الجملة المرخصين، ومنتجات اللحوم التي تحمل ختم التفتيش الصادر عن وزارة الزراعة الأمريكية (USDA)، والمحار الذي يحمل علامات الصيد السليمة، والأسماك الصالحة لتحضير السوشي والتي تحمل رسالة تأهيل من المورد. لضمان الحفاظ على سلامة الطعام، يجب فحص مناطق التخزين بانتظام، بما في ذلك المبردات والمجمدات وغرف التخزين الجافة، وكذلك عمليات التسليم.

ما الذي يجب تفقده:

- درجة حرارة الطعام ومعدات التخزين يجب الحفاظ على الطعام المجمد في حالة تجميد صلب. يمكن استلام الحليب والبيض غير المقشر والمحار عند درجة حرارة 45 درجة فهرنهايت.
- علامات الطعام الفاسد أو المتعفن.
- طعام انتهت صلاحيته/تاريخ الصلاحية.
- الحاويات أو الأكياس المكسورة أو الممزقة أو المتضررة من الماء.
- المنتجات المعلبة أو المعبأة المخدوشة أو المنتفخة.
- أدلة على وجود آفات أو قوارض، مثل البراز أو علامات القضم أو الحشرات الميتة.
- اللتسكبات والحطام والنظافة العامة.
- احتمال حدوث تلوث متبادل.

احفظ الطعام بعيداً عن الأرض بمسافة لا تقل عن ست بوصات في أماكن مغطاة وجافة، بعيداً عن خطوط الصرف الصحي والمواد الكيميائية أو أي مصادر تلوث أخرى. يجب تخزين الأغراض الشخصية والأدوية في مناطق تخزين مخصصة للموظفين. خزّن الطعام في عبواته الأصلية أو في عبوات مغطاة وسهلة التنظيف ومصممة خصيصاً لتخزين الطعام. لا تستخدم أبداً عبوات المواد الكيميائية الفارغة أو صناديق القمامة لتخزين الطعام.

التلوث المتبادل:

قد يحدث التلوث المتبادل عندما تنتقل مسببات الأمراض أو السموم الضارة من منتج طعام أو سطح ما إلى منتج طعام أو سطح آخر.

منع التلوث المتبادل:

- خزّن المنتجات الحيوانية النيئة بشكل منفصل وتحت الطعام الجاهز للأكل.
- خزّن الخضار غير المغسولة أسفل الخضار المغسولة والطعام الجاهز للأكل.
- ضع ملصقات على الرفوف لتحديد مكان التخزين المناسب.
- اغسل ألواح التقطيع والسكاكين وغيرها من المعدات واشطفها وعقمها عند تغيير المنتجات وكل 4 ساعات عند الاستخدام المتواصل.
- استخدم أوعية تقطير وواقيات من الرذاذ.
- افصل بين الأوقات والمناطق التي يتم فيها تحضير أنواع الطعام المختلفة (على سبيل المثال، قطع الخس قبل الدجاج النيء).
- غير القفازات واغسل يديك باستمرار، خاصة عند تغيير المهام أو العمل مع منتج من الطعام جديد.

تخزين المواد الكيميائية:

يجب استخدام المواد الكيميائية المناسبة للاستخدام في خدمات الطعام فقط في المطبخ. يجب تخزين المواد الكيميائية، بما في ذلك دلاء المناديل المبللة، في مكان منخفض وبعيداً عن الطعام والأسطح التي تتلامس مع الطعام. يجب أن تحمل كافة حاويات المواد الكيميائية ملصقات تعريفية مناسبة.



وضع علامات التاريخ

DATEMARKING

يجب وضع علامة التاريخ على الطعام الجاهز للأكل ومأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) الذي يتم الاحتفاظ به لأكثر من 24 ساعة.

تاريخ اليوم:

+ 6 أيام = علامة التاريخ اليوم

تخلص من أي طعام تجاوز تاريخ صلاحيته اليوم.

امسح للحصول على
مزيد من المعلومات:
كيفية وضع علامة
التاريخ



ما الذي يحتاج إلى وضع علامة التاريخ وكيفية استخدامه

WHAT NEEDS DATEMARKING AND HOW TO USE IT

تعد علامة التاريخ وسيلة للتحكم في نمو بكتيريا الليستيرية المستوحدة، وهي بكتيريا تستمر في النمو حتى في درجات الحرارة المبردة. يضمن وضع تاريخ الصلاحية التخلص من الطعام قبل أن تتسبب بكتيريا الليستيرية في الإصابة بأمراض منقولة بالطعام.

ما الذي يجب وضع علامة تاريخ عليه؟

أي طعام يستوفي جميع المعايير التالية:

- هي مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS)،
- وهو طعام جاهز للأكل (RTE) يمكن تقديمه بدون أي خطوات تحضير إضافية لضمان سلامة الطعام،
- وسيتم الاحتفاظ بالطعام لأكثر من 24 ساعة.

كيفية وضع علامة التاريخ:

يجب التخلص من الطعام في غضون سبعة أيام، أي من يوم تحضيره أو فتحه بالإضافة إلى ستة أيام. مثال: يجب التخلص من الطعام المعد في 1 نيسان/أبريل في 7 نيسان/أبريل.

يمكن لمؤسسة الطعام اختيار أي طريقة تناسب احتياجاتها إذا كانت مفهومة وفعالة ويستخدمها الموظفون بشكل متسق. يوصى بوضع إجراءات تشغيلية موحدة يتعين على الموظفين اتباعها.



المزيد من التوضيح حول وضع علامات التاريخ

DATEMARKING FURTHER EXPLAINED

ماذا لو جمد الطعام؟

يؤدي تجميد الطعام إلى إيقاف ساعة التواريخ ولكنه لا يعيد ضبطها. إذا تم تخزين طعام ما عند حرارة 41 درجة فهرنهايت لمدة يومين ثم تم تجميده، فيمكن إخراجها وتخزينه عند حرارة 41 درجة فهرنهايت لمدة خمسة أيام أخرى (إجمالي 7 أيام). يجب وضع علامة على الحاوية تشير إلى تاريخ التحضير وتاريخ التجميد وتاريخ السحب للإشارة إلى تاريخ التخلص النهائي. إذا لم يكن الطعام مؤرخاً بهذه التواريخ، فيجب استخدامه أو التخلص منه في غضون 24 ساعة من إخراجها من الفريزر.

ماذا لو جمعت الطعام الذي تم فتحه في تواريخ مختلفة؟

عندما يتم جمع الطعام معاً، يصبح تاريخ المكون الأقدم هو تاريخ الصلاحية الجديد. على سبيل المثال، إذا كان اليوم هو الاثنين، وكنت تجمع طعاماً سيتم التخلص منه يوم الجمعة مع طعام سيتم التخلص منه يوم الخميس، فسيتم وضع علامة على الطعام المجمع للتخلص منه في أقرب تاريخ، وهو يوم الخميس.

ماذا لو كنت بحاجة إلى جزء فقط من الطعام؟

تنطبق علامة التاريخ على العبوة الكاملة من الطعام بمجرد فتحها. اشترِ الطعام بأحجام تسمح باستخدام العبوة بالكامل في غضون 7 أيام.

ماذا لو استخدمت أحد الطعام بسرعة كبيرة بحيث لن يبقى في المرفق سوى بضعة أيام؟ هل ما زلت بحاجة إلى وضع تاريخ عليه؟

نعم، إذا لم يتم تقديم الطعام أو بيعه أو التخلص منه في غضون 24 ساعة، فيجب وضع علامة التاريخ عليه.

الطعام الذي لا يحتاج إلى وضع علامة التاريخ عليه:

قد لا يحتاج بعض الطعام الذي يتم تحضيره وتعبئته في مصنع معتمد لتجهيز الطعام إلى وضع علامة التاريخ. ويشمل هذه الطعام ما يلي:

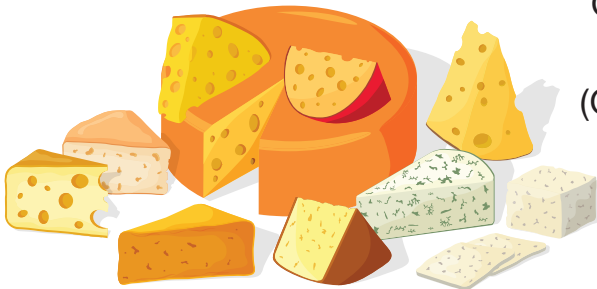
- السلطات الجاهزة.
- منتجات الألبان المركبة مثل الزبادي والقشدة الحامضة واللبن الرائب.
- منتجات الأسماك المحفوظة مثل الرنجة المخضلة أو سمك القد المجفف أو المملح.
- النقانق المجففة والمخمرة التي يمكن تخزينها على الرفوف، والبيبروني، والسلامي غير المدون عليها عبارة "يحفظ في الثلجة".
- الأجبان شبه الطرية – راجع القائمة في الخلف.
- الأجبان الصلبة – راجع القائمة في الخلف.



قائمة الأجبان الصلبة وشبه الطرية المعفاة من وضع تاريخ الصلاحية

LIST OF HARD AND SEMI-SOFT CHEESES EXEMPT FROM DATEMARKING

(Prensa	غلوستر (Gloucester)	أبرتام
ريجيانو (Reggiano)	غورغونزولا (معرق باللون الأزرق)	أبنزلر
روبيولي (Robbiole)	((Gorgonzola (blue veined)	أساديرو
رومانيلو (Romanello)	غودا (Gouda)	أسيافو (Asiago) (متوسط أو
رومانو (Romano)	غرويبار (Gruyere)	قديم)
روكفور (معرق باللون الأزرق)	هيرفي (Herve)	أسيافو طري (Asiago soft)
((Roquefort (blue veined)	هيرفي (Herve)	باتيلمات (Battelmatt)
سامسو (Samsoe)	كونيغسكاسي (Konigskase)	بيلاي (Bellelay) (معرق باللون
سابساغو (Sapsago)	لابلاند (Lapland)	الأزرق)
ساسيناجي (معرق باللون الأزرق)	ليمبرغر (Limburger)	بلو (Blue)
((Sassenage (blue veined)	لورين (Lorraine)	برا (Bra)
ستيتلون (معرق باللون الأزرق)	مانشينغو (Manchego)	بريك (Brick)
((Stilton (blue veined)	ميلانو (Milano)	كاموسوم (Camosum)
سويس (Swiss)	مونتييري (Monterey)	شانتيل (Chantelle)
تيغفار (معرق باللون الأزرق) (-Tig)	Muenster	شيدر (Cheddar)
((nard (blue veined	أواكساكا (Oaxaca)	كريستالينا (Christalina)
تيلسيتر (Tilsiter)	أوكا (Oka)	كولبي (Colby)
ترايبست (Trappist)	بارميزان (Parmesan)	كون (Coon)
فيزي (Vize)	بيكورينو (Pecorino)	كوتيجا (Cotija)
وينسليديل (أزرق) (Wensleydale)	بور دو سالو (Port du Salut)	كوتيجا أنيخو (Cotija Anejo)
((blue	بروفولون (Provolone)	ديربي (Derby)
	كيسو أنيخو (Queso Anejo)	إيدام (Edam)
	كيسو شيواوا (-Queso Chihua-	إيميנטالر (Emmentaler)
	hua)	ديري الإنكليزية (English Dairy)
	كيسو دي بولا (Queso de Bola)	فونتينا (Fontina)
	كيسو دي لا تيرا (Queso de la	غيكس (معرق باللون الأزرق) (Gex)
	Tierra)	((blue veined
	كيسو دي برينسا (Queso de)	جيتوست (Gjetost)



نظف الأسطح التي تتلامس مع الطعام وعقمها في الحالات التالية:

CLEAN AND SANITIZE FOOD CONTACT SURFACES WHEN:

الانتقال إلى العمل مع نوع طعام مختلف.



تم ترك المعدات قيد الاستخدام بدون مراقبة بسبب انقطاع التيار الكهربائي.



تم استخدام المعدات لمدة 4 ساعات.



تم الانتهاء من استخدام الغرض.



امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
كيفية تنظيف وتعقيم أسطح العمل

إرشادات التنظيف والتعقيم

CLEANING AND SANITIZING GUIDELINES

التنظيف والتعقيم

تعد معدات الطعام الملوثة أحد الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة عن طريق الطعام. يجب تنظيف الأسطح والأواني التي تتلمس مع الطعام وتعقيمها بشكل روتيني لمنع الإصابة بالأمراض.

التنظيف - الغسل والشطف

إن الغسل هو إزالة الطعام والأوساخ وأنواع أخرى من الأوساخ من على السطح. المنظفات/الصابون هي مواد تنظيف تزيل الشحوم أو الدهون المرتبطة ببقايا الطعام. الشطف هو إزالة المنظفات والصابون بالماء النظيف للسماح للمطهرات بالعمل بفعالية. لا يؤدي التنظيف بحد ذاته إلى تقليل التلوث بشكل مستمر إلى مستويات آمنة.

التعقيم

يعتبر التعقيم خطوة إضافية لا يمكن القيام بها إلا بعد تنظيف السطح بالكامل. يتضمن التعقيم استخدام الحرارة أو المواد الكيميائية لتقليل عدد مسببات الأمراض الضارة إلى مستويات آمنة. يجب أن تكون المطهرات الكيميائية المستخدمة في منشآت الطعام مسجلة لدى وكالة حماية البيئة (EPA) ومعتمدة للاستخدام على الأسطح الملامسة للطعام.

كيفية التنظيف والتعقيم

للتنظيف والتعقيم بشكل صحيح، يجب وضع إجراءات خاصة بالمعدات المختلفة في المرفق، كما يجب تدريب الموظفين بشكل كافٍ على هذه الإجراءات.

المعدات المحمولة

يمكن نقل المعدات المحمولة إلى غسالة أطباق أو حوض مؤلف من ثلاثة أقسام. إجراءات تنظيف المعدات المحمولة وتعقيمها في حوض مؤلف من ثلاثة أقسام:

1. اكشط بقايا الطعام من الأواني والمعدات مسبقاً،
2. اغسل بالماء الدافئ والصابون،
3. اشطف بالماء النظيف أو الماء الجاري،
4. عقمها بمحلول كيميائي مقبول تم اختبار قوته باستخدام شريط اختبار مخصص،
5. جفف في الهواء الطلق قبل إعادة الاستخدام.

يجب على موظفي غسل الأطباق التحقق بانتظام من قدرات التعقيم باستخدام شريط اختبار كيميائي أو حراري مخصص. يجب على الموظفين أيضاً التأكد بصرياً من أن المعدات قد تم تنظيفها جيداً قبل إعادتها إلى المخزن أو استخدامها.

معدات التنظيف في الموقع

لا يمكن نقل معدات التنظيف في الموقع إلى غسالة الأطباق أو الحوض بسبب ثقلها أو حجمها أو تركيبها. إجراءات تنظيف وتعقيم معدات التنظيف في الموقع:

1. اكشط بقايا الطعام عن المعدات.
2. افرك بالماء والصابون باستخدام فرشاة أو قطعة قماش.
3. اشطف بالماء النظيف. يمكن القيام بذلك باستخدام دلو أو فوهة أو زجاجة رذاذ..
4. عقمها بقطعة قماش أو زجاجة رذاذ تحتوي على محلول تعقيم جديد. لا تستخدم محلول التعقيم المعد لتخزين المناديل المستخدمة.
5. اتركها تجف في الهواء.



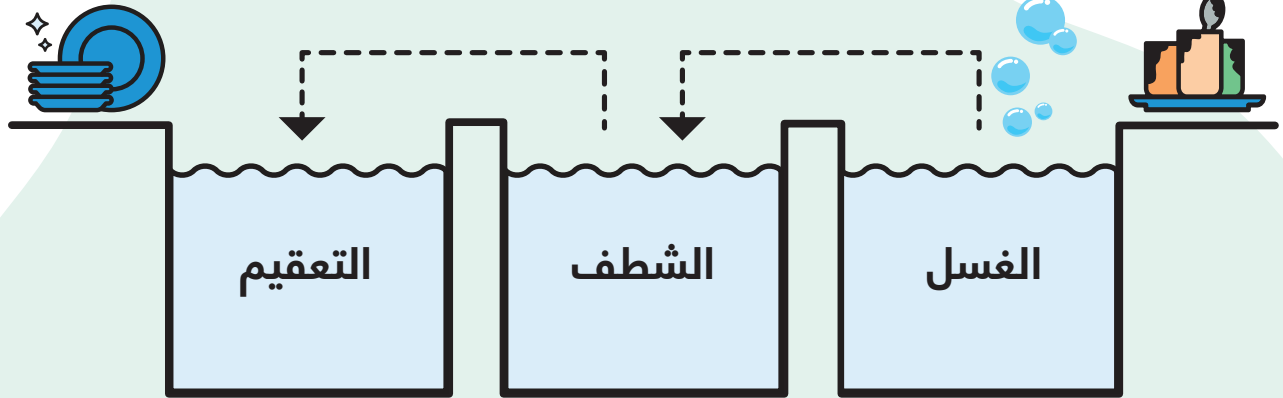
التنظيف والتعقيم في حوض مؤلف من ثلاثة أقسام

CLEANING AND SANITIZING IN A THREE COMPARTMENT SINK

يجب تنظيف الأسطح الملامسة للطعام وتعقيمها بعد الاستخدام، أو مرة كل أربع (4) ساعات في حالة الاستخدام المستمر.

التجفيف بالهواء

ما قبل الكشط



استخدم الماء الساخن
بحرارة 171 درجة
فهرنهايت أو مطهر
معتمد

تحقق من تركيز المطهر
باستخدام شريط الاختبار
المخصص.

استخدم الماء النظيف
أو رشاش مياه علوي
للشطف

استخدم الماء الدافئ
والصابون

حماية الطعام: إذا رأيت شيئاً، فقل شيئاً

FOOD DEFENSE: SEE SOMETHING, SAY SOMETHING

الأرقام المهمة في حالات الطوارئ:

الشرطة

الإطفاء

خدمات الطوارئ

جهة الاتصال الداخلية

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
إرشادات حول كيفية التعامل مع الفيضانات، انقطاع التيار الكهربائي أو
المياه، تحذيرات غلي المياه، انسداد المجاري أو الحرائق.



خطة الطوارئ وحماية الطعام

EMERGENCY ACTION PLAN AND FOOD DEFENSE

خطة الطوارئ وحماية الطعام

قد تؤثر حالات الطوارئ مثل انقطاع المياه أو الكهرباء، وإشعارات غلي المياه، وانسداد المجاري، والفيضانات أو الحرائق على المرفق. يجب وضع خطط لكيفية الاستجابة وتدريب الموظفين على الإجراءات المناسبة. قد يضطر المرفق إلى الإغلاق أثناء حالة الطوارئ والبدء في التعافي بمجرد انتهاء حالة الطوارئ.

زر إدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان (MDARD) للحصول على دليل حول كيفية الاستجابة لحالات الطوارئ.

امسح الرمز للوصول إلى إدارة الزراعة والتنمية الريفية في
ميشيغان (MDARD)
دليل حول كيفية الاستجابة لحالات الطوارئ



حماية الطعام

تتطلب حماية الطعام من الموظفين مراقبة الضيوف والموظفين بشكل فعال بحثاً عن أي نشاط مشبوه. يجب وضع إجراءات لكيفية الاستجابة للحوادث وكيفية عزل الطعام المتضرر. قد يلزم إشراك الشرطة المحلية.

ممارسات حماية الطعام:

- لا تخزن الطعام في الخارج أبداً.
- أغلق البرادات ومناطق التخزين غير المراقبة.
- لا تسمح بدخول ضيوف غير مدربين أو غير مرافقين إلى المطبخ أو مناطق تخزين الطعام.
- ابق متيقظاً وبلغ فوراً عن أي تلعب مشتبه به في الطعام وافصل الطعام الذي يحتمل أن يكون ملوثاً.



الطهي غير المستمر (الطهي الجزئي) قانون ميشيغان المعدل للطعام لعام 2009، القسم 3-401.14

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

ما هو؟

يعني الطهي غير المستمر طهي الطعام في مرفق طعام باستخدام عملية يتم فيها إيقاف التسخين الأولي له عن قصد حتى يتم تبريده وحفظه لطهيه بالكامل في وقت لاحق قبل بيعه أو تقديمه.

• تسمى هذه العملية أحياناً "الطهي الجزئي"، ويمكن استخدامها مع مجموعة متنوعة من الطعام، بما في ذلك أجنحة الدجاج والدجاج المقلي ولحم الخنزير المقدم وفطائر الهامبرغر.

لماذا يتم استخدامه؟

تستخدم بعض المطاعم هذه العملية لتسريع عملية الطهي خلال ساعات الذروة أو للتخضير لمناسبة كبيرة.

لماذا هذه العملية مهمة؟

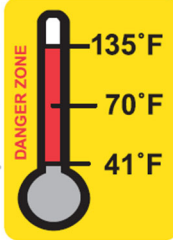
- قد يؤدي طهي المنتجات الحيوانية النيئة جزئياً إلى تهيئة بيئة مناسبة لنمو البكتيريا.
- تنتج بعض هذه البكتيريا سموماً لا يمكن إزالتها بالطهي.

التبريد على مرحلتين

يجب تبريد الطعام الساخن تماماً في غضون 6 ساعات لتجنب نمو البكتيريا.

In the first 2 hours
food must be cooled
from 135°F to 70°F.
In the next 4 hours
food must be cooled
from 70°F to 41°F.

Foods must be moved
quickly through the
Danger Zone (41°F - 135°F)



العملية

1. تتم عملية التسخين الأولي للطعام في غضون ساعة واحدة على الأكثر.
2. بعد التسخين الأولي، يجب تبريد الطعام أو تجميده بسرعة:
 - a. من 135 إلى 70 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين،
 - b. ومن 70 إلى 41 درجة فهرنهايت خلال أربع ساعات إضافية.
- لا يمكن أن تستغرق عملية التبريد أكثر من ست ساعات إجمالاً ويجب الالتزام بالحدود الضرورية.
3. يجب تخزين الطعام في ثلاجة تحافظ على درجة حرارته عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل، أو تجميده.
4. لا يزال الطعام المطبوخ جزئياً يعتبر نيئاً. يجب وضع ملصق عليه مكتوب "غير مطهو بالكامل" وتخزينه بعيداً عن الطعام الجاهز للأكل لمنع التلوث المتبادل.
5. يجب طهي الطعام شبه المطبوخ بالكامل إلى درجة حرارة دنيا على النحو المحدد في قانون الطعام (راجع 3-401.11).
- a. الدجاج والدواجن: 165 درجة فهرنهايت؛ اللحم المفروم: 155 درجة فهرنهايت؛ اللحم الكاملة: 145 درجة فهرنهايت.
6. بعد الطهي الكامل، يمكن بيع الطعام على الفور أو تبريده بسرعة أو الاحتفاظ به لتقديمه.



الطهي غير المستمر (الطهي الجزئي) قانون ميشيغان المعدل للطعام لعام 2009، القسم 3-401.14

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

إجراءات التشغيل القياسية (SOP) المكتوبة الموصى بها

يجب أن تجيب إجراءات التشغيل القياسية (SOP) على الأسئلة التالية:

1. ما هو الطعام الذي يتم طهيه جزئياً؟
 2. ما هي عملية الطهي الأولية؟
 3. كيف سيتم تبريد الطعام بسرعة بعد الطهي؟
 - a. ما هي الإجراءات التصحيحية التي سيتم اتخاذها في حالة عدم الالتزام بالحدود القصوى؟
 4. كيف سيتم تخزين الطعام بعد تبريده؟
 - a. أين يتم تخزينه؟
 - b. كيف يتم وضع علامات على الطعام لمنع التلوث المتبادل؟
 5. كيف يتم طهي الطعام بالكامل؟ ما هي درجة حرارة الطهي النهائية؟
 6. ماذا يحدث للطعام بعد أن ينضج تماماً؟
- *احتفظ بمستند إجراءات التشغيل القياسية (SOP) في الموقع وتأكد من توفره عند الطلب.

التذكيرات

- يجب أن تتضمن سجلات التبريد معلومات عن طريقة التبريد وأوقاته. يجب تسجيل درجات الحرارة كل ساعة. يمكن للمفتش الخاص بك تزويدك بسجل التبريد.
- تعاون مع المفتش المسؤول عن منطقتك قبل البدء في هذه العملية.
- لا يمكن تقديم الطعام الذي تم تحضيره باستخدام عملية طهي غير مستمرة وهو غير مطهو جيداً، حتى مع وجود تحذير للمستهلك.



تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة – مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS – HACCP PRINCIPLES



- 1 **أجر تحليل المخاطر**
أين تكمن المخاطر؟
- 2 **حدد نقاط المراقبة الحرجة**
كيف يمكن تقليل المخاطر؟
- 3 **حدد الحدود القصوى**
ما هي المعايير القابلة للقياس التي يجب الوصول إليها للحد من المخاطر؟
- 4 **حدد نظام رصد**
كيف سيتم قياس هذا المعيار؟
- 5 **حدد الإجراء التصحيحي**
ماذا سيحدث إذا لم يتم استيفاء المعايير؟
- 6 **حدد الوثائق**
أين سيتم توثيق المعايير والإجراءات التصحيحية؟
- 7 **حدد إجراءات التحقق**
من سيقوم بمراجعة المعايير الموثقة والإجراءات التصحيحية للتأكد من أن خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لا تزال فعالة؟

1

2

3

4

5

6

7



نظام المعالجة المتخصصة ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

SPECIALIZED PROCESSING AND HACCP PLANS

نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

إن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) هو نهج وقائي ومنهجي لسلامة الطعام. وهو يحدد مخاطر سلامة الطعام (العوامل البيولوجية والكيميائية والفيزيائية) في عملية إنتاج الطعام التي من المحتمل بشكل معقول أن تسبب المرض أو الإصابة في حالة عدم وجود ضوابط عليها. توفر خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الخطوات اللازمة لتقليل تلك المخاطر إلى مستوى آمن وطريقة لبدء الإجراءات التصحيحية في حالة حدوث خطر.

تعني "خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)" وثيقة مكتوبة تحدد الإجراءات الرسمية لتتبع مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. تم تطوير هذه المبادئ، أو الخطوات، من قبل اللجنة الاستشارية الوطنية للمعايير الميكروبيولوجية للطعام.

المبادئ السبعة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

1. حدد نقاط المراقبة الحرجة
2. اجرِ تحليل المخاطر
3. حدد الحدود القصوى
4. حدد نظام رصد
5. حدد الإجراءات التصحيحية
6. حدد الوثائق
7. حدد إجراءات التحقق

المعالجة المتخصصة

إن المعالجة المتخصصة هي طرق لإعداد الطعام أو حفظه تزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة بالطعام. تتطلب هذه العمليات خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) معتمدة مسبقاً.

اتصل بإدارة الصحة قبل:

- تعبئة العصير للبيع بالتجزئة أو بالجملة
- التغليف بأكسجين منخفض (بما في ذلك Sous Vide أو Cook Chill)
- تشغيل حوض رخويات صدفية
- تذيين الطعام كوسيلة للحفاظ وليس لتحسين النكهة
- تجفيف الطعام (لحم مقعد أو ببروني محضر في المنزل)
- استخدام مادة مضافة للطعام لجعله مأكولات غير صالحة للتحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) (أرز السوشي المحمص، الكيمتشي)
- معالجة الحيوانات للاستخدام الشخصي
- إنبات البذور أو الفاصوليا



كيفية التعامل مع مسببات الحساسية في مكان العمل

HOW TO MANAGE ALLERGENS IN THE WORKPLACE

المواد المسببة للحساسية

يمكن أن تكون حساسية الطعام خطيرة للغاية وتهدد الحياة في بعض الأحيان. حتى الكميات الصغيرة يمكن أن تسبب رد فعل. وفقاً لمراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها، يعاني 6% من البالغين والأطفال في الولايات المتحدة من حساسية من الطعام.

مسببات حساسية الطعام الشائعة

- الحليب
 - البيض
 - السمك
 - المكسرات
 - القمح
 - الفول السوداني
 - فول الصويا
 - المحار
 - السمسم
- أعراض رد الفعل التحسسي
- الوخز
 - الطفح الجلدي
 - القيء
 - التورم
 - الصعوبة في التنفس
 - فقدان الوعي

تدريب الموظفين

درب موظفي المطعم على حساسية الطعام ومكونات قائمة الطعام وأعراض الحساسية وكيفية التعامل مع أي شخص يعاني من ردة فعل حساسية.

الاتصال المتبادل

تجنب التلامس المتبادل باستخدام أدوات ومعدات مخصصة للعملاء الذين يعانون من الحساسية. اغسل المعدات واشطفها وعقمها بين الاستخدامات، وخذن المواد التي قد تسبب الحساسية في عبوات مغلقة ومقاومة للتسرب وضع عليها ملصقات.

وضع العلامات على قوائم الطعام

ضع علامات واضحة على أصناف قائمة الطعام التي تحتوي على مسببات الحساسية الشائعة أو قدم قائمة خاصة بمسببات الحساسية. تحقق من المكونات من المزود الخاص بك أو في أي وقت يحدث فيه تغيير فيه.

حدد إجراءات التشغيل القياسية

- ضع خطة لكيفية التواصل بشأن مخاوف العملاء عن مسببات الحساسية مع الموظفين في المطبخ ثم إعادة التواصل بشأنها مع العملاء. أمثلة:
- تذاكر خاصة
 - بطاقات التوعية بالمواد المسببة للحساسية
 - أدوات خاصة لوضع علامات على الطعام الخالي من مسببات الحساسية

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
المواد المسببة للحساسية



بَلِّغْ عن علامات وجود الآفات

REPORT SIGNS OF PESTS

الحشرات الميتة



الفضلات



علامات الخدوش



مواد التعشيش



امسح للحصول
على مزيد من
المعلومات



مكافحة الآفات وإدارتها

PEST CONTROL AND MANAGEMENT

الآفات

- قد تشمل الآفات الشائعة في المطابخ الحشرات أو القوارض. هناك طرق لمنع الآفات من دخول المرفق والبقاء فيه.
- تحقق من الشحنات بحثاً عن أي علامات تدل على وجود آفات وارفض أي شحنات تحتوي على آفات.
- افحص المرفق المادي بحثاً عن أي ثغرات/مناطق مكسورة.
- خزّن الطعام مغطى وبعيداً عن الأرض.
- اصلح المعدات التي بها تسرب.
- نظف البقع على الفور.
- لا تترك الطعام أو الأطباق المتسخة طوال الليل.

طرق للتعرف على الآفات

قد تشمل الأدلة على وجود الآفات ما يلي:

- الحشرات الميتة
- الفضلات
- علامات الخدوش
- مواد التعشيش

ماذا تفعل عند ملاحظة وجود آفات

أزل أي آفات ميتة أو آثار آفات ونظف المنطقة جيداً وطهرها. تخلص من أي منتجات الطعام التي قد تكون تعرضت للتلوث أو التلف.

يجب استخدام المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية وفقاً للتعليمات الموضحة على ملصقاتها. إن معظم المبيدات الحشرية الشائعة غير معتمدة للاستخدام في المطابخ التجارية. تعاون مع شركة مرخصة لمكافحة الآفات لوضع خطة متكاملة لإدارة الآفات من أجل منع و/أو إزالة الآفات من المرفق.

امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
إدارة الآفات



المرافق والمعدات: ما يجب التحقق منه

FACILITIES AND EQUIPMENT: WHAT TO CHECK

تحقق من عدم وجود كسور أو شقوق أو تمزقات في المعدات



افحص مانعات التسرب والمراوح والرفوف والمناطق التي يصعب الوصول إليها للتأكد من نظافتها.



تحقق من أن المعدات في حالة جيدة ونظيفة



درب الموظفين على تقنيات الصيانة والتنظيف السليمة



وثق أنشطة الصيانة والتنظيف



إرشادات بشأن المرافق والمعدات

FACILITIES AND EQUIPMENT GUIDELINES

المعدات

يجب أن تكون المعدات سليمة ومتينة وسهلة التنظيف. يجب استبدال المعدات المكسورة أو إصلاحها بشكل صحيح لمنع تلوث الطعام بالمواد المكسورة. سيؤدي ذلك أيضاً إلى منع تراكم الأوساخ والحطام على الأسطح الخشنة أو الزوايا الحادة.

اعرف أين يمكنك شراء قطع غيار لمعدات معينة. حدد مواعيد الصيانة الدورية للمعدات الأكثر تعقيداً للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح وآمن. احتفظ بالسجلات لتوثيق آخر مرة تمت فيها صيانة المعدات.

اعرف كيفية تفكيك المعدات وتنظيفها بشكل صحيح وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. عين موظفين مدربين للقيام بأعمال الصيانة والتنظيف الدورية. تحقق من أن المعدات في حالة جيدة ونظيفة أثناء الجولات اليومية.

- تحقق من عدم وجود كسور أو شقوق أو تمزقات في المعدات
- افحص مانعات التسرب والمراوح والرفوف والمناطق التي يصعب الوصول إليها للتأكد من نظافتها.
- درب الموظفين على تقنيات الصيانة والتنظيف السليمة
- وثّق أنشطة الصيانة والتنظيف
- تحقق من أن المعدات في حالة جيدة ونظيفة

المرافق

يجب أيضاً الحفاظ على المرافق المادية، بما في ذلك الأرضيات والجدران والأسقف، في حالة جيدة وأن تكون ناعمة وسهلة التنظيف. يقلل الحفاظ على نظافة المرفق وصيانتته جيداً من خطر التلوث أو انتشار الآفات.

يجب صيانة السباكة لمنع ركود المياه أو تساقطها، مما قد يجذب الحشرات. يجب أن يتم تصريف المياه بسرعة، كما يجب أن تحافظ خطوط تصريف المعدات على فجوات هوائية مناسبة عند الضرورة.

يجب أن تكون الفتحات الخارجية مغطاة بشبكات أو مزودة بآليات إغلاق ذاتي. يجب أن تكون الجدران والأسقف مغلقة بإحكام وألا تحتوي على ثقوب قد تدخل منها الآفات إلى المرفق.

إذا تعرض المرفق المادي لضرر تمنع توفير منطقة نظيفة وآمنة لإعداد الطعام (مثل انسداد المجاري أو تسرب المياه من السقف أو نقص المياه الجارية)، فأغلق المرفق حتى يتم الانتهاء من الإصلاحات والتنظيف.

درب الموظفين على كيفية تنظيف المرافق بشكل صحيح ومتى يجب القيام بذلك. احتفظ بسجلات لتوثيق تواريخ تنظيف المناطق. تحقق من أن المرفق المادي لا يتراكم فيه الحطام أو الأوساخ أثناء الجولات اليومية.

تفقد المرافق المادية بشكل كامل خلال الجولات اليومية. أصلح المناطق المتضررة بأسرع ما يمكن للحفاظ على النظافة ومنع انتشار الآفات. ومع ذلك، لا ينبغي إكمال مشاريع البناء أو الإصلاح إلا عندما يمكن تغطية أو حماية الطعام والمعدات النظيفة بشكل صحيح وتنظيفها قبل إعادة استخدامها.



روابط ومواد مرجعية

REFERENCE LINKS AND MATERIALS

قسم الصحة في مقاطعة أوكلاند
[Food Safety | Oakland County, MI](#)

حزمة الموارد هذه على موقعنا الإلكتروني
قيد الانتظار

إدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان
<https://www.michigan.gov/mdard/food-dairy>

خط العمل الطارئة لإدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان
<https://www.michigan.gov/mdard/about/emergency/emergency-action-plans-for-retail-food-establishments>

سلامة الطعام في ميشيغان
[/https://www.michiganfoodsafety.com](https://www.michiganfoodsafety.com)

شهادة مدير للمجلس الوطني للاعتماد التابع للمعهد الوطني للمعايير (ANAB)/المعهد الوطني الأمريكي للمعايير (ANSI)
<https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

قانون الطعام المعدل في ميشيغان
https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/laws/mi_modified_2009_food_code.pdf?rev=f69c9a99cc3248bf953c37e782e6e1f7

قانون الطعام في ميشيغان
<https://www.legislature.mi.gov/documents/mcl/pdf/mcl-Act-92-of-2000.pdf>

أداة اتخاذ القرار بشأن العمال المرضى من إدارة الغذاء والدواء (FDA)
<https://www.fda.gov/media/179698/download?attachment>

سحب إدارة الغذاء والدواء (FDA) للعناصر من الأسواق
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

سحب وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) للعناصر من الأسواق
<https://www.fsis.usda.gov/recalls>

سلامة الطعام في مركز مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC)
<https://www.cdc.gov/food-safety/about/index.html>

إجراءات التشغيل القياسية لإدارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان (MDARD)
https://www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/food_establishment_sop_manual_form_fillable.pdf?rev=db66211939bd4016a3b99685d54e0385&hash=46A0E4372109D46AE7C18725D1BC131A



سجل تبريد الطعام

تبريد الطعام من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت في غضون ساعتين أو أقل ومن 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت في غضون 4 ساعات أو أقل

COOLING FOOD LOG - Cool Foods from 135°F to 70°F Within 2 Hours or Less and From 70°F to 41°F in 4 Hours or Less

التاريخ	تم التحقق من قبل	الطعام	طريقة التبريد	درجة حرارة الطهي النهائية.	الوقت درجة الحرارة	الوقت درجة الحرارة	الوقت درجة الحرارة	الوقت درجة الحرارة	الوقت درجة الحرارة	الإجراءات التصحيحية



سجل تنظيف معدات الطعام

FOOD EQUIPMENT CLEANING LOG

الأحد (تم التحقق من قبل)	السبت (تم التحقق من قبل)	الجمعة (تم التحقق من قبل)	الخميس (تم التحقق من قبل)	الأربعاء (تم التحقق من قبل)	الثلاثاء (تم التحقق من قبل)	الإثنين (تم التحقق من قبل)	الوقت	قطعة المعدات
							الساعة 8 صباحاً	
							الساعة 12 ظهراً	
							الساعة 4 ظهراً	
							الساعة 8 مساءً	
							الساعة 8 صباحاً	
							الساعة 12 ظهراً	
							الساعة 4 ظهراً	
							الساعة 8 مساءً	
							الساعة 8 صباحاً	
							الساعة 12 ظهراً	
							الساعة 4 ظهراً	
							الساعة 8 مساءً	
							الساعة 8 صباحاً	
							الساعة 12 ظهراً	
							الساعة 4 ظهراً	
							الساعة 8 مساءً	
							الساعة 8 صباحاً	
							الساعة 12 ظهراً	
							الساعة 4 ظهراً	
							الساعة 8 مساءً	

التاريخ (التواريخ):



قائمة التحقق من ضمان جودة خدمات الطعام

ضع "نعم" للإجابة بنعم، "كلا" للإجابة بكل، و"لا ينطبق" للإجابة بلا ينطبق

FOOD SERVICE QUALITY ASSURANCE CHECKLIST - Record "Y" for Yes, "N" for No, and "NA" for Not Applicable

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	أ. التخزين في البرادات والتلجيات
							A. إن وحدات البرادات والتلجيات في حالة جيدة
							B. إن وحدات البرادات والتلجيات في حالة جيدة 1. البرادات عند درجة حرارة 39 درجة فهرنهايت أو أقل 2. إن درجة حرارة وحدات التلجيات 0 درجة فهرنهايت أو أقل
							C. يتم وضع أجهزة قياس الحرارة المرقمة في مكان مناسب ويمكن قراءتها بسهولة
							D. يتم تخزين منتجات الطعام على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرضية في غرفة التبريد/التجميد
							E. لا يجوز الاحتفاظ بالطعام الجاهز للأكل الذي يحتمل أن يكون خطراً لأكثر من 7 أيام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت
							F. الطعام مصنف ومؤرخ بشكل صحيح مع التاريخ الذي يجب التخلص منه فيه (يوم التحضير + 6 أيام)
							G. المنتجات الغذائية محمية بشكل سليم: 1. مغطاة 2. التلوث العرضي: الطعام الحيواني الخام المخزن وفقاً لدرجات حرارة الطهي وأقل والطعام المطبوخ والجاهز للأكل وبعيداً عنه.

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	أ. الإعداد والاحتفاظ والتقديم
							إزالة الجليد عن الطعام المجمد بشكل سليم
							B. التقليل من ملامسة الطعام عن طريق استخدام الأدوات المناسبة
							C. التحقق من عدم ملامسة اليدين للطعام الجاهز للأكل
							D. غسل الفواكه والخضار
							E. الطعام الذي يحتمل أن يكون خطراً عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى
							F. إجراءات التبريد المناسبة المستخدمة: في غضون ساعتين من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت؛ و في غضون 6 ساعات إجمالاً من 135 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل
							G. استخدام ممارسات الاحتفاظ المناسبة
							H. الطعام غير المغلف والذي يحتمل أن يكون خطراً غير محفوظ
							I. إن جهاز قياس الحرارة ذي الساق المعدنية الذي تمت معايرته متوفر (0 درجة - 220 درجة فهرنهايت)

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	أ. مرافق التخزين الجاف
							A. مرافق التخزين في حالة جيدة
							B. يتم تخزين منتجات الطعام على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرض
							C. منتجات الطعام الجافة المخزنة في الحاويات الموافق عليها
							D. تخزين المواد الكيميائية بشكل منفصل

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:



١٧. النظافة الشخصية

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

A. مراقبة غسل الموظفين لليداي بشكل صحيح ومتكرر

B. يمكن الوصول إلى مغاسل الأيدي والمياه الجارية الساخنة/الباردة والصابون والمناشف ذات الاستخدام الواحد

C. منع التدخين إلا في المناطق المسموح بها

D. مشروبات/طعام الموظفين المخزنة في الثسفل وبعيداً عن الطعام والأسطح الملامسة للطعام (جميع المشروبات لها غطاء وقشة)

E. ملابس نظيفة وقيود الشعر المناسبة

F. القيود المناسبة للموظفين المصابين بالعدوى والأمراض وسوء النظافة

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

١٧. المعدات والأواني

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

A. بحالة جيدة

B. نظيف ومعقم

C. ممارسات غسل الأدوات وتعقيمها بالطريقة المناسبة:

1. الاستخدام السليم لحوض مؤلف من ثلاثة أقسام

2. الغسل بالماء النظيف

3. درجة حرارة مناسبة أو التريزيات الكيميائية للتتعقيم

D. قيود الأقمشة واستخدامها بشكل سليم ومحلول المعقم المناسب

E. التخزين السليم للأواني

F. التعامل مع مواد الاستخدام الواحد بشكل صحيح

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

١٧. المؤسسة

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

A. بحالة جيدة - صيانة المناطق الخارجية، والمناظر الطبيعية خالية من التفتات والقمامة

B. مرافق المراحيض كافية، ومركبة بشكل صحيح ويتم صيانتها

C. السبابة مركبة بشكل صحيح (فجوة هوائية كافية) ويتم صيانتها

D. الأرضيات والجدران والأسقف:

1. بحالة جيدة 2. سهولة التنظيف 3. نظيفة

E. الإضاءة - كافية ومحمية بشكل مناسب

F. السيطرة على التفتات

G. تخزين القمامة: 1. الحاويات الموافق عليها (في الداخل والخارج)

2. يتم التخلص منها بشكل متكرر 3. المنطقة نظيفة، لا يوجد إزعاج

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

تم الفحص من قبل: _____ التاريخ: _____

للتواريخ: _____

سجل المخزون

INVENTORY LOG

التاريخ: _____

الملاحظات	لإعادة الطلب	الحد الأقصى للكمية	الكمية	تاريخ انتهاء الصلاحية	تاريخ الاستلام	المورد	العنصر	الموقع



استمارة شكوى بشأن الأمراض المنقولة عن طريق الطعام

FOODBORNE ILLNESS COMPLAINT FORM



تاريخ الإخطار: _____ الوقت: _____

معلومات الاتصال:

الاسم: _____

العنوان: _____

البريد الإلكتروني: _____

رقم الهاتف: _____

الطعام المستهلك: _____

متى تم تناوله: _____

هل هناك أي تغيير في القائمة _____

ما هي الأعراض التي تشعر بها: _____

متى بدأت تشعر بالأعراض؟ _____

هل هناك آخرون شاركوا في تناول الوجبة؟ هل أصيب أي منهم بالمرض أيضاً؟ _____

الملاحظات:

شجع المتصل على الاتصال أيضاً بإدارة الصحة المحلية. يمكن لإدارة الصحة المحلية استخدام معلوماتها لتحديد ما إذا كان هناك تفشي للمرض وما إذا كان هناك حاجة لاتخاذ أي إجراءات إضافية.

إدارة الصحة المحلية: _____

معلومات الاتصال: _____

بلغ إدارة الصحة المحلية إذا تلقيت أكثر من شكوى واحدة بشأن مرض مشابه.



قائمة مراجعة لإعادة الفتح بعد خطر صحي/حالة طوارئ وشيكة

RE-OPENING CHECKLIST AFTER AN IMMINENT HEALTH HAZARD/EMERGENCY

الحادثة:

تاريخ وقوع الحادثة ووقته:

يجب أن يضمن المرفق أن الخطر الصحي الوشيك قد تم تصحيحه، أو أن حالة الطوارئ قد انتهت، وأن جميع البنود الواردة في قائمة المراجعة هذه قد تم التحقق منها:

المرفق المادي

- تمت استعادة خدمات الكهرباء والمياه و/أو الغاز بالكامل.
- تعمل السباكة بشكل صحيح، سواء في الإمداد أو التصريف. بما في ذلك في حمامات الموظفين.
- لا يوجد أي ضرر ظاهر أو إصلاحات غير مكتملة، وجميع الفجوات والثقوب مغلقة.
- إن الأرضيات والجدران والسقف نظيفة.
- تم تطهير المناطق الملوثة (تراكم مياه الصرف الصحي أو الفيضانات).
- لا توجد مياه راكدة.
- تعمل النضواء بدرجة ساطعة مناسبة.
- تتوفر المياه الباردة والساخنة في جميع أنحاء المرفق.
- يتوفر الماء الساخن بدرجة حرارة لا تقل عن 100 درجة فهرنهايت في كل مغسلة يدوية.
- يتوفر الماء الساخن بدرجة حرارة لا تقل عن 110 درجة فهرنهايت لغسل الأواني.

مواد الطعام والمعدات

- تم التخلص من الطعام الذي يحتمل أن يكون ملوثاً أو الذي تم تخزينه في درجة حرارة غير مناسبة، بما في ذلك الثلج.
- تمت إزالة الحطام والنفايات غير القابلة للاسترداد.
- تم غسل الأواني والمعدات وشطفها وتعقيمها بشكل صحيح.
- تم تنظيف خطوط المياه واستبدال المرشحات وتفريغ خزان المياه الساخنة إذا لزم الأمر (توصية بغلي المياه).
- تم شطف المعدات المزودة بوصلات خطوط المياه، مثل آلات المشروبات المخلوطة بعد التحضير، وأباريق القهوة أو الشاي، وآلات صنع الثلج، وغسالات الأكواب، وغسالات الأطباق، وغيرها من المعدات المزودة بوصلات مياه، وتنظيفها وتعقيمها وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة (توصية بغلي المياه).
- تحافظ وحدات التبريد على حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- تحافظ وحدات التجميد على حرارة 0 درجة فهرنهايت أو أقل.
- تحافظ وحدات التسخين على حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى.
- تعمل غسالة الأطباق بشكل صحيح، إن أمكن.
- يعمل نظام تهوية غطاء المحرك بشكل صحيح.
- أحواض غسل اليدين والمراحيض مجهزة وجاهزة للاستخدام.



امسح للحصول على مزيد من المعلومات:
خطر صحي وشيكة/حالة طوارئ

الاستعداد التشغيلي

- تتوفر سجلات مكافحة التفتات، في حال الانطباق.
- يكون المسؤول متاحاً وواسع المعرفة.

