

Arabic



السلامة الغذائية هي من مسؤوليتك

دليل لشركات الأغذية

Food Safety is Your Business
A GUIDE FOR FOOD BUSINESSES

هيئة حماية الصحة
مديرية الصحة
حكومة منطقة العاصمة الاسترالية



ACT
Government
Health



المحتويات

2.....	إخلاء المسؤولية
3.....	المقدمة
4	لمن هذا الدليل؟
4	ما هي الأغذية <الآمنة>؟
6.....	مبادئ وممارسات السلامة الغذائية
7	الصحة والنظافة الشخصية
10	التحكم في درجة الحرارة
14	إستخدام الوقت كعنصر تحكم
15	حماية الأغذية من التلوث
21	كيفية الحفاظ على المباني والمعدات الغذائية
25	مكافحة الآفات
27.....	المهارات والمعارف في مجال السلامة الغذائية
27	ما هي المهارات والمعارف التي يحتاج إليها المتعاملين مع الأغذية؟
27	هل العاملین لدي يملكون مهارات ومعارف السلامة الغذائية ؟
28	الخيارات المتوفرة للتدريب
29.....	أين يمكن العثور على مزيد من المعلومات
30.....	المسرد
33.....	الملحق رقم ١: نظافة الأغذية
35.....	الملحق ٢: قوائم المهارات والمعارف
41.....	الملحق ٣: سجل التدريب

التنصل

هذا الدليل، **السلامة الغذائية هي من مسؤوليتك**، سوف يساعد مديري وموظفي القطاع الغذائي على فهم ممارسات وإجراءات السلامة الغذائية.

يجب على قطاع الأغذية الإمتثال لجميع المتطلبات ذات الصلة لقانون ACT. ومع ذلك، هذا الدليل لا يغطي جميع متطلبات **قانون الأغذية لعام ٢٠٠١**، أو أنظمة الأغذية لعام ٢٠٠٢ أو قانون أستراليا-نيوزيلندا للمعايير الغذائية. يجب على المستخدمين استخدام الحكم الخاص بهم، حيث أن المعلومات المقدمة ليست مشورة قانونية. وينبغي أن تأتي أي مشورة قانونية من محام مؤهل.

قد يحتوي هذا الدليل على أخطاء، والمعلومات الواردة في الدليل قد تتغير في أي وقت. الروابط لعناوين المواقع والتشريعات في الدليل هي دقيقة في وقت الطباعة. يجب على المستخدمين الرجوع إلى الوثائق الرسمية إذا كانوا ينوون استخدامها بأي شكل من الأشكال.

لا تقبل حكومة ACT أية مسؤولية عن أي إجراء تتخذه بسبب استخدام المعلومات في هذا الدليل. حكومة ACT ليست مسؤولة عن أي أضرار ناتجة عن استخدام هذا الدليل. لا تضمن حكومة ACT دقة المعلومات على المواقع المشار إليها في هذا الدليل، ولا أية معلومات على المواقع التي لا تديرها حكومة ACT.

تظهر الكلمات والمصطلحات المحددة في هذا المسرد في الصفحة في **اللون البرتقالي** عند ذكرها لأول مرة في النص.

منشور من قبل مديرية الصحة لحكومة منطقة العاصمة الأسترالية
منشور رقم: 12/0796

Health Protection Service

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

هاتف: 02) 6205 1700 فاكس: 02) 6205 1705

البريد الإلكتروني: hps@act.gov.au

المقدمة

يجب على جميع المواد الغذائية التي تباع في منطقة العاصمة الاسترالية أن تكون آمنة للناس لأكلها.. ولضمان أن تكون الأغذية آمنة، يجب على جميع **المتعاملين مع الأغذية** معرفة كيفية الحفاظ على الغذاء بشكل آمن، ويجب أن يستخدموا مهاراتهم في مجال السلامة الغذائية في العمل في جميع الأوقات.

لقد تم إعداد هذا الدليل للمتعاملين مع الأغذية، لتوفير فهم أساسي لـ:

- ممارسات الصحة والنظافة الشخصية؛
- ممارسات وإجراءات السلامة الغذائية؛
- **التحكم في درجة الحرارة:**
- **تلوث الأغذية:**
- التنظيف والتطهير؛
- أماكن ومعدات إعداد الطعام؛
- إدارة مكافحة الآفات.

في هذا الدليل، «المتعامل مع الأغذية» هو أي شخص يعمل في قطاع الأغذية، ويشمل ذلك المديرين والمشرفين والموظفين.

يستند هذا الدليل على قانون الأغذية لعام ٢٠٠١ (القانون)، وأنظمة الأغذية لعام ٢٠٠٢ (الأنظمة)، وقانون أستراليا- نيوزيلندا للمعايير الغذائية (قانون المعايير الغذائية). هذا هو ملخص عام ولا يغطي جميع المتطلبات. يتعين على مديري الشركات الغذائية قراءة القانون والأنظمة وقانون المعايير الغذائية للتأكد من أن شركاتهم تمتثل للقانون. عدم الامتثال هو جريمة.

تقوم هيئة حماية الصحة التابعة لحكومة منطقة العاصمة الاسترالية برصد الامتثال لقانون الأغذية وقانون المعايير الغذائية. تعمل هيئة حماية الصحة مع الشركات لتحسين والحفاظ على مستويات عالية من السلامة الغذائية في منطقة العاصمة الاسترالية.

متطلبات التصميم والبناء للأماكن والمعدات والمركبات الغذائية غير مشمولة في هذا الدليل. اتصل بهيئة حماية الصحة للحصول على مساعدة حول هذه المتطلبات. راجع تفاصيل الاتصال في الصفحة.

لمن هذا الدليل؟

هذا الدليل هو لجميع الذين يديرون ويعملون في قطاع الأغذية التي تقوم بإعداد وبيع المواد الغذائية في منطقة العاصمة الاسترالية.

أمثلة على القطاع الغذائي ما يلي:

- المقاهي والمطاعم؛
- محلات الوجبات السريعة؛
- شركات تقديم الطعام التي توفر الطعام في أماكن عملها الخاصة أو خارجها؛
- محلات السوبر ماركت والدبليكاتسن (محلات بيع الأغذية الخفيفة)؛
- محلات الفاكهة والخضار التي تباع السلطة الجاهزة ؛
- الجزارين وتجار الدواجن؛
- أكشاك الأسواق.

ما هي الأغذية <الآمنة>؟

<الأغذية الآمنة> هي الأغذية التي لن تسبب المرض أو غيره من الأذى الجسدي للشخص الذي يأكلها. الأغذية الآمنة لا تحتوي على **البكتيريا** التي يمكن أن تسبب المرض أو السموم (السموم من البكتيريا أو العفن)، أو المواد الكيميائية أو المواد الغريبة.

عند تخزين أو عرض أو نقل المواد الغذائية التي يمكن أن تصبح غير آمنة بسهولة (المعروفة باسم <الأغذية ذات الخطورة المحتملة>) عليك التأكد من أن يتم الاحتفاظ بالمواد الغذائية باردة عند 0 درجات مئوية أو أقل، أو الاحتفاظ بها ساخنة عند 60 درجة مئوية أو أعلى. حفظ الأغذية باردة أو ساخنة لإبقائها آمنة معروف بـ <التحكم في درجة الحرارة>.

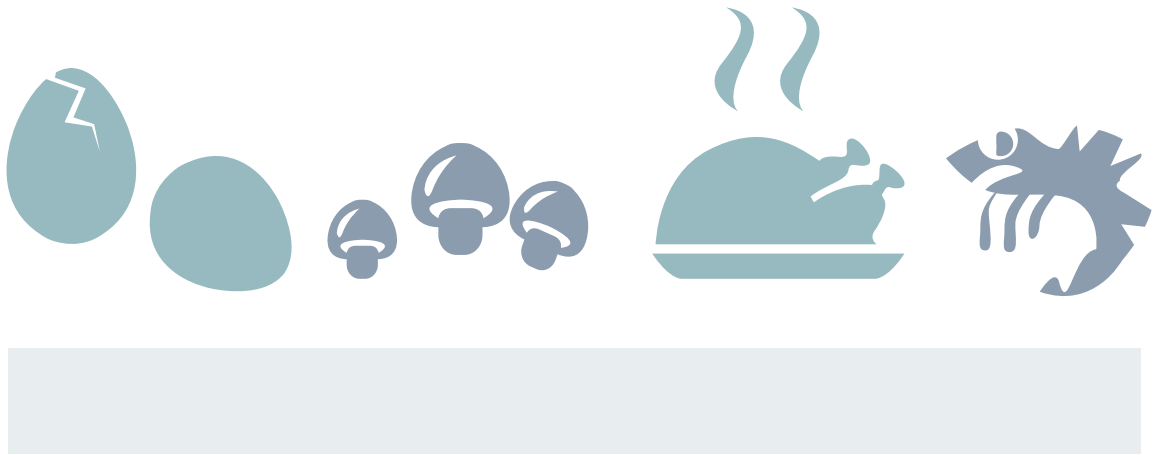
يوضع على معظم الأغذية المعلبة علامة <يفضل إستهلاكها قبل تاريخ> أو <الإستخدام قبل تاريخ>.

- <يفضل إستهلاكها قبل تاريخ> هو التاريخ الذي بعده قد تتدهور نوعية المواد الغذائية.
- <الإستخدام قبل تاريخ> هو التاريخ الأخير الذي يمكن فيه أن تكون المواد الغذائية آمنة للأكل. الأغذية ذات <الإستخدام قبل تاريخ> منتهي الصلاحية يجب أن لا يتم بيعها أو استخدامها في الطهي لأنها قد تسبب المرض.

الأغذية غير الآمنة

الأغذية التي تعتبر غير آمنة ولا يمكن بيعها تشمل:

- الأغذية التالفة أو الفاسدة أو القديمة؛
 - الطعام الذي لم يكن في درجة الحرارة الصحيحة؛
 - الأغذية التي تحتوي على مواد غريبة أو مواد كيميائية؛
 - المواد الغذائية السامة (على سبيل المثال بعض أنواع الفطر)؛
 - الطعام الذي كان على اتصال مع الآفات؛
 - الأغذية التي لا تمتثل مع قانون المعايير الغذائية، مثل البيض مع قشور متصدعة أو قذرة.
- إذا كنت تعتقد أن الأغذية غير آمنة، قم برميها.



مبادئ وممارسات السلامة الغذائية

يجب على جميع المتعاملين مع الأغذية أن تكون لديهم المهارات والمعرفة في مجال السلامة الغذائية ذات الصلة بالعمل الذي يقومون به ويجب أن يتبعوا مبادئ السلامة الغذائية.

للحفاظ على الأغذية آمنة يجب عليك:

- ممارسة غسل اليدين جيداً؛
- إتباع ممارسات الصحة والنظافة الشخصية الجيدة؛
- التحكم في درجة حرارة المواد الغذائية (الحفاظ على الطعام الساخن عند ٦٠ درجة مئوية أو أكثر، والطعام البارد عند 0 درجات مئوية أو أقل)؛
- حماية الأغذية من التلوث؛
- الحفاظ على الأماكن الغذائية نظيفة؛
- تنظيف و **تعقيم** المعدات والأواني؛
- الحفاظ على المعدات في حالة جيدة؛
- الحفاظ على أماكن الطعام في حالة جيدة، وهذا يعني، يجب أن لا يكون هناك أي ضرر؛
- الحفاظ على أماكن العمل خالية من الآفات.



الصحة والنظافة الشخصية

الناس هم المصدر الأكثر شيوعاً لبكتيريا التسمم الغذائي، البكتيريا موجودة في النفايات والجلد والأنوف واللعاب والجروح والقروح. قد يحمل ويمرر الناس هذه البكتيريا دون أن يدركوا. يمكن أن تُنقل البكتيريا إلى الطعام من الأسطح غير النظيفة والأيدي غير النظيفة والمعدات غير النظيفة وغيرها من الأطعمة. يمكن أن تسبب البكتيريا **التسمم الغذائي**، الذي يمكن أن يكون مرضاً خطيراً ويمكن أن يسبب الموت. المتعاملين مع الأغذية بحاجة إلى توعية الحذر بشكل خاص. قد يلوثوا الأغذية بأيديهم مباشرة إلى:

- الأغذية؛
- المعدات المستخدمة لإعداد الطعام؛
- التعبئة والتغليف؛
- أدوات الأكل والشرب المستخدمة من قبل الزبائن.

غسل اليدين

غسل اليدين مهم جداً ويجب القيام به بشكل صحيح. يجب عليك:

- اغسل يديك في **مغسلة اليد المعينة**.
- اغسل يديك في ماء دافئ جاري مع استخدام الصابون أو المنظفات الأخرى، لا تستخدم وعاء من الماء.
- جفف يديك تماماً بمنشفة تستخدم لمرة واحدة.
- لا تغسل يديك في المغاسل التي تستخدم لغسل المعدات أو المواد الغذائية.
- يجب أن لا يقوم المتعاملون مع الأغذية بتنظيف المراحيض. وينبغي أن يتم هذا من قبل شخص لا يتعامل مع الأغذية.

النظافة الشخصية للمتعاملين مع الأغذية

- اغسل وجفف يديك كلما تعتقد أنها ملوثة.
- إمنع أي شيء من جسمك من أن يلوث الطعام.
- لا تجلس على أسطح إعداد الطعام.
- لا تترك ممتلكاتك الشخصية على أسطح إعداد الطعام.
- قم بتغطية القروح المفتوحة بضمادة مضادة للماء أو قفازات تستخدم لمرة واحدة. اغسل يديك وقم بتغيير القفازات بشكل منتظم.
- إرتدي ملابس خارجية نظيفة. وقم بتغيير المآزر أو غيره من الملابس إذا كانت متسخة.

- في حالة عدم إمكانية تجنب العطس أو السعال، قم باستخدام المنديل الورقي لتغطية أنفك وفمك، وعلى الفور ضع المنديل في سلة المهملات، وإغسل وجفف يديك.
- لا تنفخ أبدأ في كيس لفتحه لوضع المواد الغذائية.
- لا تنفخ في الطعام لأي سبب من الأسباب.
- لا تبصق أو ترض أو تستخدم التبغ في المناطق التي يتم فيها إعداد الطعام.
- تناول الطعام فقط عندما تكون خارج منطقة إعداد الطعام.

الصحة والنظافة للمدراء

- قم بتوفير مرافق لغسل الأيدي، مع مياه دافئة وصابون ومناشف تستخدم لمرة واحدة، والتي يتم استخدامها فقط لأغراض غسل الأيدي.
- إضمن بأن مغاسل اليد يمكن الوصول إليها دائما.
- أخبر موظفيك عن إلتزامات صحتهم ونظافتهم.
- أخبر موظفيك ماذا تتوقع منهم أن يفعلوا إذا كانوا:
 - « يعانون من أعراض مرض منقول عن طريق الأغذية؛
 - « يعرفون أنهم يعانون من أو ناقلين لمرض منقول عن طريق الأغذية؛
 - « يعانون من جروح أو قروح ملتهبة.
- تأكد من أن جميع الموظفين يعرفون ويفهمون مسؤوليات صحتهم ونظافتهم الشخصية.
- تأكد من أن الموظفين يتبعون ممارسات الصحة والنظافة.
- قم بتوفير مكان منفصل عن الطعام لممتلكات وملابس الموظفين الشخصية.
- إضمن عدم قيام الموظفين بالبصق أو التدخين أو استخدام التبغ في مناطق الطعام.
- إحتفظ بسجل أمراض لتسجيل أمراض الموظفين.
- لا تسمح للزوار بدخول مناطق الطعام.
- لا تسمح للحيوانات الأليفة أو الحيوانات الأخرى دخول مناطق الطعام، ولكن لاحظ أنه يُسمح **للحيوانات المساعدة** دخول نفس المناطق مثل الزبائن.

التعامل مع الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية

يجب على المتعاملين مع الأغذية المرضى أن لا يداوموا في العمل، ويجب أن يبقوا في المنزل. إذا كان المتعامل مع الأغذية مريضا، فإنه قد يلوث الأغذية أو المعدات. الشخص المصاب بالإسهال أو الذي كان يعاني من التقيؤ، من الأرجح أن ينشر البكتيريا.

ينبغي أن يخبر المتعاملين مع الأغذية المشرف عليهم إذا لم يكونوا على ما يرام، حتى لو كانوا ليسوا متأكدين من السبب. وهذا أمر مهم خاصة إذا كانوا يعانون من الإسهال أو التقيؤ أو الحمى أو التهاب الحلق.

ينبغي أن يخبر المتعاملين مع الأغذية المشرف عليهم إذا كان لديهم آفة جلدية ملتهبة، أو جرح ملتهب أو إفرازات من الأذن، الأنف و/ أو العينين.



التحكم في درجة الحرارة

يجب التأكد من أن يتم التحكم في درجة حرارة الأغذية ذات الخطورة المحتملة في جميع الأوقات.

المواد الغذائية التي قد تحتوي على بكتيريا التسمم الغذائي، والتي سوف تدعم نموها تسمى «الأغذية ذات الخطورة المحتملة». يجب ان يتم التحكم بدرجة حرارة هذه الأغذية للتأكد من عدم وصول البكتيريا إلى مستويات في الغذاء، أو تشكيل التوكسينات (السموم) في الغذاء، التي يمكن أن تسبب التسمم الغذائي. أمثلة على الأغذية المحتمل أن تكون خطرة هي:

- اللحوم النيئة والمطبوخة؛
- المنتجات الصغيرة مثل ستراسبورغ، وأرغفة لحم الخنزير والدجاج؛
- منتجات الألبان والطويات القائمة على منتجات الألبان مثل كعكة الجبن وفتائر الكسترد؛
- المأكولات البحرية؛
- الفواكه والخضار المصنعة؛
- الأرز والمعكرونة المطبوخة؛
- الأطعمة التي تحتوي على بيض.

معظم أنواع البكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي تنمو في الأغذية ذات الخطورة المحتملة عند درجات حرارة تتراوح بين 0 درجة مئوية و 60 درجة مئوية. ويسمى نطاق درجة الحرارة هذا «نطاق درجة الحرارة الخطر».

بعض أنواع البكتيريا تنمو في درجات حرارة منخفضة، في الثلاجات أو في غرف التبريد. لمنع نمو البكتيريا إلى مستويات يمكن أن تسبب المرض، فإن الأغذية ذات الخطورة المحتملة المخزنة عند 0 درجات مئوية لا ينبغي الاحتفاظ بها لأكثر من 7 أيام.

لا تنمو البكتيريا في الأغذية المجمدة. التجميد لا يقضي على البكتيريا، وأنها سوف تنمو بسرعة عندما يذوب الغذاء. توصيات الصانعين بشأن الغذاء على الملصقات هي دليل جيد على الكيفية التي ينبغي أن يتم فيها تخزين المواد الغذائية.

الأطعمة التي ليست من المحتمل ان تكون خطرة تصبح خطرة إذا قمت بتغيير المواد الغذائية في طرق معينة. مسحوق الكسترد، على سبيل المثال، ليس من المحتمل أن يكون خطرا لأنه جاف جدا للبكتيريا للنمو. لكن الكسترد يصبح خطرا عند إضافة الحليب.

معظم الفواكه والخضار الكاملة النيئة ليست من المحتمل أن تكون خطرة لأنها لا تسمح لأي بكتيريا تسمم غذائي في النمو. ولكن، عندما يتم تقطيعها، فإن البكتيريا قد تكون قادرة على النمو على سطح القطع، لذلك الفاكهة والخضار المحضرة يجب أن يتم تخزينها مبردة.

التحكم في درجة الحرارة

التحكم في درجة الحرارة هو استخدام الحرارة لحماية السلامة الغذائية والحد من نمو البكتيريا. وهذا يعني حفظ المواد الغذائية المبردة عند 0 درجات مئوية أو أقل، و المواد الغذائية الساخنة عند 60 درجة مئوية أو أعلى. إذا كنت تعد أو تبيع المواد الغذائية ذات الخطورة المحتملة، يجب أن يكون لديك ميزان حرارة للتأكد من درجة حرارة المواد الغذائية. يجب أن يكون ميزان الحرارة من صنف ميزان الحرارة الخاص بالأغذية، والذي هو دقيق إلى + / - 1 درجة مئوية. يجب أن يكون لدى ميزان الحرارة مسبار بحيث يمكن قياس درجة الحرارة الداخلية للطعام. يجب إبفاء ميزان الحرارة في شركة الأغذية، ويجب تنظيفه وتعقيمه قبل كل استخدام. وهذا أمر مهم لمنع التلوث من غذاء إلى آخر.

الأغذية المبردة ذات الخطورة المحتملة

- راقب درجة حرارة غرفة التبريد والثلاجات بانتظام للتأكد من أنها تبقى الطعام بين 0 درجة مئوية و درجات مئوية.
- سجل فحوصات درجات الحرارة هذه، والتاريخ ووقت القيام بها، وقياس درجات الحرارة.
- قم بفحص المواد الغذائية بشكل عشوائي للتأكد من أن المواد الغذائية المبردة هي عند 0 درجات مئوية أو أقل، وأن المواد الغذائية المجمدة صلبة.
- لا تترك الأغذية ذات الخطورة المحتملة في درجة حرارة الغرفة. قم بتبريدها.
- للحفاظ على درجة الحرارة، قم بوضع الأغطية أو إغلاق أبواب وحدة العرض عندما لا يتم إستخدامها.

الأغذية الساخنة ذات الخطورة المحتملة

- راقب بانتظام وحدات العرض الحارة، والأفران القابضة الحارة وباين ماري (bainmaries) للتأكد من أنها تبقى الطعام عند 60 درجة مئوية أو أعلى.
- سجل فحوصات درجات الحرارة هذه.
- قم بتحريك الأطعمة السائلة لضمان درجة حرارة متساوية.
- قم بوضع الأغطية على الأطباق في البوفيهات للحفاظ على درجة الحرارة.
- قم بتسخين الطعام إلى 60 درجة مئوية أو أكثر قبل وضعه في وحدة العرض الساخنة.

استلام وتخزين وعرض ونقل الأغذية ذات الخطورة المحتملة

عندما تستلم الأغذية ذات الخطورة المحتملة، يجب أن تقبل بها فقط إذا كانت عند 0 درجات مئوية أو أقل، أو ٦٠ درجة مئوية أو أعلى.

- قم بقياس وتسجيل درجة حرارة هذه الأغذية عند وصولها.
- قم بقياس وتسجيل درجة حرارة هذه الأغذية عند خروجها من المباني، وعلى سبيل المثال، قبل أن يتم نقلها إلى موقع آخر.

إعداد وتجهيز الأغذية ذات الخطورة المحتملة

قد تنمو البكتيريا عند إعداد الأغذية ذات الخطورة المحتملة. قم بمراقبة الوقت الذي تكون فيه المواد الغذائية في درجة حرارة الغرفة، وأبقي الوقت قصيرا قدر الإمكان. قد تنمو البكتيريا في الأطعمة خلال الذوبان.

- قم بإزالة الأغذية ذات الخطورة المحتملة من الثلاجة فقط عند الحاجة إليها.
- قدم الطعام أو قم بإعادته إلى الثلاجة فوراً بعد الإعداد.
- قم بتذويب الأغذية ذات الخطورة المحتملة في الميكروويف أو الثلاجة أو غرفة التبريد.
- قم بتذويب الأغذية تماماً قبل الطهي.
- لا تقوم بإعادة تجميد الأغذية المذوبة أو المذوبة جزئياً.

طهي الأغذية ذات الخطورة المحتملة

- قم بطهي الأغذية مثل اللحوم والدجاج على درجة حرارة داخلية قدرها ٧0 درجة مئوية أو أعلى.
- استخدم مقياس حرارة مع مسبار للتأكد من درجة الحرارة الداخلية.
- يمكن طهي قطعة اللحم الكاملة مثل المفاصل والشرائح بشكل غير ناضج تماماً.
- يجب أن يتم طبخ أطباق الدجاج واللحم المفروم بشكل صحيح إلى الوسط.

تبريد الأغذية المطبوخة ذات الخطورة المحتملة

عند تبريد الأغذية ذات الخطورة المحتملة المطبوخة، يجب أن تقوم بتبريد الأغذية:

• من ٦٠ درجة مئوية إلى ٢١ درجة مئوية في مدة لا تزيد على ساعتين؛

• من ٢١ درجة مئوية إلى ٥ درجات مئوية في مدة لا تزيد على ٤ ساعات.

إذا تم تبريد الطعام المطبوخ لتقديمه في وقت لاحق، يجب أن تقوم بتبريده بسرعة ثم تبقيه عند ٥ درجات مئوية أو أقل.

- دع الطعام الساخن ليبرد قليلا (حوالي ٢٠ دقيقة)، ثم قم بتبريده.
- تأكد من أن يتم تبريد الطعام المطبوخ في الوقت المطلوب. إذا إستغرق الطعام وقتا طويلا قم: << بتقسيم الكميات الكبيرة من الأطباق أو الأطباق السائلة الأخرى إلى كميات صغيرة وضعها في أوعية ضحلة.
- قم بتقسيم اللحم المشوي إلى شرائح ووضع الشرائح في صواني ضحلة.

إعادة تسخين الأغذية ذات الخطورة المحتملة المطبوخة والمبردة

إذا تم إعادة تسخين الطعام المطبوخ والمبرّد سابقا، يجب عليك إعادة تسخين الطعام بسرعة إلى ٦٠ درجة مئوية أو أعلى.

يجب إعادة تسخين الطعام بسرعة لأن البكتيريا يمكن أن تنمو في حين يجري تسخين الطعام. إذا كان يتم إعادة تسخين الطعام للتقديم أو لعرضه في بوفيه ساخنة، لا بد من أن يتم تسخينه بسرعة إلى ما لا يقل عن ٦٠ درجة مئوية. قم بالحفاظ على الطعام عند ٦٠ درجة مئوية أو أعلى حتى يتم تقديمه. لا تستخدم باين-ماري لإعادة تسخين الطعام. قم بإعادة تسخين الطعام وبعد ذلك ضعه في باين ماري الساخن.

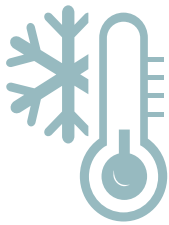
- أعد تسخين الطعام إلى ٦٠ درجة مئوية أو أعلى لمنع نمو البكتيريا.
- أعد تسخين الطعام بسرعة. الوجبات الصغيرة تسخن بشكل أسرع.
- أعد تسخين الطعام مرة واحدة فقط.

إستخدام الوقت كعنصر تحكم ⌚

هناك مناسبات عندما يكون غير عمليا الحفاظ على الطعام عند 0 درجات مئوية أو أقل، أو ٦٠ درجة مئوية أو أعلى، بعض الأمثلة على ذلك البوفيهات في الأعراس والغداء للاجتماعات. سوف يكون الطعام آمن لفترة قصيرة، ما لم يكن قد تلوث أثناء التداول.

الحد الأقصى للوقت الذي يمكن فيه أن تكون الأغذية ذات الخطورة المحتملة في نطاق درجة الحرارة الخطرة هذه من 0 درجات مئوية -٦٠ درجة مئوية هو ٤ ساعات. بعد ٤ ساعات، لا بد من رمي أي طعام بقي. يجب أن تشمل ال ٤ ساعات أي وقت كان فيه الطعام بين 0 درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية خلال التداول، وأثناء الإعداد والتجهيز، وبعد التجهيز، وخلال النقل، وفي حالة البوفيهات، وقت الإعداد.

إذا كنت ترغب في عرض أو إبقاء الإغذية ذات الخطورة المحتملة بين 0 درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية ومن ثم وضع الطعام في الثلاجة، يجب أن لا تترك الطعام بين 0 درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية لمدة أطول من ساعتين.



حماية الأغذية من التلوث

يجب حماية الأغذية من التلوث في جميع الأوقات.

الأغذية الملوثة هي الأغذية التي تحتوي على البكتيريا أو المواد الكيميائية أو المواد الغريبة أو الأشياء الأخرى التي تجعلها غير آمنة للأكل.

البكتيريا موجودة في النفايات والجلد والأنوف واللعاب والجروح والفروخ. المتعاملون مع الأغذية قد يحملون وينقلون هذه البكتيريا دون أن يدركوا. قد تسبب البكتيريا التسمم الغذائي، والتي يمكن أن تكون خطيرة جدا ويمكن أن تسبب حتى الموت.

يمكن نقل البكتيريا إلى الغذاء من الأسطح غير النظيفة، والأيدي غير النظيفة، والمعدات غير النظيفة والأطعمة الأخرى. وتوجد أيضا البكتيريا في اللحوم والدواجن النيئة. ويمكن أن تنتقل إلى الأغذية من الأسطح الملوثة والمتعاملين مع الأغذية.

الآفات مثل الفئران والجذذان والصراصير وغيرها من الحشرات تنقل البكتيريا من البيئة والأسطح غير النظيفة إلى الطعام.

ويمكن أيضا أن يتسبب التسمم الغذائي عن طريق نشر الفيروسات من الناس على الأسطح بواسطة أيدينا، أو إلى الغذاء أو أفواهنا. لا تنمو الفيروسات في الطعام ولكنها يمكن أن تسبب المرض عندما يتم أكلها. ويمكن أن تبقى الفيروسات على قيد الحياة في الأغذية وعلى أسطح إعداد الطعام لعدة أيام.

إذا أضيفت المواد الكيميائية التي ليست مناسبة للطعام عن طريق الخطأ إلى الغذاء، فإنها قد تسبب الإصابة أو المرض أو حتى الموت. يجب عدم تخزين مواد التنظيف الكيميائية وغيرها من المواد الكيميائية المستخدمة في قطاع الأغذية بالقرب من المواد الغذائية.

المواد الغريبة، مثل الشعر والحشرات قد تلوث الغذاء بالبكتيريا.

المواد الغريبة الأخرى، مثل قطع البلاستيك أو الزجاج، قد تسبب الضرر البدني.

استلام المواد الخام واللوازم الغذائية الأخرى

يجب عليك قبول فقط المواد الغذائية التي تم حمايتها من التلوث والتي درجة حرارتها تحت السيطرة.

إستلام أو شراء المواد الغذائية

- قم باختيار الموردين بعناية. إشتري المواد الغذائية من مصادر موثوق بها وذات سمعة طيبة، على سبيل المثال، قطاع الأغذية المسجل في منطقة العاصمة الاسترالية.
- تأكد من أن يتم تسليم المواد الغذائية في عبوات نظيفة ومحمية من التلوث.

- تأكد من البضاعة التي تم إستلامها. اقبل فقط المواد الغذائية التي يتم تسليمها في عبوات نظيفة وغير تالفة ويتم نقلها في عربات نظيفة.
- قم بالترتيب لإستلام البضاعة عندما يكون هناك شخص ما في عملك لتقييم وقبول البضاعة.
- تأكد من أن فواتير أو وصولات البضاعة تُبين اسم وعنوان المورد ونوع المواد الغذائية. حافظ على الفواتير.
- ضع علامة بتاريخ التسليم على حاويات المواد الغذائية لتعقب نضارة الأطعمة.

إستلام الأغذية ذات الخطورة المحتملة

- قم بإتخاذ الترتيبات اللازمة للمورد الخاص بك لتسليم الأغذية المبردة ذات الخطورة المحتملة عند درجة حرارة مئوية 0 أو أقل.
- إذا كنت تستلم الأغذية الساخنة ذات الخطورة المحتملة ، قم بإتخاذ الترتيبات اللازمة للمورد الخاص بك لتسليمها عند درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية أو أعلى.
- افحص وسجل درجات حرارة الأغذية التي تم إستلامها وقم برفض أي مواد غذائية ليست عند درجة الحرارة الصحيحة.
- افحص الأغذية المجمدة للتأكد من أن أنها صلبة، ولا تظهر أي علامات على تعرضها للإذابة وإعادة تجميدها (على سبيل المثال، بلورات الثلج، التعبئة الغريبة الشكل أو الأغطية غير المناسبة).
- ضع جميع الأغذية ذات الخطورة المحتملة في تخزين ذات درجة حرارة مناسبة يمكن التحكم بها في أسرع وقت ممكن بعد تسليمها.

تخزين الأغذية

يجب تخزين جميع المواد الغذائية بطريقة تحميها من التلوث.

- قم بتخزين فقط المواد الغذائية الآمنة. أرمي أي أغذية تعتقد أنها غير آمنة.
- قم بتخزين جميع الأغذية ذات الخطورة المحتملة في درجة الحرارة الصحيحة (أقل من 0 درجات مئوية أو أعلى من ٦٠ درجة مئوية).
- قم بتخزين جميع المواد الغذائية في أوعية نظيفة خاصة بالطعام مع أغطية مناسبة جداً أو قم بتغطيتها بأغطية بلاستيكية.
- افصل بين الأغذية النيئة و **الأغذية الجاهزة للأكل**.
- قم بتخزين الأغذية النيئة تحت الأطعمة المطبوخة.
- لا تقم بتخزين المواد الغذائية مباشرة على الأرض.

- في غرف التبريد أو التجميد، قم بتخزين حاويات المواد الغذائية بحيث يكون هناك تدفق للهواء بينها. لا تزيد أو تكسد الطعام.
- نظف الإنسكاب في أسرع وقت ممكن.
- قم بحماية أواني ومعدات الأكل والشرب متى تم تنظيفها وتعقيمها، عن طريق تخزينها في خزائن أو مخازن نظيفة.
- قم بتخزين المواد الكيميائية في مناطق منفصلة عن المواد الغذائية. احفظ المواد الكيميائية في عبواتها الأصلية.
- إجعل مناطق التخزين خالية من الحشرات.
- تأكد من عدم تلوث المواد الغذائية من قبل وسائل مكافحة الآفات.

تجهيز الطعام

عندما تقوم بتجهيز الطعام، يجب أن تستخدم فقط المواد الغذائية التي هي آمنة.

قم بإتخاذ جميع الخطوات اللازمة لمنع تلوث الغذاء.

يشمل مصطلح «التجهيز» غسل وتقطيع، وتشريح وطبخ وتذويب وتبريد الطعام. لا تستخدم الأغذية إذا كنت تعرف أو تشبه في أنها ملوثة - قم برميها. الوقت الذي على الأرجح أن يصبح الطعام فيه ملوثا هو خلال الإعداد وبعد الطهي. ويمكن نقل البكتيريا إلى الغذاء، بما في ذلك:

- من الأسطح والأواني والملابس والمغاسل ولوحات التقطيع؛
- من الأيدي؛
- من النفايات أو المعدات غير النظيفة؛
- باستخدام الأغذية الملوثة، مثل البيض ذو الفشور الفذرة أو المتصدعة.
- من الآفات مثل الصراصير أو الذباب أو الجرذان في مناطق إعداد الطعام.

التجهيز

- اغسل يديك.
- استخدم فقط المكونات الآمنة.
- يجب أن يكون البيض نظيفا ذو قشور غير متصدعة أو استخدم البيض السائل المبستر.
- استخدم لوحات التقطيع والأدوات النظيفة والمعقمة.
- قم بتنظيف وتعقيم جميع الأدوات بين الاستخدامات.

- لا تعيد استخدام الأشياء التي تستخدم لمرة واحدة مثل الملاعق البلاستيكية أو القفازات التي يمكن التخلص منها.
- لا تتذوق الطعام باستخدام أصابعك - استخدم ملعقة تذوق نظيفة.
- افصل بين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل.
- اغسل الفواكه والخضروات قبل الاستخدام.
- لا تستخدم سوى المغاسل الخاصة بغسل اليدين لغسل اليدين - لا تستخدمها لشيء آخر.
- لا «تضع طعام فوق طعام» في الأوعية - استخدم وعاء نظيف لكل دفعة جديدة من الطعام الذي تم إعداده أو طهيه.
- قم بإخطار المشرف عليك إذا كنت تعتقد أنك سببت في تلوث أي طعام في أي شكل من الأشكال.

عرض الطعام

عند عرض الطعام يجب حماية الأغذية من التلوث.

إذا تم عرض الأطعمة غير المغلفة (على سبيل المثال، في منضدة السلطة) قد تكون ملوثة من قبل الزبائن، إذا كان لديك طعام للخدمة الذاتية، يجب عليك:

- الإشراف على العرض؛
 - مراقبة درجة حرارة الطعام للتأكد من أن يتم عرضه في درجة الحرارة الصحيحة، وقم بتسجيل درجة الحرارة؛
 - قم بإزالة أي أغذية أو أواني غير مأمونة بأسرع وقت ممكن بعد حدوث التلوث؛
 - قم بتوفير أدوات تقديم منفصلة لكل نوع من الطعام؛
 - قم بتوفير الحواجز الواقية (التي تسمى أحياناً «حراس العطس»).
- قم بتغطية الطعام المعروض على الطاولات أو حيث يمكن للزبائن لمسها. من الأمثلة على ذلك الكعك أو المعجنات على الطاولات. يجب حماية الطعام من الغبار والأوساخ والحشرات، ومن لمس أو تعامل الزبائن معه. لا تعرض الأطعمة النيئة مع الجاهزة للأكل في نفس الوحدة.

العرض

- تأكد من التعبئة والتغليف وقم بإزالة أية حزم معطوبة.
- قم بالإشراف على البوفيهات وغيرها من العروض ذات الخدمة الذاتية.
- راقب الطعام الساخن للتأكد من أنه عند ٦٠ درجة مئوية أو أعلى.
- راقب الطعام البارد للتأكد من أنه عند 0 درجات مئوية أو أقل.

- أزل الأغذية التي تعتقد أنها ربما تكون قد تلوثت.
- قم بتقديم كل طعام بأدوات تقديم منفصلة.
- لا تضع طعام فوق طعام في الأوعية المعروضة. قم بإزالة الأوعية واستبدالها بأخرى كاملة.
- قم بتوفير حواجز واقية أو أغطية فردية للطعام ذو الخدمة الذاتية في البوفيهات.
- قم بتوفير أغطية للمواد الغذائية المعروضة.
- حافظ على طاولات العرض وجميع المعدات نظيفة ومعقمة.
- قم بتوفير مغاسل يد بجانب أو بالقرب من مناطق تقديم الطعام وضمن توافر الصابون والمناشف ذات الاستخدام الواحد دائماً.

تغليف الأغذية

يجب عليك فقط استخدام مواد التعبئة التي لن تلوث الأغذية.

- إذا كنت تقوم بتغليف المواد الغذائية، يجب أن يكون التغليف نظيفاً ومناسباً لهذا الغرض.
- يجب أن تكون معدات التغليف والتعبئة نظيفة وصنعة الصيانة لمنع التلوث من الأجزاء المكسورة أو مواد التشحيم.
- تأكد من أن معدات تفرغ الهواء من التعبئة نظيفة ومعقمة تماماً بين تغليف الأطعمة النيئة والأطعمة الجاهزة للأكل.
- تأكد من أن التغليف مناسب للغرض (على سبيل المثال، بعض الأوعية ليست مناسبة للميكروويف أو التجميد). إذا كنت تشك، تحقق من الشركة المصنعة.
- قم بتخزين التغليف في منطقة نظيفة، محمية من الغبار والأتربة والحشرات. قم بتخزين الحاويات رأساً على عقب بحيث لا يقع الغبار أو الأوساخ أو الكائنات الغريبة فيها.
- استخدم أوعية تخزين الطعام المناسبة وضع ملصق عليها بشكل واضح.
- قم بوضع ملصق على جميع المواد الغذائية المغلفة.

نقل المواد الغذائية

السيارات المستعملة لنقل المواد الغذائية يجب أن تبقى نظيفة وفي حالة جيدة خلال النقل.

يجب حماية جميع المواد الغذائية من التلوث أثناء النقل.

- نقل المواد الغذائية يشمل التسليم إلى المقاهي والمطاعم و تجار التجزئة الآخرين وخدمات توصيل وجبات الطعام السريعة.

- نقل الغذاء يشمل أيضا حمل صواني الطعام من مقهاك لأحد المكاتب المحلية لتقديم طعام الغداء. يجب التعامل معها على أنها منطقة تخزين مواد غذائية.
- يجب أن تكون الأغذية في صواني مغطاة تماما.
- استخدم العبوات أو الحاويات المعزولة.
- استخدم مركبات النقل النظيفة والتي بحالة جيدة.
- حافظ على الطعام الساخن فوق 60 درجة مئوية.
- قم بتحميل المواد الغذائية إلى السيارة من غرفة التبريد أو الثلجة. لا تتركه في منطقة التحميل.
- حافظ على الطعام البارد عند 0 درجات مئوية أو أكثر برودة. استخدم سيارة مبردة. إن لم يكن ذلك ممكنا، استخدم طوب الجليد أو حاويات معزولة أو مركبة معزولة.
- قم بتسجيل فحوصات درجات الحرارة لضمان السلامة الغذائية (على سبيل المثال، قياس وتسجيل درجة حرارة الأغذية عند المغادرة والوصول).

حافظ على سيارتك في حالة نظيفة وجيدة.

- نظف سيارتك بانتظام.
 - أشمل مركبات النقل في جدول التنظيف بحيث يكون من المفهوم من الذي سوف ينظفها، متى يتم تنظيفها وكيفية تنظيفها.
 - تأكد من أن وحدات التبريد في المركبات تعمل بانتظام.
 - افحص درجة الحرارة في المركبة بانتظام.
- إذا تم استخدام المركبة لأغراض أخرى غير نقل المواد الغذائية، اضمن ان يتم تنظيفها قبل أن يتم نقل المواد الغذائية، حتى لو كانت الأغذية مغلقة.



كيفية صيانة مباني ومعدات الطعام

يجب الحفاظ على مباني الطعام في مستوى من النظافة حيث لا توجد تراكمت من المخلفات الغذائية أو المواد القابلة لإعادة التدوير أو الأوساخ أو الشحوم أو المواد المرئية الأخرى مثل العفن.

تقلل المباني النظيفة والمعدات النظيفة من احتمال إمكانية تلوث الطعام. تثبط المباني النظيفة الآفات مثل الصراصير والجرذان والفئران. بالنسبة للأواني وأدوات المائدة والأسطح الملامسة للأغذية وبعض المعدات، التنظيف وحده ليس كافياً. هذه الأدوات يجب أن يتم تعقيمها، حيث أن التعقيم يقتل البكتيريا على نحو أكثر فعالية.

التنظيف

يعني «التنظيف» أن جميع الأسطح خالية من الأوساخ والشحوم والغبار ومخلفات المواد الغذائية المنظورة. الخطوات الموصى بها للتنظيف هي ما يلي:

١. **قبل التنظيف** - قم بمسح أو كشط الأسطح لإزالة البقايا أو المخلفات.
٢. **الغسل** - اغسل في ماء دافئ مع منظف لإزالة الشحوم والأوساخ.
٣. **الشطف** - استخدم المياه النظيفة لإزالة أية أوساخ وبقايا المنظفات.
٤. **التجفيف** - التجفيف بالهواء أو باستخدام قطعة قماش نظيفة.

سطوح البلاط المتشققة أو المكسورة، أو الخشب، الطلاء المتساقط والأسطح التي هي متشققة أو مكسورة لا يمكن تنظيفها بشكل فعال.

يجب على المتعاملين مع الأغذية أن:

- يقوموا بالترتيب والتنظيف بينما هم يعملون، وإرجاع الأشياء إلى مناطق التخزين والأدوات إلى غسالة الصحون أو الحوض عندما ينتهون من استخدامها؛
- غسل الأدوات وتنظيف قمم طاولات إعداد الطعام عند الانتهاء من مهمة واحدة، والانتقال إلى المهمة التالية؛
- اتباع الجدول الزمني للتنظيف الذي يعطي تفاصيل حول ماذا سيتم تنظيفه ومتى وكيف، ومن الذي سيقوم بتنفيذ مهام التنظيف؛
- تفريغ صناديق النفايات خلال النهار، وعند إغلاق العمل؛
- تخزين النفايات والمواد القابلة للتدوير في صناديق ذات أغطية، بعيداً عن مناطق تخزين الطعام وترتيب جمعها بانتظام.
- تنظيف صناديق القمامة بانتظام.

وينبغي على المديرين:

- إعداد جدول زمني للتنظيف الذي يبين بالتفصيل ما سيتم تنظيفه ومتى وكيف، ومن الذي سيقوم بتنفيذ مهام التنظيف؛
- ضمان فهم الموظفين لما يتعين عليهم القيام به ومراقبة تنفيذهم لمهام التنظيف على نحو فعال؛
- ضمان أن يتم الانتهاء من المهام في جدول التنظيف على النحو المطلوب؛
- الترتيب لجمع القمامة والمواد القابلة للتدوير بانتظام.

التنظيف باستمرار.

التعقيم

«التعقيم» يعني وضع مواد كيميائية على الأسطح الملامسة للأغذية لقتل البكتيريا. المياه الحارة جداً تستخدم أيضاً للتعقيم، على سبيل المثال، في الجلاية التجارية. قم بتنظيف وتعقيم أواني الأكل والشرب قبل استخدامها. الخطوات الموصى بها للتنظيف والتعقيم هي:

1. **قبل التنظيف** كشط كافة بقايا الطعام في سلة المهملات.
 2. **الغسل** الغسل في ماء دافئ مع منظف لإزالة الشحوم والأوساخ. النقع أو استخدام منتج تنظيف معين إذا لزم الأمر.
 3. **الشطف** استخدام المياه النظيفة لإزالة أية أوساخ وبقايا المنظفات.
 4. **التعقيم** استخدام الجلاية التجارية أو وضع محلول التعقيم الكيميائي.
 5. **الشطف** إذا تم استخدام المعقم الكيميائي، أشطف جيداً (إذا كانت الشركة المصنعة تحدد الشطف).
 6. **التجفيف** التجفيف بالهواء أو باستخدام قطعة قماش نظيفة.
- لا تستخدم أواني الأكل والشرب المتصدعة أو المتكسرة أو المكسورة. يجب أن يتم رمي جميع أواني الأكل والشرب المتصدعة أو المتكسرة أو المكسورة.

يجب التأكد من أن أواني الأكل والشرب، مثل أدوات المائدة والصحون والفناجين والأكواب، هي في حالة نظيفة ومعقمة.

تنظيف وتعقيم أواني الأكل والشرب

- استخدم جلاية الصحون أو الزجاج التي تعمل بشكل مناسب والتي قال المصنع أو المورد أنها سوف تنظف وتعقم. (جلايات الصحون عادة ما تكون أكثر فعالية من حيث التعقيم من الغسل اليدوي لأنها تشطف في الماء الساخن و/ أو تجفف عند درجات حرارة مرتفعة.)

- تأكد من أن أكواب النبيذ والبيرة والكحول تم تنظيفها وتعقيمها في جلابة الزجاج التي تشطف في ماء ساخن أو تستخدم المعقم الكيميائي.
- إذا لم يكن لديك جلابة صحن، أو لا تملك واحدة من النوع الذي يعقم، استخدم المعقم الكيميائي التجاري وفقا لتعليمات الشركة المصنعة أو انقع الأشياء في ماء درجة حرارته ٧٧ درجة مئوية لمدة لا تقل ٣٠ ثانية. لتحقيق هذا الهدف، يجب أن تكون المياه بدرجة حرارة مقدارها ٨٠ درجة مئوية في الحنفية. هذه المياه الساخنة يمكن أن تحرق لذلك سيحتاج الموظفون إلى قفازات واقية وسلال الغمس.
- قم بتخزين جميع الأواني مقلوبة رأسا على عقب في منطقة نظيفة.
- قم بتخزين أو عرض أدوات المائدة في حاويات تخزين نظيفة مع المقابض متجهة نحو الأعلى لكي يأخذ الزبائن الأدوات بواسطة المقبض.

تعقيم الأسطح الملامسة للأغذية

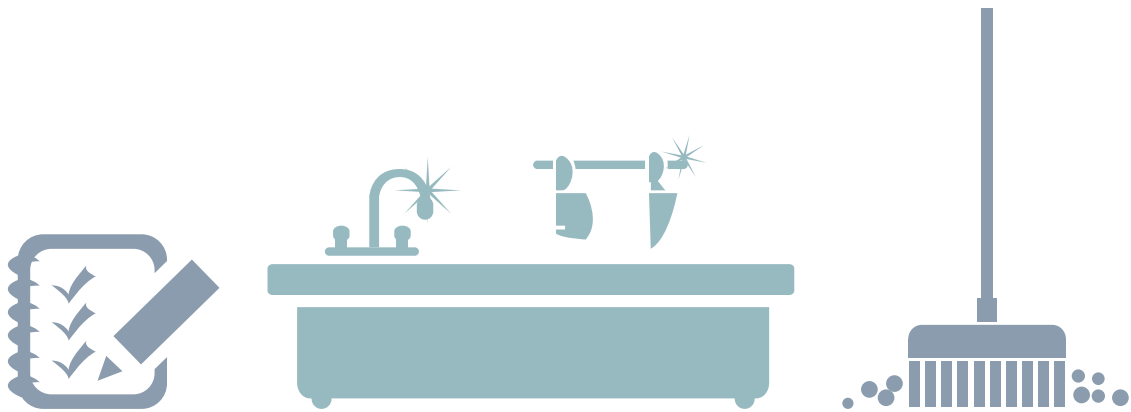
- الأسطح التي تتلامس مباشرة مع المواد الغذائية، مثل ألواح التقطيع وقمم طاولات إعداد الطعام، لا بد من تنظيفها وتعقيمها قبل الاستعمال. والهدف من ذلك منع البكتيريا من الأطعمة النيئة أو من مصادر أخرى بأن تلوث الأغذية.
- الأسطح التي تلمس الطعام الجاهز للأكل يجب تنظيفها وتعقيمها. هذه الأسطح تشمل طاولات إعداد الطعام وألواح التقطيع.
- يجب تنظيف وتعقيم الأسطح التي يتم استخدامها لإعداد الطعام النيء ومن ثم الطعام المطبوخ بين الاستخدامات.
- ينبغي أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية جافة تماما قبل الاستخدام. الرطوبة تزيد من احتمال نقل البكتيريا إلى سطح آخر.
- اتبع دائما تعليمات الشركة المصنعة لإعداد واستخدام وتخزين محاليل التعقيم.
 - في حالة استخدام الماء الساخن لتعقيم المعدات، تأكد من أن المياه ساخنة جدا. سوف تحتاج إلى أن تكون درجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية في الحنفية وحوالي ٧٧ درجة مئوية عند الاتصال بالسطح. هذه المياه الساخنة يمكن أن تحرق لذلك سيحتاج الموظفون إلى قفازات واقية وسلال الغمس.

كيفية المحافظة على المباني والمعدات في حالة جيدة

يجب عليك أن تبقي أماكن الطعام والمعدات في حالة جيدة من حيث التصليح والعمل.

- يجب أن تكون المباني آمنة ضد دخول الآفات مثل الجرذان والفئران والطيور والصرصور والحشرات الأخرى. تأكد من أن الأبواب والنوافذ مركبة بشكل جيد. قم بإصلاح جميع الثقوب أو الفجوات في الجدران والأرضيات والسقوف.
- يجب أن تكون المباني محمية ضد الآفات التي تعيش هناك.

- اتصل بالحرفيين على وجه السرعة لترتيب إصلاح أو استبدال بلاط الجدران المحطم، وأسطح الأرضيات البالية والأجزاء الأخرى المعطوبة في المباني.
- المعدات مثل غرف التبريد والثلاجات والأفران والجلديات، وأجهزة المياه الباردة والساخنة ضرورية للتشغيل الآمن للعمل. قم بإصلاح المعدات فوراً لكي يبقى العمل مشغلاً.
- لا تسمح للحرفيين بالعمل في مناطق إعداد الطعام بينما يتم تشغيل المصلحة. هذا بسبب خطر التلوث من الغبار والأوساخ والمواد المفكوكة. قد تحتاج إلى إغلاق المصلحة لفترة للسماح للحرفيين بالعمل.
- قم بتنظيف مناطق إعداد الطعام وغيرها من المناطق المتضررة قبل الافتتاح.
- قم بالاحتفاظ بسجلات العمل الذي تم إنجازه. هذا يثبت **لموظف الصحة العامة** بأنك تقوم بصيانة المباني الخاصة بك. كما سيمكنك من الاتصال بالحرفيين مرة أخرى إذا لزم الأمر.
- ينبغي إزالة المواد التي لا يتم استخدامها في المصلحة الغذائية الخاصة بك (على سبيل المثال، مواد البناء أو المعدات غير المستخدمة) من المباني. وذلك لأنها قد تقدم مكاناً للآفات للعيش فيه، وسوف تضيف إلى مهام التنظيف.



مكافحة الآفات

عليك التأكد من أن المباني الخاصة بك خالية من الآفات.

الفئران والجردان والذباب والصراصير هي الآفات الأكثر شيوعا التي قد تتفشى في المباني الخاصة بك. تنجذب الحشرات إلى المطابخ وأماكن تخزين المواد الغذائية وذلك لأن هذه المناطق توفر السكن الدافئ ومصدرا للغذاء والماء.

الفئران والجردان والصراصير هي ليلية لذلك سوف تكون أكثر نشاطا في الليل. الحشرات، بما في ذلك السوس والخناسف (ويرقاتها)، قد تكون موجودة في الغذاء أو العبوات التي تم تسليمها الى مصلحتك. متى توطنت في حاويات الطعام أو الأماكن دون عائق فأنها سوف تتكاثر بسرعة.

تلوث الآفات الأغذية والسطوح بالبكتيريا من بولها وفضلاتها وأجسامها. قد تسبب هذه البكتيريا التسمم الغذائي.

يمكن أن تؤدي أضرار الآفات إلى فساد وهدر في المواد الغذائية. كل أو أجزاء من الآفات قد تجد أيضا طريقها إلى المواد الغذائية. تقضم الجردان والفئران الكابلات والأسلاك الكهربائية والحاويات، وقد تسبب أضرارا واسعة ومكلفة للمباني الخاصة بك.

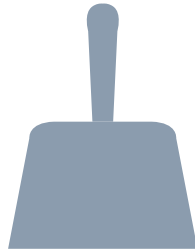
التحقق من وجود أدلة على الآفات في مبانيك. تشمل العلامات ما يلي:

- الأجسام الحية أو الميتة، البيض، اليرقات والخادرة؛
- الروث من الجردان والصراصير والفئران؛
- الأضرار التي لحقت في العبوات أو المواد الغذائية أو الأسلاك أو الخشب أو الورق المقوى أو الورق. (أسنان الجردان والفئران القاطعة تستمر في النمو، لذلك فإنهم يميلون إلى نخر وإتلاف الأغذية والتعبئة)؛
- آثار أقدام الجردان والفئران في الدقيق المسكوب؛
- روائح العفن – لدى الفئران والجردان رائحة مميزة؛
- حزام من إنتاج اليرقات التي تربط جزيئات الطعام معا في المواد الغذائية مثل الدقيق؛
- شكاوى العملاء من رؤية الآفات (في المباني أو في جزء آخر من منطقة التسوق) أو العثور على الآفات في الأغذية المشتراة.

ما يمكنك القيام به لمنع الآفات من غزو المباني الخاصة بك

- توظيف شركة مكافحة الحشرات للقضاء على الآفات.
- قم بوقاية مبانيك من الآفات.

- تأكد من عدم وجود فتحات أو نقاط وصول من الخارج.
- قم بتوفير الأبواب ذات الإغلاق الذاتي، وشرائط الطقس حول الأبواب والستائر الهوائية في المداخل والشبك على النوافذ.
- تأكد من أن المصارف لديها شبكات حديدية.
- قم بإزالة مصادر الطعام عن طريق الحفاظ على جميع مناطق المطبخ والمعدات وغرف التخزين نظيفة.
- قم بالتنظيف قبل المغادرة ليلاً.
- قم بإزالة جميع القمامة عند إغلاق المصلحة وتخزينها في صناديق ذات أغطية محكمة الإغلاق.
- قم بإزالة الأماكن التي يمكن أن تولد فيها الآفات، على سبيل المثال، المعدات غير المرغوب فيها أو غير المستخدمة.
- استخدم الوسائل مثل الفخاخ لقتل أعداد صغيرة من الآفات، واعرف كيفية استخدام المواد الكيميائية والطعم والفخاخ، والحرص على تجنب تلوث الأغذية.
- استخدم حاويات الطعم المعينة المناسبة لمكافحة الآفات.
- لا تترك الطعم حيث الحيوانات الأخرى أو الأطفال يمكنهم أكله.
- اترك جميع المواد الكيميائية في عبواتها الأصلية بحيث يتم الاحتفاظ بالملصقات والتعليمات.
- قم بتثبيت قاتلات الحشرات التي تعمل بالأشعة فوق البنفسجية (أو ما شابه). ضعها في أماكن بعيدة عن طاولات إعداد الطعام، وقيم المواقف أو غيرها من المناطق حيث الحشرات الميتة المتساقطة يمكن أن تلوث الغذاء.



المهارات والمعارف في السلامة الغذائية

يجب على مدير قطاع الأغذية ضمان بأن المتعاملين مع الأغذية والمشرفين لديهم المهارات والمعرفة في مجال السلامة الغذائية ذات الصلة بالعمل الذي يقومون به.

قد يقوم موظفو الصحة العامة بتقييم مهارات ومعارف سلامة الغذاء لمتدولي الأغذية عند القيام **بتفتيش السلامة الغذائية** في أماكن العمل الخاصة بك.

ما هي المهارات والمعارف التي يحتاج إليها المتعاملين مع الأغذية؟

يجب على المتعاملين مع الأغذية معرفة المبادئ العامة للسلامة الغذائية وأن يكون لديهم المهارات اللازمة للممارسة الآمنة في التعامل مع الأغذية.

المهارات والمعارف التي يحتاجها المتعاملون مع الأغذية تعتمد على وظائفهم، وفي معظم الحالات، ينبغي أن تكون مشمولة في هذا الدليل. يحتاج المتعاملون مع الأغذية أيضاً إلى المزيد من المعرفة والمهارات المحددة المتعلقة بمسؤولياتهم، على سبيل المثال، إستلام شحنات الغذاء وتخزين الطعام، والطبخ ومراقبة درجة الحرارة.

سوف يحتاج المشرفون أيضاً إلى هذه المهارات والمعارف.

من الممارسات الجيدة ضمان بأن الموظفين الجدد يمكنهم إثبات المهارات والمعرفة العامة قبل أن يبدأوا العمل.

هل العاملین لدي يملكون مهارات ومعارف السلامة الغذائية؟

تحقق ما اذا كان المتعاملون مع الأغذية ينفذون ممارسات السلامة الغذائية من خلال مراقبتهم في عملهم، على سبيل المثال، مراقبة إذا ما كانوا يستخدمون مغاسل اليد لغسل اليدين فقط وليس لأغراض أخرى مثل غسيل الأواني. إذا كانت الممارسات غير صحيحة، قم بتدريبهم على الممارسات الصحيحة.

انه من الصعب التحقق من المعرفة لأن التعامل مع الأغذية يمكن أن يفعل شيئاً بشكل غير صحيح لعدة أسباب. التعامل مع الأغذية:

- قد لا يعرف أن ذلك غير صحيح؛
- قد نسي، أو
- قد يعرف كيف يفعل ذلك بشكل صحيح ولكنه يعتقد انه ليس مهما للعمل.

تأكد من أن المتعاملين مع الأغذية يعرفون ويفهمون لماذا هذه الممارسة أمر ضروري. إسأل المتعاملين مع الأغذية بعض الأسئلة للتأكد من معرفتهم للسلامة الغذائية. قد تساعدك قوائم المراجعة في الملحق ٢. قد تحتاج إلى تخصيص القوائم لتناسب مع العمليات الغذائية المعينة الخاصة بك. يمكنك طباعة أو نسخ القوائم في هذا الدليل لكل موظف من موظفيك. قم بمناقشة النتائج معهم والاتفاق على أية إجراءات. إذا كنت تعتقد بأن احد المتعاملين مع الأغذية يحتاج الى مزيد من المهارات والمعرفة، قم بالترتيب لتدريبه.

قم بالحفاظ على القوائم لتسجيل الاجراءات الخاصة بك وللإثبات لموظف الصحة العامة بأنك تليي المسؤولية القانونية الخاصة بك.

خيارات للتدريب

إذا إحتاج المتعاملون مع الأغذية إلى مزيد من التدريب، أو للتدريب بهدف تجديد المعلومات:

- يمكن لأحد موظفيك أن يقوم بإرشاد أو تدريب المتعاملين مع الأغذية لديك.
- قد يكون لديك أحد الموظفين الذي لديه مؤهلات في مجال السلامة الغذائية، أو الإشراف على السلامة الغذائية أو ما شابه ذلك من معهد كانبيرا للتكنولوجيا أو غيرها من مؤسسات التدريب المسجلة، محليا أو بين الولايات. بدلا من ذلك، قد يكون لديك موظف ليس لديه مؤهلات رسمية ولكن لديه المهارات والمعارف اللازمة لتعليم الآخرين.
- شخص ما يمكنه الخضوع للتدريب ومن ثم تدريب الآخرين في هذا المجال.
- يمكنك الترتيب لشخص ما لحضور دورة عن السلامة الغذائية ودورة حول كيفية تدريب الآخرين.
- يمكن لمؤسسة تدريب مسجلة الترتيب لدورة خصيصا لمصلحتك، إما في الموقع أو محليا.
- هناك العديد من المؤسسات التي تساعد على توفير التدريب في الموقع.

للحصول على معلومات عن التدريب في منطقة العاصمة الاسترالية:

- تحقق عبر الإنترنت أو في دليل الصفحات الصفراء عن مقدمي التدريب؛
- قم بالاتصال مع معهد كانبيرا للتكنولوجيا.

يقدم الملحق ٣ مثلا على ورقة تسجيل لتسجيل التدريب الذي تم إجراؤه من قبلك ومن قبل موظفيك.

أين تجد معلومات أخرى

خدمة حماية الصحة

إذا كنت ترغب في مزيد من المعلومات حول تأمين الغذاء الآمن في عملك، اتصل بخدمة حماية الصحة على:

هاتف: (02) 6205 1700

فاكس: (02) 6205 1705

البريد الإلكتروني: hps@act.gov.au

تقع مكاتبنا في Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder

يمكنك الذهاب إلى www.health.act.gov.au/foodsafety للحصول على المعلومات. موارد السلامة الغذائية، بما في ذلك الملصقات وأوراق المعلومات، متوفرة من خدمة حماية الصحة ويمكن العثور عليها على شبكة الإنترنت.

قانون وأنظمة الإغذية

يمكنك تحميل القانون والأنظمة من www.legislation.act.gov.au.

المعايير الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا

يمكن أيضا الحصول على معلومات السلامة الغذائية من المعايير الغذائية في نيوزيلندا وأستراليا (FSANZ) على www.foodstandards.gov.au. يتضمن هذا الموقع قانون معايير الأغذية، ومعايير السلامة الغذائية، ونشرات الحقائق وبعض الترجمات لنشرات الحقائق.

مرجع مفيد آخر هو الأغذية الآمنة في أستراليا (*Safe food Australia*): دليل لمعايير السلامة الغذائية، في <http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications>.

المسرد

الحيوانات المساعدة

كلب الدليل، كلب السمع أو حيوان آخر تم تدريبه للتخفيف من آثار إعاقة الشخص.

البكتيريا

الكائنات الحية التي هي صغيرة جدا بحيث لا يمكن رؤيتها بالعين البشرية. في هذا الدليل مصطلح «بكتيريا» تم استخدامه في مكان الكائنات الدقيقة والفطريات والفيروسات والطفيليات.

التلوث

عندما يدخل أو يحدث شيء في المواد الغذائية ويجعلها غير آمنة للاستخدام كغذاء.

الأغذية الملوثة

الأغذية الملوثة هي المواد الغذائية التي تحتوي على عوامل بيولوجية مثل البكتيريا أو الفيروسات، أو مادة كيميائية أو غريبة أو غيرها من المواد التي تجعلها غير آمنة للأكل أو من ناحية أخرى تؤثر على صلاحيتها كغذاء.

التلوث المشترك

هذا هو عندما يكون الطعام ملوث ببكتيريا من طعام آخر، سواء بشكل مباشر، أو من يد المتعامل مع الأغذية، أو من طاولة إعداد الطعام، أو من سطح المعدات. على سبيل المثال، إذا تم إعداد الدجاج النيء على لوحة التقطيع، ثم تليها سلطة الخضار، سوف تكون السلطة ملوثة بالبكتيريا من الدجاج ويمكن أن تسبب التسمم الغذائي.

مغاسل اليد المعينة

حوض يستخدم فقط لأغراض غسل اليدين الشخصي. في قطاع الأغذية، يجب أن يكون هناك مغسلة يد مستقلة عن المغاسل التي يتم فيها غسل المواد الغذائية والمعدات. وينبغي أن يكون لدى مغسلة اليد المعينة ماء دافئ وصابون أو مادة تنظيف مناسبة أخرى ومناشف تستخدم لمرة واحدة.

المتعامل مع الأغذية

أي شخص يعمل في قطاع الأغذية. فقد يتعامل مع الطعام أو يلمس الأسطح التي يحتمل أن تلامس الأغذية (مثل أدوات المائدة والصحون والأوعية).

نشاط التعامل مع الأغذية

أي نشاط يشمل التعامل مع الأغذية المغلفة و/ أو غير المغلفة.

التسمم الغذائي

داء أو أي مرض آخر ناتج عن تناول:

- المواد الغذائية التي لم يتم تخزينها في درجة الحرارة الصحيحة؛
- المواد الغذائية التي قد تلوثت بالبكتيريا أو الفيروسات المنقولة عن طريق الأغذية؛
- المواد الغذائية التي تم فيها إنتاج السموم بواسطة البكتيريا المنقولة عن طريق الأغذية؛
- المواد الغذائية التي تم فيها إنتاج السموم بواسطة التخزين غير الصحيح (على سبيل المثال، البطاطا التي لا يتم تخزينها في الظلام قد يتطور فيها سم السولانين)؛
- أجزاء من الأغذية التي هي سامة بشكل طبيعي (على سبيل المثال، أوراق الراوند).

تفتيش السلامة الغذائية

عند القيام بعمل تفتيش السلامة الغذائية، سيقوم موظف الصحة العامة بإلقاء نظرة في جميع مجالات مصلحتك الغذائية، على سبيل المثال، سوف:

- « يتفقد نظافة وحالة المبنى؛
- « يضمن توفر واستخدام مغسلة اليد المعينة؛
- « مراقبة الطريقة التي يتم فيها تخزين الأغذية؛
- « مراقبة عمليات تداول الأغذية؛
- « قياس درجة حرارة الثلجات وغرف التبريد؛
- « فحص درجة حرارة الطعام الساخن؛
- « تقييم مهارات ومعارف العاملين في الأغذية بالنسبة للسلامة الغذائية؛
- « إلقاء نظرة على الجدول الزمني للتنظيف؛
- « طلب الحصول على أدلة لتدابير مكافحة الآفات.

الأغذية ذات الخطورة المحتملة

تسمى المواد الغذائية التي قد تحتوي على بكتيريا التسمم الغذائي، والتي سوف تدعم نموها في «الأغذية ذات الخطورة المحتملة». يجب السيطرة على درجة حرارة هذه الأغذية للتأكد من عدم وصول البكتيريا إلى مستويات في الغذاء، أو تشكيل السموم في الأغذية، والتي يمكن أن تسبب التسمم الغذائي.

موظف الصحة العامة

الموظف المسؤول عن تطبيق قانون الأغذية لعام ٢٠٠١ أو قانون الصحة العامة لعام ١٩٩٧. يتم توظيف موظفي الصحة العامة من قبل خدمة حماية الصحة في مديرية الصحة لحكومة منطقة العاصمة الاسترالية. أنهم يحملون هوية مع صورة فوتوغرافية.

يقوم موظف الصحة العامة بإجراء عمليات تفتيش للمصالح الغذائية، وتقديم المشورة للمصالح الغذائية، والاستجابة لشكاوى عن المصالح الغذائية والتحقق في الحالات المشتبه فيها من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

الأغذية الجاهزة للأكل

المواد الغذائية التي يتم استهلاكها في نفس الحالة التي تم فيها شراؤها، والتي لا تحتاج إلى مزيد من الطبخ أو الغسيل أو التجهيز.

التحكم في درجة الحرارة

هو استخدام الحرارة للحد من نمو البكتيريا وحماية سلامة الغذاء. بشكل عام، هذا يعني حفظ الأغذية ذات الخطورة المحتملة تحت 0 درجات مئوية أو فوق 60 درجة مئوية.

نطاق درجة حرارة الخطر

هو نطاق درجة الحرارة بين 0 درجات مئوية و 60 درجة مئوية. معظم أنواع البكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي تنمو في نطاق درجات الحرارة هذه.

التعقيم

ضع مواد كيميائية على الأسطح الملامسة للأغذية لقتل البكتيريا. الماء الساخن جدا يُستخدم أيضاً للتعقيم، على سبيل المثال، في الجلدية التجارية

ملحق ١ : نظافة الأغذية

غسل اليدين

غسل اليدين مهم جدا. يجب غسل اليدين:

- قبل التعامل مع الأغذية والمعدات أو الأسطح المستخدمة في إعداد الطعام؛
- قبل ارتداء القفازات التي تستخدم لمرة واحدة للتعامل مع الأغذية. قم بتغيير القفازات عندما تستطيع وإلا قم بغسل يديك؛
- بعد إزالة الأطباق والأواني بعد أن تم استخدامها من قبل العملاء؛
- بعد لمس أو خدش الوجه أو الشعر أو الأنف أو الجلد؛
- بعد استخدام المراض؛
- بعد التدخين؛
- بعد التعامل مع القمامة؛
- بعد مهام التنظيف.

لغسل اليدين يجب عليك:

- غسل يديك في مغسلة اليد المعينة. لا تستخدم المغاسل التي تستخدم لغسل المعدات أو المواد الغذائية.
- غسل يديك في ماء جاري دافئ باستخدام الصابون أو غيرها من المنظفات، لا تستخدم وعاء من الماء.
- قم بتجفيف يديك على منشفة تستخدم لمرة واحدة.

لمنع تلوث الأغذية:

- تجنب المجوهرات، والملابس ذات الأزهار المرصية أو الجيوب التي يمكن أن تقع منها الأشياء في الغذاء.
- لا تجلس على طاولات إعداد الطعام أو ترك ممتلكاتك الشخصية على الطاولات.
- ارتداء ملابس خارجية نظيفة.
- قم بتغيير ملابسك بملابس واقية نظيفة عند وصولك إلى العمل.
- قم بتغيير المآزر أو غيره من الملابس إذا أتسخت، لمنع تلوث الأغذية.
- قم بتغطية القروح المكشوفة أو الملتهبة بضمادات مضادة للماء. القفازات التي تستخدم لمرة واحدة على يديك هي طريقة واحدة لجعل الضمادة على يديك مضادة للماء.
- قم بتغيير القفازات كلما كان هناك حاجة لغسل يديك.
- تناول الطعام فقط عندما تكون خارج منطقة إعداد الطعام.

- لا تعطس أو تنفخ أو تسعل فوق الأغذية غير المغطاة أو الأسطح المستخدمة في إعداد الطعام.
- في حالة عدم إمكانية تجنب العطس أو السعال، استخدم منديلا لتغطية الأنف والفم، وعلى الفور قم برمي المنديل في سلة المهملات، واغسل وجفف يديك.
- لا تنفخ في كيس لفتحه لوضع المواد الغذائية.
- لا تنفخ في الطعام لأي سبب من الأسباب.
- لا تبصق أو تدخن أو حيث يتم إعداد الطعام.
- إذا كنت تدخن، اغسل يديك قبل العودة إلى العمل.
- اغسل وجفف يديك كلما تعتقد أنها من المحتمل أن تلوث الأغذية.
- اربط الشعر إلى الخلف و/ أو قم بتغطيته بواسطة قبعة أو شبك.



الملحق ٢: قوائم المهارات والمعارف

هذه القوائم تشمل المهارات والمعارف العامة. يمكنك تغييرها لتناسب المتعاملين مع الأغذية بشكل فردي. فقط قم بالإضافة إلى القوائم في المساحات المتوفرة.

اسم الموظف..... التوقيع.....

المركز..... التاريخ.....

حماية الأغذية من التلوث

المهارات	نعم / لا
يلمس الأغذية أو الأواني بأقل قدر ممكن	
يقوم بتخزين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل على حدة	
يقوم بتخزين الطعام في حاويات تخزين الطعام المناسبة	
يستخدم ألواح وأدوات التقطيع النظيفة والمعقمة لإعداد الأغذية الجاهزة للأكل	
يفحص الأغذية التي تم تسليمها بحثاً عن علامات التغليف والتعبئة المكسورة أو أضرار أخرى	
يستخدم أوعية منفصلة للمواد الغذائية المختلفة المعروضة (أو في منضدة السندويشات)	
لا يستخدم مئزر أو ملابس متسخة لمسح اليدين أو الأواني أو الأسطح	
يغسل يديه قبل تناول الطعام	
المعرفة	نعم / لا
يدرج مصادر التلوث (ذات الصلة بالمصلحة)	
يعطي أمثلة للكيفية التي يمكن فيها للأغذية أن تكون ملوثة	
يشرح كيف يمكن حماية عروض الطعام المفتوحة من التلوث	
يصف كيفية تخزين المواد الغذائية في غرفة التبريد لتجنب التلوث	

التحكم في درجة الحرارة

المهارات	نعم / لا
يفحص درجة حرارة الأغذية ذات الخطورة المحتملة عند التسليم	
يعرف ما هي درجة الحرارة الصحيحة التي ينبغي أن تكون	
يتخذ الإجراءات التصحيحية عندما تكون درجات الحرارة خارج الحدود	
يقوم بتخزين الأغذية المبردة ذات الخطورة المحتملة في الثلاجة أو في غرفة التبريد على وجه السرعة وبشكل صحيح	
يقوم بتخزين الأغذية الساخنة ذات الخطورة المحتملة على وجه السرعة وبشكل صحيح	
يقوم بتخزين الأغذية المجمدة على وجه السرعة وبشكل صحيح	
يطهي الأغذية ذات الخطورة المحتملة ضمن متطلبات درجات الحرارة	
يقوم بتبريد الأغذية ذات الخطورة المحتملة ضمن متطلبات درجات الحرارة	
يعيد تسخين الأغذية ذات الخطورة المحتملة ضمن متطلبات درجات الحرارة	
يراقب درجات الحرارة في الثلاجات وغرف التبريد حسب التواتر المرشح	
يتخذ الإجراءات التصحيحية عندما تتجاوز درجة حرارة الثلاجة أو غرفة التبريد الحدود	
يراقب درجات حرارة الطعام باستخدام ميزان حرارة صحيح مع مسبار ويتخذ الإجراءات التصحيحية المناسبة إذا ما تم تجاوز الحدود	
يضمن أن يتم إزالة المواد الغذائية للإعداد من الثلاجات أو غرف التبريد فقط عند الحاجة، وإعادتها فوراً بعد إعداد الطعام	
إذا تم تخزين أو عرض المواد الغذائية خارج ضوابط درجات الحرارة، يقوم بمراقبة الوقت الذي تم فيه تخزين أو عرض المواد الغذائية	
إذا كان الموظف هو المشرف: يقوم بتصحيح الموظفين الذين يفشلون في تنفيذ أي من الإجراءات المذكورة أعلاه وبشرح الحاجة إلى ضوابط الوقت/ درجة الحرارة	

نعم / لا	المعرفة
	يصف ما هي الأطعمة التي تستخدم من قبل المصلحة والتي هي الأغذية ذات الخطورة المحتملة
	يفسر لماذا يجب أن يتم تخزين الأغذية ذات الخطورة المحتملة عند 0 درجات مئوية أو أقل، أو عند ٦٠ درجة مئوية أو أعلى
	يوضح الأوقات ودرجات الحرارة المطلوبة لتبريد الأغذية المطبوخة سابقا ذات الخطورة المحتملة
	يفسر كيف يمكنك إعادة تسخين الأغذية المطبوخة سابقا ذات الخطورة المحتملة للمحافظة على سخونتها
	يفسر لماذا هناك حاجة إلى ميزان حرارة مع مسبار لمراقبة درجات الحرارة
	يصف كيف يمكنك التأكد من طهي لحوم المفاصل الكبيرة مثل الروست الملفوف والديك الرومي
	يوضح متى يمكن أن يتم عرض الأغذية ذات الخطورة المحتملة في البوفيه عند درجة حرارة الغرفة

الصحة والنظافة الشخصية

المهارات	نعم / لا
يرتدي الزي أو الملابس الواقية النظيفة في كل يوم / نوبة عمل وتغييرها عندما تكون متسخة	
يقوم بتخزين الممتلكات الشخصية في خزانة أو دولاب صغير مزود	
يحافظ على الشعر أنيق، ومربوطا إلى الخلف ويقوم بإرتداء غطاء الرأس (عند الاقتضاء)	
لا يرتدي المجوهرات غير الملائمة	
يغسل ويجفف يديه، حسب الاقتضاء، على سبيل المثال، قبل بدء خدمة الزبائن، وعند دخول المطبخ، وبعد نفخ الأنف وبعد التعامل مع القمامة	
لا يمضغ العلكة أو يتناول الطعام أثناء إعداد الطعام	
لا يسعل أو يعطس على الطعام	
يقوم بالإبلاغ عند الشعور بالتوعك أو عند المعاناة من أي أعراض قد تشير إلى حالات التسمم الغذائي	
يغطي الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء	
يرتدي القفازات التي تستخدم لمرة واحدة عند الاقتضاء	
يستخدم القفازات التي تستخدم لمرة واحدة بشكل صحيح وعندما يكون ذلك مناسباً	
المعرفة	نعم / لا
يفسر لماذا الملابس الواقية (أو الزي) ضرورية	
يصف أعراض التسمم الغذائي	
يفسر ماذا ينبغي للمتعاملين مع الأغذية أن يفعلوا إذا ما شعروا بتوعك في العمل	
يفسر لماذا التدخين وتناول الطعام عند إعداد الطعام غير مسموح به	
يوضح المناسبات عندما يكون من المهم غسل وتجفيف أيديهم	

تنظيف وتعقيم وصيانة المباني والمعدات والمركبات

المهارات	
نعم / لا	يحافظ على مكان عمل مرتب ونظيف
	يتبع الجدول الزمني (أو التعليمات) للتنظيف بشكل صحيح
	يستخدم المواد الكيميائية ومواد التنظيف وفقا للتعليمات
	يستخدم فقط المعدات والأدوات النظيفة والمعقمة حسب الاقتضاء
	يضع القمامة في الحاويات المخصصة
المعرفة	
نعم / لا	يفسر أهمية التنظيف
	يوضح الفرق بين التنظيف والتعقيم
	يوضح ما هي المعدات التي يجب تعقيمها

الحفاظ على المباني خالية من الآفات

المهارات	
نعم / لا	يتحقق من وجود آفات في المباني
	يستخدم البخاخات الكيميائية بشكل صحيح، ويضع الفخاخ والطعم على النحو المطلوب
	يقدم تقارير حول الأدلة عن الآفات، أو المعدات التالفة أو مسائل الصيانة الأخرى التي تحتاج إلى عناية
المعرفة	
نعم / لا	يصف العلامات التي تدل على وجود الفئران والجذران والصرابير والحشرات الأخرى في المبنى
	يشرح القواعد حول جلب الزبائن للحيوانات إلى داخل المباني

