السلامة الغذائية للمديرين

I. الفصل الأول:

a. الأطعمة التي تحتاج إلى وقت والتحكم في درجة الحرارة من أجل السلامة هى " أطعمة الـ TCS ". من الممكن أن يصبح الغذاء غير آمن

أمثلة

i. اللبن
ii. البيض
iii. الدواجن
iv. المأكولات البحرية
v. اللحوم
vi. قطع الفواكه والخضراوات الطازجة أو المطهية

b. البشر معرضين لخطر كبير من الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء

i. كبار السن
ii. الأطفال - فى مرحلة ما قبل المدرسة
iii. الأشخاص الذين لديهم ضعف فى جهاز المناعة

c. الهيئات الحكومية

i. إدارة الغذاء والدواء (FDA)
   - تفحص وتتفقد جميع الأطعمة باستثناء اللحوم والدواجن والبيض
ii. وزارة الزراعة الأمريكية (USDA)
   - تفحص وتتفقد اللحوم والدواجن والبيض
iii. مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها (CDC)
   - تقوم بالبحث والتحقيق في الأمراض المنقولة بالغذاء
iv. السلطات التنظيمية على المستوى المحلي والولاية

II. الفصل الثاني:

a. ثلاثة أنواع من الملوثات: البيولوجية والكيميائية والفيزيائية

b. <u>أكبر 6 مخاطر مسببة للعدوى</u> "الستة الكبار" [لا يمكن لأي شخص تم تشخيصه بالاصابة بأحد "الستة الكبار" العمل في أي من الصناعات الغذائية أو الخدمية على الغذاء أثناء مرضهم.

i. الشجيلا Shigella spp.
ii. السالمونيلا التيفي Salmonella Typhi
iii. السالمونيلا اللاستيرويدية Nontyphoidal Salmonella (NTS)
iv. الشينجا المنتجة لسم Escherichia coli (STEC) والمعروفة أيضا بالإيكولاي E. coli
v. هيباتايت ايه Hepatitis A
vi. نورو فايروس Norovirus

c. ما تحتاجه البكتيريا لكي تنمو (FAT TOM)

i. **الغذاء** – تحتاج البكتيريا الى العناصر والمواد الغذائية من أجل البقاء
ii. **مستوى الحموضة** – تنمو البكتيريا بشكل أفضل في الطعام الذي تتعادل فيه نسبة الحموضة أو تكون قليلة
iii. **درجة الحرارة** – تنمو بكتيريا بشكل سريع ما بين **41 درجة فهرنهايت و 135 درجة فهرنهايت** (5 درجات مئوية و 57 درجة مئوية)
iv. **الفترة الزمنية** – طول الفترة الزمنية التى يبقى فيها الغذاء "TCS" فى درجة الحرارة الخطرة التى تنمو فيها البكتيريا بسرعة
v. **الأكسجين** – بعض البكتيريا تحتاج إلى الأكسجين لكي تنمو ، والبعض الآخر لا يحتاج

vi. **الرطوبة** – تنمو البكتيريا بشكل جيد في الطعام فى وجود نسب مرتفعة من الرطوبة

d. الملوثات الكيميائية

i. بعض أنواع أدوات المطبخ والمعدات (المعدات والأدوات المصنوعة من البيوتر والنحاس والزنك وبعض أنواع الخزف المطلي)

ii. المُنظفات ، المطهرات ، ملمعات ، مواد تشحيم الماكينات ، المبيدات الحشرية

iii. مزيلات الروائح الكريهة، ومنتجات الإسعافات الأولية ، ومنتجات الصحة والجمال (مرطبات اليد ، مثبتات الشعر ، إلخ)

iv. تخزين المواد الكيميائية بعيدا عن المناطق الإعداد ، ومناطق تخزين الأغذية ، ومناطق الخدمة. دائما لا تستخدم سوى المواد الكيميائية المعتمدة للاستخدام في عمليات تقديم الخدمات الغذائية

e. الملوثات الفيزيائية

i. الأشياء الشائعة التي قد تدخل في الطعام

- القطع المعدنية التى تسقط من العبوات والكانزات اللغذائية
- الأخشاب
- الأظافر
- الدبابيس
- الضمادات
- الزجاج
- المجوهرات والحُلي
- القازورات أو الأوساخ
- بعض الأشياء الطبيعية التى قد تسقط داخل الطعام مثل بقايا الفاكهة

ii. التلويث المتعمد/ عن عمد للأغذية

- **التأكيد** – تأكد من أن المنتجات المستلمة من مصادر آمنة
- **الفحص** – مراقبة أمن المنتجات في المرافق والمعدات
- **الموظفين** – معرفة هوية الموظفين في المنشأة
- **التقارير** – الاستمرار فى إعطاء المعلومات والتقارير المتعلقة بحماية الغذاء
- **التهديد** – وضع خطة للرد على أي نشاط مشبوه أو تهديد لأي عملية غذائية

iii. الأغذية المسببة للحساسية

- أكثر الأطعمة المسببة للحساسية ثمانية مواد وهى: الحليب والبيض ، الأسماك ، المحار والقشريات ، بما في ذلك سرطان البحر والجمبري وسرطان البحر والقمح وفول الصويا والفول السوداني والمكسرات مثل اللوز والجوز والبقان
- موظفو الخدمة: يشرحون عناصر القائمة (المنيو) للضيوف ، ويقومون بتوضيح أي مواد مسببة للحساسية في القائمة. تقديم الطعام بشكل منفصل لمنع خلط الأطعمة.
- غسل وشطف وطهى تجهيزات ومعدات المطابخ والأواني قبل إعداد أي طلب يحتوى على أى طعام مثير للحساسية
- تأكد من أن المواد المثيرة للحساسية لا تلمس أي شيء للعملاء الذين يعانون من التحسس الغذائي (الطعام والمشروبات والأواني ، وما إلى ذلك)
- اغسل يديك وقم بتغيير القفازات قبل إعداد الطعام
- قم بتسمية المواد الغذائية المعبأة للاستخدام بالتجزئة
- لا تطبخ أنواعًا مختلفة من الطعام في نفس زيت المقلاة
- لا تضع الطعام على الأسطح التي لمست أطعمة مثيرة للحساسية

III. الفصل الثالث:

a. غسل اليدين (يجب أن يستغرق 20 ثانية على الأقل)

i. غسل وبل اليدين والذراعين بالماء الساخن جيدا قدر الإمكان (فى درجة حرارة على الأقل 100 درجة فهرنهايت)
ii. استخدام الصابون
iii. فرك اليدين والذراعين اثناء الغسيل بقوة لمدة من 10 إلى 15 ثانية.
iv. شطف اليدين والذراعين جيدا.
v. تنشيف وتجفيف اليدين وازاعين جيدا

IV. الفصل الرابع:

a. منع وتجنب حدوث تلوث عن طريق اللمس

i. المعدات المنفصلة: استخدام معدات وأدوات منفصلة خاصة لكل نوع من المواد الغذائية
ii. التعقيم والتنظيف: قم بتنظيف وتعقيم جميع أسطح العمل والمعدات والأدوات والأواني بعد كل مهمة وبعد كل استخدام
iii. تحضير الطعام في أوقات مختلفة: تحضير اللحوم النيئة والأسماك والدواجن في أوقات مختلفة عن وقت تحضير الطعام الجاهز للأكل (وذلك عند استخدام نفس جدول الإعداد)
iv. اشترِ طعامًا مُجهزًا: اشترِ أغذية لا تتطلب الكثير من الإعداد ولا تحتاج لكثير من النقل والمناولة

b. منع إساءة استخدام درجات الحرارة لفترات

i. التحكم في زمن التعرض لدرجات الحرارة: الأغذية التي يتم الاحتفاظ بها في حدود 41 درجة فهرنهايت و 135 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية و 57 درجة مئوية) فهذا هو اساءة استخدام درجات الحرارة ويؤدي الى فساد الغذاء
ii. تعرض الطعام لدرجات الحرارة الخاطئة لفترة قد يكون بأحد الطرق الآتية
   - أن يكون تم الطبخ داخليا عند درجة حرارة خاطئة
   - أن يكون قد تم حفظ العطام في درجة حرارة خاطئة
   - أن يكون تم تطبخ الطعام أو تم إعادة تسخينه بشكل غير صحيح

c. ارشادات عامة حول ترمومترات قياس درجات الحرارة

i. قم بغسل ترمومترات قياس درجات الحرارة وشطفها وتعقيمها وتجفيفها بالهواء قبل وبعد استخدامها
ii. قم بمعايرتها قبل كل استخدام لضمان دقة القياس
iii. تأكد من دقة الترمومترات المستخدمة لقياس درجة حرارة الطعام إلى أن يكون معامل الخطأ فقط ± 2 درجة فهرنهايت أو ± 1 درجة مئوية
iv. لا تستخدم إلا الترمومترات الزجاجية فقط إذا كانت محاطة بغلاف مقاوم للكسر
v. أدخل الترمومتر في الجزء الأكثر سمكًا من المنتج (عادةً ما يكون في الوسط)
vi. خذ أكثر من قراءة في مواقع مختلفة
vii. انتظر قراءة الترمومتر حتى تكون ثابتة قبل تسجيل درجة الحرارة

V. الفصل الخامس:

a. المبادئ العامة عند الاستلام والشراء

i. تخيص موظفين يكونون هم المعنيين والمسؤولين عن الاستلام
ii. أن يكون لديك ما يكفي من الموظفين المدربين جيدا ومتاحين لتلقي أى طلبات استلام على الفور
iii. فحص شاحنات التسليم بحثًا عن أي علامات أو أدلة تدل على حدوث تلوث
iv. تحقق بالنظر من المواد الغذائية وأيضا التحقق من درجات الحرارة
v. تخزين العناصر على الفور بعد استلامها

b. الاستلام والفحص

i. التسليم يجب أن:
   - يتم التفتيش عليه بمجرد وصولك إلى عملية التسليم
   - يكون من مصدر معتمد
   - يتم وضعه في مكان التخزين الصحيح للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة

ii. معايير درجة الحرارة عند التسليم:

- أطعمة الـ TCS الباردة: يتم استلامها فى درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل ، ما لم ينص على خلاف ذلك
- يتم استلام المحار الحي عند درجة حرارة هواء 45 درجة فهرنهايت (7 درجات مئوية) ودرجة حرارة داخلية لا تزيد عن 50 درجة فهرنهايت (10 درجة مئوية) ، بمجرد استلامه ، يجب تبريد المحار حتى 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية)) أو أقل في 4 ساعات
- أصداف المحار: يتم استلامها عند درجة حرارة 45 فهرنهايت (7 درجات مئوية) أو أقل ، ثم يتم تبريدها إلى 41 درجة فهرنهايت (5 فهرنهايت) أو أقل في 4 ساعات
- قشرة البيض: يستم استلامها عند درجة حرارة هواء 45 درجة فهرنهايت (7 درجات مئوية) أو أقل
- الحليب: يتم استلامه عند 45 درجة فهرنهايت (7 درجات مئوية) أو أقل ، ثم يتم تبريد الحليب حتى 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل في 4 ساعات
- أطعمة الـ TCS الساخنة: يتم استلامها فى 135 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية) أو أكثر

iii. العبوات الأطعمة يتم رفضها عند:

- العبوات المعرّقة ولديها قطرات مثل الدموع أو الثقوب أو او العبوات المخروقة ؛ رفض العلب ذات الأطراف المنتفخة أو العبوات المصدية أو التي بها خدوش
- العبوات أو الأطعمة المنتفخة أو التى بها تسريب (أطعمة الـ ROP)
- اذا انت الكرتونة أو العبوة مكسورة أو بها أختام
- اذا كانت العبوة متسخة أو مشوهة ، بها تسربات أو نسبة رطوبة ، أو بقع مائية
- وجود أي علامات لتواجد الآفات أو أضرار حدثت بسببها
- اذا كانت تواريخ انتهاء صلاحية الاستخدام / انتهاء الصلاحية منتهية
- وجود أي دليل على العبث أو الفساد

iv. الوثائق المطلوبة

- يجب أن يتم استلام المحار مزود بعلامات تعريف لكل مخزون. ويتم احتفظ به لمدة 90 يومًا من يوم من تاريخ بيع أول واحد / أو تاريخ تقديمه للخدمة.

c. التخزين

i. وضع علامات للأغذية للاستخدام داخل الموقع

- يجب وضع ملصقات لتسمية جميع العناصر الغير الموجودة في عبوتها الأصلية
- يجب أن تتضمن الملصقات التعريفية للمواد الغذائية الاسم الشائع للطعام أو عبارة تحددها بوضوح ودقة

ii. وضع ملصقات تسمية المواد الغذائية المعبأة في الموقع للبيع بالتجزئة:

- الاسم الشائع للطعام أو بيان يحدده بوضوح
- كمية الطعام
- إذا كان العنصر يحتوي على مكونين أو أكثر ، فقم بتدوين المكونات والمكونات الفرعية بترتيب تنازلي حسب الوزن
- قائمة بالألوان والنكهات الاصطناعية في الطعام ، بما في ذلك المواد الحافظة الكيميائية
- اسم ومكان العمل الخاص بالشركة المصنعة أو الشركة المسئولة عن التعبئة أو الموزع
- مصدر كل المواد الغذائية المسببة للحساسية الموجودة في الغذاء

iii. تحديد ووضع علامة التاريخ

- يجب وضع علامة على أطعمة الـ TCS الجاهزة للأكل إذا تم استخراجها لمدة تزيد عن 24 ساعة
- يجب أن تشير علامة التاريخ إلى متى يجب بيع الطعام أو أكله أو التخلص منه
- يمكن تخزين أطعمة الـ TCS الجاهزة للأكل لمدة سبعة أيام فقط إذا تم حفظه عند 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل

iv. درجات الحرارة:

- قم بتخزين طعام الـ TCS البارد عند درجة حرارة داخلية تبلغ 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل والساخن عند 135 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية) أو أعلى

- قم بتخزين الطعام المجمد في درجات الحرارة التى تجعله مجمداً
- تأكد من أن وحدات التخزين تحتوي على جهاز ترمومتر واحد على الأقل لقياس درجة حرارة الهواء. يجب أن تكون القياسات دقيقة تصل دقتها حتى ± 3 فهرنهايت أو ± 1 درجة مئوية
- ضع الترمومتر في أكثر جزء ساخن من وحدة التخزين الباردة ، وفي أبرد جزء من وحدات التخزين الساخنة
- قم بتدوير الطعام لاستخدام الطعام المُخزَّن أولاً ثم الذي يليه: تتمثل إحدى طرق تدوير المنتجات في اتباع نظام FIFO وهو الأقدم دخول الأحدث خروجاً.

v. منع تلوث الأطعمة عن طريق الخلط واللمس

- تخزين المواد الغذائية يكون بالترتيب من الأعلى إلى الأسفل:
  a. الجاهز للتناول
  b. المأكولات البحرية (145 °F)
  c. القطع الكاملة من لحم البقر ولحم الخنزير(145 °F)
  d. اللحوم والأسماك المفرومة (155 °F)
  e. الدواجن الكاملة والمفرومة (165 °F)
- يعتمد أمر التخزين على الحد الأدنى من درجة درجة الحرارة اللازم لطهى الطعام

VI. الفصل السادس:

a. فك الطعام المُجمد

i. هناك أربع طرق لإذابة وفك الاطعمة المجمدة:

- فك تجميد الطعام المجمد في مُبرد ، والحفاظ على أن تكون درجة الحرارة عند 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل
- غمر الطعام فى ماء جاري عند درجة حرارة 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية) أو أقل
- فك الأطعمة المجمدة في الميكروويف ، فقط إذا كان الطهي مباشرة بعد الذوبان
- فك التجميد كجزء أساسي من عملية الطهي

b. إعداد أطعمة خاصة

i. أنواع البيض عالية الخطورة

- استخدم قشور البيض المبسترة إذا كان سيتم تجميع البيض
- استخدم البيض المبستر أو منتجات البيض عند تقديم الأطباق النيئة أو غير المطهية جيدًا
- يمكن استخدام قشر البيض الغير مبستر إذا تم طهي الطبق طوال الطريق (على سبيل المثال العجة والكعك)

c. الحد الأدنى من درجات حرارة الطهي

i. <u>الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 165 درجة فهرنهايت (74 درجة مئوية) لمدة 15 ثانية</u>

- الدواجن - الدجاج الكامل أو المفروم ، الديك الرومي أو البط
- المحاشي المصنوعة من السمك واللحوم والدواجن
- اللحوم المحشوة والمأكولات البحرية والدواجن أو المعكرونة
- الأطباق التي تحتوى على أطعمة الـ TCS المطبوخة مسبقًا

ii. <u>الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 155 درجة فهرنهايت (68 درجة مئوية) لمدة 15 ثانية</u>

- اللحمة المفرومة - لحم البقر ولحم الخنزير واللحوم الأخرى
- اللحوم التى تم حقنها – يشمل ذلك لحم الخنزير المملح والمشويات المحقونة بالنكهة
- اللحوم النيئة المفصولة آليا
- لحوم الطيور الكبيرة مثل النعام والإمو
- المأكولات البحرية المفرومة - بما في ذلك المأكولات البحرية المُقطعة أو المفرومة
- قشر البيض الذي سيُقدم ساخن للخدمة

iii. <u>الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 145 درجة فهرنهايت (63 درجة مئوية) لمدة 15 ثانية</u>

- المأكولات البحرية - بما في ذلك الأسماك والمحار والقشريات

- شرائح اللحم / لحم الخنزير ولحم البقر ولحم العجل والضأن
- لحوم النقانق التجارية
- قشر البيض الذي سيتم تقديمه للخدمة على الفور

iv. الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 145 درجة فهرنهايت (63 درجة مئوية) لمدة أربع دقائق
- تحميص لحم الخنزير ولحم البقر ولحم العجل ولحم الضأن

v. الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 135 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية)
- الفاكهة والخضروات والأرز والفاصوليا التي ستُقدم ساخنة للخدمة

d. طهي أطعمة الـ TCS في الميكروويف

i. الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي: 165 درجة فهرنهايت (74 درجة مئوية)
- اللحوم
- المأكولات البحرية
- الدواجن
- البيض

ii. ارشادات الطهي باستخدام الميكروويف
- قم بتغطية الطعام لمنع جفاف سطح الطعام
- قم بتحريك وتدوير الطعام في منتصف الميكروويف خلال عملية الطهي حتى تصل الحرارة إلى الطعام بشكل متجانس
- قم بفصل الميكروويف لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي للسماح لدرجة حرارة الطعام بالخروج والانتشار
- تحقق من درجة الحرارة في مكانين على الأقل للتأكد من طهي الطعام بشكل متجانس

e. نصائح للمُستهلك
- إذا كانت قائمتك تحتوى على أطعمة الـ TCS الخام أو الغير مطهية جيدًا ، فيجب عليك إخطار العملاء الذين يطلبون هذا الطعام وإعلامهم بأن نسبة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء تكون مرتفعة فى الأطعمة الغير مطهية جيداً

f. الأطعمة الباردة

i. إذا قمت بتبريد الطعام من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية) في أقل من ساعتين:
- فاستخدم الوقت المتبقي لتبريده إلى 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل
- لا يجب أن يستغرق وقت التبريد الكلي أكثر من ست ساعات
- أمثلة:

a. إذا قمت بتبريد الطعام من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية) في ساعة واحدة ، فإنه سيكون لديك فقط خمس ساعات للوصول بالطعام إلى 41 درجة فهرنهايت (5 درجة مئوية) أو أقل

ii. طرق تبريد الطعام:
- قم بتقطيع القطع ذات الحكم الأكبر الى حجم أصغر
- قسّم حاويات الطعام الكبيرة إلى حاويات أصغر أو أوعية صغيرة
- ضع الطعام في حمام مائي
- قم بتقليبه بمضرب الثلج
- ثم ضعه فى علبة مبردة

VII. الفصل السابع:

a. ارشادات حمل والاحتفاظ بالطعام

i. درجة الحرارة:
- الطعام الساخن: 135 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية) أو أكثر
- الطعام البارد: 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل

- فحص درجات الحرارة كل أربع ساعات على الأقل. وتخلص من الأطعمة التى ليست مخزنة عند 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل
- فحص درجات الحرارة كل ساعتين لترك الوقت لاتخاذ الإجراءات التصحيحية

b. الاحتفاظ بالأطعمة <u>بدون</u> التحكم فى درجات الحرارة

i. يمكن الاحتفاظ بالأطعمة الباردة بدون التحكم في درجة الحرارة لمدة تصل إلى ست ساعات فى حالة:

- تم إبقاؤه عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل قبل إزالته من المُبرد
- أن لا تتجاوز درجة الحرارة 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية) أثناء التقديم للخدمة
  a. تخلص من الأطعمة التى تتخطى درجات الحرارة هذه
- اذا كان عليها ملصق يحتوى على
  a. الوقت تمت إزالته من عملية التبريد
  b. الوقت الذي يجب أن يتم تقديمه للخدمة
- أنه سيتم بيعها أو تقديمها أو التخلص منها في غضون ست ساعات

ii. يمكن الاحتفاظ بالطعام الساخن بدون التحكم في درجة الحرارة لمدة تصل إلى أربع ساعات فى حالة:

- اذا تم إبقاؤه عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت (57 درجة مئوية) أو أعلى قبل إزالته من المُبرد
- اذا كان عليها ملصق يحدد متى يجب التخلص من المنتج
- اذا كان سيتم بيعها أو تقديمها أو التخلص منها في غضون أربع ساعات

VIII. الفصل الثامن:

a. الممارسات التحضيرية التي لها متطلبات خاصة

i. تحتاج إلى وجود تباين إذا كان سيتم إعداد الطعام بهذه الطرق:

- قم بتغليف العصير الطازج في الموقع للبيع في وقت لاحق ، ما لم يكن هناك علامة تحذيرية للعصير
- تدخين الطعام للحفاظ عليه ولكن ليس لتعزيز النكهة
- استخدام الاضافات الغذائية أو المكونات للحفاظ على الطعام أو تغييره بحيث لا يفسد سريعا فى الوقت ودرجة الحرارة المتحكم بها من أجل السلامة
- الأطعمة العلاجية
- تعبئة المواد الغذائية باستخدام طريقة تغليف منخفض الأكسجين (ROP)
- انبات البذور أو حبوب الفاصوليا
- تقدم المحار الحي من مخزن العرض
- معالجة الحيوانات المخصصة للاستخدام الشخصي (مثل جلد الغزلان)

b. الـ 7 مبادئ لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المعروفة بنظام HACCP

i. إجراء تحليل المخاطر
ii. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs)
iii. إنشاء الحدود الحرجة
iv. إنشاء إجراءات الرصد والمتابعة
v. تحديد الإجراءات التصحيحية
vi. التحقق من أن النظام يعمل
vii. إنشاء إجراءات لحفظ السجلات والوثائق

IX. الفصل التاسع:

a. المتطلبات الداخلية لعملية آمنة

- الأرضيات والجدران والأسقف: يجب أن تكون مصنوعة من مواد ناعمة ومتينة لتسهيل عملية التنظيف وصيانتها بانتظام

b. اختيار المعدات والأدوات

- وضعت المنظمة الأمريكية لفحص المنتجات والتفتيش وإصدار الشهادات (NSF) معايير المعدات والأدوات المستخدمة فى تحضير وتقديم الغذاء. في حالة ملامسة الطعام ، يجب أن يكون مقاومًا للامتصاص ، سلسًا ومقاوم للتآكل ، سهل التنظيف ، وأيضا قوى ومتين

c. تركيب وصيانة المعدات

i. يجب أن تكون المعدات المثبتة على الأرض كالتالى:
- مثبتة على أرجل لا يقل ارتفاعها عن 6 بوصات (15 سم)
- محكمة التثبيت فى قاعدة البناء

ii. يجب أن تكون أسطح طاولات الإعداد:
- مثبتة على أرجل لا يقل ارتفاعها عن أربع بوصات (10 سم)
- محكمة التثبيت

d. المرافق الصحية والمياه

i. الاتصال أو اللمس: الاتصال المادي المباشر بين المياه الصالحة للشرب والمياه القذرة
ii. رجوع الماء القذر مرة اخرى: عكس تدفق الملوثات من خلال الاتصال العرضي في مصدر مياه الشرب
iii. السيفون الخلفي: فراغ تم إنشاؤه في نظام السباكة يقوم بامتصاص الملوثات مرة أخرى في مصدر المياه
- طريقتين لمنع التدفق الخلفي: القواطع الفراغية والفجوات الهوائية

e. القمامة

i. الحاويات وسلات القمامة الداخلية يجب أن تكون:
- مانعة للتسرب ومقاومة للماء ومضادة الحشرات
- سهلة التنظيف
- مغطاة عندما لا تكون قيد الاستعمال

ii. الحاويات وسلات القمامة الخارجية المعرضة للهواء يجب أن:
- توضع على سطح أملس متين لا يوجد به صفات الامتصاص مثل الإسفلت أو الخرسانة
- يكون لديك أغطية ضيقة وأن تغطيتها في جميع الأوقات
- قم بتركيب سدادات الصرف في مكانها

f. حالات الطوارئ التي تؤثر على المرافق والمعدات

- وهو الخطر الصحي الذى يكون على وشك الحدوث ويشكل تهديدًا أو خطرًا كبيرًا على الصحة ويتطلب التدخل وإجراء تصحيحًا فوريًا أو غلقًا لمنع الإصابة أو تفشي اى عدوى
- تشمل المخاطر الصحية الوشيكة المحتملة انقطاع التيار الكهربائي ، والحرائق ، والفيضانات ، ومياه الصرف الصحي

g. منع ومكافحة الحشرات

i. منع الدخول
- تحقق من المنتجات المستلمة قبل الدخول فى أى عملية
- رفض الشحنات أو المواد إذا كان هناك أثر لوجود أي آفات
- تأكد من أن جميع المناطق التي يمكن للآفات الوصول ليها فى المبنى أنها آمنة ولا يوجد بها شيئ
- التحقق من المخارج والنوافذ
- ملئ الشقوق في الأرضيات والجدران ، وحول الأنابيب
- قم بتركيب ستائر الهواء (وتسمى أيضًا أبواب الهواء أو مراوح الطيران) أعلى أو بجانب الأبواب

ii. التخلص من أي أماكن تعتبر ايواء مناسب للحشرات
- رمي القمامة بسرعة وبشكل صحيح
- الحفاظ على الحاويات وسلات القمامة نظيفة وفي حالة جيدة
- الحفاظ على الحاويات والسلات الخارجية المعرضة للهواء أن تكون مغطاة بإحكام
- تنظيف الانسكابات حول الحاويات والسلات على الفور
- الحفاظ على المواد القابلة لإعادة التدوير في حاويات نظيفة ومقاومة للآفات
- احتفظ بالحاويات بعيدة عن المبنى وفقًا لما تسمح به اللوائح
- تخزين المواد الغذائية واللوازم بسرعة وبشكل صحيح

- تنظيف أماكن الإعداد باستمرار جيدا

iii. Work with a licensed PCO (Pest Control Operator)
iv. العمل مع شركة PCO مرخصة (مشغل مكافحة الحشرات)

X. الفصل العاشر:

a. التعقيم

i. يمكن تطهير وتعقيم الأسطح باستخدام:
- الحرارة

a. استخدام الماء الساخن يجب أن يكون الماء درجة حرارته 171 درجة فهرنهايت على الأقل (77 درجة مئوية) ويستمر زمن التنضيف وان يكون المنتج متصل بالمياه لمدة 30 ثانية
- الكيماويات

a. الكلور
b. اليوج
c. الكاتس

ii. كيفية التنظيف والتعقيم:
- كشط أو إزالة أجزاء الطعام من السطح
- غسل السطح
- شطف السطح
- تطهير السطح
- تجفيف السطح بالهواء

b. آلة غسل الاطباق

i. ماكينات ذات درجة حرارة مرتفعة
- يجب أن يكون الشطف والتعقيم النهائي عند درجة حرارة 180 درجة فهرنهايت على الأقل (82 درجة مئوية)
- وعند درجة حرارة 165 درجة فهرنهايت (74 درجة مئوية) للحوامل الثابتة ، الآلات التى لها درجة حرارة واحده.

ii. آلات التعقيم بالمواد الكيميائية:
- تقوم بالتنظيف والتعقيم في درجات حرارة أقل بكثير

c. غسل الأطباق يدويا

i. انشاء حوض ذو ثلاثة مراحل
- تنظيف وتعقيم كل حوض وتجفيفه
- املأ الحوض الأول بالمطهر والماء على الأقل 110 درجة فهرنهايت (43 درجة مئوية)
- املأ الحوض الثاني بالماء النظيف
- املأ الحوض الثالث بالماء مضاف اليه المُطهر بالتركيز الصحيح
- استخدم ساعة يد لمعرفة المدة التي بقيت فيها الأطبقا في المُطهر

ii. خطوات التنظيف والتعقيم:
- شطف ، فرك ، أو نقع العناصر والأدوات قبل غسلها
- غسل المواد في الحوض الأول
- شطف العناصر في الحوض الثاني
- تطهير العناصر في الحوض الثالث
- التجفيف بالهواء البارد والمُعقم للسطح