

قواعد و كيفية تنظيف و تحضير و حفظ الأطعمة بشكل صحي

- ١- التخلص من الأطعمة الفاسدة و التي لا تصلح للاستهلاك سواء كانت ملوثة أو غير مضمونة أنها سليمة
- ٢ -كتابة تاريخ انتهاء صلاحية مناسبة للمنتجات المصنعة والمعبأة
- ٣ -يجب أن يتم تدوير المواد الغذائية بالطريقة المناسبة
- ٤ -المحافظة على الأدوات والمعدات التي تحتوي أو تحفظ الأطعمة محتملة الخطورة عند درجة حرارة ٤ مئوية أو أقل للأطعمة الباردة و ٦٠ درجة مئوية للأطعمة الساخنة
- ٥ -يجب حفظ الأطعمة الباردة عند درجة تساوي أو أقل من ٤ مئوية والأطعمة الساخنة عند درجة تساوي أو أكثر من ٦٠ مئوية
- ٦ -ينبغي الحصول على المواد الغذائية من مؤسسات ومصادر موثوقة ومعترف بها. ويجب معرفة مصادر هذه الأغذية.
- ٧ -يجب تواجده بيانات الأغذية بحيث تتضمن هذه البيانات على كافة المعلومات بشكل صحيح، وهي
 - اسم المادة الغذائية
 - قائمة المكونات بترتيب تنازلي
 - طريقة حفظ المادة وعمرها الافتراضي
 - طريقة تحضير واستخدام المنتجات فالمنتج المذاب يجب أن يكتب عليه أنه مذاب
 - الوزن الصافي
 - اسم وعنوان الجهة المسؤولة
- ٨ - إجراء عمليات الإعداد والتخزين والتعليق بطريقة تجنب إدخال أي تلوث أو أي مادة ملوثة للمنتجات وضمان سلامتها مع الالتزام بجميع القواعد
- ٩ - إذابة الاطعمة والمواد المجدة باللجوء إلى أساليب آمنة ومعترف بها صحيا
- ١٠-ضمان تحقيق درجة حرارة داخلية آمنة لطهي الأغذية وفقا لدرجات الحرارة والفترات الزمنية المعتمدة والمطلوبة لطهي المأكولات النيئة من أصل حيواني أو نباتي
- ١١ -إتباع أساليب معتمدة في إعداد وتحضير الأغذية بحيث يتم تجنب تواجده أو تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض وتساعد في الحد منها أو القضاء عليها
- ١٢ -يجب تبريد الأطعمة محتملة الخطورة من درجة حرارة ٦٠ مئوية حتى ٤ درجة مئوية خلال ٦ ساعات ويجب ألا تتجاوز الساعتين ٢ لتبريد هذه الأطعمة من درجة حرارة ٦٠ مئوية حتى ٢١ درجة مئوية

١٣- يجب تسخين الأطعمة محتملة الخطورة التي تم طبخها و تبريدها مسبقاً حتى يتسنى لجميع الأجزاء أن تصل إلى درجة حرارة داخلية ٦٢ درجة مئوية لمدة ٣ دقائق أو ٧٤ درجة مئوية لمدة ١٥ ثانية . يجب أن لا تتجاوز المدة الزمنية للوصول لهذه الحرارة أكثر من ساعتين. التسخين عن طريق الميكروف لا ينطبق عليه هذه

١٤- تنظيف و تعقيم الأدوات والمعدات و الأسطح التي تلامس المأكولات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة بالاستعانة بمنتجات و أدوات تنظيف خاصة بالصناعة الغذائية و وفقاً للطرق المعترف بها و هذا يشمل طريقة الاستخدام لهذه الآلات و طريقة الشطف و نسبة المحاليل المعقمة . يجب دوماً أن تتم عملية التنظيف أولاً و أن يتبع ذلك عملية التعقيم .

١٥- تنظيف و تعقيم الأدوات والمعدات و الأسطح التي تلامس المأكولات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة كلما كان هذا ضرورياً و ذلك لمنع التلوث ، و يتم كل ذلك بما يتوافق مع اللوائح والشروط المعترف بها من

MAPAQ

١٦- غسل اليدين والذراعين بالماء الساخن والصابون بعد عمليات التحضير للأطعمة النيئة و قبل عمليات التحضير للأطعمة الجاهزة للأكل أو قبل لمس الأسطح التي تلامس هذا النوع من المأكولات، قبل بداية العمل وفي كل مرة نتلمس خطر التلوث ولا سيما بعد التدخين أو بعد تناول الطعام والشراب ، أو بعد استعمال المراحيض أو بعد القيام بعملية النف والتف وكذلك بعد الذهاب إلى أماكن ومناطق وسخة أو ملوثة.

١٧- يجب أن تحتوي كافة مناطق و منشآت إعداد الأطعمة على حوض و حنفيات خلط بالماء البارد والساخن ، و على مياه صالحة للشرب و حاويات صابون و مناشف ورقية فردية لتأمين غسل و تنشيف اليدين بشكل صحي . يجب أن تكون معدات غسل الأيدي في أماكن منظورة و سهلة الوصول إليها و أن تعمل بشكل صحيح.

١٨- ضرورة التأكد من أن الموظفين يتصرفون بشكل يتناسب مع ضرورات ما تتطلبها الصناعة الغذائية ، إذ يجب أن يحظر عليهم تناول الأطعمة أثناء تواجدهم في مناطق تحضير و تصنيع الأغذية و كذلك في أماكن غسيل و تنظيف المعدات والآلات

١٩- تنظيم عمل الموظفين بحيث يتم الإقلال من تنقلاتهم بين أماكن نظيفة و أماكن متسخة ولا سيما بين أماكن ملوثة و أماكن تحضير أو تخزين الطعام .

٢٠- يجب أن يكون الموظفون من ذوي المؤهلات الخاصة والمطلوبة قانوناً من الناس الذين يعملون في عمليات تجهيز الطعام

٢١- التأكد من أن كافة العاملين في تخزين و تنظيف و تجهيز المواد الغذائية وكذلك العاملين في غسيل و تنظيف المواد والمعدات أو أي عمل آخر يتعلق بالأطعمة ، هم بحالة سليمة صحياً و ليسوا مصابين بأيّة أمراض معدية وألا تتعرض الأغذية من خلالهم إلى التلوث و أن لا يكون لديهم أي من أعراض التقيؤ أو الإسهال أو الحمى أو الغثيان.

كما يجب أن لا يكون لديهم جروح متقرحة أو جروح عادية غير مغطاة بضمادات طبية مناسبة

٢٢- التأكد من أن كافة العاملين في تخزين و تنظيف و تجهيز المواد الغذائية وكذلك العاملين في غسيل و تنظيف المواد والمعدات أو أي عمل آخر يتعلق بالأطعمة، يرتدون ألبسة نظيفة و واقية و مستخدمة حصرياً لهذا العمل . كما

يجب تغطية الشعر بشكل تام وكذلك تغطية اللحية إذ وجدت. يجب عدم السماح بوضع المجوهرات كالخواتم و الأساور و السلاسل و غيرها لأنها قد تمثل خطر تلوث الأطعمة في حال ووقوعها من العاملين على هذه الأطعمة ٢٣- يجب المحافظة على نظافة المعدات والأواني و مواد التعبئة والتغليف المستخدمة في إعداد و تعبئة ووضع البطاقات التعريفية و تخزين و نقل و توزيع المنتجات الغذائية

٢٤- استخدام المواد والآلات والمعدات والأواني والحاويات وهي بحالة جيدة،و المصممة خصيصا لصناعة المواد الغذائية.يجب أن تكون مصانة و أن تكون سهلة الفك والتركيب لضمانة عمليات التنظيف

٢٥- يجب أن تكون كافة الأواني والآلات و الأدوات التي تلامس المواد الغذائية غير قابلة لتغير خواصها عند ملامستها للأغذية و ألا تمتص السوائل و غير نافذة للسوائل والمياه ،و خالية من النتوءات و التشققات و الحواف الخشنة،و لا تتأثر و تتفاعل مع المعقمات و المنظفات

٢٦- وضع البقايا و النفايات في حاويات نظيفة و مغلقة و مانعة للرشح و التسرب ،و المحافظة على جمع و رمي القمامة لتفادي أية زيادة في التعبئة ما يسبب تدفق هذه النفايات على جوانب الحاويات

٢٧- الحفاظ على المباني و المركبات و أماكن العمل كافة نظيفة و مرتبة بشكل يمنع أي تلوث مادي ،كيميائي أو جرثومي

٢٨- الحفاظ على المباني و المركبات و أماكن العمل كافة خالية من الحشرات أو أي نوع من أنواع الحيوانات أو من برازها

٢٩- يجب إمداد المباني و المركبات و أماكن العمل كافة بمياه نظيفة صالحة للشرب باردة و حارة (بدرجة حرارة أقلها ٦٠ درجة مئوية) و أن تكون المياه متوفرة بكميات تتناسب مع حاجات المنشأة. يجب إتخاذ التدابير اللازمة لحماية تمديدات المياه من الآبار،حسب الاقتضاء