

## النقاط المطلوبة في سلامة الغذاء في المؤسسات الغذائية

### أولاً- المرافق الصحية الأساسية:

#### 1. إمدادات مياه الشرب:

- الاتصال بشبكة مياه الشرب
- وجود خزان للمياه محكم الإغلاق يمكن إفراغه وتنظيفه دورياً
- وجود بئر (ارتوازي، تجميع مياه الأمطار...)
- مياه آبار مخصصة فقط للصيانة، للسقي، للغسيل
- تعبئة مياه من مصدر نقال (صهاريج)
- وجود فلتر...
- صيانة دورية للفلاتر في حال وجودها

#### 2. التخلص من المياه المبتذلة:

- اتصال بشبكة الصرف الصحي المحلية (البلديات)
- وجود نظام مستقل للتخلص من مياه المجاري
- وجود حفرة صحية
- قرب الحفرة الصحية من البئر في حال وجودهما

#### 3. التخلص من النفايات الصلبة:

- استخدام مستوعبات نفايات مجهزة بأكياس بلاستيكية لا ترشح، محكمة الإغلاق، وفي حالة دائمة النظافة
- وجود غرف لتخزين النفايات معزولة، ذات تهوية مناسبة (نافذة، شفاط، مروحة...) ويتم تنظيفها باستمرار
- وجود مستوعبات نفايات تفتح بالقدم

#### 4. مكافحة النواقل / الحشرات (Vector /Pest Control):

- وجود شهادات تؤكد رش مييدات للحشرات والقوارض كل 3 - 6 أشهر
- عمليات منفذة من قبل شركة خاصة مرخصة، تحت إشراف المؤسسة أو غيرها
- عدم وجود حشرات أو اشارات تدل على وجودها في اماكن تحضير وتخزين الطعام
- استعمال مكانات التقاط الحشرات الطائرة في الاماكن المناسبة

## ثانياً- أماكن المرافق الصحية وغرف تبديل الملابس:

### 1. دورات المياه وغرف تبديل الملابس:

- وجود مراحيض نظيفة مجهزة بمضخة للماء (سيفون)
- مراحيض بعيدة نسبياً عن أماكن تحضير الطعام
- وجود إشعار في حمام الموظفين حول إلزامية غسل الأيدي بعد استعمال المراحيض
- وجود تهوية مناسبة في المراحيض (نافذة، شفاط، مروحة...)
- وجود غرف نظيفة مخصصة لتبديل الملابس
- وجود مستوعبات نفايات تفتح بالقدم
- وجود إنارة كافية في المراحيض

### 2. المغاسل

- وجود مغاسل في دورات المياه مجهزة بالمياه الجارية، بالصابون السائل، محارم ورقية لتجفيف الأيدي، ومستوعبات للنفايات تفتح بالقدم
- وجود حنفيات خاصة بالموظفين تستعمل بالمرفق أو مجهزة بـ: sensor
- عدم وجود مجففات الأيدي القاذفة للهواء في أماكن وجود الطعام المكشوف

### 3. أجهزة غسيل الأطعمة

- وجود إمدادات كافية من مياه الشرب موصولة بمكان غسل الأطعمة منفصلة عن المغاسل، وفي حالة جيدة، نظيفة

## ثالثاً- أماكن تحضير الطعام:

### 1. الأرض:

- مغطاة بمواد عازلة سهلة الغسيل ومانعة للإنزلاق
- مجهزة بتقريب للصرف

### 2. الجدران والأسقف:

- مغطاة بمواد عازلة، سهلة الغسيل وذات لون فاتح
- ذات أسطح ملساء، سهلة التنظيف
- أسقف أو أسقف مستعارة ( خشبية، ورقية... ) نظيفة وبحالة جيدة

### 3. أماكن إعداد الغذاء / المعدات والوانى:

- مصنوعة من سطح أملس، خال من الأوساخ، نظيفة/ سهلة التنظيف
- استعمال معدات وأواني غير قابلة للصدأ ولا تحتوي على مادة الميلايم
- استعمال اواني مصنوعة من الستانلس ستيل
- وجود ألواح تقطيع مختلفة بحسب اختلاف الأطعمة
- وجود مسافة كافية بين المعدات لمنع التلوث وتسهيل عملية التنظيف

#### 4. غرفة الطعام الموظفين:

- وجود غرفة طعام للموظفين
- الحفاظ على اماكن العمل في حالة نظافة تامة
- وجود: مغسلة، ماء ساخن، صابون ومحارم لتجفيف اليدين

#### 5. الأبواب والنوافذ:

- نظيفة
- مقفلة او مجهزة بشباك فعالة لمكافحة الحشرات

#### 6. التهوية:

- جميع الأقسام خالية من الروائح والبخار في حدود المعقول
- المراوح، أجهزة التهوية وشفط الهواء نظيفة وفعالة

#### 7. الإضاءة:

- توفر الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية بشكل وافٍ

### رابعاً- استلام وتحضير الطعام

#### 1. استلام وتخزين المواد الأولية، المنتجات شبه المصنعة والمنتجات النهائية

- استلام المنتجات في مكان نظيف ومنفصل عن اماكن تحضير الطعام
- المنتجات الواردة تخضع لمراقبة عند استلامها والمواد الغذائية صالحة للاستهلاك البشري ويتم معاينة وتسجيل حرارة الطعام المبرد والمثلج وغيرها من المعلومات الضرورية
- هناك ما يكفي من أماكن التخزين المحلي، لا يوجد أي تلف أو تلوث للمواد الغذائية المخزنة
- التخزين في أماكن مرتفعة عن الأرض
- مراقبة وتسجيل حرارة المخزن (حرارة اقل من 25°C)
- المواد المخزنة معبأة ومعنونة بشكل سليم في المخازن؛ وجود تاريخ الانتهاء على جميع المنتجات
- دوران المخزون بشكل مناسب وعدم وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية (Adequate stock rotation, First In First Out)
- تخزين المواد الغذائية بشكل منفصل (حسب النوع)؛ وتحديد مكان مخصص للمنتجات المتلفة والمنتية الصلاحية

#### 2. مرافق التجميد والتبريد:

- المرافق نظيفة وبحالة جيدة
- جميع البرادات والثلاجات (الفریزر) مزودة بأجهزة قياس للحرارة تعمل بصورة صحيحة
- يتم مراقبة وتسجيل حرارة البرادات والثلاجات يوميا (يجب ان تكون حرارة البراد اقل من 8°C والثلاجة اقل من 18°C-)
- الأطعمة مخزنة على رفوف معدنية مقاومة للصدأ
- الأطعمة النيئة منفصلة عن الأطعمة المطبوخة
- تغطية الأطعمة بشكل مناسب
- استخدام صناديق بلاستيكية لتخزين الخضار والفواكه
- فصل او فرز الأطعمة حسب الفئة (خضار، فاكهة، لحوم، أسماك...، تخزين الطعام المطبوخ والجاهز للتقديم على الرفوف العليا،



- والطعام النيء والبيض على الرفوف السفلى
- المواد المخزنة معنونة بشكل سليم في البرادات والثلاجات؛ وجود تاريخ الصنع وتاريخ الانتهاء على جميع المنتجات
- عدم وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية

### 3. الوقاية من التلوث ما بين المواد المختلفة:

- سير العمل بطريقة منظمة تمنع التلوث بين الاقسام (عدم وجود تقاطع بين اقسام تحضير الطعام النيء واقسام تحضير الطعام المطبوخ / الجاهز للتقديم)
- تنظيف وتطهير المعدات والأدوات المستعملة في المواد الأولية قبل إعادة استخدامها في المنتجات النهائية (المعدة أو المطبوخة)
- عدم إعادة تقديم بقايا الطعام بأي شكل من الأشكال
- غسل الخضار والفاكهة قبل الاستعمال

### خامساً- الموظفون مجهزو الطعام:

#### 1. النظافة الشخصية:

##### نقاط التفتيش

- ملابس العمل مناسبة ونظيفة
- الأظافر قصيرة واليدين نظيفتان
- احترام الحظر المفروض على الموظفين (المجوهرات وطلاء الاظافر)
- الشعر مغطى كلياً
- غسل اليدين بطريقة صحيحة عند الحاجة
- استعمال القفازات وتبديلها عند الحاجة

#### 2. المراقبة الطبية:

- توفر معاينة طبية نصف سنوية للعاملين
- وجود شهادات صحية صالحة
- تغطية تامة مقاومة للماء لأي جرح أو خدش لدى العاملين

#### 3. التدريب والمعلومات:

- تنفيذ دورات تدريبية بشكل دائم من قبل أشخاص متخصصين حول العادات الصحية الجيدة للعاملين بالأغذية وحول سلامة الغذاء؛ وجود توثيق للتدريبات

### سادساً- التنظيف والتطهير:

#### 1. أماكن العمل المحلية:

##### نقاط التفتيش

- وجود بروتوكول وآلية معروضة بوضوح (عبر ملصق مثلاً) يتعلق بالتنظيف والتطهير، وهل يتم اتباع البروتوكول
- وجود معدات تنظيف خاصة بكل منطقة
- مواد التنظيف الكيميائية معنونة بشكل صحيح ومخزنة بعيداً عن أماكن الطعام