

كتاب التدريب على التعامل مع المواد الغذائية



تعرف على عوامل الخطر المنقولة من خلال
الطعام ومخاطر الطعام

جدول المحتويات

- 4 النظافة الشخصية
- 6 المصادر المعتمدة
- 7 درجات الحرارة المناسبة
- 10 تلوث الأغذية
- 12 ثلاجة
- 13 القائمة



هذا الكتيب من إعداد إدارة الصحة البيئية التابع لمقاطعة نيفادا الجنوبية ليكون أداة تعليمية. لمزيد من المعلومات حول إجراء الاختبار للحصول على بطاقة التدريب على سلامة التعامل مع المواد الغذائية، فُقم بزيارة www.snhd.info.

مقدمة

معلومات حول الكتاب

تُركّز اللوائح الغذائية الصادرة عن الدائرة الصحية التابعة لولاية نيفادا الجنوبية على السيطرة على عوامل خطر الأمراض المنقولة من خلال الطعام في المنشآت الغذائية. السيطرة على عوامل الخطر الخمسة ستساعد على منع الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية يجب على الشخص المسئول عن المطعم أن يكون على دراية تامة بعوامل الخطر لكي يقوم بتدريب المتعاملين مع المواد الغذائية ويتأكد من إتباع الممارسات الخاصة بسلامة المواد الغذائية. تزداد هذه المعلومات من خلال التدريب المستمر مع التركيز على منع الأمراض المنقولة من خلال الطعام، إذا كان هناك خطر على سلامة الأغذية مثل: فقدان المياه، أو مياه الصرف الصحي أو انتشار الآفات، فيجب على المنشأة الغذائية ان تغلق نفسها وتقوم بالاتصال بالمنظمة الصحية

عناصر الخطر الخاصة بالأمراض التي تسببها المواد الغذائية.

نظافة شخصية سيئة

عدم غسيل اليدين بشكل جيد.

تلامس الأيدي العارية مع الأطعمة الجاهزة للأكل

تعمل معالجات الطعام عندما يعاني المريض من الأعراض التالية: التقيؤ، والإسهال،

وآلام الحلق مع الحمى، وجروح اليد الملتهبة، واليرقان

الحصول على الطعام من مصادر غير آمنة.

الغذاء من مصدر غير معتمد و/ أو معد في أماكن غير مسموح بها

تناول طعام مغشوش

أساليب/درجات حرارة غير مناسبة لطهي الطعام.

طهو

إعادة تسخين

التجميد(مرحلة قتل الطفيليات الموجودة في الأسماك)

الاحتواء بشكل غير مناسب والتوقيت ودرجات الحرارة غير المناسبة.

احتواء الأطعمة الباردة والساخنة التي تحتاج إلى درجات حرارة معينة بطريقة غير

مناسبة

عدم الاستخدام الجيد للوقت كعامل ضبط.

تبريد الأطعمة التي تحتاج إلى درجات حرارة معينة بطريقة غير صحيحة

التلوث الغذائي.

استخدام معدات ملوثة أو غير ملائمة

•الممارسات السيئة للموظفين

التخزين/الإعداد غير السليم للأطعمة.

التعرض للكيمويات

مخاطر الأطعمة.

بيولوجي

الكائنات الدقيقة التي قد تسبب في أمراض تنقل بواسطة الغذاء.

البكتيريا، الفيروسات، الطفيليات، والفطريات.

كيميائي

الكيمويات الغير معني استهلاكها

منتجات تعقيم اليدين، ومواد التنظيف، والمبيدات الحشرية يجب أن تبقى بعيدة عن

الطعام

جسدي

أجسام غريبة بإمكانها أن تسبب ضرر

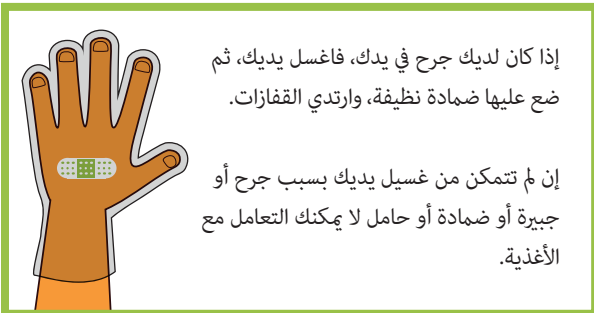
الزجاج، أو المعدن، أو العظام.



النظافة الشخصية

الأسلوب الصحيح لغسل الأيدي

غسل اليدين جزء أساسي من النظافة الشخصية قبل التعامل مع تغسل يديك في حوض مخصص لغسيل اليدين قبل الطعام لمنع الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء. يجب استخدام حوض غسل الأيدي لغسيل الأيدي فقط، و يجب أن يحتوي الحوض على الصابون السائل، و المناديل الورقية، و سلة للمهمات.



لا تلامس للأيدي العارية مع الطعام الجاهز للأكل

لا يُمكن التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل بأيدي عارية. استخدم حواجز مادية لمنع التلوث من الجراثيم التي من المحتمل أن تسبب أمراضا منقولة بالأغذية لا يمكن إزالة الجراثيم تماما بغسل اليدين بالشكل المناسب فحسب

تتضمن الأطعمة الجاهزة الطعام المطبوخ، والخضار والفواكه النيئة، والمخبوزات، والوجبات السريعة والتلج أو الشفاف والقفازات وأدوات الطهي كالمسكات و المغارف والملاعق المسطحة تتضمن الحواجز المادية الورق الشمعي



النظافة الشخصية

زي موحد



- ✗ خروج الشعر من القبعة
- ✗ ملابس غير نظيفة
- ✗ الجروح المفتوحة والنازفة
- ✗ مجوهرات المعصم
- ✗ خاتم مزخرف أو مرصع بالجواهر
- ✗ أظافر طويلة ، مطلية وأو أظافر صناعية.

- ✓ ضبط الشعر السليم
- ✓ ملابس مهندمة ونظيفة
- ✓ تغطية جميع الجروح
- ✓ إزالة أي مجوهرات على المعصم.
- ✓ خاتم عادي
- ✓ أظافر قصيرة ونظيفة

سياسة صحة الموظف

النظافة الشخصية تبدأ من المنزل عندما تستعد للعمل كل يوم. كلنا نحمل جراثيم مسببة للأوبئة والتي بإمكانها التسبب بالأمراض. بصفتك تعامل مع الأغذية، فأنت مسؤول عن الحفاظ على صحتك لمنع الأمراض التي تنتقل من خلال الغذاء. أخبر صاحب عملك إذا تم تشخيصك بأنك مصاب بالسالمونيلا، حمى التيفود، أو الشيغلا، حمى التيفويد7، التهاب الكبد، أو فيروس النورو، أو إذا كان لديك أي من الأعراض التالية

طريقة سهلة لتذكر الخمس أمراض المهمة التي تنتقل من خلال الأغذية.

- إرسال بكتيريا السالمونيلا
- ال حمى التيفود
- مريض الشيغلا
- موظفين بكتيريا الإيكولاي
- الرئيسية التهاب الكبد الوبائي أ
- الآن فيروس النورو



احتقان في الحلق مصحوبًا بحمى.



إسهال



التقيؤ



الصفراء



بالجروح المصابة بعدوى أو الجروح على اليدين أو الذراعين.

لا يُمكنك العمل مرة أخرى حتى تختفي الأعراض لمدة 24 ساعة دون استخدام الدواء.

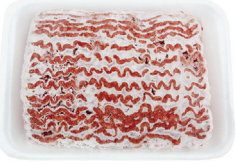
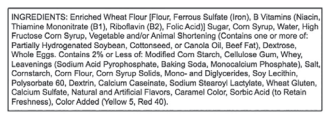


المصادر المعترف بها

الغذاء من مصدر غير معتمد و/ أو غير مسموح به

الاشياء المهمة أولاً... بمجرد قبول الإمدادات الغذائية، فلا يُمكنك جعل الطعام غير الآمن طعام آمن مرة أخرى. الأطعمة التي تحتاج للتحكم بالوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على صلاحيتها تسمى أيضا الأطعمة ذات المخاطر المحتملة، وتحتاج هذه الأطعمة للتحكم بالوقت والحرارة للحد من نمو الميكروبات العنوية أو منعها من تشكيل مركبات سامة

المصدر المعترف به هو مورد حسن السمعة خضع للفحص ويتبع الإجراءات. يجب عليك التفحص من الطعام دائماً قبل قبوله من المورد. أثناء الاستلام يجب فحص الأغذية بحثاً عن الآتي:

الأطعمة المجمدة	السلامة العامة للأغذية.	درجات الحرارة لاستلام الأطعمة التي تحتاج للتحكم بالوقت والحرارة
<p>ارفض الأطعمة المجمدة التي بها بللورات ثلجية أو سوائل في العبوة.</p> 	<p>ارفض المعلبات المعوجة أو المنتفخة أو التي بها تسريب.</p> 	<p>الأطعمة الساخنة (فوق 135 درجة فهرنهايت) بين 41 و 135 درجة فهرنهايت ومن الممكن استقبال البيض والمخار عند درجة حرارة 45 درجة فهرنهايت الأطعمة الباردة (تحت درجة 41 فهرنهايت). والأطعمة المجمدة يجب أن تكون صلبة تماماً</p> <p>135 درجة فهرنهايت منطقة الخطر! 45 درجة فهرنهايت 41 درجة فهرنهايت (الأقل)</p>
<p>علامات التلوث الناتجة عن الآفات أو التسربات.</p> 	<p>تواريخ انتهاء الصلاحية</p> <p>يجب أن يتم استعمال الطعام خلال التاريخ المحدد للاستخدام من قبل المصنع.</p> 	<p>التلفيات</p> <p>لا يجب أن يكون الطعام لزجاً أو غروبياً أو تغير لونه أو أصبحت له رائحة كريهة.</p> 
<p>تدمير الطفيليات لبعض الأسماك</p> <p>يجب أن يكون للسّمك الذي يقدم غير كامل الطهي أو نيء مستندات من المورد تشرح كيفية تجميد السمك أو تربيته.</p> 	<p>سجلات القواقع</p> <p>يجب الاحتفاظ ببيانات القواقع البحرية بالملفات لمدة 90 يوماً.</p> 	<p>الملصقات والفواتير السليمة</p> <p>يجب أن يتم التعريف عن ماهية الطعام ومصدره.</p> 

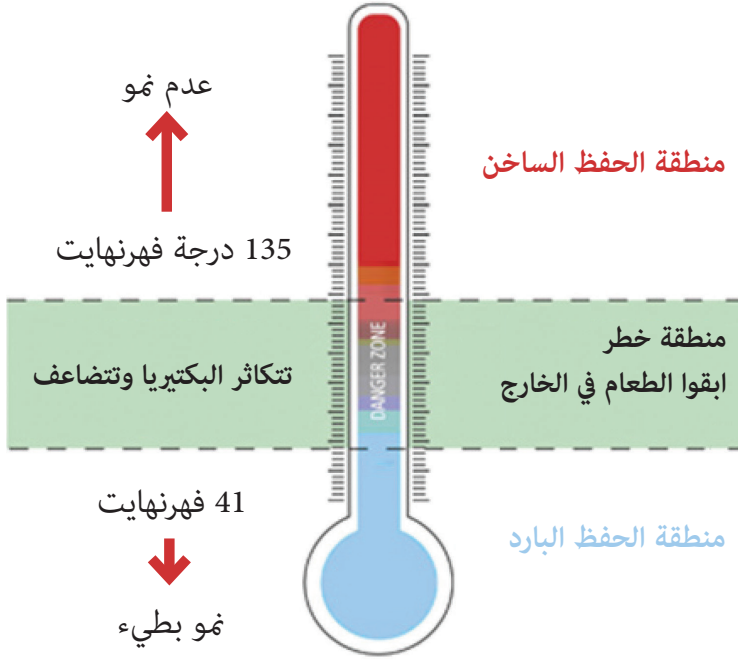
أرفض الطعام الغير مستوفي للمعايير بدلا من قبوله من المورد.

تقرين	قبول أو رفض؟
<p>اللحم الطازج الذي يرتد عند لمسه.</p>  <p>✓</p>	<p>جبنة شيدر تحتوي على بعض بقع العفن الصغيرة.</p>  <p>✗</p>
<p>الأسماك ذات العيون الذابلة والضبابية.</p>  <p>✗</p>	<p>بيض نيء نظيف وغير مكسور في درجة حرارة 45 درجة فهرنهايت</p>  <p>✓</p>
<p>خليط سلطة الكرنب المعبأ بطريقة جيدة في درجة حرارة 45 درجة فهرنهايت</p>  <p>✗</p>	



درجات حرارة الحفظ

على الرغم من أن طهي الطعام هو الطريقة الوحيدة لتقليل عدد الجراثيم للوصول إلى مستويات آمنة، إلا أنه يجب عليك تخزين الأطعمة التي تحتاج للتحكم في الوقت ودرجة الحرارة لسلامتها في درجات حرارة صحيحة. من المهم إبقاء الأطعمة التي تحتاج إلى التحكم بالوقت والحرارة بعيداً عن درجة الحرارة الخطرة التي تنمو عندها البكتيريا بشكل أسرع! حافظوا على الطعام الساخن ساخناً والبارد بارداً عند استخدام الوقت كعنصر للتحكم في الصحة العامة، يجب الاحتفاظ بالأغذية في درجة حرارة الغرفة لفترة محدودة ثم يتم التخلص منها.



تذويب ثلج صحيح

من الأهمية المحافظة على الطعام بدرجة حرارة 41 فهرنهايت عند الإذابة استخدم طريقة ذوبان معتمدة:



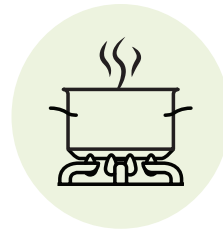
مغمور بالكامل تحت تدفق الماء البارد

تأكد أن الماء يتدفق بسرعة كافية لإزالة أو شطف الجزيئات الهشة تأكدوا من أن كل اقسام الطعام مغمورة كلياً تحت الماء. يجب أن يكون الماء المتدفق بارداً، ولا يجب أن يرتفع درجة حرارة الطعام فوق درجة حرارة 41 فهرنهايت.



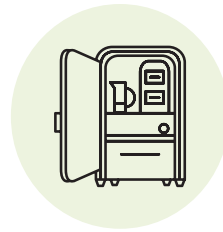
في المايكرويف (ليطهى حالاً)

انقل على الفور إلى عملية طهي تقليدية أو اطهي كاملاً في المايكرويف.



كجزء من الطهي

خذوه مباشرة من التجميد الى الطهي. هذا رائع من اجل الأطعمة الصغيرة.



تحت التبريد

خطط للمستقبل - العناصر الكبيرة يمكن أن تأخذ عدة ايام ليذوب الثلج عنها. حافظوا على التجميد في درجة حرارة 41 فهرنهايت أو أقل.



درجات حرارة ملائمة

الطهو

طهي الأغذية على درجات الحرارة المناسبة لها هو الطريقة الوحيدة للحد من الجراثيم إلى مستوى آمن. استخدم مقياس حراري معاير ومطهر، لفحص درجات حرارة الطعام. أدخل مقياس درجة الحرارة (الثرموميتير) في أسماك جزء من الطعام بعيداً عن العظام للتأكد من أن كافة الأجزاء قد نضجت بعد طبخها استخدم الأدوات المناسبة للطبخ وإعادة التسخين. لا تقم بالطبخ باستخدام الأدوات المعدة للتخزين الساخن.

إعادة تسخين الأغذية المجهزة منزلياً والتي تحتاج إلى درجة حرارة ووقت معين للحفاظ عليها ساخنة خلال ساعتين.

الدواجن: الدجاج، البط، الديك الرومي
الطعام المحشو

اللحوم الطرية / المحقونة و المفرومة
قشر البيض المتعفن للحفظ الساخن

قطعة لحم عضلية كاملة*
السمك والمأكولات البحرية
البيض ذا القشرة الخام للتقديم المباشر

الفواكه والخضروات والحبوب المطبوخة في إناء ساخن
إعادة تسخين الأغذية المجهزة منزلياً للحفاظ عليها ساخنة خلال ساعتين.
الحفظ الساخن

بيندرجة حرارة 14 فيهرنهايت و 135 فيهرنهايت

الحفظ البارد

الطعام المجمد يجب الإبقاء عليه جامد صلباً

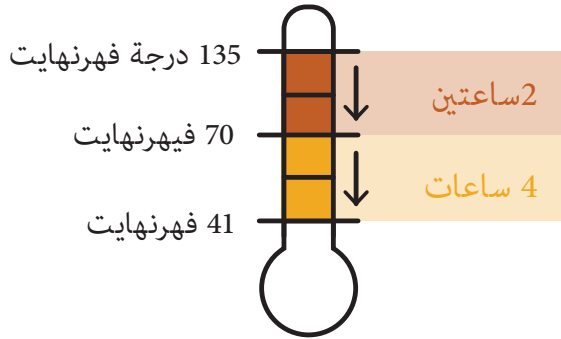
يمكن طهي الأطعمة المشوية بدرجة حرارة 130 فيهرنهايت لمدة 112 دقيقة أو طبقاً لجدول طهي الطعام المشوي.

الأطعمة النيئة التي تحتاج إلى التحكم بدرجة الحرارة والوقت يمكن طبخها جزئياً بناء على طلب الزبون فقط مع التأكد من وجود إرشادات بهذا الخصوص على قائمة الطعام



درجات حرارة ملائمة

طرق التبريد



مطلوب عملية تبريد من مرحلتين للأطعمة الساخنة المجهزة منزلياً. 135 فهرنهايت إلى 70 فهرنهايت خلال ساعتين و 70 فهرنهايت إلى 41 فهرنهايت خلال 4 ساعات التالية (على ألا يتجاوز 6 ساعات في المجممل). يُعد تبريد الأطعمة بسرعة وأمان أمراً مهماً لضمان بقاء الطعام مقدار من الوقت في منطقة الخطر لدرجة الحرارة. استخدموا طريقة تسرع من عملية التبريد، مثل استخدام حمام ثلجي أو تقسيم الطعام الساخن إلى أطباق مسطحة و من ثم وضعهم داخل الثلجة. قم بتقليب الطعام بشكل مستمر للسماح للحرارة بالهروب.

التاريخ	الطعام	وقت البدء والحرارة	في ساعة واحدة	بعد ساعتين	بعد 3 ساعات	بعد 4 ساعات	بعد 5 ساعات	بعد 6 ساعات	من 70 درجة فهرنهايت إلى 41 فهرنهايت خلال أربعة ساعات؟
20-3	حساء	9 صباحاً 135 درجة فهرنهايت	العاشرة صباحاً 120 فهرنهايت	الحادية عشر صباحاً 80 فهرنهايت	11:00 عشرة ظهراً 65 فهرنهايت	الواحدة ظهراً 40 فهرنهايت			
27-6	أرز	الثالثة ظهراً 135 درجة فهرنهايت	الرابعة مساءً 90 فهرنهايت	الخامسة مساءً 68 فهرنهايت	الخامسة مساءً 55 فهرنهايت	السابعة مساءً 50 فهرنهايت	الثامنة مساءً 45 درجة فهرنهايت	التاسعة مساءً 39 فهرنهايت	

لقد طابق الأرز مواصفات طريقة التبريد التي تستغرق 6 ساعات والتي تنخفض فيها الحرارة من 70 درجة فهرنهايت إلى 41

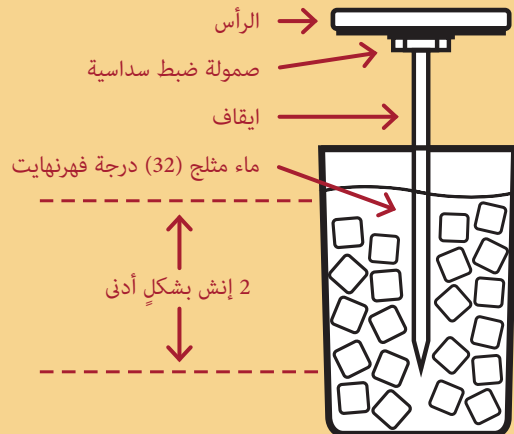
يجب إعادة تسخين الحساء في درجة حرارة 165 فهرنهايت قبل ساعتين. يجب التخلص من الحساء.

معايرة مقياس الحرارة

مقياس الحرارة هو أهم أداة لديك لضمان سلامة الطعام. إنّه من المهم معايرة مقياس الحرارة الخاص بك قبل فحص الحرارة الداخلية للأطعمة. قم بتعبير مقياس درجة الحرارة (الترموميت) عندما يكون جديداً أو عندما يسقط استخدموا وحدة قياس الترموميت المناسب لقياس الطعام.

خطوات المعايرة السليمة لميزان الحرارة.

1. إملاؤا حاوية كاملة بالجليد.
2. أضيفوا ماء نظيف (لايحب أن يطفو الجليد).
3. قم بتغطيس ميزان الحرارة.
4. قلبوا جيداً.
5. اسمحوا ب 30 ثانية قبل ضبطها إلى 32 درجة فهرنهايت.



تلوث الطعام

التلوث المتبادل

يحدث التلوث المتبادل عند ما تنتقل الجراثيم من طعام أو سطح لآخر.

نتجت الأمراض المنقولة بالأغذية من:

إضافة المقادير الملوثة الى الطعام:

الأسطح الملامسة للطعام (المعدات وأواني الطهي) التي لم تنظف أو تعقم بشكل سليم.

السماح للأطعمة النيئة بلامسة الطعام الجاهز للاكل أو تسريبها له.

الأيدي التي تلامس الطعام الملوث ثم الطعام الجاهز للأكل.



تجنبوا نوع آخر من التلوث المتبادل عن طريق:

استخدام ألواح تقطيع وأواني طعام مستقلة للمنتجات النيئة (مثل البيض واللحم والسمك والدجاج) والأطعمة الجاهزة للأكل، أو تنظيف وتعقيم المعدات بين الاستخدامات.

إبعاد المعدات القذرة عن الطعام أو المعدات النظيفة.

البدء بأسطح عمل نظيفة، معقمة و تعقيم كل اسطح العمل، والمعدات، والأواني بعد كل مهمة.

لا يجب تجميد اي شيء سيتم استهلاكه.



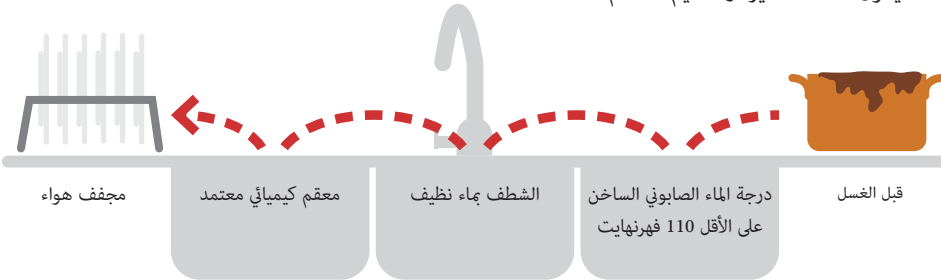
التنظيف والتعقيم

بتأكد من أن الأدوات نظيفة ومعقمة من خلال غسلهم عادةً عند الحاجة. عند استعمالها، نظف وعقم الأواني كل 4 ساعات

عقم الدلاء

الكلور وكاتيونات الأمونيوم الرباعية نوعان من المطهرات المعتمدة. اتبع توصيات الشركة المصنعة لمعرفة التركيز السليم ووقت الاتصال. اختبر المطهر باستخدام شرائط اختبار

الورق للتحقق من التركيز. أبق قطعة قماش في دلو التعقيم عندما يكون هناك تحضير أو تقديم للطعام



المغسلة ذات الأحواض الثلاثة

استخدم دائماً حوض مطبخ مكون من ثلاثة أقسام

ومثبت بشكل سليم لغسل الصحون، يدويًا بشكل سليم

واتبع الخطوات الخمس التالية: الغسل الأولي (الكشط)،

والغسل والشطف، والتعقيم، والتجفيف بالهواء.

آلات غسل الصحون

(درجة الحرارة العالية والمادة الكيميائية)

التطهير هو تقليل عدد الجراثيم إلى مستويات آمنة. تستخدم المواد الكيميائية والحرارة لتعقيم الأسطح الملامسة للطعام. قم بقراءة

دليل الاستخدام ولوحة البيانات الموجودة على الآلة للتشغيل المناسب. يجب أن تصل الحرارة السطحية للأسطح الملامسة للطعام

في الآلات ذات درجات الحرارة العالية إلى 160 درجة فهرنهايت على الأقل. قم بقياس التركيز الكيميائي المناسب للمطهر

باستخدام شرائط الاختبار. قم بقياس درجة حرارة آلة غسل الصحون ذات درجة الحرارة العالية باستخدام الحد الأدنى والأقصى

لدرجات الحرارة أو الشريط اللاصق الحساس لدرجات الحرارة.

تلوث الطعام

مصادر التلوث الأخرى

إجراء الغسل

اغسل الفواكه والخضراوات بماء جارٍ قبل التقطيع، أو قبل مزجها مع مكونات أخرى أو طهيها. يمكن للطفيليات و الأوساخ الاختباء بين ثنايا الأوراق. انزع الأوراق الخارجية للخس أو السبانخ تماماً. اشطف بالماء بشكل دقيق. قم بقطع أو إزالة الأجزاء المتضررة أو التالفة من الخضار والفواكه.

تخزين آنية الطهي

اتَّبِع الطريقة التالية لتخزين آنية الطهي:

توجيه القبضات بنفس الاتجاه.

على سطح طعام سهل التنظيف، ومتصل بالطعام

في الماء الذي درجة حرارته 41 فهرنهايت أو أقل، 135 فهرنهايت أو أكثر

تحت الماء المتدفق

مكافحة الآفات (القوارض والحشرات)

تشمل أمثلة الحشرات الصراصير والذباب و القوارض.

إدارة الطفيليات المتكاملة هو سلسلة طرق وقائية مستخدمة لطرد الطفيليات و التحكم بانتشارها.

منع وصول، طعام، وملجأ.

العمل مع عامل مرخص للسيطرة على الطفيليات.

قم بإغلاق كل الفراغات والفتحات في الأرضيات والجدران والأسقف.

اغلق جميع الأبواب، والشاشات، والنوافذ، لمنع دخول الطفيليات.

الإبقاء على الستائر الهوائية صالحة للعمل.

تتضمن علامات انتشار الآفات:

رؤية آفات بأحجام ومراحل نمو مختلفة.

يتم متابعة نشاط مكافحة الحشرات على تقرير من وكالة مكافحة حشرات مرخصة

العثور على فضلات قوارض على الأرض أو الأثاث والمعدات، أو بقايا صراصير على الحائط أو الأرضية

آثار العض على علب الطعام.

وجود حيوان قارض واحد في وحدة ما يتطلب استشارة فورية لمكافحة الآفات. لا تستخدم المبيدات الحشرية المخصصة "للاستخدام المنزلي فقط". يمكن فقط لشركات مكافحة الآفات المعتمدة أن تستخدم المبيدات ذات الاستخدام المحدود.

التدخين / الأكل في المطبخ

القواعد الخاصة بالتدخين والأكل والشرب في المطبخ:

احظر الأكل والتدخين والشرب أثناء إعداد الطعام أو تقديمه أو أثناء التواجد في المناطق المُستخدمة

لإعداد الطعام أو تقديمه أو أثناء التواجد في المناطق المُستخدمة لغسل المعدات والأواني.

الأكل والتدخين مسموحان فقط في الأماكن المخصصة بعيداً عن الطعام أو أماكن غسل الأدوات.

يجب أن تكون الأماكن الخاصة بالتدخين متوافقة مع مرسوم نيفادا لنظافة الأماكن المغلقة



التخزين المبرّد

يُعد التخزين والتحضير السليم للطعام عناصر أساسية لمنع الأمراض المنقولة من خلال الطعام. خزّن وأعد الأطعمة لحمايتها من التلوث.

يجب أن يغطى كل الطعام المحضر ويعنون ويترخ حين يوضع في التخزين.

يجب تأريخ الأغذية التي تتطلب البقاء في درجة حرارة معينة واستخدامها خلال سبع أيام.



إن الحفاظ على تغطية الأغذية، وتخزين المنتجات الحيوانية الخام بمكان منخفض وبعيد عن الأغذية الجاهزة للتناول، واستخدام أدوات/ أواني معقمة، وتطبيق ممارسات الموظف الجيد سيساعد في الحفاظ على الطعام آمنًا.



مصدر / مورد معترف به

مربي أو مورد أو مصنع أو معالج أو أي شخص أو شركة تؤمن الطعام للبيع أو الاستهلاك المتوافق مع هيئة الصحة بناءً على تحديد المطابقة مع القوانين والأنظمة والمعايير المعمول بها عموماً والتي تعنى بحماية الصحة العامة.

معايرة

ضبط دقة آلة قياس، مثل التيرموميتر، عن طريق المقارنة بمعايير معروف.

نصائح المستهلك

بيان كتابي يُعَلِّم المستهلك بالخطر المتزايد للأمراض المنقولة بالأغذية عند الاستهلاك النيئ أو الغير مطهو جيداً للمنتجات الحيوانية، كما يحدد البيان أي عنصر وارد ضمن قائمة منشأة غذائية يحتوي على لحوم حيوانية نيئة أو غير مكتملة الطهي

التلوث

وجود مواد خارجية، خاصة المواد المُعدية، التي تجعل مادة أو مستحضر ما غير نقي أو ضاراً. إن الأنواع الثلاثة من التلوث هي الأخطار الفيزيائية والبيولوجية والكيميائية.

التبريد

مرحلتين عملية خفض حرارة الأطعمة بسرعة. تشمل المرحلة الأولى خفض الحرارة من 135° حتى 70° فهرنهايت خلال ساعتين، ثم في المرحلة الثانية من 70° حتى 41° فهرنهايت خلال أربع ساعات. التبريد لا يمكن ان يزيد مجموعه عن ست ساعات

التلوث المقابل

انتقال الجراثيم أو العضويات الدقيقة أو المواد الضارة الأخرى كالمواد الكيماوية من سطح إلى آخر يتم من خلال استخدام أدوات، أو إجراءات، أو منتجات غير ملائمة أو غير صحية.

سياسة صحة الموظف

إجراءات تحديد وتقييم/استبعاد الموظفين الذين قد ينقلون العوامل الممرضة المنقولة بالطعام في الطعام. تقدم هذه السياسة أيضاً تداخلات صحية تمنع انتقال الفيروسات والبكتيريا المنقولة بالطعام في منشآت الطعام.

المعدات

أداة تستخدم في تجهيز الطعام تتضمن الآتي على سبيل المثال لا على سبيل الحصر: الثلجة والمطحنة وآلة مكعبات الثلج ودفة إعداد اللحم والخلاط وبراد البيع والميزان والفرامة والفرن والطاولة

الطعام

مشروب أو ثلج أو مادة قابلة للأكل نيئة أو مطبوخة أو معالجة أو مكون طعام مستخدم أو معد للاستخدام للبيع بالجملة أو المفرق للاستهلاك البشري. تُعد العلكة أيضاً طعاماً

الامراض المنقولة عن طريق الاغذية

آثار صحية ضارة تنتج عن ابتلاع الطعام او الماء الملوث او المشوب.

جرثومة

أحد العضويات الدقيقة، خصوصاً تلك التي تسبب الأمراض.

خطر الصحة المناعية

تهديد أو خطر حاد على الصحة يحصل عند وجود دليل كافي على أن منتج ما أو طريقة الاستخدام أو الظرف المحيط أو حتى حدث ما أدى إلى حدوث حالة تتطلب تدخل طارئ أو إيقاف للعمل مثل فقدان الماء، أو الصرف الصحي، أو انتشار الحشرات.

انتشار الحشرات

وجود عدد كبير بشكل غير اعتيادي من الحشرات أو الحيوانات في مكان ما يؤدي للتسبب بالأذى أو الأمراض.

طفيلي

كائن يعيش داخل أو على كائن آخر (العائل) ويستفيد بالحصول على المواد الغذائية على حساب عائله.

الشخص المسؤول

شخص ذو معرفة يتواجد في منشأة للطعام ويكون المسؤول أثناء تشغيلها.

آفة

أي حشرة ضارة وغير مرغوب فيها او حيوان آخر يضر بالطعام أو المحاصيل ويمكن أن ينشر المرض عن طريق نقل التلوث.

واژه نامه



المبيدات الحشرية

مادة أو عامل يُستخدم لقتل الحشرات يتم نشره في منشأة للطعام بواسطة عامل مقاومة حشرات معتمد.

إعادة التسخين

تعريض منتج غذائي سبق طهوه للحرارة مرة ثانية.

الأطعمة الجاهزة للأكل

الطعام الصالح للأكل دون أي تجهيزات إضافية أو طهوه.

تعقيم

تطبيق حرارة عالية أو مواد كيميائية على سطوح التماس مع الطعام المنظفة لتقليل عدد الجراثيم أو العضويات الدقيقة المسببة للأمراض إلى مستويات مقبولة.

الوقائع

رخويات نيئة من ذات البيوت الصدفية مثل المحار وبلح البحر.

منطقة خطر درجة الحرارة

مجال الحرارة الذي تنمو فيه الجراثيم أو العضويات الدقيقة بمعدل غير آمن (بين 41°-135° فهرنهايت).

الذوبان

للاتنتقال من حالة الصلابة أو التجمد لدرجة حرارة التبريد الطبيعي بالطريقة المعتمدة والتي تسمى بـفك التجميد

ثيرموميتر

جهازٌ مخصّص لقياس درجات الحرارة.

التحكم في الوقت ودرجة الحرارة للسلامة

الطعام الذي يتطلّب التحكم في الوقت ودرجة الحرارة من أجل السلامة من أجل تقييد نمو البكتيريا المسببة للأمراض أو تكوّن السموم، مثل اللحوم والأسماك والبيض والحليب والخس المقطّع.

الوقت كعنصر للتحكم في الصحة العامة

إجراء يعتمد على استخدام الوقت للتحكم في نمو الجراثيم أو البكتيريا. يجب تقديم الطعام المحتفظ به باستخدام هذا الإجراء أو بيعه أو التخلص منه بعد أربع ساعات.

آنية الطهي

حاويات الطعام التي تلامس الطعام أو التي تستخدم في التخزين أو التحضير أو النقل أو التوزيع أو البيع أو تقديم الطعام والتي تكون متعددة الاستخدامات أو مخصصة للاستخدام لمرة واحدة، مثل المناديل الورقية أو الملاقيط أو الملاعق أو المغارف أو غيرها.



الأعراض

العلامات أو المؤشرات على اضطراب أو مرض، وعادةً تكون كتغير ملحوظ في إحساس أو مظهر الإنسان.

الحرارة

مقدار الحرارة أو البرودة المقاس في منتج ما باستخدام مقياس حرارة.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

FOOD



HANDLER