FoodSmart

ARABIC

VICTORIA State Government | Department of Health

تمّ أخر تحديث لهذا البرنامج في 05/02/2024

ARABIC

قائمة المحتويات

ممارسات التعامل مع الأطعمة 1
شراء واستلام الأطعمة 4
التخزين 10
تذويب الجليد عن الأطعمة المُجمّدة 19
التحضير 23
طهي الأطعمة 32
Sous vide 40
تبريد وتجميد الأطعمة 55
إعادة تسخين الطعام الذي تمّ تحضيره 60
تقديم وعرض الأطعمة الباردة 64
تقديم وعرض الأطعمة الساخنة 71
أطعمة الخدمة الذاتية 78
التعبئة والتغليف 83
نقل الطعام 89
عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان 93
المياه والأطعمة الآمنة 100
تحضير وعرض السوشي 103
تحضير البط المشوي على الطريقة الصينية 110
تحضير الدجاج على الطريقة الصينية 114
عرض اللحوم المشوية على الطريقة الصينية 117
التحميض والتخمير 121
التعبئة للمُصنّعين 155
برامج الدعم 160
المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن 161
التنظيف والتعقيم 170
الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة 174
مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة 179
موازين الحرارة والمعدات 184
مكافحة الآفات 191
عملية سحب الطعام من السوق 194
التحكّم في الوقت 197
التخلّص من النفايات 203
سجّلات 205

*يرجى الملاحظة أن استخدام متصفحات مختلفة قد يؤثر على تمركز بعض المحتويات في وثيقة PDF. إذا كانت لديكم أي شكوك يُرجى التأكد من صحة المحتويات بمقارنتها مع النسخة المتوفرة عبر الإنترنت.

ARABIC

قائمة المحتويات

سجل 0 - سجلات برنامج Foodsmart لسلامة الأطعمة 206
سجل 1 - مورّدي الأطعمة الذين أتعاملُ معهم 207
سجل 2 - فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها 209
سجل 3 - فحوصات درجة حرارة الطبخ التي أقومُ بها 213
سجل 4 - كيف أستخدمُ قاعدة ساعتين/4 ساعات للأطعمة عالية المخاطر 216
سجل 5 - التحقق من دقة ميزان الحرارة مع المسبار الذي أقومُ به 220
سجل 6 - تحضير السوشي 223
سجل 7 - سجل وقت عرض السوشي 226
سجل 8 - سجل تجفيف البط على الطريقة الصينية 229
سجل 9 - سجل وقت عرض اللحوم على الطريقة الصينية 231
سجل 10 - الطهي على طريقة Sous vide 234
سجل 11 - معلومات عن دُفعة sous vide 243
سجل 12 - قياسات درجة الحموضة التي قُمت بها ودقّة جهاز قياس درجة الحموضة 249
سجل 13 - قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة في كل دُفعة 253
سجل 14 - قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة طوال مدة صلاحيتها 256
سجل 15 - كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة لتسجيل النتائج 259
سجل 16 - فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة 261
سجل 17 - المراجعة الداخلية للتصنيع 265

*يرجى الملاحظة أن استخدام متصفحات مختلفة قد يؤثر على تمركز بعض المحتويات في وثيقة PDF. إذا كانت لديكم أي شكوك يُرجى التأكد من صحة المحتويات بمقارنتها مع النسخة المتوفرة عبر الإنترنت.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

1# شراء واستلام الأطعمة

مشاكل

1. تلوّث الطعام بالبكتيريا أو المواد الكيميائية أو الأشياء الأخرى التي لا يجب أن تكون في الطعام.

مورّدي المواد الغذائية والمكوّنات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اشتروا فقط من المورّدين الموثوق بهم. • اكتبوا أو تحدّثوا مع مورّديكم بالتفصيل عن الشروط التي ترغبون أن يتم توصيل الطعام فيها. • احتفظوا بقائمة حالية لمورّدي الطعام الذين تتعاملون معهم.
كيف يمكنني التحقق؟	• تفحّصوا جميع البضائع التي يتم توصيلها إليكم من المورّدين. • لاحظوا ما إذا كان السائق والشاحنة نظيفين وتحققوا من أن المركبة لا تحمل حيوانات أو مواد كيميائية في نفس منطقة تواجد الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا التعامل مع المورّدين الذين لا يوفّرون الطعام بالطريقة التي تريدونها. • ارفضوا البضاعة التي يتم توصيلها إذا كان داخل عربة التوصيل مُتسخاً، أو إذا كان على متنها حيوانات أو إذا كانت تحمل مواد كيميائية مع الطعام.

التعبئة والتغليف	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن الطعام محمي بواسطة عبوات و/أو حاويات مناسبة. • انقلوا جميع البضائع التي تستلمونها إلى منطقة تخزين مناسبة في أقرب وقت ممكن.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا العبوة للتأكد من أنها ليست تالفة. • تأكدوا من أن جميع المنتجات تحمل الملصقات بشكل صحيح، بما في ذلك اسم المنتج وعنوان الشركة المُصنّعة، ورمز الدُفعة أو رمز التاريخ، وقائمة المكوّنات والمعلومات عن المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام. • يجب أن تكون جميع المنتجات ضمن التواريخ "التي يجب إستخدامها قبله" أو "تاريخ انتهاء الصلاحية". • ابحثوا عن أي علامات واضحة للحشرات أو بيض الحشرات أو الأشياء الأخرى التي يجب ألا تكون في الطعام أو بالقرب منه، مثل الأوساخ والزجاج والقمامة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا المنتجات التي تكون في عبوات تالفة. • ارفضوا الأطعمة المُعبأة مُسبقاً التي لا تحمل اسم وعنوان المورّد ورمز الدُفعة أو رمز التاريخ وقائمة المكوّنات على الملصق. • ارفضوا الأطعمة المُعبأة إذا لم يتمكّن المورّد من تقديم المعلومات الدقيقة حول المكوّنات والمواد المُسبّبة للحساسية. • ارفضوا أي منتج ملوّث.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#1 شراء واستلام الأطعمة

نوعية الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• لا تشتروا البيض المتكسّر أو المتّسخ
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا للتأكد من أن البيض غير متكسّر أو متّسخ.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا أي بيض متكسّر أو متّسخ حصلتم عليه من المورّد. لا تستخدمونه.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

1# شراء واستلام الأطعمة

2. نمو البكتيريا في الطعام الذي يبقى وقتاً طويلاً عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.

التحكّم في درجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو درجة حرارة باردة أكثر. • تأكدوا من أن الأطعمة المُجمّدة يتمّ تجميدها بشكل صلب. • تأكدوا من الاحتفاظ بالطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا مقياس حرارة مع مسبار لقياس درجة حرارة المواد الغذائية التي تستلمونها بانتظام من كل مورّد للأغذية عالية المخاطر. • بالنسبة للمورّدين الجدد، تحقّقوا من درجة حرارة البضائع التي تستلمونها بشكل متكرّر حتى تتأكدوا من أن الطعام يلبّي متطلّبات درجة الحرارة. • تحقّقوا من درجة حرارة كل بضاعة تستلمونها من أي مورّد تشعرون بأنها لا تلبّي باستمرار متطلّبات درجة الحرارة. • اضغطوا على الأطعمة المُجمّدة للتأكد من أنها مجمّدة بشكل صلب. وتأكّدوا من توفّر أحد الموظفين في عملكم للتحقّق من البضائع عند تسلّمها. إذا كان لديكم إتفاقية مع مورّديكم لتسليم الطعام خارج ساعات العمل، فتحققوا من الطعام قبل تخزينه. • إذا استلمتم الطعام من مورّدكم وقمتم بنقله بأنفسكم، فتحقّقوا من أنه آمن ويتم الاحتفاظ به في درجة الحرارة المناسبة أثناء نقله وتخزينه.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا تم توصيل الطعام وهو عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، فاطلبوا من الشخص الذي يُسلّم البضاعة أن يُظهر لكم دليلاً على درجة حرارة الطعام خلال الساعتين السابقتين. • ارفضوا الأطعمة عالية المخاطر التي يتم تسليمها عند درجة حرارة خاطئة أو حيث لا يتم تقديم دليل على درجة حرارتها. • توقفوا عن شراء الطعام من المورّد إذا كان لا يلبي متطلّباتكم. • حسّنوا ترتيبات النقل والتخزين الخاصة بكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

1# شراء واستلام الأطعمة

السجلات المطلوبة

مورّدي الأطعمة الذين أتعاملُ معهم

للتحقق

جميع المورّدين الذين أتعاملُ معهم

عدد المرّات

يجب أن يكون مُحدّثاً. تأكّدوا من أنه يشمل المورّدين الحاليين وأيضاً جميع المورّدين الذين تعاملتم معهم خلال العامَين الماضيَين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

1# شراء واستلام الأطعمة

ما هي المخاطر؟

- الأطعمة غير الآمنة قد تلوّث الأطعمة الأخرى وقد تؤدي إلى بيع الأطعمة غير الآمنة لزبائنكم. ولحماية مصلحتكم التجارية، تحققوا من جميع الأطعمة التي تستلمونها من مورّديكم.
- يمكن للأطعمة عالية المخاطر التي يتم تسلمها عند درجة حرارة خاطئة أن تسمح بتكاثر البكتيريا. وهذا يمكن أن يقلّل من مدة صلاحيتها ويُسبّب التسمّم الغذائي.
- قد تسمح التعبئة (أو التغليف) التالفة للبكتيريا أن تلوّث الأطعمة أو قد تكون إشارة تدلّ على أن الحشرات أو الفئران أو الجراذين قد أكلت أو لوّثت الطعام بداخلها. ويمكن للآفات أن تحمل الأمراض ويمكن للحشرات أن تضع بيضها في الطعام.
- قد يكون الطعام الذي تنتهي مدة جودته/صلاحيته غير آمن.
- يجب وضع ملصق على الأطعمة المُعبأة مُسبقاً التي يتم استلامها من المورّدين وإدراج مكوّناتها بحيث يمكنكم تزويد زبائنكم بمعلومات دقيقة حول الأطعمة التي تبيعونها. وسيساعدكم الملصق أيضاً على تحديد الطعام إذا تم سحبه من السوق. ويتضمن هذا معلومات حول المكوّنات المعروفة على أنها مصدر لمسبّبات الحساسية أو التي تحتوي عليها.
- يجب أن تستطيعوا أيضاً تقديم معلومات للزبائن حول جميع الأطعمة الأخرى، بما في ذلك الأطعمة التي يتم تعبئتها في مكان عملكم (والتي لا يكون من المطلوب وضع ملصق عليها) أو التي يتم توفيرها بدون تعبئة، مثل الأطعمة الجاهزة للأكل التي يتم تقديمها للزبائن.
- يمكن أن تصبح الأطعمة التي يتم تخزينها بالقرب من المواد الكيميائية غير آمنة ويمكن أن تتأثر نكهتها.
- يجب حماية جميع الأطعمة من التلوّث.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#1 شراء واستلام الأطعمة

نصائح

- تحققوا من الطعام عند شرائه. عليكم التأكد من أنكم تحصلون على المنتجات التي طلبتموها ودفعتم ثمنها.
- كونوا مقتنعين بأنّ المورّدين يعلمون أنهم مطالبون بموجب القانون بالامتثال لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا في القسم 1.2.1: وضع الملصقات ومتطلبات المعلومات الأخرى، بما في ذلك المعيار المعمول به حول البيانات والإعلانات التحذيرية والإرشادية الإلزامية. ويجب أن يتم وضع ملصقات على جميع الأطعمة المُعبأة مُسبقاً وفقاً للأنظمة. للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة www.foodstandards.gov.au.
- يجب أن يكون الطعام الذي تحصلون عليه في حالة جيدة، مع توفّر وقت كافٍ لبيعه أو استخدامه قبل انتهاء "مدة جودته" أو "تاريخ صلاحيته".
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة على أسئلتهم، يُرجى مراجعة www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.
- للحصول على نصائح حول استخدام ميزان الحرارة مع مسبار لقياس درجة حرارة الطعام، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 5: موازين الحرارة والمعدات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

مشاكل

1. يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي بسرعة في الأطعمة عالية المخاطر إذا لم يتم تخزينها عند درجة حرارة صحيحة.

الأطعمة الباردة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين الأطعمة الباردة عند 5 درجات مئوية أو أقل. • تأكدوا من محافظة الفريزر والبرّاد أو غرفة التبريد على الطعام عند درجة حرارة مناسبة. وتحققوا من أن موازين الحرارة تقرأ الحرارة بدقة. • احتفظوا بالأطعمة عالية المخاطر (مثل اللحوم والمأكولات البحرية)، وأي منتجات بيض نيئة (مثل موس الشوكولاتة أو المايونيز)، أو البيض النيء المُستخدم في صنع هذه المنتجات، في البرّاد عندما لا تكون قيد الاستخدام.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة وسط الأطعمة شديدة المخاطر المُخزّنة في البرّاد باستخدام ميزان حرارة مع مسبار بانتظام (فحص واحد على الأقل يومياً). سجّلوا النتائج في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها. • تحققوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 2) لضمان الحفاظ على درجات حرارة الطعام الآمنة. • إذا كنتم تستخدمون أنظمة تكنولوجيا المعلومات لمراقبة درجة الحرارة عن بُعد، يُرجى مراجعة دليل دائرة الصحة والخدمات الإنسانية لمراقبة درجات الحرارة عن بُعد في وحدات تخزين الأطعمة للحصول على نصائح حول كيفية فحص ومراقبة تشغيل هذا النظام. يمكنكم الوصول إلى هذا الدليل عبر www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت وحدات التبريد لا تحتفظ بالطعام عند 5 درجات مئوية أو أقلّ، فاضبطوا الإعدادات أو اتصلوا بأخصائي في إصلاح البرّادات. • تخلّصوا من الأطعمة عالية المخاطر إذا كنتم تشكّون في أنه لم يتم تخزينها في درجة حرارة صحيحة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#2 التخزين

الأطعمة المُجمّدة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين الأطعمة المُجمّدة عند -15 درجة مئوية أو أقل. • تأكدوا من أن الفريزر يمكنه الاحتفاظ بالطعام عند درجة حرارة مناسبة. وتأكدوا من أن موازين الحرارة تقرأ الحرارة بدقة.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة وسط الأطعمة شديدة المخاطر المُخزّنة في الفريزر باستخدام ميزان حرارة مع مسبار بانتظام (فحص واحد على الأقل يومياً). سجّلوا النتائج في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها. • تحققوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 2) لضمان الحفاظ على درجات حرارة الطعام الآمنة. • إذا كانت درجة حرارة الطعام المُجمّد دافئة أكثر من -15 درجة مئوية، فافحصوا ما إذا كان مجمّداً بشكل صلب. وإذا كان مجمّداً بشكل صلب، فلا يزال من الممكن استخدامه. • إذا كنتم تستخدمون أنظمة تكنولوجيا المعلومات لمراقبة درجة الحرارة عن بُعد، يُرجى مراجعة دليل دائرة الصحة والخدمات الإنسانية لمراقبة درجات الحرارة عن بُعد في وحدات تخزين الأطعمة للحصول على نصائح حول كيفية فحص ومراقبة تشغيل هذا النظام. يمكنكم الوصول إلى هذا الدليل عبر www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا ظهرت على الأطعمة المُجمّدة علامات ذوبان الجليد عنها، فاستمروا في إذابة الجليد عنها واستخدموها على الفور، أو تخلّصوا منها. • تخلّصوا من الأطعمة عالية المخاطر إذا كنتم تشكّون في أنه لم يتم تخزينها في درجة حرارة صحيحة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

2. نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي في الطعام.

مدة الصلاحية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من كتابة التاريخ على الأطعمة عالية المخاطر، بما في ذلك تاريخ فتح/إعادة تعبئة أو تغليف المنتج. • اتبعوا تعليمات الشركة المُصنّعة لتخزين المنتجات المفتوحة. • اكتبوا على الطعام الذي تم تحضيره في المبنى تاريخ صُنعه. • قوموا بتدوير المخزون واستخدموا المخزون الأقدم أولاً للتأكد من أن الأطعمة لا يتم الاحتفاظ بها بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من تواريخ انتهاء الصلاحية بانتظام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلصوا من الطعام بمجرد انتهاء مدة صلاحيته.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

3. يمكن أن تتأثر الأطعمة بالملوّثات غير الغذائية (مثل المواد الكيميائية والآفات والمواد الأخرى) أو المواد المُسبّبة للحساسية.

الطعام الذي تم فتحه	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• بعد فتح الطعام، أغلقوا الحاوية أو ضعوا الطعام في حاويات نظيفة ومصرّح باستخدامها لحفظ الطعام. ضعوا ملصقاً على الحاويات يذكر المنتج ورقم الدُفعة والمكوّنات وتاريخ انتهاء الصلاحية أو احتفظوا بالمعلومات عن المكوّن في الملف. وسيضمن ذلك معرفتكم بمكوّنات الطعام (على سبيل المثال، لتحديد أي مواد مُسبّبة للحساسية مُحتملة). • قوموا بتخزين الأطعمة المعروفة بأنها تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية بطريقة تمنعها من تلويث الأطعمة الأخرى. • إذا لم يكن الطعام مُعبأ، تأكّدوا من أنه محمي بشكل كافٍ من الملوّثات. • قوموا بتخزين الطعام بعيداً عن المواد الكيميائية.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من أن الأطعمة المُخزّنة ليست مُعرّضة لخطر التلوّث.
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• تخلّصوا من أي طعام لا يحمل ملصقاً ولا يمكنكم تحديده، أو تشتبهون في أنه أصبح ملوّثاً. • إذا تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكّدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسببة للحساسية. • تخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكّون في أنه قد تلوّث. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسببة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

مناطق التخزين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• حافظوا على نظافة جميع مناطق التخزين ولا تضعوا الطعام على الأرضيات حتى تتمكّنوا من تنظيفها بسهولة وبشكل منتظم.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من مناطق التخزين
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• قوموا بتحسين عمليات تنظيف مناطق التخزين وشكلها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

مكافحة الآفات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• احموا الطعام من الآفات. • لإبعاد الآفات عن مناطق التخزين، حافظوا على جدران وأبواب ونوافذ المبنى وأي مركبات في حالة جيدة.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من المباني والمركبات بحثاً عن علامات تدلّ على وجود الآفات. • افحصوا الأماكن حيث توجد الطعوم وابحثوا عن علامات تدلّ على نشاط الآفات، مثل الروث، ونسيج العنكبوت والريش.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بإصلاح المباني والمركبات لمنع دخول الآفات. • ضعوا الطعوم عند الاقتضاء. • تخلّصوا من الأطعمة التي تظهر عليها علامات تدلّ على تلفها من قِبل الآفات أو التي تشكّون في أنها قد تكون ملوّثة .

المواد غير الغذائية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين العبوات والأواني والمُعدّات وأدوات المائدة حتى تظل نظيفة ومحميّة من التلوّث. • تخلّصوا من أدوات المائدة التي يكون جزء منها مكسوراً أو المكسورة أو المُتشققة.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من نظافة الطعام والأواني والمعدات وأدوات المائدة وقوموا بتخزينها بعيداً عن المواد الكيميائية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتنظيف وتعقيم أي أدوات أو مُعدّات أو أدوات مائدة إذا كنتم تعتقدون أنها قد تكون ملوّثة. • استبدلوا الأواني والمُعدّات التالفة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

4. يمكن أن تكون الأطعمة الباردة الجاهزة للأكل ملوّثة بالبكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي عبر التلوّث التبادلي.

الأطعمة الجاهزة للأكل	

ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين الأطعمة الجاهزة للأكل بشكل مُنفصل عن الأطعمة النيئة في برّاد أو فريزر منفصل.
	• إذا لم يكن ذلك مُمكناً، قوموا بتخزين الأطعمة الجاهزة للأكل:
	  ○ فوق الطعام النيء
	  ○ في قسم منفصل من البرّاد/الفريزر
	  ○ في حاويات مُغطاة.

كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من الأطعمة المُخزّنة للتأكد من أنها ليست مُعرّضة لخطر التلوّث. • تأكّدوا من عدم وقوع الماء والتكاثف من طعام واحد على طعام آخر.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الأطعمة الجاهزة للأكل إذا كنتم تشكّون في أنها ملوّثة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

السجلات المطلوبة

فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

للتحقق

درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر.

عدد المرّات

تحققوا من وسجّلوا درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر التي يتم الاحتفاظ بها في كل فريزر وبرّاد وغرفة تبريد مرّة واحدة يومياً على الأقل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

ما هي المخاطر؟

- تحققوا من الأطعمة المُخزّنة للتأكد من أنه لم يتم وضعها في ظروف خطرة. على سبيل المثال، الأطعمة عالية المخاطر التي يتمّ الاحتفاظ بها عند درجة حرارة الغرفة، وهي درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، قد تشجّع على نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي وتؤدي إلى الإصابة بالمرض عند تناولها.
- بعض الأطعمة المُعبأة أو المُغلّفة لها فترة صلاحية أقصر بعد فتحها.
- ويمكن للبكتيريا من الأطعمة النيئة أو الفاسدة أن تقع على الأطعمة الجاهزة للأكل وتنقل التلوّث إليها.
- يمكن للأطعمة التي لا يتم تعبئتها أو تغليفها أو تغطيتها بشكل صحيح أن تتلوّث بالبكتيريا أو الأجسام الغريبة أو الأوساخ أو المواد الكيميائية أو المواد المُسبّبة للحساسية.
- وقد تلوّث الأطعمة التي تحتوي على المواد المُسبّبة للحساسية الأطعمة الأخرى.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

2# التخزين

نصائح

- قوموا بتخزين الأطعمة وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة.
- لمعرفة المزيد حول تخزين الأطعمة التي تحتوي على المواد المُسببة للحساسية وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة على أسئلتهم، يُرجى مراجعة www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.
- لا تقوموا بالإفراط في تكديس البضائع في مناطق التخزين (بما في ذلك غرفة التبريد أو الفريزر).
- إذا كنتم قلقين بشأن الآفات، فكّروا في استخدام خدمات مُحترفة لمكافحة الآفات.
- خزّنوا البيض الكامل في غرفة التبريد أو البرّادات قدر الإمكان وتأكدوا من أنه جاف ونظيف.
- لا تفرطوا في تخزين الأطعمة في الفريزر أو البرّادات.
- اطلبوا من أحد الفنيين المؤهلين فحص وصيانة البرّادات وغرف التبريد.
- أثناء انقطاع التيار الكهربائي، أبقوا جميع أبواب غرف التبريد والبرّادات مغلقة. وتحققوا من درجات حرارة جميع الأطعمة عند عودة التيار الكهربائي.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

3# تذويب الجليد عن الأطعمة المُجمّدة

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

إذابة الجليد عن الأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من إذابة الجليد بالكامل عن الأطعمة المُجمّدة - خاصة الدواجن والمأكولات البحرية وقطع اللحم الكبيرة أو أسياخ الكباب - قبل طهيها، أو اتبعوا تعليمات الشركة المُصنّعة.
كيف يمكنني التحقق؟	• تأكدوا من إذابة الجليد بالكامل عن الأطعمة من خلال: ○ تفحّص الجليد في الطعام باستخدام سيخ أو ميزان حرارة مع مسبار ○ التحقق من أن مفاصل الدواجن مرنة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتذويبها لفترة أطول. • قوموا بتذويب كميات صغيرة، والتي سوف يذوب الجليد عنها بسرعة أكبر.

إعادة تجميد الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• لا تقوموا بوضع الأطعمة التي كانت مُجمّدة والتي ذاب الجليد عنها أو تلك المطبوخة جزئياً في الفريزر مرة أخرى. استخدموها على الفور أو اكتبوا عليها التاريخ وضعوها في البرّاد.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا بانتظام أين وكيف يتم إذابة الجليد عن الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتذويب فقط كمية الطعام التي تخطّطون لطهيها. • استخدموا أي أطعمة مُبردة تم إذابة الجليد عنها قبل انتهاء تاريخ صلاحيتها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

3# تذويب الجليد عن الأطعمة المُجمّدة

2. يمكن أن تؤدي إذابة الجليد عن اللحوم النيئة والمأكولات البحرية إلى التلوّث التبادلي للأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل.

التلوّث التبادلي	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• امنعوا لمس الطعام الذي يتم إذابة الجليد عنه للأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل وتأكّدوا من عدم وقوع عصائر اللحوم أو المأكولات البحرية النيئة على الأطعمة الأخرى.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا بانتظام الطعام الذي يتم إذابة الجليد عنه للتأكّد من فصلِه عن الأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الأطعمة الجاهزة للأكل التي قد تكون ملوّثة بالطعام الذي تمت إذابة الجليد عنه. • تخلّصوا من الطعام الذي تمت إذابة الجليد عنه إذا كان مكشوفاً أو كان في عبوة تالفة. • قوموا بتنظيف وتطهير المناطق الملوّثة .

ممارسات التعامل مع الأطعمة

3# تذويب الجليد عن الأطعمة المُجمّدة

ما هي المخاطر؟

- يمكن للبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي أن تنمو في الطعام الذي لا يتم تذويب الجليد عنه بشكل صحيح. وإذا كان الطعام لا يزال مُجمّداً أو مُجمداً جزئياً، فسيستغرق طهيه وقتاً أطول. ويمكن للطعام أن يتم طهيه من الخارج، ولكن قد لا يتم طهيه من الداخل، مما يعني أنه يمكن أن يحتوي على البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.
- المكان الأكثر أماناً لإذابة الجليد عن الطعام المجمّد هو البرّاد أو غرفة التبريد. ويستغرق هذا وقتاً أطول من وجوده عند درجة حرارة الغرفة، لذلك عليكم التخطيط مُسبقاً لذلك. وقد يستغرق بعض الطعام ما يصل إلى يومين حتى يذوب الجليد عنه تماماً.
- ولمنع التلوّث التبادلي عند تذويب الجليد، احتفظوا باللحوم والدواجن والمأكولات البحرية مُنفصلة عن الأطعمة الأخرى وفي حاويات مناسبة. وتأكدوا من أن العصائر الناتجة عن إذابة الجليد عن الطعام لا تتساقط على الأطعمة الأخرى أو تلامسها لأن ذلك قد يتسبّب في حدوث التلوّث التبادلي.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

3# تذويب الجليد عن الأطعمة المُجمّدة

نصائح

- يجب تذويب الجليد عن الطعام بالكامل قبل طهيه، ما لم تخبركم تعليمات الشركة المُصنّعة بطهيه مباشرة وهو مُجمّد (على سبيل المثال، الأطعمة الجاهزة للأكل، مثل الوجبات المُجمّدة أو الأطعمة الفردية التي تمّ تجميدها بسرعة).
- مهما كانت الطريقة التي تستخدمونها في تذويب الجليد عن الطعام، حاولوا استخدام الطعام بمجرد إذابة الجليد عنه.
- إذا كنتم تقومون بإذابة الجليد عن عدد كبير من الأطعمة في مكان عملكم، ففكّروا في تخصيص مساحة في البرّاد لإذابة الجليد عن الأطعمة أو استخدام حجرة تذويب خاصة.
- إذا تم إذابة الطعام باستخدام الماء الجاري البارد، فيجب وضعه في وعاء نظيف لا يحتفظ بالمياه (مثل المصفاة)، ويجب أن تكون المياه من النوعية الصالحة للشرب. ولا يُنصح بهذه الطريقة لأنها تستخدم كمية كبيرة من المياه.
- ويمكن تذويب الطعام بسرعة في الميكروويف باستخدام إعداد ""التذويب"". يجب طهي الأطعمة التي يتم تذويب الجليد عنها بهذه الطريقة على الفور، حيث تختلف درجة حرارة الطعام من الخارج عادةً عن درجة حرارة الطعام من الداخل. وتسمح هذه الطريقة بنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي بسرعة. تخلّصوا من أي طعام عالي المخاطر تم تذويب الجليد عنه في الميكروويف وتم تركه لأكثر من ساعتين.
- عندما يتعذّر تذويب الجليد عن الطعام في البرّاد أو آلة تبريد الأطعمة، قوموا بإذابة الجليد عنه على أحد أسطح المطبخ. وتأكدوا من أن الطعام لا يبقى عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لأكثر من أربع ساعات قبل تناوله. وقوموا بوضع الطعام في طبق أو وعاء مُغطّى للتأكد من أنه لن يتلوّث ولن يلوّث الأطعمة الأخرى.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في الطعام.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن المدة التي تبقى فيها الأطعمة عالية المخاطر عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية قصيرة بقدر الإمكان - حتى يكون المجموع التراكمي لهذه المدة أربع ساعات، أو استخدموا قاعدة ساعتين/4 ساعات.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من كيفية تحضير الطعام. • قوموا بحساب مقدار الوقت الذي تستغرقه عمليات التحضير. • راجعوا برنامج الدعم 8: التحكّم في الوقت لاستخدام قاعدة ساعتين/4 ساعات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• خذوا من البرّاد فقط كمية الطعام التي يمكنكم تحضيرها خلال فترة زمنية آمنة. • أعيدوا الطعام إلى البرّاد إذا كان هناك أي تأخير.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

2. التلوّث التبادلي للأطعمة الجاهزة للأكل بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي التي تنتقل من اليدين أو الأواني أو الملابس أو الأسطح أو الأطعمة (على سبيل المثال الأطعمة عالية المخاطر مثل اللحوم أو المأكولات البحرية أو الدواجن أو البيض أو الخضار النيئة) أو غيرها من الأشياء.

التلوّث التبادلي للأطعمة الجاهزة للأكل	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اغسلوا أيديكم قبل التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل والمُعدّات والأواني واستخدموا القفازات بشكل صحيح عند اللزوم. • تعاملوا مع الطعام بأقل قدر ممكن. واستخدموا الملاقط أو الأدوات الأخرى عند اللزوم. • اسألوا مسؤول الصحة البيئية في المجلس البلدي إذا كنتم بحاجة إلى نصيحة بشأن استخدام القفازات بشكل صحيح.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من كيفية تحضير الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام إذا لم تكونوا واثقين من أنه تم التعامل معه بأمان. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

التلوّث التبادلي من عمليات التنظيف والمعدات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا مُعدّات وأواني نظيفة ومُعقمة. • قوموا بتنظيف وتعقيم فوط التنظيف بانتظام واستبدالها عندما لا يَعُد استخدامها مناسباً. • تخلّصوا من الأشياء التي تُستخدم لمرة واحدة (على سبيل المثال، حاويات الطعام أو القفازات المُخصّصة للاستخدام لمرّة واحدة) بعد استخدامها.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا المُعدّات والأواني وفوط التنظيف بانتظام للتأكد من نظافتها. • تحققوا من عدم إعادة استخدام الأشياء المُخصّصة للاستخدام لمرة واحدة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• استبدلوها بالمُعدّات والأواني والفوط النظيفة. • قوموا بمراجعة جداول وممارسات التنظيف. • قوموا بإصلاح أو استبدال المُعدّات التي لا يمكن تنظيفها بشكل صحيح. • درّبوا الموظفين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#4 التحضير

التلوّث التبادلي من الأطعمة النيئة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• إذا كان ممكناً، استخدموا ألواح تقطيع وأسطح تحضير الطعام المحدّدة بشكل واضح للأطعمة النيئة وتلك الجاهزة للأكل. • إذا تم استخدام أسطح تحضير الطعام وألواح التقطيع وغيرها من المُعدّات للأطعمة النيئة بالإضافة للأطعمة الجاهزة للأكل، فيجب عليكم فصل الأطعمة النيئة والأطعمة الجاهزة للأكل عن طريق تحضيرها في أوقات مختلفة. • اغسلوا وعقموا جميع المُعدّات وأسطح تحضير الطعام بين الاستخدامات.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا أسطح تحضير الطعام وألواح التقطيع التي تُستخدم فقط للأطعمة الجاهزة للأكل وتأكّدوا من استخدامها فقط لهذا الغرض. • تحققوا من أن جميع المُعدّات والأسطح يتم غسلها وتعقيمها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بمراجعة جداول وممارسات التنظيف.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

3. تَعَرُّض الفاكهة والخضار الجاهزة للأكل للتلوّث التبادلي بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي الموجودة في التربة (من السماد الطبيعي أو المياه ذات النوعية السيئة).

تحضير الفاكهة والخضار	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• عند تحضير الفاكهة والخضار ومكوّنات السلطة: ○ قوموا بتقشير الأجزاء الخارجية أو تقطيع جزء منها أو إزالتها حسب اللزوم ○ اغسلوها جيداً في مياه الشرب النظيفة (من الأفضل في مغسلة مُنفصلة تُستخدم فقط لتحضير الطعام. إذا لم يكن ذلك ممكناً، نظّفوا المُعدّات المُستخدمة جيداً بعد ذلك) ○ قوموا بتنظيف وتعقيم ألواح التقطيع وأسطح العمل قبل تحضير الأطعمة الأخرى.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا الطعام للتأكد من أنه لا يحتوي على الأوساخ.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• اغسلوها جيداً أو تخلّصوا منها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

4. تَعَرُّض الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية للتلوّث التبادلي بالمواد المُسبّبة للحساسية من الأطعمة الأخرى ومُعدّات الطبخ والأسطح التي كانت على التماس مع مواد مُسبّبة للحساسية.

التلوّث التبادلي بالمواد المُسبّبة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• نظّفوا المُعدّات بعد كل استخدام. • استخدموا أدوات مُنفصلة للتعامل مع الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية. • اغسلوا أيديكم بعد التعامل مع الأطعمة التي تحتوي على المواد المُسبّبة للحساسية .
كيف يمكنني التحقق؟	• انظروا بانتظام إلى كيفية تحضير الطعام. • افحصوا المُعدّات وفوط المطبخ بانتظام للتأكد من نظافتها
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام إذا لم تكونوا واثقين من أنه تم التعامل معه بأمان. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين. • درّبوا الموظفين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

5. يمكن أن يحتوي البيض على بكتيريا السالمونيلا التي تُسبّب التسمّم الغذائي. وتستطيع البكتيريا الموجودة خارج القشرة أن تدخل إلى البيضة من خلال الشقوق التي تكون أحياناً دقيقة جداً بحيث لا يمكن رؤيتها بالعين المجرّدة. وبمجرد دخولها إلى البيضة، يمكن أن تنمو البكتيريا، مما يزيد من خطر الإصابة بالمرض.انتشار بكتيريا السالمونيلا من البيض النيء إلى الأطعمة الجاهزة من خلال اللمس أو استخدام أدوات المطبخ الملوّثة (مثل الخَلاطات).

التلوّث من البيض النيء	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بالتعامل مع البيض ومنتجات البيض النيئة وتخزينها بأمان. • لا تُضيفوا على منتجات البيض النيء من دُفعات مختلفة. • بمجرد كسر البيضة، استخدموها على الفور كلما أمكن ذلك. • لا تغسلوا البيض - تصبح القشرة مسامية أكثر عندما تكون مُبلّلة، مما يسهّل من دخول البكتيريا إلى البيضة. إذا كنتم تستخدمون بيضكم الخاص ويجب تنظيفه، فراجعوا -https://agriculture.vic.gov.au/biosecurity/food-safety/food-safety-for-egg producers/producing-safe-eggs-at-home
كيف يمكنني التحقق؟	• تأكّدوا من استخدام البيض النظيف وغير المتكسّر فقط. • تأكّدوا من معرفة الموظفين بعدم الإضافة إلى دُفعات البيض النيء. • تأكّدوا من معرفة الموظفين لكيفية التعامل مع منتجات البيض النيء بأمان، بما في ذلك عدم الإضافة إلى دُفعات منتجات البيض النيء.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلصوا من مخاليط البيض النيء ومنتجات البيض النيء إذا كنتم تشكّون في تواجدها عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لأكثر من أربع ساعات. • تخلّصوا من منتجات البيض النيء إذا كنتم تُشكّون في أنها قد أتت من دُفعات تم الإضافة إليها عن طريق الخطأ. • إذا لم تتمكّنوا من تحضير منتجات البيض النيء بأمان، فكّروا في استخدام البدائل عنها، مثل منتجات البيض المُبستر.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

ما هي المخاطر؟

- يحتوي الطعام النيء على البكتيريا، ولذا من المهم اتباع الممارسات الصحية لمنع التسمّم الغذائي والحفاظ على سلامة الطعام.
- عند تحضير الطعام يتمّ أخذه من التخزين الآمن وتعريضه للمخاطر التي تهدّد سلامة الطعام:
  - إذا تُرك الطعام لفترة طويلة خارج البرّاد، يمكن أن تتكاثر البكتيريا بسرعة وتُسبّب التسمّم الغذائي.
  - يمكن انتقال البكتيريا من الأيدي غير المغسولة والملابس إلى الطعام - وقد يحدث هذا التلوّث حتى عند استخدام القفازات.
  - يمكن انتقال البكتيريا من المعدّات والأواني إلى الطعام وتلويثه.
  - يمكن للبكتيريا الموجودة في الأطعمة النيئة، بما في ذلك الأطعمة المُستخدَمة للزينة، أن تلوّث الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل.
  - يمكن للأجسام الغريبة، مثل الغبار أو روث الآفات، أن تلامس الطعام المكشوف وتلوّثه.
  - يمكن أن تنتقل المواد المُسببة للحساسية من نوع من الطعام إلى نوع آخر من الأسطح واليدين والمعدات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

قاعدة ساعتين/4 ساعات

تستخدم قاعدة ساعتين/4 ساعات التحكّم في الوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الطعام أثناء عملية تحضيره. وإذا كنتم تستخدمون هذه القاعدة في عملكم، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 8: التحكّم في الوقت للحصول على المزيد من التفاصيل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

4# التحضير

نصائح

- اغسلوا الفاكهة والخضار الجاهزة للأكل في اليوم الذي تعتزمون استخدامها فيه.
- قوموا بتحضير منتجات البيض النيئة يومياً على دُفعات صغيرة بدل من وضعها في حاويات كبيرة.
- عند استخدام البيض، قللوا التلامس بين القشرة ومحتويات البيضة.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة على أسئلتهم، يُرجى مراجعة www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

5# طهي الأطعمة

مشاكل

1. يمكن للبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي البقاء على قيد الحياة والتسبّب بالمرض إذا لم يتم طهي الطعام بشكل صحيح

طهي الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• سوف يقتل طهي الطعام بشكل جيد معظم البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي. وللقيام بذلك، يجب عليكم التأكد من أن درجة حرارة قلب الأطعمة تصل إلى 75 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة مع مسبار لقياس درجة حرارة الجزء الأكثر سماكة أو وسط الطعام المطبوخ. سجّلوا النتائج في السجل 3 عمليات فحص درجة حرارة الطهي التي أقومُ بها. • تحققوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 3) لضمان الحفاظ على درجات حرارة طهي آمنة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• اطبخوا الطعام لفترة أطول. • قوموا بزيادة درجة حرارة معدّات الطبخ .

معدّات الطبخ	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا مدة الطهي ودرجات حرارة مُعدات الطهي للتأكد من أن حرارة الطعام تصل إلى 75 درجة مئوية أو حرارة ساخنة أكثر ويتم طهيه وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة. • لضمان طهيها بالكامل، قوموا بشوي أو قلي اللحوم (بما في ذلك الدجاج) التي تم طهيها على شيش الكباب/السيخ، على الموقد قبل تقديمها إلى الزبون. وذلك للتأكد من أنها مطهية بالكامل وصالحة للأكل.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجة حرارة الجزء الأكثر سماكة من الطعام بانتظام باستخدام مقياس حرارة مع مسبار. وتحققوا من كيفية طهيه: ○ يجب أن تغلي السوائل بسرعة عند تحريكها. ○ تأكدوا من أن أكبر قطع من اللحم في اليخنة والكاري مطهوة جيداً. ○ يجب أن يخرج البخار من وسط الأكلات المُختلطة (على سبيل المثال، فطيرة شيبرد). ○ يجب أن تكون منتجات اللحوم المُصنّعة (على سبيل المثال، النقانق والبرغر) ساخنة كلّها مع عدم وجود لون وردي أو أحمر في منتصفها. ○ يجب طهي الدواجن بالكامل حتى الجزء الأكثر سمكاً من الساق. • راقبوا عملية تقديم الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• راجعوا طريقة الطهي التي تقومون بها. قوموا بزيادة الوقت أو درجة الحرارة، أو استخدموا مُعدّات مختلفة أو قلّلوا من أحجام الحصص. • قوموا بإصلاح المُعدّات أو استبدالها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

الطعام غير المستوي	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يمكن طهي بعض الأطعمة لتلبّي رغبة الزبائن (على سبيل المثال، الستيك/شرائح اللحم أو السمك غير المستوي أو نصف مستوي). في مثل هذه الحالات لا يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 75 درجة مئوية.
كيف يمكنني التحقق؟	راقبوا كيفية طهي الطعام: • يجب طهي جميع الأسطح الخارجية للأسماك الكاملة أو مفاصل اللحم الكاملة أو شرائح اللحم/الستيك بالكامل (على سبيل المثال، عن طريق التحمير في المقلاة). • يجب أن يتغيّر لون وقوام الأسماك في وسطها أو بالقرب من العظم أثناء طهيها. • يجب أن يتغيّر لون وقوام القشريات مثل القريدس وسرطان البحر أثناء طهيه. • يجب أن يفتح صدف القشريات (مثل بلح البحر والمحار) وينبغي أن يتقلّص اللحم في داخلها أثناء الطهي. • إذا لم يتم طهي أي طعام عالي المخاطر تماماً، فمن المهم جداً التأكد من أن الوقت الذي يظل فيه عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية قصير قدر الإمكان. وقدّموا هذه الأطعمة في أسرع وقت ممكن. للمزيد من المعلومات حول بقاء الطعام عالي المخاطر بعيداً عن درجات الحرارة التي يتمّ التحكم فيها، راجعوا برنامج الدعم 8: التحكم في الوقت.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بطهي الطعام لفترة أطول. • راجعوا طريقة طهيكم للطعام.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

2. يمكن للبكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي البقاء على قيد الحياة على اللحوم المطبوخة على السيخ وتسبّب المرض إذا لم يتم طهي الطعام بشكل صحيح.

الطهي والتبريد	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب طهي جميع اللحوم على السيخ جيداً بمجرد بدء عملية الطهي. • لا تتركوها في الخارج طوال الليل. • يجب تخزين اللحم المطبوخ المتبقي بأمان.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة مع مسبار لقياس درجة حرارة الجزء الأكثر سماكة أو وسط الطعام. • تحققوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 3) للتأكد من الحفاظ على درجات حرارة طهي آمنة. • اتبعوا الممارسات 6 تبريد وتجميد الطعام للحفاظ على سلامة الطعام.

ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا لم تصل درجة حرارة الطعام إلى 75 درجة مئوية على السيخ، فإمّا:
	  ○ أكملوا الطبخ على الموقد أو في المقلاة،
	  ○ أو تخلّصوا من اللحم.
	• يجب عدم تخزين اللحوم المطبوخة جزئياً لاستخدامها لاحقاً.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

3. تحتوي بعض البقول المُجفّفة (مثل الفاصوليا الحمراء) على سموم طبيعية يمكن أن تسبّب المرض للأشخاص ما لم يتمّ تدميرها عن طريق النقع والطبخ.

تعليمات الاستخدام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اتبعوا التعليمات الموجودة على العبوة للنقع والطهي.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا كيفية تحضير الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكدوا من اتباع التعليمات. إذا لم تكن هناك تعليمات مع المنتج، فقوموا بقراءة كتاب وصفاتٍ موثوق به.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

السجلات المطلوبة

فحوصات درجة حرارة الطبخ التي أقومُ بها

للتحقق

للتأكد من أن درجة حرارة الطهي تصل إلى 75 درجة مئوية أو أعلى

عدد المرّات

مرة واحدة في الشهر على الأقل

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

ما هي المخاطر؟

- تُعدّ الأطعمة النيئة أو غير المطبوخة المصدر الرئيسي للبكتيريا في المطبخ. وتتكاثر البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي بسرعة عندما تكون عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، إذا لم يتم طهي الطعام جيداً أو عندما تلامس الأطعمة المطبوخة الأطعمة النيئة.
- ويمكن لغلي الحساء والصلصات والمرق واليخنات أن يقلّل البكتيريا. ومع ذلك، قد تعيش بعض البكتيريا بالرغم من عملية الغلي ويجب التعامل معها بعناية. إذا لم يتم التعامل مع الطعام بأمان قبل عملية الطهي، فقد يظلّ غير آمن حتى بعد طهيه.
- كما يمكن للمواد المُسببة للحساسية أن تلوّث الأطعمة غير المُسببة للحساسية عن طريق المعدات والأسطح واليدين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

قاعدة ساعتين/4 ساعات

تستخدم قاعدة ساعتين/4 ساعات التحكّم في الوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الطعام أثناء عملية تحضيره. إذا كنتم تستخدمون هذه القاعدة في عملكم، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 8: التحكّم في الوقت للحصول على المزيد من التفاصيل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#5 طهي الأطعمة

نصائح

- قوموا بإنشاء بطاقات وصفات للموظفين تحتوي على تعليمات واضحة عن أوقات الطبخ ودرجات الحرارة وتعديلها إذا لزم الأمر.
- قوموا بتسخين معدّات الطبخ قبل استخدامها؛ وإلا سيستغرق طهي الطعام وقتاً أطول وقد لا تكون أوقات الطبخ في الوصفات أو تعليمات الشركة المُصنّعة طويلة بما يكفي لقتل البكتيريا.
- للتحقّق من مفصل لحم الخنزير أو مفصل اللحم الملفوف، أدخلوا سيخاً في وسطه حتى تخرج العصائر منه. ويجب ألا تحتوي العصائر على أي لون وردي أو أحمر. اقلبوا اللحم والدواجن أثناء الطهي لأن ذلك يساعدها على الطهي بشكل متساوٍ. وتحققوا من درجة حرارة وسط الأطعمة باستخدام ميزان حرارة مع مسبار.
- تجنّبوا البُقع الباردة في الأطباق السائلة عن طريق تحريكها بشكل متكرّر.
- قبل طهي بلح البحر والمحار، تخلّصوا من أي أصداف مفتوحة أو تالفة.
- للمزيد من المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، يُرجى مراجعة www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety/food-businesses/food-allergen-awareness

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

مشاكل

1. التغليف والإغلاق بإحكام: تتسرّب المواد الكيميائية السامة من مواد التغليف غير الآمنة إلى الطعام. وينشقّ التغليف أو الكيس أو يتسرّب ما فيه أو لا يغلق بإحكام.

التعبئة والتغليف	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اشتروا الأكياس المناسبة لعمليات الطهي والتبريد عبر طريقة sous vide من مورّدين متخصصّين في التعبئة والتغليف. • ارفضوا أي أكياس متسرّبة/لا يمكن إغلاقها.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا مع المورّد الذي تتعاملون معه أن الأكياس صالحة للاستخدام مع الأطعمة ومناسبة لهذه الممارسة. أطلبوا المواصفات من مورّد الأكياس. • تحققوا من كل كيس وتأكّدوا من عدم تسرّب أي شيء منه بعد تفريغ الهواء وإغلاقه بإحكام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا الأكياس من المورّد إذا لم تكن صالحة للاستخدام مع الأطعمة. • ارفضوا الأكياس التي لا تُغلق بشكل فعّال. • ارفضوا أو تخلّصوا من الطعام المطبوخ في أكياس غير مناسبة أو متسرّبة. • ضعوا الطعام مجدداً في أكياس مناسبة وأغلقوها باحكام واستمروا في العملية فقط إذا كان من الآمن القيام بذلك.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

2. التسخين إلى درجة حرارة الطهي: تعيش وتنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

تسخين الطعام مُسبقاً	

ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من تسخين الطعام بسرعة عن طريق التحقّق من أن:
	  ○ درجة حرارة الماء عند حرارة الطهي قبل إضافة الطعام الذي يجب طهيَه إليه.
	  ○ سماكة الطعام لا تزيد عن سماكة الطعام المطبوخ عادة.
	  ○ هناك مساحة كافية بين الأكياس للسماح بتدفق الماء أو البخار بشكل جيّد بين الأكياس.
	  ○ تم سحب كل الهواء من الكيس وهو لا يطفو وإلا فالحرارة لن تنتشر بالتساوي في الطعام.
	  ○ هناك توزيعاً متساوياً للحرارة في المُعدّات عن طريق تحريك أو استخدام أنظمة إعادة التدوير.
	• لا تفرطوا في تحميل المُعدّات.
	• لا تسخّنوا الطعام بين 5 و60 درجة مئوية لأكثر من 6 ساعات.

كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة تمت معايرته للتحقق من درجة حرارة الماء. • لا تضيفوا الطعام حتى يصبح الماء عند درجة الحرارة المناسبة. • استخدموا مؤقت دقيق أو طريقة بديلة لتتبع وقت التسخين. • أنظروا للتحقق من أن جميع الأكياس مُنفصلة عن بعضها البعض ومن أنها لا تطفو على السطح. • استخدموا ميزان حرارة مع مسبار للتأكّد من أن الطعام يصل إلى درجة الحرارة اللازمة للحدّ الأدنى من الوقت المُحدّد لإنتاج طعام آمن. • قوموا بإجراء الصيانة والمعايرة المُجدولة لضمان عمل المُعدّات بشكل صحيح ودقيق.
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• لا تبدأوا الطهي إذا لم يتم الوصول إلى درجة حرارة الماء المطلوبة. • تحققوا من أن المعدّات تعمل بشكل صحيح واستبدلوها أو رتّبوا صيانتها إذا لم تكن كذلك. • قوموا بفصل الأكياس عن بعضها البعض بواسطة رفّ أو مُعدّات أخرى. • تأكّدوا من أن جميع أكياس الطعام مغمورة بالماء وهي على اتصال كامل مع الماء أو البخار. • حرّكوا الماء لتوزيع الحرارة بشكل أفضل. • ارفضوا الطعام أو تخلّصوا منه إذا لم تصل عملية التسخين إلى درجة حرارة الطهي بسرعة كافية، أو إذا كنتم تشكّون في أن الطعام أصبح غير آمن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

3. الطهي: تعيش البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي وتنمو، وتنتج السموم.

طهي الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	قوموا بطهي الطعام جيداً من خلال: • التأكّد من أن الطعام يتم طهيه لمدة لا تقلّ عن الحد الأدنى من الوقت عند درجة الحرارة الصحيحة • النظر للتحقّق من وجود تدفّق جيّد للمياه بين الأكياس • ضمان عدم وجود أكياس تطفو فوق سطح الماء • قياس درجة حرارة وسط الطعام أثناء عملية الطهي عند الحاجة.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا الوقت الذي يستغرقه الطعام في التسخين والطهي باستخدام ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته وتعقيمه. • استخدموا مؤقّت دقيق أو طريقة بديلة لتتبّع وقت الطهي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الطعام إذا لم تصل عملية التسخين إلى الوقت المطلوب ودرجة الحرارة المطلوبة. • تخلّصوا من الأطعمة التي تُحفظ بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لمدة تزيد عن ست ساعات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

4. التبريد: تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي من الأبواغ التي تعيش على الرغم من الطهي، وتشكّل السموم إذا لم يتم تبريد الطعام بسرعة كافية.

تبريد الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب تبريد الطعام من 60 درجة مئوية (أو أقل) إلى 21 درجة مئوية أو أقل خلال ساعتين؛ ومن 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال أربع ساعات أخرى (ما مجموعه ست ساعات). سيمنع تبريد الطعام خلال هذا الإطار الزمني أبواغ البكتيريا من النمو واحتمال إنتاجها للسموم الضارة. • تأكدوا من أن طريقة التبريد (الحمام الثلجي، أو غرفة التبريد، على سبيل المثال) تعمل على تبريد الطعام في الوقت المطلوب.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا درجة حرارة الطعام أثناء التبريد باستخدام ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته وتعقيمه. • طوّروا طريقة لتقصّي المُدّة التي يستغرقها تبريد الطعام بأمان في حمام ثلجي أو غرفة التبريد. سجّلوا الإجراء، وراقبوه عند اللزوم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا أو تخلّصوا من الطعام، أو احتفظوا بالطعام وقوموا بإجراء اختبار ميكروبي مناسب لتحديد ما إذا كان آمناً إذا لم يتم تبريده بسرعة كافية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

5. التخزين: تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في الطعام الذي يتم تخزينه عند درجات حرارة غير صحيحة.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين أطعمة sous vide المطبوخة وغير المفتوحة عند 5 درجات مئوية أو أقل لمدّة لا تزيد عن خمسة أيام. • تأكدوا من عدم لمس أو تغيّر التغليف المُغلق بإحكام لمنع التلوّث.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا درجة حرارة البرّاد/غرفة التبريد. • قوموا بتدوير المخزون لضمان استخدام المخزون الأقدم أولاً. • قوموا بوضع ملصق واضح على الطعام مع مدّة صلاحية لا تتجاوز خمسة أيام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الأطعمة التي لا يتم تخزينها عند 5 درجات مئوية أو أقل، أو إذا تجاوزت مدّة التخزين خمسة أيام.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

6. إعادة التسخين: تعيش البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي وتنمو وتشكّل السموم الضارّة.

إعادة تسخين الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• أعيدوا تسخين الطعام بسرعة إلى 55 درجة مئوية على الأقل وتأكدوا من أن مدّة إعادة التسخين بين 60-55 درجة مئوية لا تتجاوز أربع ساعات.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من درجة حرارة وسط الطعام باستخدام ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته وتعقيمه للتأكّد من أنه يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. • قوموا بقياس وقت إعادة التسخين بدقة ويجب ألا يتجاوز أربع ساعات عند درجة حرارة 60-55 درجة مئوية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• استمروا في إعادة التسخين. وتحققوا منه مرّة أخرى وإذا لم يتم الوصول إلى درجة الحرارة المُستهدفة، أوقفوا العملية وتحققوا من أن المعدّات تعمل بشكل صحيح. • تخلصوا من الأطعمة التي يتم الإحتفاظ بها بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لمدة تزيد عن أربع ساعات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

السجلات المطلوبة

الطهي على طريقة Sous vide

للتحقق

طريقة الطهي

عدد المرّات

إملأوا هذا السجل أثناء إضافة أو إزالة العناصر أو تعديل الإجراءات لجميع الأطعمة في قائمتكم.

معلومات عن دُفعة sous vide

للتحقق

معلومات عن الدُفعة

عدد المرّات

عنصران شهرياً

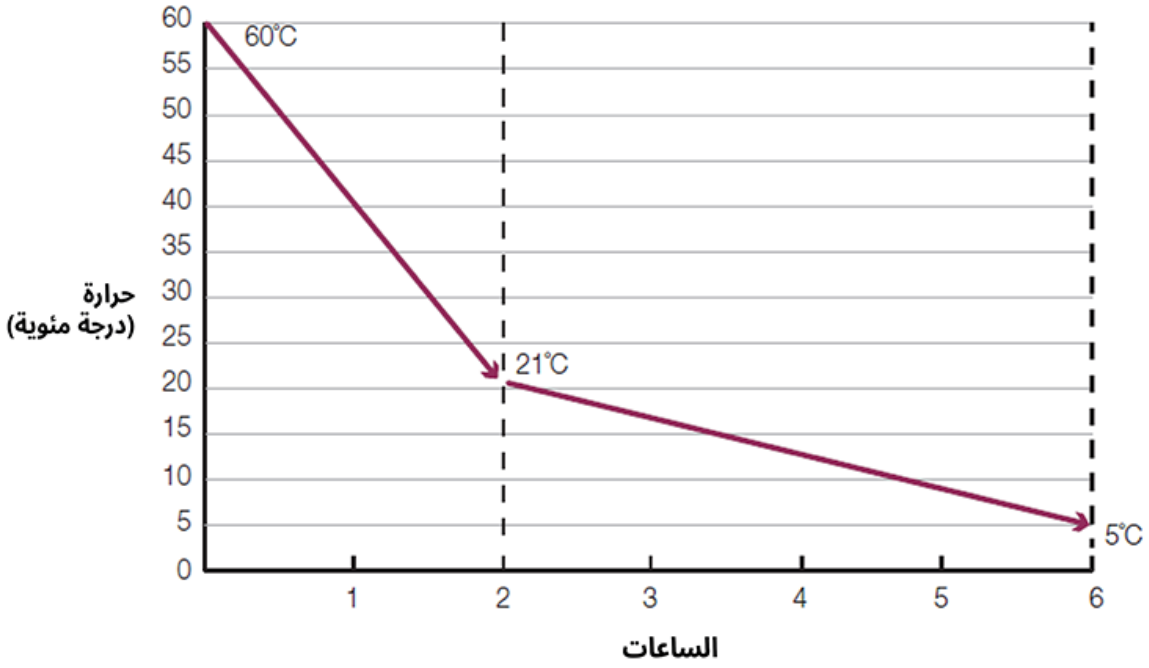
ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

ما هي المخاطر؟

- يتطلب الطهي على طريقة Sous vide (تحت تفريغ الهواء) مزيجاً من الوقت ودرجة الحرارة الدقيقة لإدارة مخاطر سلامة الأطعمة بفعاليّة.
- ويجب أن تنطوي عملية الطهي على تسخين الطعام إلى درجة حرارة كافية وطهيه لفترة كافية لقتل البكتيريا التي من المحتمل أن تكون خطرة ولمنع نموّها في الطعام. وإذا كانت عمليات الطهي لا تلبّي الحدّ الأدنى من متطلّبات الوقت ودرجة الحرارة، فقد يكون الطعام غير آمن للأكل.
- يجب عدم طهي الطعام تحت 55 درجة مئوية لأن درجات الحرارة التي تقلّ عن 55 درجة مئوية لا تقتل البكتيريا الخطرة المُحتملة التي قد تكون موجودة.
  - تذكّروا: أنه لا يجب أن يزيد إجمالي وقت تسخين وطبخ الطعام المطبوخ بين 55 درجة مئوية و60 درجة مئوية عن 6 ساعات.
  - بعد هذه الفترة من الزمن، يمكن لأبواغ البكتيريا Clostridium perfringens (المِطثيَّةُ الحاطِمَة) أن تنمو ويمكن أن تنتج سمّاً قد يُسبّب التسمّم الغذائي. ويمكن أن تنجو أبواغ البكتيريا الخطرة المُحتملة من عملية الطهي على طريقة Sous vide. ويجب تبريد الطعام بسرعة لتقليل الوقت الذي يقضيه الطعام في درجات حرارة يمكن أن تنمو فيها هذه الأبواغ وتُنتج سموم الطعام المُحتملة. ويجب تخزين طعام Sous vide عند 5 درجات مئوية أو أقل لمنع نمو أبواغ البكتيريا المقاومة للحرارة في الطعام. ويجب ألا تتجاوز فترات التخزين أكثر من خمسة أيام.
  - تذكروا: أنه يجب تبريد جميع الأطعمة المطبوخة التي سيتم تخزينها وهي مُبَردة من 60 درجة مئوية (أو أقل) إلى 21 درجة مئوية في غضون ساعتين، ومن 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية في غضون أربع ساعات أخرى؛ ما مجموعه ست ساعات.
  - يجب تخزين أطعمة Sous vide عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية أو أقل لمنع نمو أبواغ البكتيريا المُقاومة للحرارة في الطعام. ويجب ألا تتجاوز فترات التخزين أكثر من 5 أيام.

مراحل تبريد الطعام بأمان



ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

ما هو sous vide؟

ما هو الطهي على طريقة sous vide

Sous vide هي كلمة فرنسية تعني ""تحت تفريغ الهواء"". وأطعمة Sous Vide هي الأطعمة التي يتم طهيها في ظروف تتطلّب التحكّم بدرجة الحرارة والوقت حيث يتم وضع الطعام داخل أكياس مُغلقة بإحكام في حمامات مائية أو أفران البخار. ويمكن لطريقة الطبخ هذه إنتاج طعام بخصائص تختلف عن طرق الطهي التقليدية.

ملاحظة: يشير مصطلح ""sous vide"" في هذا النموذج إلى الأطعمة التي:

- يتم تفريغ الهواء منها وتغليفها أو يتم ختمها بالمثل لطرد الهواء منها قبل الطهي، و
- يتم طهيها عن طريق غمرها في الماء الساخن أو البخار، و
- يتم طهيها في درجات حرارة أقل من طرق الطهي الشائعة الأخرى، ولكن لفترة زمنية كافية لإنتاج طعام آمن، و
- يتم طهيها بأمان لقتل البكتيريا الخطرة قبل الاستهلاك.

لماذا يختلف الطهي على طريقة sous vide عن الطهي التقليدي؟

يجب طهي الطعام على طريقة sous vide باستخدام مزيج من الوقت ودرجة الحرارة الذي ينتج عنه طعام آمن. وفي حين أن طهي الطعام حتى تصل درجة حرارة وسطه إلى 75 درجة مئوية أو أعلى يقتل البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي، فإن الطهي عند درجات حرارة منخفضة ولفترة أطول يمكن أن يكون له نفس التأثير، ولكن من المهم أن يتم ذلك بشكل صحيح لضمان إنتاج طعام آمن.

هذا الملحق مُخصّص للمصالح التجارية التي تقوم بطهي الأطعمة عالية المخاطر باستخدام طريقة sous vide، مع اتباع معايير الوقت ودرجة الحرارة الموضحة في هذه الوثيقة. إذا كنتم تخطّطون لطهي الطعام خارج نطاق هذه المعايير، مثل تقصير أو إطالة وقت الطهي أو خفض درجة حرارة الطهي، فإن هذا النموذج غير مناسب لكم.

يجب عليكم مراقبة الطعام المطبوخ باستخدام طريقة sous vide بعناية للتأكد من أنه آمن للاستهلاك. ويجب ألا يُحفظ الطعام عند 60 درجة مئوية أو أقل لمدة تزيد عن ست ساعات، بما في ذلك تسخين الطعام حتى وقت درجة حرارة الطهي ووقت الطهي، حيث يزداد خطر نمو أبواغ البكتيريا Clostridium perfringens (المِطثيَّةُ الحاطِمَة) وإنتاج السموم. ولا يتم تدمير هذه السموم البكتيرية عن طريق المزيد من الطهي كما يمكن أن تسبّب التسمّم الغذائي.

المُعدّات

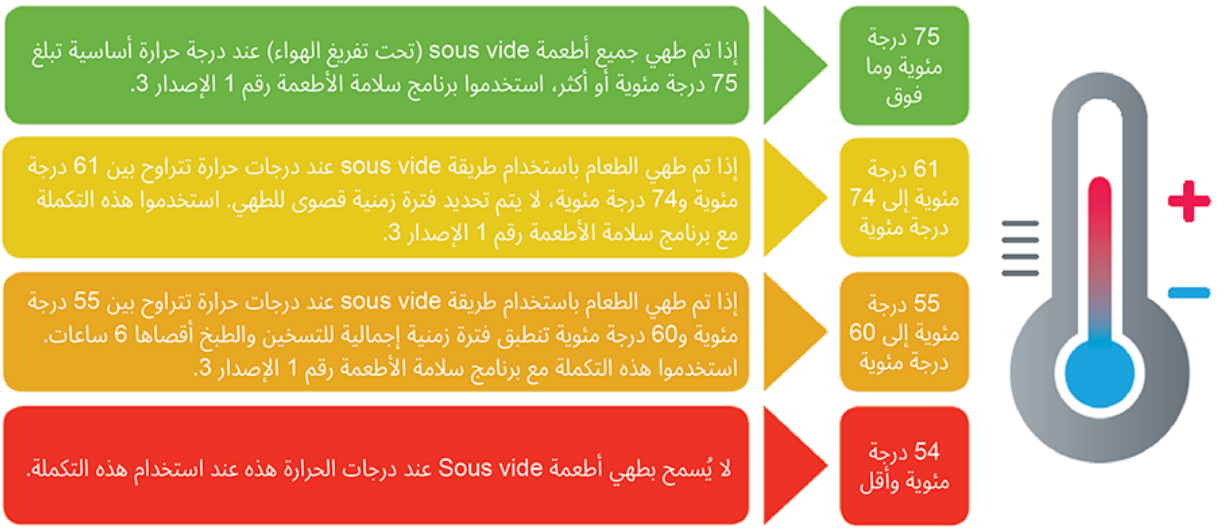
يجب أن تكون المُعدّات المُستخدمة مناسبة لإنتاج طعام آمن باستخدام طريقة sous vide.

يجب عليكم استخدام ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته بدّقة +/- 1 درجة مئوية على الأقل للتحقق من درجة حرارة الطعام عند الحاجة.

قواعد درجة حرارة الطهي باستخدام طريقة sous vide

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide



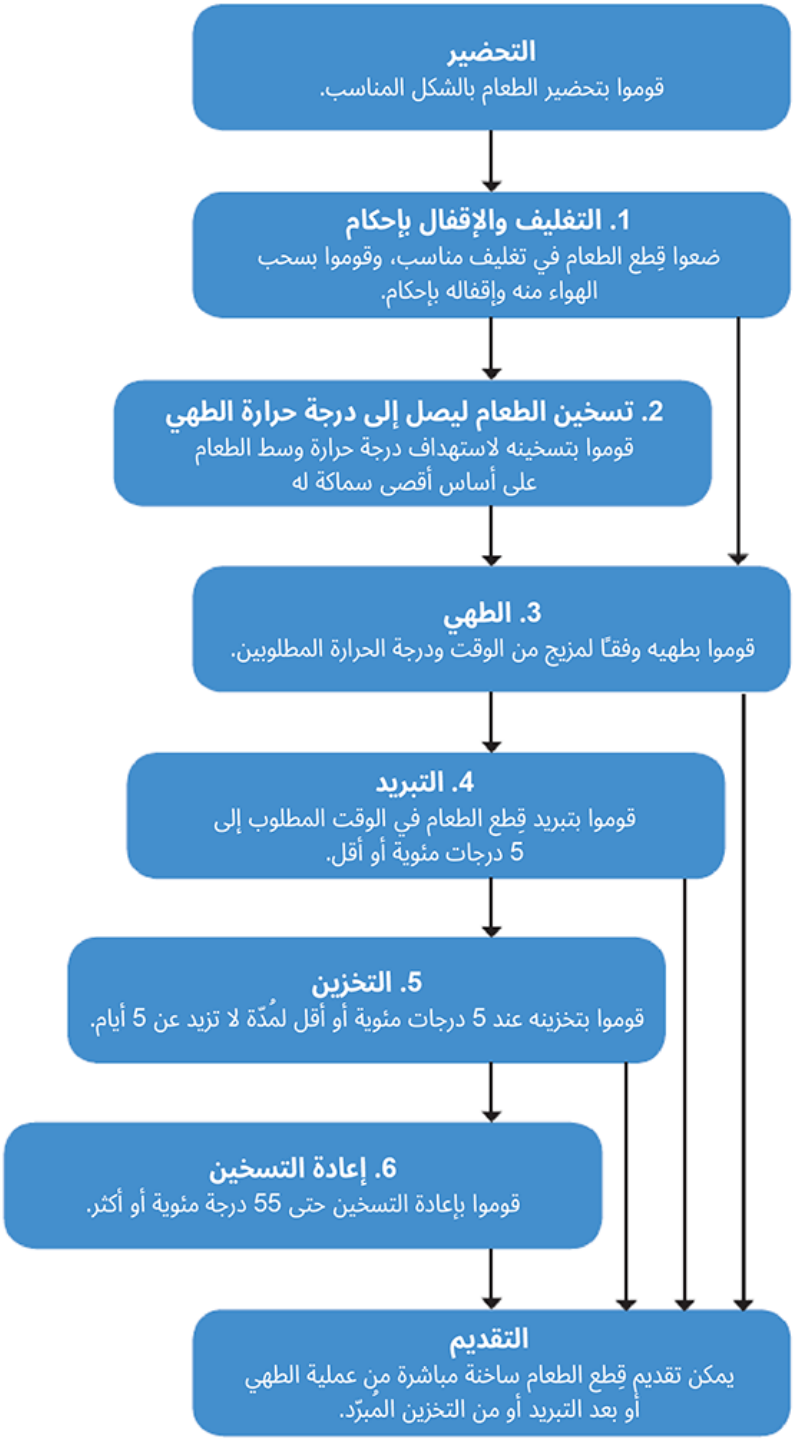
طريقة sous vide

يوضح المخطط البياني التالي طريقة sous vide الأساسية. وهناك العديد من الطرق لإنتاج الطعام باستخدام طريقة sous vide.

طريقة sous vide

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide



ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

نصائح

- استخدموا مواد تغليف عالية الجودة لا تتأثر بالحرارة وصالحة للاستخدام مع الأطعمة.
- تفريغ الهواء من الطعام وتغليفه: تُزيل هذه العملية الهواء من التغليف مما يسمح بنقل الحرارة بكفاءة وتمنع الأكياس من الطفو مما قد يؤدي إلى إنتشار غير متساو للحرارة.
- قوموا بتنظيف آلة تفريغ الهواء والتغليف بعد كل دُفعة من الطعام - فهي قد تكون مصدراً للتلوّث التبادلي للطعام أثناء عملية التغليف.
- استخدموا أجزاء صغيرة من الطعام حتى تكون عملية التسخين والتبريد سريعة، حيث أن وسط الطعام الذي يتألف من أجزاء أكبر وأكثر سمكاً سيستغرق وقتاً أطول ليصل إلى الدرجة المطلوبة. ويقدّم الجدول 2 دليلاً للوقت الذي تستغرقه سماكة الأطعمة المختلفة للوصول إلى درجة حرارة وسط الطعام المطلوبة.
- في البداية سيقلل عدد ودرجة حرارة القطع المُضافة إلى الحمام المائي من درجة حرارة الماء.
- تأكدوا من أن الماء يغمر جميع الأكياس المختومة ومن أنها تتلقى حرارة كافية.
- يقوم دوران الماء في الحمامات المائية في تسخين قطع الطعام على نحو متماثل. وقد لا تقوم أفران البخار التقليدية بتسخين قطع الطعام على نحو متماثل. تأكدوا من أن مُعدّاتكم تعمل بشكل صحيح لإنتاج طعام آمن.
- عند قياس درجة حرارة الطعام، استخدموا ميزان حرارة دقيق ومعقّم تمت معايرته. ويمكن إدخاله عبر closed cell self-sealing tape (شريط لاصق ذات الختم الذاتي ومانع للتسرّب) أو بواسطة مجموعة متصلة من ميزان حرارة بمزدوجة حرارية.
- يمكن استخدام الشريط اللاصق ذات الختم الذاتي للحفاظ على تفريغ الهواء عند التحقق من درجة حرارة وسط الطعام. وسيؤدي ذلك إلى تجنّب إهدار الطعام عند مراقبة درجات الحرارة.
- في حال استخدام جهاز قياس درجة حرارة الجهاز أو الماء بين عمليات التحقّق من الطهي، تحققوا بانتظام من عيّنة من الطعام للتأكّد من أن وسط الطعام يصل إلى درجة حرارة الطهي الدقيقة المطلوبة.
- استبدلوا الماء في الحمام المائي بين الاستخدامات لمنع خطر التلوّث التبادلي.
- قوموا بمعايرة جميع المُعدّات التي تستخدمونها في طريقة sous vide بانتظام، حيث تعتمد طريقة sous vide على قراءات مُحدّدة ودقيقة للوقت ودرجة الحرارة. احتفظوا بسجل عن نتائج المعايرة لميزان الحرارة والمؤقت.
- استخدموا خليط ثلجي (نصف ثلج، ونصف ماء) أو آلة التبريد السريع لتبريد الطعام بسرعة.
- عند استخدام الكحول كأحد المكوّنات، قد يتسبّب ذلك في انتفاخ الكيس المُغلق فيطفو على السطح مما يمنع انتشار الحرارة في الطعام بشكل صحيح.
- تأكدوا من أن درجة الحرارة ووقت المعالجة يفيان بالمتطلّبات الواردة في هذا الملحق بدلاً من الرجوع إلى كتيّبات استخدام المُعدّات والمصادر الأخرى للوصفات.
- وقد تشمل إعادة تسخين الطعام أو إنهائه عمليات سريعة بخلاف sous vide، مثل التحمير في المقلاة أو الشوي أو الطبخ بالمرق أو التحميص.
- قوموا بوضع ملصق على الأطعمة التي تم طهيها على طريقة sous vide يذكر تفاصيل الطعام وتواريخ الصلاحية لضمان التحكّم في المخزون بشكل آمن وفعّال.
- يجب ألا يتجاوز الحدّ الأقصى لمدة تخزين قطع الطعام التي تم طهيها على طريقة sous vide خمسة أيام عند تخزينها في درجات حرارة باردة تبلغ 5 درجات مئوية أو أقل.

Table 1: The two categories of food cooked using the sous vide method in this supplement.

Based on the category definition, decide what category the high risk food you intend to cook belongs to. This will guide you on what method to use.

Category 1
Foods other than whole muscle red meats or seafood that must be cooked correctly to be safe to consume.

Foods that must be cooked correctly to be safe to consume include:
- minced, diced or sliced meat, terrines or pates
- deboned, stuffed, formed or rolled meat or other processes where bacteria may be in the centre of a formed meat piece
- mechanically or needle-tenderised meat, or other similar processes, where potentially hazardous bacteria may have been moved or pushed into the interior of the meat by the tenderising process

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

offal, such as tripe, kidney, liver or brains from any animal
chicken, duck, quail or turkey meat.

Note: It does not include foods that are safe to consume uncooked. Follow the safe food practices in your food safety program for foods such as diced vegetables, dairy foods and egg products.

Use Table 2 in this supplement to work out the heating time required to bring the food up to cooking temperature based on the maximum thickness of the food. If you follow a procedure for this menu item, make sure the thickness of the food is consistent. Once the required time has been met for heating up, start the cooking stage.

Use Table 3 in this supplement to determine the minimum cooking time. Check that the core of the food is held at the specified cooking temperature for the required time. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria in the food are destroyed.

Category 2
Whole muscle red meats or seafood.

It is an intact piece of red meat muscle from an animal, or an intact piece of seafood. For example, a T-bone or sirloin steak, kangaroo, wallaby or emu fillet, a leg of lamb, lamb shank, pork fillet or seafood such as a scallop or fillet of fish.

Use Table 3 in this supplement to work out the minimum cooking time the food must be cooked for. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria on the surface of the food are destroyed. For this category only, the food does not need to cook through to the core.

Table 2: Heating time for different thicknesses: Category 1 foods
Use this table for Category 1 foods to work out the heating time prior to starting cooking. The thickest part of the food must be used when referring to this table.

.

.

Thickness	Time
0.5cm	5 minutes
1cm	19 minutes
2cm	50 minutes
3cm	90 minutes (1hr 30min)
4cm	150 minutes (2hr 30min)
5cm	210 minutes (3hr 30min)
6cm	285 minutes (4hr 45 min)

Table 3: Cooking temperature and time: Category 1 & 2 foods
Use this table to work out the cooking time for the food item (after the heating up time is completed from Table 2, if it is a Category 1 food).

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#6 Sous vide

Cook Temperature Minimum Time
55°C *200 minutes (3hr 20min)
56°C *147 minutes (2hr 27min)
57°C *109 minutes (1hr 49min)
58°C *80 minutes (1hr 20min)
59°C *59 minutes
60°C *44 minutes

60°C are used. when cooking temperatures below(360 minutes) time must not exceed 6 hours *Total heating and cooking

61°C 32 minutes
62°C 24 minutes
63°C 18 minutes
64°C 13 minutes
65°C 10 minutes
66°C 7 minutes
67°C 5 minutes
68°C 4 minutes
69°C 3 minutes
70°C 2 minutes
71°C 1 minute 30 seconds
72°C 1 minute 5 seconds
73°C 48 seconds
74°C 36 seconds
75°C 26 seconds

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#7 تبريد وتجميد الأطعمة

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي إذا استغرق تبريد الطعام وقتاً طويلاً.

تبريد الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بخفض درجة حرارة الطعام المطبوخ إلى أقل من 5 درجات مئوية في أسرع وقت مُمكن بعد الطهي. • في غضون ساعتين، ضعوا الطعام المطبوخ في وحدة التخزين البارد. وقد يتطلّب التبريد الأولي لمفاصل اللحم الكاملة الكبيرة - التي تزيد عن 2.5 كجم - وقتاً أطول للتأكد من أنها لن تُسبّب في زيادة درجة حرارة وحدة التخزين البارد عند وضعها فيها. • قوموا بتبريد الأطعمة عالية الخطورة من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية في غضون ساعتين. وبمجرد أن يبرد الطعام وتصل درجة حرارته إلى 21 درجة مئوية، ضعوه في البرّاد أو الفريزر وقوموا بتبريده إلى 5 درجات مئوية أو درجة باردة أكثر خلال الساعات الأربع القادمة. • عندما يتوقف تصاعد البخار من الطعام، يمكن وضعه في وحدة التخزين البارد.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة مع مسبار نظيف ومُعقّم للتحقق من درجة الحرارة في وسط الطعام. • استخدموه كل ساعة أو ما إلى ذلك لقياس انخفاض درجة الحرارة بمرور الوقت.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت درجة حرارة الطعام أعلى من 21 درجة مئوية بعد ساعتين، ضعوه فوق صينية ثلج. • حيثما أمكن ذلك، قلّلوا حجم الطعام للمساعدة في التبريد السريع. وراقبوا انخفاض درجة الحرارة وتأكّدوا من التعامل معه بأمان. • تخلّصوا من الأطعمة عالية المخاطر إذا تجاوز وقت تبريدها من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية الساعتين، أو تجاوز وقت تبريدها إلى 5 درجات مئوية أربع ساعات. • قوموا بتحسين إجراءات ومرافق التبريد.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#7 تبريد وتجميد الأطعمة

2. التلوّث التبادلي للأطعمة المطبوخة بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي من الأطعمة النيئة أو غيرها من الملوّثات غير الغذائية أو المواد المُسبّبة للحساسية.

تَعَرُّض الأطعمة المطبوخة للتلوّث التبادلي	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتبريد الطعام في حاويات نظيفة مُصرّح باستخدامها لحفظ الطعام في منطقة بعيدة عن الأطعمة النيئة أو مصادر التلوّث الأخرى. • ضعوا الطعام على صينية ثلج لتبريده وحمايته من التلوّث. • يجب على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة اتباع المعايير الجيدة للنظافة الشخصية لتجنّب التلوّث - خاصة إذا كان يجب التعامل مع الطعام وهو لا يزال دافئاً.
كيف يمكنني التحقق؟	• تأكدوا من أن الأطعمة التي يتم تبريدها ليست معرّضة لخطر التلوّث.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام تمّ تبريده تشكّون في تلوّثه. • إذا تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#7 تبريد وتجميد الأطعمة

ما هي المخاطر؟

- يمكن أن يسمح تبريد الطعام الساخن ببطء شديد بتكاثر البكتيريا ويسبّب التسمّم الغذائي. ولتجنّب ذلك، يجب تبريد الأطعمة عالية المخاطر من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية في غضون ساعتين ثم تبريدها إلى 5 درجات مئوية أو درجة باردة أكثر في الساعات الأربع التالية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#7 تبريد وتجميد الأطعمة

قاعدة ساعتين/4 ساعات

تستخدم قاعدة ساعتين/4 ساعات التحكّم في الوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الطعام أثناء عملية التحضير. إذا كنتم تستخدمون هذه القاعدة في عملكم، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 8: التحكّم في الوقت للحصول على المزيد من التفاصيل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#7 تبريد وتجميد الأطعمة

نصائح

- قوموا بإزالة الطعام المطبوخ عن مصدر الحرارة ودعوه في مكانه حتى تنخفض درجة حرارته إلى حوالي 60 درجة مئوية.
- قوموا بتفرقة الطعام لتبريده بشكل أسرع أو تقسيمه إلى كميات صغيرة في حاويات مُسطّحة بعض الشيء (يقلّ عمقها عن 10 سم).
- إذا كانت لديكم آلة التبريد السريع، فاستخدموها لتبريد الأطعمة الساخنة بسرعة وأمان.
- حرّكوا السوائل الساخنة أثناء تبريدها.
- ضعوا عبوات الطعام الساخن في الماء البارد أو أحواض الثلج لتبريد محتوياتها بسرعة أكبر. وانقلوا الطعام الساخن إلى منطقة أكثر برودة حتى يبرد بسرعة أكبر.
- لا تضعوا الطعام الساخن مباشرة من الفرن أو الموقد في البرّاد أو غرفة التبريد أو الفريزر لأنه يمكن أن يرفع درجة حرارة الأطعمة الأخرى ويسمح للبكتيريا بالنمو.
- قوموا بوضع الملصقات على الطعام الذي تم تبريده ووضعه في حاويات مُغطّاة، والتي تذكر نوع الطعام والوقت والتاريخ، قبل وضعه في البرّاد أو غرفة التبريد أو الفريزر.
- لمعرفة المزيد حول تخزين الأطعمة التي تحتوي على المواد المُسبّبة للحساسية وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة على أسئلتهم، يُرجى مراجعة www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#8 إعادة تسخين الطعام الذي تمّ تحضيره

مشاكل

1. يمكن للبكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي البقاء على قيد الحياة إذا لم يتم إعادة تسخين الطعام بشكل صحيح.

إعادة تسخين الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإعادة تسخين الطعام جيداً لقتل البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي. • قوموا دائماً بإعادة تسخين الطعام حتى يصبح ساخناً بالكامل (75 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر). • استخدموا مدة الطهي ودرجات حرارة معدات الطهي لتحقيق ذلك. • لا تستخدموا أحواض بان ماري لإعادة تسخين الطعام. • أعيدوا تسخين الطعام وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة. • أعيدوا تسخين الطعام مرة واحدة وتخلّصوا من أي طعام مُتبقي.

كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة مع مسبار لقياس درجة حرارة الجزء الأكثر سماكة من الطعام بانتظام.
	• تحققوا من أن:
	  ○ الطعام الذي يتم إعادة تسخينه ساخن (يتصاعد البخار منه) بالكامل
	  ○ السوائل تغلي بسرعة عند تحريكها.

ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بزيادة المدة الزمنية أو درجة حرارة إعادة التسخين. • قلّلوا من حجم الطعام الذي يتم إعادة تسخينه. • قوموا بمراجعة طريقة إعادة التسخين التي تقومون بها. • عدّلوا بطاقات الوصفات أو إعدادات المُعدّات إذا لزم الأمر. • قوموا بإصلاح المُعدّات أو استبدالها .

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#8 إعادة تسخين الطعام الذي تمّ تحضيره

2. تَعَرُّض الطعام للتلوّث التبادلي من خلال النظافة الشخصية السيئة أو من الطعام النيء إلى الطعام الذي يتم إعادة تسخينه، أو من الأطعمة المُسبّبة للحساسية إلى الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يُرجى مراجعة ممارسة التعامل مع الأطعمة 4: التحضير للحدّ من مخاطر التلوّث. • قوموا بحماية الطعام من التلوّث التبادلي باستخدام أدوات ومُعدّات نظيفة أثناء التعامل معه.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا بانتظام كيف يتمّ إعادة تسخين الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام تشكّون في تلوّثه. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

8# إعادة تسخين الطعام الذي تمّ تحضيره

ما هي المخاطر؟

- تعني عملية إعادة تسخين الطعام بأمان طهيه مرة أخرى، وليس فقط تسخينه.
- فقد تتكاثر البكتيريا التي تم إدخالها بعد الطهي إذا كانت إعادة التسخين غير ملائمة، مما يؤدي إلى عدم سلامة الطعام. ويمكن نقل البكتيريا إلى الطعام من المُعدّات والأدوات والأيدي غير المغسولة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#8 إعادة تسخين الطعام الذي تمّ تحضيره

نصائح

- حيثما أمكن، قوموا بتحريك أو مزج الطعام للتأكد من عدم وجود بُقع باردة فيه وتسخين الطعام بالتساوي.
- سخّنوا المعدات مثل الأفران والشوايات قبل الإستخدام. وإذا استغرقت إعادة تسخين الطعام وقتاً أطول من أوقات إعادة التسخين الموصى بها في الوصفات أو تعليمات الشركة المُصنّعة، فقد لا يكون الوقت كافياً لقتل البكتيريا.
- إذا كنتم تعيدون تسخين الطعام في الميكروويف، فاتبعوا تعليمات الشركة المُصنّعة، بما في ذلك النصائح حول تحريكه ومدة تركه في الميكروويف بعد الانتهاء من تسخينه. قامت الشركات المُصنّعة باختبار تعليماتها للتأكّد من إعادة تسخين الأطعمة بشكل صحيح. وعندما يكون الطعام في الميكروويف، يمكن أن يكون ساخناً جداً عند الحواف ولكنه بارداً في وسطه. ويساعد التقليب المُنتظم على منع ذلك.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي في الطعام الجاهز للأكل في حال تعطّل وحدات الاحتفاظ بالطعام الباردة، أو عدم تشغيلها، أو لم تكن عند درجة حرارة صحيحة.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• احتفظوا بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة وسط الأطعمة الموجودة في وحدات العرض من خلال فحص درجات حرارة وسطها أو سطحها. سجّلوا النتائج في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها. • تحقّقوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 2) لضمان الحفاظ على درجات حرارة طعام آمنة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت درجة حرارة الطعام تزيد عن 5 درجات مئوية لـ: o أقل من ساعتين، استخدموا الطعام على الفور أو أعيدوه إلى وحدة التخزين المُبرّد o أكثر من ساعتين، وأقل من أربع ساعات، استخدموا الطعام على الفور o أكثر من أربع ساعات، تخلّصوا من الطعام. • قوموا بتعديل المُعدّات إذا لزم الأمر وناقشوا الأمر مع موظفيكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

2. تلوّث الأطعمة المعروضة من خلال ممارسات التعامل معها من قبل الموظفين.

التلوّث التبادلي من الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا وحدات عرض مُنفصلة أو حواجز مادية بين الأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل. • تأكّدوا من أن الموظفين يستخدمون أدوات أو معدات تقديم مختلفة لكل صنف طعام أو طبق. • تأكّدوا من نظافة وحدة العرض والأواني وفوط المطبخ وتعقيمها قبل الاستخدام. • لا تُعيدوا استخدام الأشياء التي يجب استخدامها لمرة واحدة بعد استخدامها، مثل المناديل الورقية والأكواب والأطباق. • استخدموا ملصقات نظيفة وجافة على الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحقّقوا من أن وحدات عرض الطعام يتم استخدامها بشكل صحيح. • تحقّقوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • افحصوا المعدات والأواني وفوط المطبخ بانتظام للتأكد من نظافتها وتعقيمها. • تأكّدوا من أنه تمّ التخلّص من الأشياء المُخصّصة للاستخدام لمرة واحدة بعد استخدامها. • تحقّقوا من الملصقات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكّدوا من معرفة الموظفين لكيفية الاحتفاظ بالأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل مُنفصلة عن بعضها البعض. • تأكّدوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • استبدلوا المُعدّات المُستعملة أو المُتّسخة بمعدّات وأواني وفوط مطبخ نظيفة. • قوموا بإصلاح أو استبدال المعدّات التي لا يمكن تنظيفها بشكل صحيح. • تخلّصوا من الطعام إذا لم تكونوا واثقين من سلامته. • قوموا بإزالة الطعام الذي قد يكون ملوّثاً على الفور وتخلّصوا منه. .

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

3. تَعَرُّض الطعام للتلوّث التبادلي بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استبدلوا الأطعمة التي تم عرضها بدُفعات جديدة بالكامل من الطعام. • لا تخلطوا أبداً الطعام القديم مع دُفعات طازجة من الطعام (على سبيل المثال، مكوّنات الساندويتش أو السلطات أو إضافات البيتزا أو الأطعمة التي تحتوي على بيض غير مطبوخ).
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من عدم اختلاط دُفعات الطعام مع بعضها البعض.
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• تأكدوا من معرفة الموظفين لعدم خلط دُفعات الطعام. • تخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكّون في أنه قد يكون غير آمن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

4. الطعام ملوّث بمواد مُسبّبة للحساسية، ويصبح الشخص الذي يعاني من حساسية مريضاً.

التلوّث التبادلي من المواد المُسبّبة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من تخزين الأطعمة غير المُعبأة والجاهزة للأكل التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية معروفة ومعالجتها وعرضها بشكل منفصل عن الأطعمة الأخرى. • استخدموا أواني مُنفصلة. • قوموا بتدريب الموظفين حتى يعرفوا كيفية التعامل مع الطعام وتقديمه بطريقة تمنع تلوّث الأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية. • تأكدوا من توفّر المعلومات الدقيقة حول المكوّنات للزبائن الذين يعانون من الحساسية أو حالة عدم تحمّل الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الموظفين يتعاملون مع الطعام بشكل صحيح. • تحققوا من أن عرض الطعام وتقديمه يمنعان التلوّث التبادلي للأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية من قبل الموظفين. • تحققوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام، أو أنه بإمكان الموظفين الردّ على استفسارات الزبائن حول المكوّنات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتدريب الموظفين. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام الجاهز للأكل الذي يتم تقديمه في المبنى ربما يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام أو من أنها متوفرة عند الطلب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

السجلات المطلوبة

فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

للتحقق

درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر.

عدد المرّات

تحققوا من وسجّلوا درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر التي يتم الاحتفاظ بها في كل فريزر وبرّاد وغرفة تبريد مرّة واحدة يومياً على الأقل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

ما هي المخاطر؟

يمكن أن يكون عرض الطعام ممارسة عالية المخاطر. ويمكن أن يتلوّث الطعام في عدة طرق:

- يمكن أن تتكاثر البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي إذا بقي الطعام لفترة طويلة عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
- يمكن أن يؤدي خلط دُفعات الطعام الجديدة مع القديمة إلى انتشار البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.
- إن الأجسام الغريبة التي تقع أو تلامس الطعام المكشوف قد تلوّث الطعام.
- قد يؤدي سوء التعامل مع الطعام إلى تلوّث الطعام.
- يمكن أن يحدث التلوّث التبادلي إذا تم تخزين الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل في نفس المنطقة.
- يمكن أن يحدث التلوّث التبادلي إذا لامست الأواني أو الأسطح أو المُعدات كل من الأطعمة المُسببة للحساسية وغير المُسببة للحساسية.
- إذا تم تخزين الطعام البارد عالي المخاطر بالقرب من الأضواء في وحدة العرض الباردة، فقد يصبح دافئاً للغاية، مما قد يؤدي إلى تكاثر البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#9 تقديم وعرض الأطعمة الباردة

نصائح

- قوموا بإبلاغ المورّدين بأنهم مُطالبون بموجب القانون بالامتثال لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا - وضع الملصقات ومُتطلّبات المعلومات الأخرى، بما في ذلك البيانات والإعلانات التحذيرية والإرشادية الإلزامية. ويجب وضع الملصقات على جميع الأطعمة المُعبأة وفقاً للأنظمة. للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة www.foodstandards.gov.au.
- قوموا بتبريد وحدات العرض مُسبقاً حتى 5 درجات مئوية أو درجة حرارة أبرد قبل استخدامها.
- لا تحضّروا الأطعمة قبل موعد تقديمها بوقت طويل.
- إذا كنتم تستخدمون أنظمة تكنولوجيا المعلومات لمراقبة درجة الحرارة عن بُعد، يُرجى مراجعة دليل دائرة الصحة والخدمات الإنسانية لمراقبة درجات الحرارة عن بُعد في وحدات تخزين الأطعمة للحصول على نصائح حول كيفية فحص ومراقبة تشغيل هذا النظام. يُرجى مراجعة www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

مشاكل

1. يمكن أن تنمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي بمرور الوقت إذا لم يتم ضبط وحدات الاحتفاظ بالطعام الساخنة عند درجة حرارة صحيحة، أو لم يتم تشغيلها، أو إذا تعطّلت.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قدّموا الطعام الذي تمت إعادة تسخينه في أسرع وقت ممكن - أو احتفظوا به عند 60 درجة مئوية أو درجة حرارة ساخنة أكثر. • تأكّدوا من أن مُعدّات الاحتفاظ بالطعام الساخن ساخنة قبل الاستخدام واستخدموا إعداد درجة حرارة يحافظ على الطعام عند 60 درجة مئوية أو درجة حرارة ساخنة أكثر.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات الحرارة بانتظام (مرة واحدة يومياً على الأقل) في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها. • تحققوا من سجلات درجة حرارة الطعام المُكتملة (السجل 2)) لضمان الحفاظ على درجات حرارة طعام آمنة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كان الطعام موجوداً عند درجة حرارة تقلّ عن 60 درجة مئوية لأقل من ساعتين: ○ قوموا بإعادة تسخينه إلى 75 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر، وقدّموه على الفور وتخلّصوا من أي طعام مُتبقٍ، أو ○ قوموا بإعادة تسخينه إلى 75 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر، وحافظوا عليه عند 60 درجة مئوية أو أعلى أثناء الخدمة وتخلّصوا من أي طعام مُتبقٍ، أو ○ قوموا بتبريده إلى 5 درجات مئوية أو درجة باردة أكثر وقوموا بوضعه في البرّاد. تذكّروا أنه يجب عليكم إعادة تسخين الطعام مرة واحدة فقط. • إذا كانت تقلّ درجة حرارة الطعام عن 60 درجة مئوية لأكثر من ساعتين، تخلّصوا منه. • قوموا بتعديل المُعدّات إذا لزم الأمر وناقشوا هذا الأمر مع موظفيكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

2. تلوّث الطعام المعروض من قبل الموظفين

التلوّث التبادلي من الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا وحدات عرض مُنفصلة أو حواجز مادية بين الأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل. • تأكّدوا من أن الموظفين يستخدمون أدواة أو معدات تقديم مختلفة لكل صنف طعام أو طبق. • تأكّدوا من نظافة وحدة العرض والأواني وفوط المطبخ وتعقيمها قبل الاستخدام. • لا تُعيدوا استخدام الأشياء التي يجب استخدامها لمرة واحدة بعد استخدامها، مثل المناديل الورقية. • استخدموا ملصقات نظيفة وجافة على الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحقّقوا من أن وحدات عرض الطعام يتم استخدامها بشكل صحيح. • تحقّقوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • افحصوا المعدات والأواني وفوط المطبخ بانتظام للتأكّد من نظافتها وتعقيمها. • تأكّدوا من أنه تمّ التخلّص من الأشياء المُخصّصة للاستخدام لمرة واحدة بعد استخدامها. • تحقّقوا من الملصقات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكّدوا من معرفة الموظفين لكيفية الاحتفاظ بالأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل منفصلة عن بعضها البعض. • تأكّدوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • استبدلوا المُعدّات المُستعملة أو المُتسخة بمعدات وأواني وفوط مطبخ نظيفة. • قوموا بإصلاح أو استبدال المُعدّات التي لا يمكن تنظيفها بشكل صحيح. • تخلّصوا من الطعام إذا لم تكونوا واثقين من سلامته. • قوموا بإزالة الطعام الذي ربما يكون ملوّثًا على الفور وتخلّصوا منه.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

3. تعرّض الطعام للتلوّث التبادلي بالبكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استبدلوا الأطعمة التي تم عرضها بدُفعات جديدة بالكامل من الطعام. • لا تخلطوا أبداً الطعام القديم مع دُفعات طازجة من الطعام (على سبيل المثال، مكوّنات الساندويتش أو السلطات أو إضافات البيتزا أو الأطعمة التي تحتوي على بيض غير مطبوخ).
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من عدم اختلاط دُفعات الطعام مع بعضها البعض.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من طعام الخدمة الذاتية غير المُستخدم. وتأكّدوا من أن الموظفين يعرفون بوجوب عدم إعادة استخدامه. • تأكّدوا من معرفة الموظفين لعدم خلط دُفعات الطعام. وتخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكّون في أنه قد يكون غير آمن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

4. الطعام ملوّث بمواد مُسبّبة للحساسية، ويصبح الشخص الذي يعاني من حساسية مريضاً.

التلوّث التبادلي من المواد المُسبّبة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من تخزين الأطعمة غير المُعبأة والجاهزة للأكل التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية معروفة ومعالجتها وعرضها بشكل منفصل عن الأطعمة الأخرى. • استخدموا أواني مُنفصلة. • قوموا بتدريب الموظفين حتى يعرفوا كيفية التعامل مع الطعام وتقديمه بطريقة تمنع تلوّث الأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية. • تأكدوا من توفّر المعلومات الدقيقة حول المكوّنات للزبائن الذين يعانون من الحساسية أو حالة عدم تحمّل الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الموظفين يتعاملون مع الطعام بشكل صحيح. • تحققوا من أن عرض الطعام وتقديمه يمنعان التلوّث التبادلي للأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية من قبل الموظفين أو الزبائن. • تحققوا من أنه يتم الإشراف على مناطق الخدمة الذاتية بفعاليّة. • تحققوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام، أو أنه بإمكان الموظفين الردّ على استفسارات الزبائن حول المكوّنات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتدريب الموظفين. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام الجاهز للأكل الذي يتم تقديمه في المبنى قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام أو أنها متوفّرة عند الطلب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

السجلات المطلوبة

فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

للتحقق

درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر.

عدد المرّات

تحققوا من وسجّلوا درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر التي يتم الاحتفاظ بها في كل فريزر وبرّاد وغرفة تبريد مرّة واحدة يومياً على الأقل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

ما هي المخاطر؟

يمكن أن يكون عرض الطعام ممارسة عالية المخاطر. ويمكن أن يتلوّث الطعام في عدة طرق:

- يمكن أن تتكاثر البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي إذا بقي الطعام لفترة طويلة عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
- يمكن أن يؤدي خلط دُفعات الطعام الجديدة مع القديمة إلى انتشار البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.
- الأجسام الغريبة التي تقع أو تلامس الطعام المكشوف قد تلوّث الطعام.
- قد يؤدي سوء التعامل مع الطعام إلى تلوّث الطعام.
- يمكن أن يحدث التلوّث التبادلي إذا لامست الأواني أو الأسطح أو المعدات كل من الأطعمة المُسببة للحساسية وغير المُسببة للحساسية.
- إذا لم يتم طهي الطعام الساخن بالكامل قبل وضعه في وحدات الاحتفاظ بالطعام الساخن، فستزداد أعداد البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي بكميات كبيرة وقد تسبّب التسمّم الغذائي.
- إذا تم الاحتفاظ بالطعام الساخن عند درجة حرارة تقلّ عن 60 درجة مئوية، يمكن أن تتكاثر البكتيريا وتسبّب التسمّم الغذائي. تم تصميم أجهزة بان ماري أو وحدات الاحتفاظ بالطعام الساخن لكي تحافظ على الطعام الساخن ساخناً، ولكن لا يجب استخدامها لإعادة تسخين الطعام حيث لا يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية خلال ساعة واحدة. وإذا تم الإفراط في وضع الطعام في أجهزة بان ماري، فقد لا يتم الحفاظ على درجة حرارة الطعام عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#10 تقديم وعرض الأطعمة الساخنة

نصائح

- قوموا بإبلاغ المورّدين بأنهم مُطالبون بموجب القانون بالامتثال لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا - وضع الملصقات ومتطلّبات المعلومات الأخرى، بما في ذلك البيانات والإعلانات التحذيرية والإرشادية الإلزامية. ويجب وضع الملصقات على جميع الأطعمة المُعبأة وفقاً للأنظمة. للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة www.foodstandards.gov.au.
- لا تقوموا بالإفراط في وضع الطعام في أجهزة بان ماري.
- قوموا بتقييم كمية الطعام الموجودة في أجهزة بان ماري أو اتصلوا بأحد الفنيين إذا لم تتمكّن الأجهزة من الحفاظ على الطعام عند 60 درجة مئوية أو درجة حرارة ساخنة أكثر.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#11 أطعمة الخدمة الذاتية

مشاكل

1. تلوّث أطعمة الخدمة الذاتية من قبل الموظفين أو الزبائن.

وحدات عرض الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا وحدات عرض مُنفصلة أو حواجز مادية بين الأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل. • تأكّدوا من أن الطعام محمي و/أو مُغطّى عند اللزوم (على سبيل المثال، شاشات أو أغطية الحماية من العطس). • إذا كان الطعام معبأً، فتأكدوا من أن العبوة غير تالفة أو مكسورة. • استخدموا ملصقات نظيفة وجافة على الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحقّقوا من استخدام وحدات عرض الطعام بشكل صحيح. • تحقّقوا من أن الطعام محمي. • تحقّقوا من العبوة. • تحقّقوا من الملصقات والأطعمة المُستخدمة للزينة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكدوا من معرفة الموظفين لكيفية الاحتفاظ بالأطعمة النيئة والمطبوخة أو الجاهزة للأكل منفصلة عن بعضها البعض. • تخلّصوا من الطعام إذا لم تكونوا واثقين من سلامته. • قوموا بإزالة الطعام الذي ربما يكون ملوّثاً على الفور وتخلّصوا منه .

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من أن الموظفين والزبائن يستخدمون أدوات أو مُعدّات تقديم مختلفة لكل صنف طعام أو طبق. • تأكّدوا من نظافة وحدة العرض والأواني وفوط المطبخ وتعقيمها قبل الاستخدام. • استبدلوا الفوط المُتسخة وأواني التقديم بأخرى نظيفة بانتظام أثناء الخدمة. • لا تستخدموا الأشياء المُخصّصة للاستخدام مرة واحدة بعد استخدامها، بما في ذلك المصّاصات والمناشف الورقية والأكواب والأطباق. • اطلبوا من الموظفين المُدربين الإشراف على مناطق تقديم الطعام حتى يتمكّنوا من التصرف على الفور إذا أصبح الطعام ملوّثاً.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحقّقوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • افحصوا المُعدّات والأواني وفوط المطبخ بانتظام للتأكّد من نظافتها وتعقيمها. • تأكّدوا من أنه تمّ التخلّص من الأشياء المُخصّصة للاستخدام لمرة واحدة بعد استخدامها. • تحقّقوا من أن الموظفين يراقبون طعام الخدمة الذاتية بعناية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكّدوا من استخدام الأواني بشكل صحيح. • استبدلوا المُعدّات المُستعملة أو المُتّسخة بمُعدّات وأواني وفوط مطبخ نظيفة. • قوموا بإصلاح أو استبدال المُعدّات التي لا يمكن تنظيفها بشكل صحيح. • تخلّصوا من الطعام إذا لم تكونوا واثقين من سلامته. • قوموا بإزالة الطعام الذي قد يكون ملوّثاً على الفور وتخلّصوا منه .

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#11 أطعمة الخدمة الذاتية

2. تعرّض الطعام للتلوّث التبادلي بالبكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• لا تُعيدوا أبداً استخدام أطعمة الخدمة الذاتية عالية المخاطر التي تم طهيها أو الجاهزة للأكل. • استبدلوا الأطعمة التي تم عرضها بدُفعات جديدة بالكامل من الطعام. • لا تخلطوا أبداً الطعام القديم مع دُفعات طازجة من الطعام (على سبيل المثال، مكوّنات الساندويتش أو السلطات أو إضافات البيتزا أو الأطعمة التي تحتوي على بيض غير مطبوخ).
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من عدم إعادة استخدام طعام الخدمة الذاتية المُتبقي. • تأكدوا من عدم اختلاط دُفعات الطعام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من طعام الخدمة الذاتية غير المُستخدم. وتأكّدوا من أن الموظفين يعرفون بوجوب عدم إعادة استخدامه. • تأكدوا من معرفة الموظفين لعدم الخلط بين دُفعات الطعام. وتخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكون في أنه قد يكون غير آمن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#11 أطعمة الخدمة الذاتية

3. الطعام ملوّث بمواد مُسبّبة للحساسية، ويصبح الشخص الذي يعاني من حساسية مريضاً.

التلوّث التبادلي من المواد المُسبّبة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من عرض الأطعمة غير المُعبأة والجاهزة للأكل التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية المعروفة بشكل منفصل عن الأطعمة الأخرى. • استخدموا أواني مُنفصلة. • قوموا بتدريب الموظفين حتى يعرفوا كيفية التعامل مع الطعام وتقديمه بطريقة تمنع تلوّث الأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية. • تأكدوا من توفّر المعلومات الدقيقة حول المكوّنات للزبائن الذين يعانون من الحساسية أو حالة عدم تحمّل الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الموظفين يتعاملون مع الطعام بشكل صحيح. • تحققوا من أن عرض الطعام وتقديمه يمنعان التلوّث التبادلي للأطعمة بالمواد المُسبّبة للحساسية من قبل الموظفين أو الزبائن. • تحققوا من أنه يتم الإشراف على مناطق الخدمة الذاتية بفعاليّة. • تحققوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام، أو أنه بإمكان الموظفين الردّ على استفسارات الزبائن حول المكوّنات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتدريب الموظفين. • إذا ربما تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام الجاهز للأكل الذي يتم تقديمه في المبنى قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، فتأكّدوا من عرض المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية مع الطعام أو أنها متوفرة عند الطلب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#11 أطعمة الخدمة الذاتية

ما هي المخاطر؟

يمكن أن تكون الخدمة الذاتية للأطعمة ممارسة عالية المخاطر لأن الأشخاص غير المُدربين قد يصلوا إلى الطعام. ويمكن أن يتلوّث الطعام في عدة طرق.

- يمكن أن تتكاثر البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي إذا بقي الطعام لفترة طويلة عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
- يمكن أن يؤدي خلط دُفعات الطعام الجديدة مع القديمة إلى انتشار البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.
- الأجسام الغريبة التي تقع أو تلامس الطعام المكشوف قد تلوّث هذا الطعام.
- قد يؤدي سوء التعامل مع الطعام إلى تلوّث الطعام.
- يمكن للزبائن تلويث الطعام.
- يمكن أن يحدث التلوّث التبادلي إذا تم تخزين الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل في نفس المنطقة.
- يمكن أن يحدث التلوّث التبادلي إذا لامست الأواني أو الأسطح أو المعدات كل من الأطعمة المُسببة للحساسية وغير المُسببة للحساسية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#11 أطعمة الخدمة الذاتية

نصائح

- قوموا بإبلاغ المورّدين بأنهم مُطالبون بموجب القانون بالامتثال لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا - وضع الملصقات ومتطلّبات المعلومات الأخرى، بما في ذلك البيانات والإعلانات التحذيرية والإرشادية الإلزامية. ويجب وضع الملصقات على جميع الأطعمة المُعبأة وفقاً للأنظمة. للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة www.foodstandards.gov.au.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#12 التعبئة والتغليف

مشاكل

1. تلوّث الأطعمة من الحاويات أو العبوات غير المناسبة أو التالفة.

التعبئة الآمنة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين وتعبئة الطعام في حاويات أو عبوات صالحة للاستخدام مع الأطعمة ولأي عمليات تليها (على سبيل المثال، التبريد أو التجميد أو وضعها في الميكروويف). اتبعوا تعليمات الاستخدام للشركة المُصنّعة.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا بانتظام من أن الحاويات والعبوات سليمة وغير تالفة. • تحققوا من أن الملصق والمعلومات عن المنتج دقيقة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الأطعمة الملوّثة. • أعيدوا تعبئة الأطعمة بشكل مناسب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#12 التعبئة والتغليف

2. التلوّث التبادلي للطعام بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي أو المواد الغريبة أو المواد المُسبّبة للحساسية في منطقة التعبئة أو بالمعدات.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا العبوات والمُعدّات المصرّح باستخدامها مع الأطعمة • قوموا بتنظيف وتعقيم منطقة تعبئة الأطعمة والآلات قبل بدء العمل وتأكّدوا من أنها خالية من الأشياء التي يمكن أن تلوّث الطعام مثل الأوساخ والغبار والحشرات والزجاج والمعادن والبلاستيك. • قوموا بصيانة آلات تعبئة الأطعمة باستخدام مواد التشحيم الصالحة للاستخدام مع الأطعمة وتأكّدوا من أن هذه المنتجات لا تلوّث الأطعمة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا جودة ووظيفة مناطق ومركبات ومُعدّات التعبئة. • افحصوا المباني والمركبات لمعرفة ما إذا كان يتم تخزين الأطعمة المختلفة بشكل مُنفصل عن بعضها البعض وفي حاويات مصرّح باستخدامها مع الأطعمة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام قد يكون غير آمن. • قوموا بتحسين المركبات والحاويات والتعبئة والمُعدّات والإجراءات. • إذا تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين..

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#12 التعبئة والتغليف

3. تضليل أو إلحاق الضرر بالزبائن بسبب ملصقات أو معلومات غير صحيحة.

وضع الملصقات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تنطبق أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا بطرق مختلفة، اعتماداً على كيفية التعامل مع الطعام وبيعه في الموقع. قوموا بوضع الملصقات الصحيحة لأي طعام مُعبّأ مُسبقاً والذي بموجب الأنظمة يجب أن يحمل ملصقاً ويلبّي المتطلبات. على سبيل المثال، أي - ○ طعام مُعبأ مُسبقاً تبيعونه في العبوة الأصلية التي استلمتموه بها من مصلحة تجارية أخرى تتعامل مع المواد الغذائية، أو ○ طعام قمتم بصنعه وتعبئته في موقع آخر. • بالنسبة للأطعمة الأخرى، تأكّدوا من توفّر المعلومات المطلوبة كما هو موضح في الأنظمة. • للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن..
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الممارسات والملصقات تلبّي المتطلبات التي تنطبق على مصلحتكم التجارية. راجعوها بانتظام، خاصة للأطعمة الجديدة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• غيّروا الممارسات والملصقات بحيث تتوافق مع الأنظمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

12# التعبئة والتغليف

ما هي المخاطر؟

تُعتبر التعبئة (أو التغليف) السليمة والموثوقة مهمة للأسباب التالية:

- يمكن للعبوات التالفة أو التي فيها عيوب أن تسمح للآفات بالدخول إلى الطعام.
- وتتفاعل بعض الأطعمة بشكل سلبي مع أنواع معيّنة من مواد التعبئة ويمكن أن تتلوّث بها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#12 التعبئة والتغليف

روابط مفيدة

صفحة وضع الملصقات التابعة لمنظمة سلامة المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (FSANZ): www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/.

أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا. الجزء 1.2: وضع الملصقات ومتطلّبات المعلومات الأخرى www.foodstandards.gov.au/code. تحتوي الأنظمة على العديد من المتطلّبات المتعلقة بتعبئة وتغليف الأطعمة الغذائية. يتطلّب المعيار 1.4.3 أن السلع والمواد، التي يتم وضعها في مكان حيث تلامس الطعام، من غير المحتمل أن تتسبّب في حدوث أذى جسدي أو ضيق أو انزعاج. كما تُحدّد الأنظمة، في المعيار 1.4.1، المستويات القصوى لبعض الملوّثات الكيميائية التي قد تكون موجودة في الطعام نتيجة لانتقالها من مواد التعبئة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#12 التعبئة والتغليف

نصائح

قوموا بتخزين مواد التعبئة والتغليف، في حاوياتها الأصلية إن أمكن، في منطقة مُخصّصة لهذا الغرض بعيداً عن المواد الكيميائية والمواد المُسبّبة للحساسية والملوّثات المُحتملة الأخرى.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#13 نقل الطعام

مشاكل

1. تلوّث الطعام بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي أو ملوّثات غير غذائية أو مواد مُسبّبة للحساسية أثناء عملية النقل.

التلوّث التبادلي أثناء عملية نقل الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتحميل الأطعمة في المركبات بحيث تظلّ الأطعمة المختلفة منفصلة ولا يمكن خلط بعضها ببعض. • قلّلوا من الوقت الذي تبقى فيه الأطعمة في مرحلة النقل. • انقلوا الأطعمة فقط في المركبات المُصمّمة لنقل الأطعمة. • قوموا بتحضير الأطعمة فقط في المركبات المُعدّة لتحضير الطعام. • تأكّدوا من تنظيف المركبات المُستخدمة لنقل أو تحضير أو بيع الأطعمة بانتظام (يجب تضمين ذلك في ترتيبات التنظيف الخاصة بكم). • قوموا بتغطية جميع الأطعمة بأغطية صالحة للاستخدام مع الأطعمة. (إذا كنتم تستخدمون فوط المطبخ، فتأكدوا من استخدامها فقط لتغطية الطعام - وليس للتنظيف - لأن ذلك يمكن أن يلوّث الطعام). • احتفظوا بالأطعمة المطبوخة أو الجاهزة للأكل مُنفصلة عن الأطعمة النيئة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا المركبات والحاويات. • تحققوا من أوقات النقل.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام تشكّون في تلوّثه. • إذا تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمواد مُسبّبة للحساسية، فتأكدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#13 نقل الطعام

2. نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي من الأطعمة المنقولة عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا المركبات والمُعدّات القادرة على الحفاظ على الطعام عند درجات الحرارة المطلوبة. • تأكدوا من أن لدى الموظفين المهارة في نقل الطعام بشكل مناسب وآمن. • قلّلوا من المدة الزمنية التي تقضيها الأطعمة في مرحلة النقل. • إذا كانت عربة نقل الطعام لا تحتوي على نظام تبريد، فاستخدموا الصناديق العازلة للحفاظ على الطعام الذي يجب التحكّم في درجة حرارته عند درجات حرارة آمنة. ولا تضعوا هذا الطعام في المركبة حتى يحين وقت تسليمه. وتأكّدوا من تسليم الطعام في أسرع وقت ممكن.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجة حرارة ونوعية الطعام عند إرساله وتسليمه. • افحصوا جودة ووظيفة المركبات والمُعدّات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام كان موجوداً لوقت طويل عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية. • قوموا بتحسين المركبات والمُعدّات والإجراءات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#13 نقل الطعام

ما هي المخاطر؟

عند نقل الطعام يتم التعامل معه ويكون عرضة للتواجد لفترة من الزمن بعيداً عن التخزين الخاضع للرقابة. وتشمل المخاطر:

- تلف العبوة أثناء عملية النقل مما يسمح بتلوّث الطعام.
- قد يسمح نقل الأطعمة عالية المخاطر، من المورّد إلى مكان عملكم أو إلى موقع آخر دون التحكم في درجة حرارة مناسبة، للبكتيريا أن تتكاثر أثناء عملية النقل.
- قد لا تقبل المصلحة التجارية أو الزبون الطعام عالي المخاطر ما لم تتمكّنوا من إثبات المدّة التي كان فيها الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
- يمكن أن تنتقل البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي من الطعام النيء إلى الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل إذا تم نقله بشكل غير صحيح.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#13 نقل الطعام

نصائح

إذا كنتم تستخدمون معدات تكنولوجيا المعلومات للمراقبة، يُرجى مراجعة دليل دائرة الصحة والخدمات الإنسانية لمراقبة درجات الحرارة عن بُعد في وحدات تخزين الأطعمة للحصول على نصائح حول كيفية فحص ومراقبة تشغيل هذا النظام. يمكنكم الوصول إلى هذا الدليل عبر www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي من الأطعمة الموجودة عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية أثناء عملية النقل و/أو في الحدث أو المناسبة.

التحكم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا المركبات والمُعدّات القادرة على الحفاظ على الطعام عند درجات الحرارة المطلوبة. • قلّلوا من المدة الزمنية التي تقضيها الأطعمة في مرحلة النقل. • قوموا بتنظيم مصدر طاقة احتياطي في حال انقطاع التيار الكهربائي. • تأكّدوا من صيانة المُعدّات.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجة حرارة وجودة الطعام عند إرساله وتسليمه إلى المكان. • افحصوا جودة ووظيفة المركبات والمُعدّات. • افحصوا المُعدّات قبل ذلك وتأكدوا من توفّر أي مُعدّات احتياطية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام قد يكون ملوّثاً أو في حال عدم الحفاظ على درجات حرارة آمنة. • قوموا بتحسين المركبات والمُعدّات والإجراءات. • قوموا بإصلاح أو استبدال المُعدّات التي تتعطّل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

2. تَعَرُّض الطعام للتلوّث التبادلي بالبكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

التلوّث التبادلي للأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• عند نقل الأطعمة، احتفظوا بالأطعمة النيئة في أوعية مُغلقة منفصلة وحافظوا على برودتها عند الضرورة. • استخدموا عبوات ومعدّات نظيفة صالحة للاستخدام مع الأطعمة. • تأكّدوا من أن جميع الأطعمة مُخزّنة بشكل آمن ومناسب، ومَحميّة من الآفات والتلوّث، وحيثما أمكن، لا يمكن العبث بها. • قوموا بإعداد الكشك أو عربة الطعام أو الطعام الذي تقومون بتوفيره بحيث تكون منتجاتكم وعملياتكم الغذائية مَحميّة من التلوّث الذي قد يسبّبه الضيوف والجمهور والبيئة والغبار والمطر والآفات والملابس وغيرها من المواد غير الغذائية. • تأكدوا من توافر عوامل ومُعدّات التنظيف في جميع محطات الغسيل، وأن يتم تنظيف وتعقيم جميع أسطح العمل والأواني وتحرّك المنتجات وسير العمل في اتجاه واحد - من النيء إلى المطبوخ إلى منطقة التقديم.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من وصول جميع الأطعمة بسلامة وعدم حدوث أي انسكابات أو كسور أو تلوّث في مركبات النقل أو العبوات. • تحققوا من أن جميع المُعدّات نظيفة وتعمل بشكل صحيح. • تحققوا من أن الإعداد يمنع حدوث التلوّث التبادلي. • تحققوا من إزالة القمامة والنفايات من الموقع على فترات منتظمة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلصوا من أي طعام قد يكون ملوّثاً. • قوموا بتنظيف وتحسين المركبات والمُعدّات والإجراءات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

3. نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي عندما لا يتمّ تبريد الطعام بشكل مناسب.

تبريد الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• عندما تنقلون الطعام إلى مكان الحدث، قوموا بتبريده مُسبقاً قدر الإمكان. • إذا كنتم تحضّرون جميع الأطعمة في مكان الحدث، أو إذا كنتم تقدّمون الطعام في حدث كبير، تأكّدوا من تبريد الطعام بسرعة وأمان وعدم تركه عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية بعد المدّة الآمنة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا الطعام لمعرفة ما إذا كان قد تم تبريده جيداً قبل نقله. • افحصوا الطعام المُعدّ مُسبقاً لمعرفة ما إذا تم تبريده جيداً. • تأكّدوا من تخزين الطعام المُبرّد بشكل ملائم ومن أنه جاهز للتحضير والتقديم بشكل نهائي لاحقاً.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من أي طعام الذي ربما لم يتم تبريده بشكل مناسب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

4. نمو البكتيريا في المياه الملوّثة.

المياه النظيفة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من توفّر إمدادات كافية وموثوقة من مياه الشرب في الكشك لغسل اليدين وأن هناك إمدادات مُنفصلة متاحة لغسل المُعدّات. • إذا لم تتوفر مياه الشرب النظيفة، فاستخدموا المياه المُعبّأة عالية الجودة أو مصدر مياه الشرب البديل والآمن.
كيف يمكنني التحقق؟	• اسألوا المجلس البلدي المحلي عن جودة وحجم إمدادات المياه في الموقع. • افحصوا مصادر المياه البديلة للتأكد من أن جودتها مضمونة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• استخدموا المياه المعبأة في الزجاجات/القناني أو مياه جودتها مضمونة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

ما هي المخاطر؟

- عندما تزوّدون أو تبيعون الطعام في بيئة مفتوحة، لا يمكنكم التنبؤ بدرجة الحرارة والطقس وقد تكون هناك عدة مصادر للتلوّث.
- يمكن أن تجذب مواد النفايات الآفات وتزيد من خطر تلوّث الطعام.
- كما يمكن أن تلوّث الآفات الطعام إذا لم يتم توفير مرافق التخزين أو إذا كانت غير كافية.
- إذا كنتم تستخدمون معدات المراقبة عن بعد، يُرجى مراجعة دليل دائرة الصحة والخدمات الإنسانية لمراقبة درجات الحرارة عن بُعد في وحدات تخزين الأطعمة للحصول على نصائح حول كيفية فحص ومراقبة تشغيل هذا النظام. يمكنكم الوصول إلى هذا الدليل عبر www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

عن هذا القسم

ينطبق قسم عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج موقع العمل إذا كنتم تُعدّون أو تقدمون أو تبيعون أطعمة عالية المخاطر غير مُعبأة أو مُغلّفة كمنشآت من فئة 2:

- في المهرجانات أو مهرجانات الشوارع أو الأسواق أو معارض الطعام
- من كشك متنقل أو خيمة أو سرادق
- من عربة طعام
- كمزوّد للأطعمة خارج موقع العمل.

ينطبق ما إذا كنتم:

- تحضّرون جميع الأطعمة في هذه المواقع، أو
- تحضّرون جزء من الأطعمة في مبنى مثل المقهى، وتعيدون تسخين وتقديم هذه الأطعمة في كشك، أو خيمة، أو سرادق
- أو عربة طعام؛ أو
- أنتم مزوّدو الأطعمة تقومون بتحضير جزء من الأطعمة في مطبخكم الرئيسي وتقدّمونها خارج موقع عملكم في مجموعة متنوّعة من الأنشطة.

يجب عليكم:

- الامتثال للنصائح الواردة في الأقسام السابقة من هذه الوثيقة حول كيفية التعامل مع الطعام في عربة الطعام أو الكشك أو الحدث أو نشاط تزويد الطعام، وكذلك قبله. استخدموا جميع السجلات المتعلّقة بعملياتكم. إذا كانت السجلات 2 أو 3 أو 4 تنطبق على عربة الطعام أو الكشك أو الحدث أو خدمات تزويد الأطعمة الخاصة بكم، فستحتاجون إلى ملئها عند إجراء هذا النشاط
- استخدموا هذا القسم لأنه يحتوي على معلومات إضافية لضمان سلامة الأطعمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#14 عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان

نصائح

التخطيط قبل موعد النشاط

ستضمن لكم هذه الخطوات الوفاء بالالتزامات العامة الموضحة في نموذج برنامج سلامة الأطعمة هذا.

- قوموا بإجراء الأبحاث عن المكان:
  - اطلبوا من منظّم الحدث أو منسّق السوق أو الزبون الذي ستقومون بتزويده بالطعام أن يعطيكم التفاصيل حول المساحة أو المناطق التي ستكون متاحة لكم لإعداد الكشك أو الخيمة أو عربة الطعام الخاصة بكم، وما هي الخدمات ومَرافق التخزين المتاحة، بما في ذلك تخزين الأطعمة المجمّدة الباردة.
  - قوموا بمعرفة عدد الأشخاص أو الضيوف المتوقع حضورهم.
  - حدّدوا الطعام الذي ستقدمونه أو تبيعونه.
- إذا كنتم تخططون لتقديم أو بيع أي طعام تمت تعبئته مُسبقاً، فقوموا بوضع ملصق على العبوة وفقاً لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (أنظمة معايير المواد الغذائية) قبل الحدث. وبهذه الطريقة، ستتمكنون من تزويد الزبائن أو الضيوف بمعلومات دقيقة عن الطعام، خاصة في ما يتعلق بالمواد المُسببة للحساسية الغذائية. قوموا بتحضير أي ملصقات طعام ستحتاجونها للطعام الذي سيتم عرضه.
- إذا كنتم تعملون في مكان مفتوح للجمهور، اتصلوا بمسؤول الصحة البيئية في المجلس البلدي حيث سيُقام الحدث. واسألوا عن تجاربه السابقة للحدث أو المكان، أو اسألوا المشاركين الآخرين في الحدث عن تجاربهم في المكان.
- ضعوا الخطط للحصول على الكهرباء والمياه الصالحة للشرب والتخلّص من النفايات وتصريف مياه الصرف الصحي ومَرافق المراحيض وغسل الأيدي والقمامة وإزالة النفايات وغيرها من المَرافق في الموقع.
- اكتشفوا ما هي إمكانية الوصول إلى مَرافق تخزين الطعام في المكان وكيف ستديرون سلامة وحدات التخزين هذه في اليوم.
- اكتشفوا ما هي إعدادات الطعام الإضافية التي يجب عليكم القيام بها مُسبقاً (غير متطلّبات الإعدادات العادية) وكيف ستقومون بتحضير الطعام بأمان في المكان.
- إذا تم شراء أي من المواد الغذائية التي سيتم استخدامها من مورّدين جدد، فتأكدوا من أنهم مُسجّلون كمصالح تجارية تتعامل مع المواد الغذائية مع مجلس بلديتهم المحلي.
- اكتشفوا كيف ستقومون بإعداد مناطق غسل اليدين وغسل المعدات بإمدادات الماء الساخن.
- نظّموا مجموعة موارد تحتوي على ميزان حرارة مع مسبار وعوامل التنظيف وغيرها من المعدّات الضرورية. واستأجروا أي شيء لا يكون متوفّراً لديكم. فالهدف هو ضمان تخزين الطعام وتحضيره وطهيه وعرضه في المكان بما يتماشى مع برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم.
- تأكدوا من أن لديكم نسخاً إضافية من أوراق السجلات من نموذج برنامج سلامة الأطعمة هذا لملئها في المكان. وتحققوا من أن الموظفين يعرفون السجلات المطلوبة، وكيفية ملئها وكيفية التحقق من درجات الحرارة.
- أبلغوا الموظفين بالتعليمات الواردة في برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم للحفاظ على سلامة الطعام عند إعداده لهذا الحدث.
- أبلغوا الموظفين عن جهة رقم هاتف الشخص الذي يمكنهم الاتصال به إذا كانوا بحاجة إلى جواب على أي سؤال لديهم حول سلامة الأطعمة في المكان - على سبيل المثال، المُشرف على سلامة الأطعمة ومنسّق الحدث والأشخاص الذين قمتم باستئجار المعدّات منهم.
- إذا لم يكن الموظفون ملمّين بالعمل مع الطعام، وضّحوا لهم كيفية التعامل مع الطعام بأمان والحفاظ على مناطق عملهم نظيفة.
- درّبوا الموظفين على التعامل مع الاستفسارات حول المواد المُسببة للحساسية.

في مكان النشاط

- أخبروا الموظفين بالمواد المُسبّبة للحساسية في الأطعمة التي يتم تحضيرها حتى يتمكّنوا من تزويد الزبائن أو الضيوف بمعلومات شاملة عنها.
- تحققوا من أن جميع الموظفين على علم ببرنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم، وأدوارهم ومسؤولياتهم في المكان، وماذا يفعلون إذا حدث خطأ ما.
- للحدّ من تعرّض الطعام للعوامل البيئية، قوموا بإزالة الأطعمة من البرّاد أو غرفة التبريد أو أي مكان آخر للتخزين البارد فقط عند الحاجة إليها.
- راقبوا الطقس والأحوال الجوية. وإذا تغيّرت، قوموا بإجراء أي تغييرات ضرورية لحماية تجهيزاتكم وطعامكم من التلوّث.

بعد ذلك

- راجعوا عملياتكم لتحديد ما هي الأشياء التي نجحت وما يمكن القيام به بشكل أفضل في المرة القادمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#15 المياه والأطعمة الآمنة

مشاكل

1. يمكن لوجود أعداد كبيرة من البكتيريا في الماء أن يلوّث الطعام (بما في ذلك مياه الشرب) أو الأواني المُستخدمة للتعامل مع الطعام.

المياه الصالحة للشرب	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من وجود إمدادات مياه للشرب كافية وموثوق بها. • يُرجى مراجعة ما هي المخاطر في هذا القسم لمعرفة متى يجب استخدام المياه الصالحة للشرب. • استخدموا المياه المُقدّمة من المورّدين المُعتمدين. • إذا لم يكن مصدر المياه الصالحة للشرب متاحاً، فاستخدموا المياه المُعبأة ذات الجودة العالية أو اطلبوا الحصول على المعلومات أو المساعدة حول كيفية استخدام المياه غير الصالحة للشرب بأمان.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن مورّدي المياه لديهم أوراق اعتماد مناسبة. • افحصوا إمدادات المياه البديلة للتأكّد من أن جودتها مضمونة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بكتابة ملاحظة حول أي مشاكل في الإمدادات؛ واتصلوا بالمورّد إذا كنتم بحاجة إلى المزيد من المعلومات حول سلامة المياه. • تصرّفوا بسرعة إذا عرفتم أن المياه غير صالحة. • اكتبوا الإجراءات التي قمتم بها. • وبدلاً من ذلك، ابحثوا عن مصدر آمن أو رتّبوا لعربة مياه مُسجّلة لكي تجلب المياه الصالحة إلى أماكن عملكم. • استخدموا المياه المُعبّأة أو المياه ذات الجودة المضمونة. • إذا كانت جودة المياه سيئة، فاتخذوا إجراءات لجعل المياه آمنة أو اكتشفوا كيف يمكن استخدام هذه المياه في مكان العمل. (انظروا قسم النصائح.)

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#15 المياه والأطعمة الآمنة

ما هي المخاطر؟

- يمكن أن تتسبّب المياه غير المُعالجة أو المياه الملوّثة في الإصابة بمرض وتسمّم خطير.
- تتطلب قوانين المواد الغذائية في ولاية فيكتوريا من المصالح التجارية التي تتعامل مع المواد الغذائية استخدام مياه صالحة للشرب لجميع الأنشطة التي تستخدم المياه في المَرافق. وإذا كانت جودة المياه منخفضة أو إذا كانت غير صالحة للشرب، فيمكن استخدامها إذا استطعتم إثبات أن سلامة الطعام الذي تنتجونه لا تتأثر بها.

المياه الصالحة للشرب

تعني المياه الصالحة للشرب المياه المقبولة والآمنة للاستهلاك البشري. ويجب استخدام المياه الصالحة للشرب في المصالح التجارية التي تتعامل مع المواد الغذائية في:

- غسل الأطعمة والمكوّنات الغذائية
- الطبخ
- إضافتها إلى الأطعمة والمشروبات
- صنع الثلج
- تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية
- تنظيف حاويات وأواني الطعام
- غسل اليدين والنظافة الشخصية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#15 المياه والأطعمة الآمنة

نصائح

إذا كانت لديكم أي شكوك حول جودة إمدادات المياه، فاتصلوا بالمجلس البلدي المحلي أو تحققوا من المواقع الإلكترونية التالية للحصول على المعلومات.

إمدادات مياه الشرب الخاصة في المصالح التجارية التي تتعامل مع المواد الغذائية

- المبادئ التوجيهية لإمدادات المياه الصالحة للشرب من مياه الشرب الخاصة.

www.health.vic.gov.au/water/private-drinking-water-supplies-overview

برنامج المياه Water Program

- يدير Water Program تنظيم مياه الشرب

www.health.vic.gov.au/public-health/water-quality-safety

شركات المياه في منطقتكم

- شركات المياه المحلية

www.health.vic.gov.au/water/water-suppliers

إذا كانت مصلحتكم التجارية تقع في منطقة ريفية، فيجب أن تتحققوا من أن إمدادات المياه الخاصة بكم آمنة للاستخدام في مصلحة تجارية تتعامل مع المواد الغذائية (أي معرفة ما إذا كانت المياه صالحة للشرب). تحققوا مع شركة المياه المحلية أو المجلس البلدي المحلي للحصول على المزيد من المعلومات حول ما يجب فعله إذا كانت المياه غير صالحة للشرب.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

مشاكل

1. تلوّث الغذاء بالبكتيريا أو المواد الكيميائية أو المواد غير الغذائية الأخرى أثناء شراء واستلام السوشي.

التعامل مع المورّدين واستلام السوشي	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اشتروا فقط من المورّدين الموثوقين. • اطلبوا أن يتم صنع السوشي المُحضّر مُسبقاً وفقاً لمعايير مطلوبة، كما هو موضح في هذا القسم، قبل قبوله من المورّد.
كيف يمكنني التحقق؟	• اطلبوا من المورّدين تقديم المعلومات حول منتجاتهم أو نسخة من سجل السجلات الخاص بهم. • قوموا بقياس درجة حرارة جميع أطعمة السوشي التي تستلمونها لمعرفة ما إذا كانت تقلّ عن 15 درجة مئوية .
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت تزيد درجة حرارة السوشي عن 15 درجة مئوية عند استلامه، ارفضوا تسلّمه ما لم يكن لديكم ترتيباً مُحدّداً مُسبقاً مع المورّد الذين تتعاملون معه ويمكنكم التحقق من مدة وجود السوشي عند الدرجات الحرارة التي تزيد عن 15 درجة مئوية. راجعوا ممارسة التعامل مع الأطعمة 1: شراء الطعام واستلامه للمزيد من المعلومات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

2. التلوّث أثناء عملية التحضير.

إدارة درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني pH	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• لكل كيلوغرام واحد من الأرز، يجب إضافة 110 مل من الخل على الأقل. ويجب أن يكون لأرز السوشي درجة حموضة تقلّ عن أو تعادل 4.0، ويجب أن يكون لأرز السوشي بالإضافة إلى الحشوات درجة حموضة تقلّ عن أو تعادل 4.5. • تخلّصوا من أرز السوشي المُحمّض بعد ثماني ساعات. • استخدموا دائماً الحشوات عالية الجودة والأسماك الطازجة الخالية من التلوّث.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجة حموضة كل دُفعة من أرز السوشي باستخدام مؤشر أو شريط قياس درجة الحموضة (ورق عبّاد الشمس) أو جهاز قياس درجة الحموضة. ويجب قياس درجة الحموضة مرتين. في البداية بعد الخلط مع الخل وقبل تجميع السوشي. سجّلوا النتائج في السجل 6. تحضير السوشي. • قوموا بقياس درجة حموضة السوشي بالإضافة إلى الحشوات باستخدام مؤشر أو شريط قياس درجة الحموضة (ورق عبّاد الشمس) أو جهاز قياس درجة الحموضة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت درجة حموضة الأرز تزيد عن 4.0، أضيفوا المزيد من الخل. • قوموا بزيادة كمية الخل لكل كيلوغرام من الأرز. • أعيدوا فحص درجة حموضة الأرز (عبر طريقة خليط الأرز الهلامي - راجعوا السجل 6: تحضير السوشي) حتى يتم الوصول إلى درجة الحموضة الصحيحة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

3. التلوّث أثناء العرض

الوقت والحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• حافظوا على درجات حرارة وحدات العرض عند 15 درجة مئوية أو درجة باردة أكثر في جميع الأوقات. • تأكّدوا من عدم عرض لفائف نوري عند درجة حرارة تتراوح بين 5 و15 درجة مئوية لمدة تزيد عن 12 ساعة. • تأكّدوا من عدم عرض قطع النيجيري عند درجة حرارة تتراوح بين 5 و15 درجة مئوية لأكثر من ثماني ساعات.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بفحص درجة حرارة وحدات العرض • يمكنكم مراقبة الوقت الذي تكون فيه المنتجات معروضة، وتسجيل المدة الزمنية لعرض المنتجات ووقت إزالتها من العرض في السجل 7: سجل وقت عرض السوشي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• غيّروا درجة حرارة وحدة العرض بحيث تكون عند 15 درجة مئوية أو درجة باردة أكثر. • تخلّصوا من أي لفائف نوري كانت موجودة عند درجة حرارة تتراوح بين 5 و15 درجة مئوية لمدة 12 ساعة أو أكثر. • تخلّصوا من أي قطع نيجيري كانت موجودة عند درجة حرارة تتراوح بين 5 و15 درجة مئوية لمدة ثماني ساعات أو أكثر .

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

السجلات المطلوبة

تحضير السوشي

للتحقق

درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني ودرجة الحرارة

عدد المرّات

قوموا بتسجيل كل دُفعة من الأرز.سجّلوا المدة الزمنية لتحضير السوشي.

سجل وقت عرض السوشي

للتحقق

درجة الحرارة والوقت

عدد المرّات

لكل دُفعة معروضة

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

ما هي المخاطر؟

- إضافة الخل إلى الأرز تُنتج بيئة حمضية، وهذا لا يشجّع على نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي. وإذا كان السوشي عند درجة حموضة تزيد عن 4.5، فبإمكان البكتيريا أن تنمو، مما يؤدي إلى عدم سلامة المنتج.
- إذا كان السوشي نظيفاً وخالياً من التلوّث، فإن حموضة الأرز تساعد في حماية المكوّنات الأخرى في منتجات السوشي من نمو البكتيريا. ويجب أن تكون درجة حموضة مزيج الأرز والخل 4.0، ويتم فحصه في كل مرة قبل استخدامه لصنع السوشي.
- تزيد معدلات نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في لفائف النوري بعد 12 ساعة عند 15 درجة مئوية أو درجة أعلى منها.
- تزيد معدلات نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في قطع النيجيري بعد ثماني ساعات عند 15 درجة مئوية أو درجة أعلى منها. وبما أن الأرز لا يُحيط بالسمك، فإن حموضة الأرز لا تستطيع حماية القطع طالما يكون بإمكانها أن تقوم بذلك في لفائف نوري.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

ما هو تعريف السوشي؟

يُشير مصطلح ""السوشي"" في برنامج سلامة الأطعمة هذا إلى قطع النيجيري ولفائف النوري بشكل عام.

وقطعة نيجيري هي قطعة من المأكولات البحرية (نيئة أو مطبوخة) توضع فوق الأرز مع الخل. ولفائف نوري هي الأرز مع الخل، والمأكولات البحرية (النيئة أو المطبوخة) و/أو الخضار أو المكوّنات الأخرى الملفوفة في أوراق الأعشاب البحرية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#16 تحضير وعرض السوشي

نصائح

- سجّلوا كمية الخل المطلوبة لتحقيق درجة الحموضة الصحيحة.
- ابدأوا بعرض السوشي مباشرة فور تبريده إلى 15 درجة مئوية.
- تعاملوا مع المكوّنات بأقل قدر ممكن وتأكدوا من أن الأواني المُستخدمة نظيفة وخالية من التلوّث.
- تخلّصوا من الأرز المحمّض المُخزّن بين 15-5 درجة مئوية بعد ثماني ساعات.
- يجب أن تكون درجة حموضة مزيج الأرز والخل عند درجة حموضة 4.0.
- يجب أن تكون درجة الحموضة لمنتج السوشي النهائي (الأرز وورق الأعشاب البحرية والحشوة) عند درجة حموضة 4.5.
- استخدموا دائماً الحشوات عالية الجودة والأسماك الطازجة. ويجب تحضير وتخزين وطهي وتبريد وتعبئة حشوات السوشي وفقاً لبرنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم.
- يجب تحضير وتخزين وطهي وتبريد وتعبئة حشوات السوشي وفقاً لبرنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم.
- عند صنع السوشي، يجب تبريده إلى 15 درجة مئوية في ست ساعات أو أقل.
- إذا قمتم بإعداد السوشي لتوريده إلى مصلحة تجارية أخرى ولم يتم تبريده قبل نقله، فيجب عليكم تقديم نسخة من السجل 6: تحضير السوشي لزبونكم مع الطلبية.
- تحققوا من الوقت ومن درجة حرارة السوشي عند تسليمه.
- سجّلوا وقت التسليم إذا تم تسليم السوشي وكانت درجة حرارته تزيد عن 15 درجة مئوية. وسيحتاج مورّدكم إلى إخباركم بموعد بدء عملية التسليم هذه.
- سجلوا وقت بدء عرض السوشي يومياً.
- يجب الحفاظ على درجة حرارة قطع نيجيري ولفائف نوري عند 15 درجة مئوية أو أقل. ويمكن عرض قطع النيجيري لمدة تصل إلى ثماني ساعات عند 15 درجة مئوية أو أقل. ويمكن عرض لفائف نوري لمدة تصل إلى 12 ساعة عند 15 درجة مئوية أو أقل.
- سجّلوا درجة حرارة وحدة العرض مرتين في اليوم.
- إذا كانت درجة حرارة السوشي تزيد عن 15 درجة مئوية، سجّلوا ما قمتم به لتقليل درجة الحرارة في عمود ""الإجراء التصحيحي"" في السجل 7: سِجِل وقت عرض السوشي.
- سجّلوا وقت إزالة السوشي من العرض.
- إذا تم بيع جميع المنتجات، سجّلوا ذلك في عمود ""الإجراء التصحيحي"" في السجل 7: سِجِل وقت عرض السوشي.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة عن أسئلتهم المتعلّقة بالمواد المُسببة للحساسية، راجعوا برنامج الدعم 1: المواد المُسببة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#17 تحضير البط المشوي على الطريقة الصينية

مشاكل

1. نمو البكتيريا

الغمس والتجفيف	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اغمسوا البط في الماء المغلي الذي يحتوي على الخل (تعتمد المكوّنات الأخرى، وكمية الخل المُستخدمة، على الوصفات التقليدية؛ وكمية الخل الفعلية المُستخدمة ليست مهمة). • علّقوا البط ليجفّ في غرفة التبريد لمدة لا تزيد عن ست ساعات.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا ميزان حرارة مع مسبار للتحقق من درجة حرارة وسط كل بطة تم تحضيرها في بداية عملية التجفيف وفي منتصف وقت التجفيف تقريباً. • تأكّدوا من إدخال ميزان حرارة مع مسبار في منطقة ستُسبّب ضرراً ضئيلاً لجلد البط. • وتحققوا من أن درجة حرارة وسط البطة لا تزيد عن 25 درجة مئوية طوال عملية التجفيف. • سجّلوا الوقت الذي تبدأ فيه عملية التجفيف وتنتهي في السجل 8: سجل تجفيف البط على الطريقة الصينية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا بَرَد خليط الماء والخل قبل غمس البطة، أعيدوا غَلَيَه قبل الغمس. • إذا وصلت درجة حرارة وسط أي بط إلى درجة أعلى من 25 درجة مئوية في أي وقت أثناء عملية التجفيف، قوموا بنقله إلى البرّاد حتى تنخفض درجة حرارته. • تخلّصوا من أي بط تم تعليقه حتى يجفّ لمدة تزيد عن ست ساعات. • إن المدة الزمنية للتجفيف التي تعادل ست ساعات هي مدة تراكمية. إذا يتوجّب وضع البط في البرّاد لخفض درجة حرارة وسطه، فيجب إضافة الوقت الذي تم تعليقه فيه حتى يجف قبل وضعه في البرّاد إلى الوقت الذي يتم تعليقه فيه ليجف مرة أخرى بمجرد إزالته من البرّاد.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#17 تحضير البط المشوي على الطريقة الصينية

السجلات المطلوبة

سجل تجفيف البط على الطريقة الصينية

للتحقق

مدة تعليق البط حتى يجفّ

عدد المرّات

أسبوعياً

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#17 تحضير البط المشوي على الطريقة الصينية

ما هي المخاطر؟

- يمكن للماء، الذي تكون درجة حرارته تحت درجة الغليان، أن يحتفظ بالبكتيريا الضارة. ويجب غمس البط في الماء عند درجة الغليان (100 درجة مئوية). حيث يقتل الماء المغلي أي بكتيريا موجودة على سطح جلد البط.
- يغيّر الخل درجة الحموضة في الجلد، وبالتالي يحدّ من قدرة البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي على النمو.
- وتوفّر درجات الحرارة التي تزيد عن 25 درجة مئوية، بيئة تشجّع على نمو البكتيريا.
- بعد ست ساعات من التعليق، يبدأ نمو البكتيريا في الإزدياد. بالإضافة إلى ذلك، فإن طهي البط لن يقضي على السموم التي تنتجها البكتيريا مثل Staphylococcus aureus (المكوّرات العنقودية الذهبية).

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#17 تحضير البط المشوي على الطريقة الصينية

نصائح

- تحققوا من درجات حرارة الماء التي سيتم غمس البط فيها باستخدام ميزان حرارة مع مسبار.
- تحققوا من درجة حرارة البط باستخدام ميزان حرارة مع مسبار وسجّلوا طول الوقت (الفردي والتراكمي) الذي كان فيه البط في مناطق درجة حرارة مُحدّدة.
- تأكدوا من تنظيف موازين الحرارة بشكل صحيح قبل وبعد كل استخدام.
- استخدموا فقط المُعدّات النظيفة والمُعقّمة عند التعامل مع البط وتحضيره.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة عن أسئلتهم، راجعوا برنامج الدعم 1: المواد المُسببة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#18 تحضير الدجاج على الطريقة الصينية

مشاكل

1. نمو البكتيريا.

مياه الغمس	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اغمسوا الدجاج في الماء المغلي الذي يحتوي على الملح أو صلصة الصويا. • تعتمد الوصفة الفعلية المُستخدمة على الوصفات التقليدية وكمية الملح أو صلصة الصويا المُستخدمة ليست مهمة.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الماء المستخدم في غمس الدجاج يغلي بسرعة قبل الاستخدام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا بَرَدَ خليط الماء وصلصة الصويا قبل إضافة الدجاج إليه، أعيدوا غَلَيَه قبل إضافة الدجاج.

المواد النيئة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا فقط الدجاج ذات الجودة العالية مع عدم وجود أي تشققات على الجلد.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا الدجاج للتأكّد من عدم وجود جلد متشقّق.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• لا تستخدموا الدجاج الذي يكون جلده متشققاً لهذا النمط من الطبخ.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#18 تحضير الدجاج على الطريقة الصينية

ما هي المخاطر؟

- يمكن للماء، الذي تكون درجة حرارته تحت درجة الغليان، أن يحتفظ بالبكتيريا الضارة. يجب غمس الدجاج في الماء عند درجة الغليان (100 درجة مئوية). حيث يقتل الماء المغلي أي بكتيريا موجودة على سطح جلد الدجاج.
- لا تكفي كميات الملح الموجودة في صلصة الصويا لتغيير النشاط المائي وقدرة البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي على النمو على جلد الدجاج.
- لا يكفي النشاط البكتيري المتغيّر على الجلد للحدّ من نمو البكتيريا.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#18 تحضير الدجاج على الطريقة الصينية

نصائح

- تحققوا من درجات حرارة الماء التي سيتم غمس الدجاج فيه باستخدام ميزان حرارة مع مسبار.
- سجّلوا طول الوقت (الفردي والتراكمي) الذي كان فيه الدجاج في درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
- تأكدوا من تنظيف موازين الحرارة بشكل صحيح قبل وبعد كل استخدام.
- استخدموا فقط المُعدّات النظيفة والمُعقّمة عند التعامل مع الدجاج وتحضيره.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة عن أسئلتهم، راجعوا برنامج الدعم 1: المواد المُسببة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#19 عرض اللحوم المشوية على الطريقة الصينية

مشاكل

1. نمو البكتيريا.

التكاثف في عملية العرض	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن منطقة العرض غير مُغلقة للسماح بدخول الهواء إلى منطقة العرض وتقليل التكاثف..
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن التكاثف لا يضبّب خزانة العرض. • تحققوا من عدم وجود تراكم للرطوبة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتنظيف شاشة/زجاج خزانة العرض بقطعة قماش جافة ونظيفة. • إذا كان هناك تراكم للرطوبة في المنطقة، فاستخدموا منطقة عرض مختلفة.

تعليق اللحوم	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من وجود مساحة كافية في منطقة العرض للسماح بتعليق جميع اللحوم بعيداً عن بعضها البعض بما يكفي حتى لا تلامس بعضها البعض أو أي من اللحوم الأخرى المعروضة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا اللحوم للتأكد من أنها لا تلامس بعضها البعض أو أي من اللحوم الأخرى المعروضة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتنظيف شاشة/زجاج خزانة العرض بقطعة قماش جافة ونظيفة. • إذا كان هناك تراكم للرطوبة في المنطقة، فاستخدموا منطقة عرض مختلفة.

التعامل مع اللحوم وعرضها	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• احملوا اللحوم باستخدام خطّاف تعليق اللحوم، بدلاً من لمس سطح اللحوم.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الجلد وسطح اللحوم سالم وغير تالف. • تأكّدوا من عدم وجود تلامس بشري مع سطح اللحوم أثناء عرضها. • سجّلوا المدة الزمنية لعرض اللحوم ووقت إزالتها من العرض في السجل 9: سجل وقت عرض اللحم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• بمجرد تشقق أو تلف سطح اللحوم، أو إذا قام أحد الأشخاص بلمس سطح اللحوم، قطّعوها وأعيدوا تسخينها إلى 60 درجة مئوية. • تخلّصوا من أي بط و/أو دجاج كانوا معروضين لأكثر من 22 ساعة. • تخلّصوا من لحم الخنزير المشوي المعروض لأكثر من سبع ساعات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#19 عرض اللحوم المشوية على الطريقة الصينية

السجلات المطلوبة

سجل وقت عرض اللحوم على الطريقة الصينية

للتحقق

المدة الزمنية لعرض اللحوم

عدد المرّات

أسبوعياً

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#19 عرض اللحوم المشوية على الطريقة الصينية

ما هي المخاطر؟

- تراكم الرطوبة في منطقة العرض سوف يزيد من النشاط المائي على جلد اللحوم. وتشجّع زيادة النشاط المائي على الجلد على نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.
- إذا لامست اللحوم بعضها البعض، تزداد الرطوبة (النشاط المائي) على جلدها أو سطحها. مما يزيد من احتمال نمو البكتيريا.
- وحيث يتم عرض البط المشوي والدجاج ولحم الخنزير المشوي على الطريقة الصينية عند درجة حرارة الغرفة، والتي تقع عند درجة حرارة منطقة الخطر التي تتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، فإنه بالإمكان أن تتكاثر البكتيريا بسرعة.
- تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي على اللحوم بسرعة كبيرة. ويجب أن يكون الجلد سليماً للحفاظ على سلامة اللحوم.
- بعد 22 ساعة من العرض في درجة حرارة الغرفة (أي خارج منطقة التحكّم في درجة الحرارة)، ستكون البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي موجودة وتتضاعف على سطح الدجاج وجلد البط.
- بعد سبع ساعات من العرض في درجة حرارة الغرفة (أي خارج منطقة التحكّم في درجة الحرارة)، ستكون البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي موجودة وتتضاعف على سطح لحم الخنزير.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#19 عرض اللحوم المشوية على الطريقة الصينية

نصائح

- تأكدوا من أن الموظفين يستخدمون القفازات وأنهم يعرفون كيفية استخدام القفازات بأمان وبطريقة صِحية.
- تأكدوا من نظافة وحدة العرض والأواني قبل استخدامها.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسببة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، راجعوا برنامج الدعم 1: المواد المُسببة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

مشاكل

1. شراء واستلام الطعام: استلام مواد نيئة غير صحيحة أو مكوّنات تحتوي على منتجات مثل المواد المُسبّبة للحساسية أو المُضافات. فقد يتسبّب هذا في تعرّض بعض الزبائن للأذى وقد يؤدي إلى تضليل الآخرين.

المواد النيئة الصحيحة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من أنكم تعرفون ما هو موجود في الأطعمة التي تستخدمونها كمكوّنات. • تأكّدوا من أن المواد النيئة أو العبوات أو المكوّنات التي تستلمونها مطابقة لمواصفاتكم.
كيف يمكنني التحقق؟	• قارنوا اسم العلامة التجارية ودرجة نوعية الطعام المُستلم مع تفاصيل الشراء و/أو مواصفاتكم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• ارفضوا المواد النيئة أو العبوات أو المكوّنات التي لا تتوافق مع المواصفات الصحيحة. • ارفضوا المورّدين الذين لا يوفرون الطعام والتعبئة بالطريقة التي تريدونها. • غيّروا الممارسات والملصقات بحيث تتوافق مع الأنظمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

2. معالجة الطعام: قد تفشل عملية التخمير أو يصعب السيطرة عليها إذا كانت المواد النيئة والمكوّنات المُستخدمة تحتوي على أعداد كبيرة من البكتيريا أو الخميرة.

المواد النيئة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من تحضير المواد النيئة والمكوّنات بشكل ملائم قبل عملية التحميض لتقليل مستويات البكتيريا أو الخميرة الموجودة فيها.
كيف يمكنني التحقق؟	• تأكدوا من أن عملية التحضير تتضمن تقليل هذه الأعداد. على سبيل المثال، عن طريق إزالة الأوراق الخارجية من الخضار مثل الملفوف، وغسل و/أو تقشير الخضار الجذرية، والبيض المسلوق الصلب، واستخدام الحليب المُبستر أو الفاكهة المُعالجة بالحرارة التي تُستخدم في عملية إضافة النكهات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من المنتجات في حال فشل عملية التخمير ولم يتم الوصول إلى درجة حموضة تقلّ عن 4.6 في غضون الإطار الزمني المُحدّد لمنتجكم. • غيّروا مواصفات المواد النيئة و/أو المورّد.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

3. معالجة الطعام: نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي.

البادئات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتدوير المخزون للتأكد من أن تاريخ صلاحية أو تاريخ إنتهاء جودة البادئات ما زال ساري المفعول. • تأكّدوا من تغطية البادئات لحمايتها من الغبار والملوّثات الأخرى المحمولة عبر الهواء.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من البادئات قبل استخدامها للتأكّد من عدم انتهاء مدة صلاحيتها وأنها خالية من علامات التلوّث أو التلف.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا انتهت مدة صلاحية البادئات أو إذا كانت ملوّثة، تخلّصوا منها وابدأوا العملية مجدداً باستخدام بادئات جديدة.

المشروبات الغازية المخمّرة والحليب المخمّر: كمية Pitching (استخدام جزء من مجموعة مُخمّرة سابقاً لتخمير دُفعة جديدة)	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب أن تزيد كمية (أو مقدار) البادئات التي تم تخميرها سابقاً عن 10 بالمئة. ويجب تحقيق درجة حموضة تقل عن 4.6 في غضون أربع ساعات.
كيف يمكنني التحقق؟	• احسبوا كمية البادئات التي تم تخميرها سابقاً باستخدام عملية الحساب الواردة في الملحق 2. • استخدموا شرائط قياس درجة الحموضة أو جهاز قياس درجة الحموضة مع مسبار تمت معايرته للتأكد من أن درجة الحموضة تقل عن 4.6 في غضون أربع ساعات. • إذا لم تنخفض درجة حموضة منتجكم إلى أقل من 4.6 في غضون أربع ساعات، يجب عليكم تقديم دليل على أن المنتج آمن. وتتطلب معايير سلامة الأغذية اختبار/تبرير علمي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أضيفوا المزيد من الحمض لتقليل درجة الحموضة على الفور إلى أقل من 4.6. تخلّصوا من المنتج إذا رأيتم أي علامات للتلف.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

معالجة الطعام: انخفاض سريع في درجة الحموضة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في الأطعمة عالية المخاطر إذا كانت عملية التحميض بطيئة للغاية ولم يتم تحقيق درجة حموضة تقلّ عن 4.6 بسرعة. • يجب عليكم إثبات أن عملية التحميض التي قمتم بها فعّالة لضمان عدم نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي إلى مستويات ضارة قبل تحقيق درجة الحموضة المُستهدفة. • تأكدوا من أن عيّنة طعامكم تم تحضيرها بشكل مناسب لضمان الدقة في اختبار درجة الحموضة. راجعوا السجل 12: فحوصات درجة الحموضة التي قمتُ بها ودقة جهاز القياس لمعرفة كيفية إعداد العيّنة.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا شرائط قياس درجة الحموضة أو جهاز قياس درجة الحموضة مع مسبار تمت معايرته للتأكّد من أن درجة الحموضة تقلّ عن 4.6، ضمن الأطر الزمنية التالية: • اللبن/الزبادي - 6 ساعات • الفاكهة والخضار والبيض - 24 ساعة. • استخدموا السجل 12: فحوصات درجة الحموضة التي قمتُ بها ودقة جهاز القياس لتسجيل نتائج درجة الحموضة. تتضمن السجلات فترة تحقق أولية يتبعها اختبار شهري للتحقق من العملية. • إذا لم تنخفض درجة حموضة منتجكم إلى أقلّ من 4.6 خلال الفترات المحدّدة، يجب عليكم تقديم دليل على أن المنتج آمن. وتتطلب معايير سلامة الأغذية اختبار/تبرير علمي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أضيفوا المزيد من الحمض لتقليل درجة الحموضة على الفور إلى أقل من 4.6. تخلّصوا من المنتج إذا رأيتم أي علامات للتلف. • أعيدوا معايرة جهاز قياس درجة الحموضة مع مسبار او قوموا باصلاح أو استبدال المُعدّات إذا لزم الأمر. • راجعوا منتجكم وعملياتكم للتأكد من أن عملية التخمير مُرضية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

4. معالجة الطعام: يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في الأطعمة عالية المخاطر إذا كان مستوى الحمض غير كافٍ في المنتج النهائي.

كمية حمض كافية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تحققوا من درجة حموضة منتجكم لضمان تحقيق درجة حموضة تقلّ عن 4.6. • تأكدوا من أن عيّنة طعامكم تم تحضيرها بشكل مناسب لضمان الدقة في اختبار درجة الحموضة. راجعوا السجل 12: فحوصات درجة الحموضة التي قمتُ بها ودقة جهاز القياس لمعرفة كيفية إعداد العيّنة.
كيف يمكنني التحقق؟	• استخدموا شرائط قياس درجة الحموضة أوجهاز قياس درجة الحموضة مع مسبار تمت معايرته للتحقق من درجة حموضة منتجكم النهائي. • استخدموا السجل 12: فحوصات درجة الحموضة التي قمتُ بها ودقة جهاز القياس لتسجيل نتائج درجة الحموضة. تتضمن السجلات فترة تحقق أولية يتبعها اختبار شهري للتحقق من العملية. • إذا لم تنخفض درجة حموضة منتجكم إلى أقلّ من 4.6 خلال الفترات المحددة، يجب عليكم تقديم دليل على أن المنتج آمن. وتتطلب معايير سلامة الأغذية اختبار/تبرير علمي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أضيفوا المزيد من الحمض لتقليل درجة الحموضة على الفور إلى أقل من 4.6. تخلّصوا من المنتج إذا رأيتم أي علامات للتلف. • أعيدوا معايرة جهاز قياس درجة الحموضة مع مسبار او قوموا باصلاح أو استبدال المُعدّات إذا لزم الأمر. • راجعوا منتجكم وعملياتكم للتأكد من أن عملية التخمير مُرضية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

5. معالجة الطعام: يحدث نمو البكتيريا التي تتسبّب بفساد الطعام وينتج عنها سموم ثانوية، مثل السموم الفطرية.

السموم الفطرية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من تغطية الطعام أثناء التصنيع لحمايته من الغبار والملوّثات الأخرى المحمولة عبر الهواء.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من وجود أي نشاط للعفن أو الخميرة على السطح، وتغيّر اللون، والروائح الكريهة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الأطعمة إذا كنتم تشكّون في أنها قد فَسَدَت. • راجعوا الإجراءات وعمليات التعامل والوصفة المُستخدمة لمعرفة سبب الفشل.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

6. معالجة الطعام: يمكن أن تنمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي إذا لم يتم تخزين منتجكم عند درجة حرارة صحيحة.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين المنتج عند 5 درجات مئوية أو أقل.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة وسط الأطعمة شديدة المخاطر المُخزّنة في البرّاد باستخدام ميزان حرارة مع مسبار بانتظام (فحص واحد على الأقل يومياً). • سجّلوا النتائج في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها. • إذا لم يكن من المطلوب التحكّم في درجة حرارة منتجكم، فيجب عليكم تقديم دليل على أن المنتج آمن ومُخزّن عند درجة حرارة الغرفة. تتطلب معايير سلامة الأغذية اختبار/تبرير علمي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكون أنه لم يتم تخزينه بشكل صحيح.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

7. تعبئة الأطعمة ووضع ملصقات عليها: يمكن أن ينفجر المنتج النهائي في الزجاجات/القناني من الإفراط في إنتاج غازات التخمير، مما يتسبب في حدوث الإصابات.

التحكّم بعملية التخمير	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب عليكم إثبات أن عملية التخمير التي قمتم بها فعّالة لضمان أن إنتاج الغاز لن يتسبّب في انفجار العبوة الزجاجية. • يجب تخزين المنتج النهائي عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة وسط الأطعمة شديدة المخاطر المُخزّنة في البرّاد باستخدام ميزان حرارة مع مسبار بانتظام (فحص واحد على الأقل يومياً). • سجّلوا النتائج يومياً في السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكّون في أنه لم يتم تخزينه بشكل صحيح أو أنه ينتج كمية غاز مُفرطة وقد ينفجر.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

8. تعبئة وتغليف الأطعمة ووضع الملصقات عليها: يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي إلى مستويات ضارة إذا لم يكن تاريخ صلاحيتها وتاريخ انتهاء جودتها دقيقاً.

مدة الصلاحية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب أن تتمكنوا من إثبات أن طعامكم صالح للأكل طوال عمر المنتج (مدة الصلاحية). وهذه هي الفترة التي يشير إليها تاريخ الصلاحية أو تاريخ إنتهاء الجودة. • إذا كانت مدة صلاحية منتجكم تتغيّر عند فتحه، فيجب مراعاة مدة الصلاحية الثانوية هذه أيضاً.
كيف يمكنني التحقق؟	• قدّموا دليلاً على تحديد مدة الصلاحية. وتتطلّب معايير سلامة الأغذية اختبارات علمية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بمراجعة المنتج والعمليات التي تقومون بها لتحقيق سلامة الطعام خلال مدة صلاحية المنتج.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

9. تعبئة الأطعمة ووضع الملصقات عليها: يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي في الأطعمة عالية المخاطر إذا لم يتم تخزينها عند درجة حرارة صحيحة.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من تخزين المنتجات ونقلها عند درجة حرارة صحيحة. • ضعوا الملصقات على منتجكم التي تذكر تعليمات التخزين، بما في ذلك تعليمات التخزين بمجرد فتحه.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الملصق والمعلومات عن المنتج دقيقة وتفي بالمتطلّبات الواردة في الأنظمة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بمراجعة المعلومات حتى تكون صحيحة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

10. أجهزة ومعدّات قياس درجة الحموضة: إذا كانت أجهزة قياس درجة الحموضة غير دقيقة، فقد تكون درجة حموضة طعامكم أعلى من 4.6 وتسمح بنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

دقة جهاز قياس درجة الحموضة pH	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بمعايرة أجهزة قياس درجة الحموضة كل يوم يتم استخدامها فيه. • يجب إجراء المعايرة الخارجية وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بإجراء الاختبار باستخدام محاليل منظّمة قياسية. • استخدموا السجل 12: فحوصات درجة الحموضة التي قمتُ بها ودقة جهاز القياس لتسجيل معايرة جهاز قياس درجة الحموضة. • اطلبوا من الشركة المُصنّعة أو المورّد أو مقاول خارجي معايرة المعدات.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بإصلاح أو استبدال أجهزة قياس درجة الحموضة الخاطئة. • نظّفوا مسبار جهاز قياس درجة الحموضة بانتظام، وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة لضمان إزالة أي بقايا طعام من مسبار الجهاز. • تأكّدوا من أن تاريخ صلاحية المحاليل المُنظمة لدرجة الحموضة ما زال صالحاً. • تأكّدوا من تخزين أجهزة قياس درجة الحموضة وفقاً لتعليمات الشركة المُصنّعة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

11. أجهزة ومعدات قياس درجة الحموضة: إذا كانت مؤشرات قياس درجة الحموضة (المعروفة أيضاً بالشرائط أو ورق عبّاد الشمس) ليست أدوات قياس مناسبة (ليست دقيقة بشكل كاف) لطعامكم، فقد تكون درجة الحموضة أعلى من 4.6 وتسمح بنمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي.

مؤشرات قياس درجة الحموضة pH	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا شرائط قياس درجة الحموضة التي توفّر القياس بدقة كافية لمنتجكم. لا تستخدموا شرائط قياس درجة الحموضة على الأطعمة الملوّنة للغاية التي قد تؤدّي إلى تغيير لون الورق وتمنعكم من قياس درجة الحموضة بدقة.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا باختبار طعامكم في أحد المختبرات لإثبات دقة قياس درجة الحموضة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• استبدلوا أوراق قياس درجة الحموضة بمنتج يوفّر دقة أفضل. • استخدموا جهاز قياس درجة الحموضة لقياس درجة حموضة الأطعمة الملوّنة للغاية. • استخدموا جهاز قياس درجة الحموضة لقياس درجة حموضة طعامكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

12. تعبئة الأطعمة ووضع الملصقات عليها: عدم استيفاء متطلبات الأنظمة حول تضمين معلومات مهمة للزبائن حول المشروبات والأطعمة التي تحتوي على الكحول.

قد يؤدي الفشل في القيام بذلك إلى إلحاق الضرر ببعض الزبائن وقد يؤدي إلى تضليل الآخرين.

الإعلان عن وجود الكحول	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من الإعلان عن وجود الكحول على أي طعام أو مشروب يجب أن يحمل ملصقاً.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الملصق والمعلومات عن المنتج دقيقة وتفي بالمتطلبات الواردة في الأنظمة.
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• غيّروا الممارسات وأعيدوا وضع الملصقات على الطعام بحيث تتوافق الملصقات مع الأنظمة. • قوموا بمراجعة المعلومات حتى تكون صحيحة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

13. المتطلبات الإضافية للمشروبات الغازية المُخمّرة: الإفراط في إنتاج الكحول عند تصنيع المشروبات غير الكحولية. ويمكن أن يتسبّب الفشل في إلحاق الضرر ببعض الزبائن وقد يُضلّل الآخرين.

المنتجات الكحولية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• حدّدوا حد قوة تركيز الكحول الذي يجب عليكم الالتزام به وتأكّدوا من أن منتجكم لا يحتوي على أكثر من هذا الحدّ المُحدد مُسبقاً. • يجب أن تتمكّنوا من اثبات قدرتكم على التحكّم في التخمير الثانوي. • تأكّدوا من اتباع إجراءاتكم وتركيبتكم بدقة لكل دُفعة يتم إنتاجها.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس عيّنة واحدة من كل دُفعة مُنتهية تم إنتاجها لفحص قوة تركيز الكحول فيها. • سجّلوا نتائجكم في السجل 13: قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة في كل دفعة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من المنتج إذا تجاوزت كمية الكحول في المنتج الحدود المُحدّدة. • غيّروا الممارسات والملصقات حتى تتوافق مع الأنظمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

14. المتطلبات الإضافية للمشروبات الغازية المُخمّرة: الإفراط في إنتاج الكحول عند تصنيع المشروبات غير الكحولية. يجب أن تبقى قوة تركيز الكحول تحت الحدّ المناسب طوال مدة صلاحية المنتج.

مدة الصلاحية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من أن إنتاج الكحول لا يستمر طوال فترة صلاحية المنتج. • تأكّدوا من اتباع العملية والتركيبة بدقة لكل دُفعة يتم إنتاجها. • يجب أن تتمكّنوا من إثبات قدرتكم على التحكّم في التخمير الثانوي.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس ثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة (لكل نكهة تنتجونها، بغض النظر عن وقت إضافة النكهة إليها)، في نهاية مدة الصلاحية المُحدّدة لمعرفة قوة تركيز الكحول فيها. • يجب عليكم تقديم شهادات تحليل للقياس توضِح قوة تركيز الكحول، بما في ذلك الإختلافات، الموجودة في منتجكم عند نهاية مدة صلاحيته. ويجب أن تكون الشهادات من مختبر مُعتمد من قبل الرابطة الوطنية لسلطات الاختبار. • استخدموا السجل 14: قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمرة طوال فترة صلاحيتها لتسجيل النتائج. • يجب تكرار هذا السجل سنوياً، أو إذا تغيّرت تركيبة المنتج أو عمليته، فيجب تقديم عمليات فحص جديدة لمدة الصلاحية. وتتطلّب جميع المنتجات والنكهات الجديدة فحوصات لمدّة صلاحيتها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من المنتج إذا تجاوزت كمية الكحول في المنتج الحدود المُحدّدة. • غيّروا الممارسات والملصقات حتى تتوافق مع الأنظمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

15. المتطلبات الإضافية للمشروبات الغازية المُخمّرة: يمكن أن تستمر عملية التخمير بعد انتهاء التصنيع، مما يتسبّب في إنتاج الكحول.

التحكّم بعملية التخمير	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتخزين منتجكم ونقله عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل. • تأكدوا من أن تعليمات التخزين واضحة وبارزة.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة المشروبات الغازية المُخمّرة باستخدام ميزان حرارة مع مسبار بانتظام (فحص واحد على الأقل يومياً). • استخدموا السجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها لتسجيل النتائج يومياً.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من المنتج إذا كنتم تشكّون أنه لم يتم تخزينه بشكل صحيح. • تخلّصوا من المنتج إذا تجاوزت كمية الكحول في المنتج الحدود المُحدّدة. • غيّروا الممارسات والملصقات حتى تتوافق مع الأنظمة.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

16. المتطلبات الإضافية للمشروبات الغازية المُخمّرة: إذا كانت طريقة قياس مستوى الكحول التي تقومون بها غير مناسبة، فقد تكون نسبة الكحول في منتجكم أكثر من 1.15٪ من حيث الحجم.

قياس نسبة الكحول	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن طريقة القياس التي تقومون بها صحيحة ودقيقة.
كيف يمكنني التحقق؟	• الطرق المسموح بها لفحص قوة تركيز الكحول في منتجاتكم، المُصحّحة إلى 20 درجة مئوية هي: • الاستشراب الغازي • بالقرب من مطياف الأشعة تحت الحمراء • تقطير يليه قياس الجاذبية للتقطير أو بالقياس في مقياس الكثافة • أي طريقة أخرى التي تعطي باستمرار نتيجة مُشابهة من خلال عملية فحص موثقة حيث قمتم بمقارنة نتائجكم بنتائج مختبر مُعتمد مع الرابطة الوطنية لسلطات الاختبار (إذا كنتم تنتجون أقل من 100000 لتر من المشروبات الغازية المُخمّرة في السنة، يمكنكم استخدام جهاز مقياس نسبة الكحول لقياس قوة تركيز الكحول، استخدموا السجل 16: فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمرة للتحقّق من صحة العملية. ويجب تكرار هذا السجل سنوياً). • استخدموا السجل 15: كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة لتسجيل النتائج.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• استخدموا معدات قياس يمكنها توفير ضبط ودقة كافية لمنتجكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

17. المتطلبات الإضافية للمشروبات الغازية المُخمّرة: يمكن أن تستمر عملية التخمير بعد انتهاء التصنيع، مما يتسبّب في إنتاج الكحول.

التعامل مع المورّدين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• اشتروا فقط من المورّدين ذوي السمعة الجيدة. • اطلبوا أن يتم صنع المشروبات الغازية المُخمّرة وفقاً للمعايير المطلوبة، كما هي موضحة أعلاه.
كيف يمكنني التحقق؟	• اطلبوا من المورّدين تزويدكم بمعلومات حول منتجاتهم أو نسخة من سجلّهم المُكتمل السجل 13: قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المخمرة في كل دُفعة. • قوموا بقياس درجة حرارة البضائع التي تستلمونها لمعرفة ما إذا كانت عند 5 درجات مئوية أو أقل.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا كانت تزيد درجة حرارة المنتج عن 5 درجات مئوية عند استلامه، ارفضوا الطلبية. • تخلّصوا من الطعام إذا كنتم تشكون أنه لم يتم تخزينه بشكل صحيح.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

السجلات المطلوبة

قياسات درجة الحموضة التي قُمت بها ودقة جهاز قياس درجة الحموضة

للتحقق

قياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني

عدد المرّات

التحقق منها في البداية، ثم فحوصات شهرية مستمرة

قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة في كل دُفعة

للتحقق

قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

عدد المرّات

لكل دُفعة

قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة طوال مدة صلاحيتها

للتحقق

قوة تركيز الكحول في نهاية مدة الصلاحية

عدد المرّات

مرة سنوياً

كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة لتسجيل النتائج.

للتحقق

طريقة القياس للمشروبات الغازية المُخمّرة

عدد المرّات

مرة واحدة

فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

للتحقق

دقة جهاز مقياس نسبة الكحول

عدد المرّات

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

مرة سنوياً

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

ما هي المخاطر؟

ما هي عملية التحميض؟

يمكن استخدام الأحماض في معالجة الأطعمة لاكتساب النكهة أو الحفاظ على الأطعمة (سلامة الأطعمة). وتتناول هذه الأداة التوجيهية استخدام حمض الطعام كآلية للحفاظ على سلامة الأطعمة. وعلى الرغم من أن الأطعمة الحمضية والمُخمّرة تُعتبر آمنة بشكل عام، إلا أن فشل الإجراءات والمواد النيئة الملوّثة أدّى إلى تفشي حالات التسمّم الغذائي.

يمكن للأحماض الغذائية مثل حمض اللاكتيك/حمض اللبن وحمض الأسيتيك/حمض الخل وحمض الستريك/حمض الليمون وحمض الماليك/حمض التفاح وحمض الطرطريك وحمض البروبيونيك أن:

- تكون حاضرة بشكل طبيعي
- يتم إضافتها إلى الطعام
- تكون نتيجة لنشاط ميكروبي مثل عملية التخمير.

ملاحظة: لا تشمل المبادئ الواردة في هذا الملحق جميع الأطعمة المُجهّزة بالتحميض، مثل:

- اللحوم غير المطبوخة (أي اللحوم الباردة)
- المأكولات البحرية غير المطبوخة
- السوشي (راجعوا قسم ممارسات تحضير السوشي في برنامج FoodSmart).

كيف يتم قياس نسبة الحموضة؟

يتم قياس قوة الحمض بواسطة درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني (pH)، وهو مقياس رقمي يُستخدم لتحديد مدى حموضة الطعام.

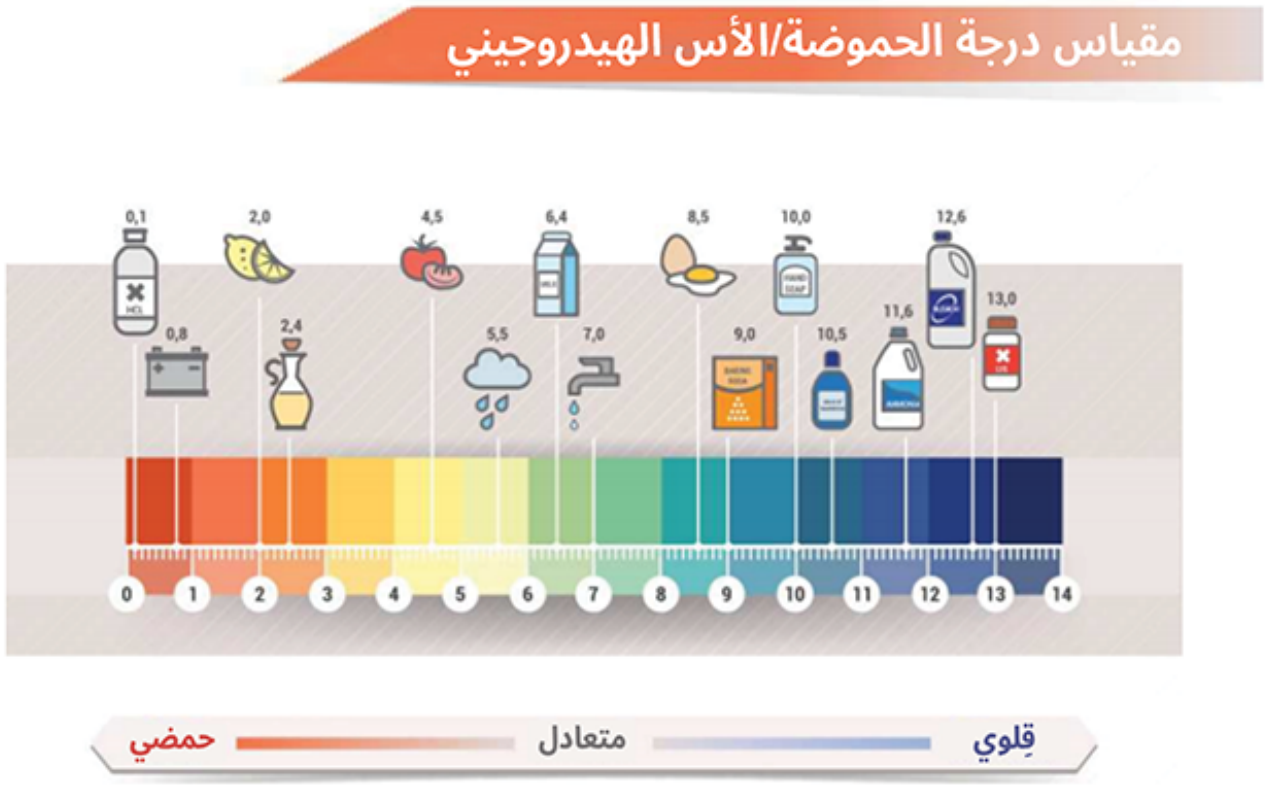
يتم قياس درجة الحموضة باستخدام جهاز قياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني أو شرائط قياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني. وتكون المنتجات حمضية إذا كانت تقل عن 7.0 على مقياس درجة الحموضة (انظروا الشكل 1).

ويُعتبر قياس درجة الحموضة الدقيقة والصحيحة مهماً للغاية لسلامة الأطعمة. ويجب أن تكون معدّات القياس مناسبة لمعايير أطعمتكم ويجب أن تعمل بشكل صحيح. راجعوا قسم قياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني والمُعدّات في مُلحق FSP أدناه.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

الشكل 1: مقياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني



لماذا تُعتبر درجة الحموضة مهمة للغاية؟

نظراً لأن العديد من الأطعمة الحمضية لا تخضع لعملية الطهي، فهناك خطر متزايد من أن البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي، والسموم التي تنتجها البعض منها، قد تنمو في منتجتكم لتصل إلى مستويات ضارة. ويمكن أن يحدث هذا إذا كانت درجة حموضة منتجكم أعلى من درجة 4.6. ويزداد خطر التسمّم الوشيقي (من جراثيم طريق عن البكتيرية السموم هذه تدمير يتم ولا .4.6 درجة عن تزيد الحموضة درجة كانت إذا (للسموم نتجةُوالم النابتة (وشيقية مطثية) Clostridium botulinum المزيد من الطهي، ويمكن أن تُسبّب التسمّم الغذائي الذي يهدّد الحياة.

تتطلب الأنظمة الامتثال لمستويات معيّنة من درجة حموضة بعض المنتجات؛ والتي تم تفصيلها في الجدول 1. للمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة موقع أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (FSANZ) الإلكتروني http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx.

ولضمان سلامة أطعمتكم، يجب أن تهدفوا إلى أن تكون درجة الحموضة في أطعمتكم الحمضية 4.2 حتى تبقى درجة حموضة هذه المنتجات تحت درجة الحموضة الحرجة 4.6 طوال فترة صلاحيتها. ويجب أن تعلموا أن درجة الحموضة قد ترتفع في البداية. ويمكن أن يحدث هذا إذا تم تحييد الحمض بواسطة الطعام أو أثناء امتصاصه في الطعام.

الجدول 1: معايير درجة حموضة الأطعمة، أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا

المعيار 2.3.1 الفاكهة والخضار

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

يجب ألا تزيد درجة حموضة الفاكهة والخضار الموجودة في محلول ملحي أو زيت أو خل أو ماء عن 4.6

- حدّ درجة الحموضة: يزيد أو يعادل 4.6

المعيار 2.5.3 منتجات الحليب/الألبان المُخمّرة

يجب ألا تزيد درجة حموضة الحليب أو اللبن/الزبادي المُخمّر عن 4.5
- حدّ درجة الحموضة: يزيد أو يعادل 4.5

حفظ الطعام بالحمض

استخدام خواص الأحماض الغذائية بغرض حفظها

تعمل الأحماض، مثل حمض اللاكتيك الناتج عن تخمير الخضار، كمواد حافظة عن طريق إيقاف أو إبطاء نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي وفساد الأطعمة.

بعض الأحماض الغذائية مُثبطة للبكتيريا أكثر من غيرها. وتعتبر الأحماض الأسيتيكية واللاكتيكية هي الأكثر تثبيطاً بشكل عام، ولكن قوة الحمض ليست بالضرورة مؤشراً على قدراته المُثبطة.

ويحصل تحمّض الطعام عن طريق التحميض أو التخمير المباشر.

درجة الحموضة المنخفضة وحدها لا تكفي لضمان سلامة الأطعمة المناسبة

لا يزال باستطاعة بعض البكتيريا المُسبّبة للتسمم الغذائي، مثل السالمونيلا spp، والإشريكية القولونية واللّيستريَّة المُستوحِدة، أن تنمو في الأطعمة التي تقلّ درجة حموضتها عن 4.6. لذلك، لا يكون الحمض عادةً هو الإجراء الوحيد للضوابط، ولكنه يُستخدم مع تدابير الضوابط الأخرى (المعروفة باسم الحواجز).

ممارسات التصنيع الجيدة، والتحليل القوي للمخاطر وبرنامج السيطرة على سلامة الأطعمة القائم على العمليات والممارسات الصحية الجيدة، تلعب جميعها أدواراً رئيسية في الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأطعمة.

تتطلّب سلامة الأطعمة في عمليات التحميض والتخمير على وجه التحديد ما يلي:
- مواد نيئة ذات نوعية جيدة وغير تالفة
- منع التلوّث (قبل وأثناء وبعد المعالجة)
- التحكّم بشكل جيد في عملية التحميض والتخمير.

يُرجى مراجعة الجدول 2 للحصول على الأمثلة حول خطوات سلامة الأطعمة هذه.

بالإضافة إلى هذه الضوابط الوقائية، يعمل مزج الأحماض مع بعض المكوّنات المحدّدة على تكبير قوة حفظ الأطعمة.

تشمل المكوّنات الأخرى التي يمكن استخدامها مع الحمض ما يلي:
- الملح و/أو السكر - بعض البكتيريا لا تتحمّل الملح، والبعض الآخر يمكن التحكّم فيه عن طريق انخفاض نشاط الماء الذي يمكن تحقيقه بإضافة الملح والسكر
- المواد الحافظة - يمكن إضافة المواد الإضافية مثل حمض السوربيك أو حمض البنزويك/حمض الصمغ الجاوي وفقاً للمواصفات الواردة في الأنظمة. للمزيد من المعلومات، يُرجى مراجعة ""المعيار 1.3.1 المُضافات الغذائية""
- نيسين - هو بروتين مُضاد للبكتيريا تنتجه بكتيريا Lactococcus lactis (لاكتوكاكيس اللبنية).

الجدول 2: خطوات حول سلامة الأطعمة وأمثلة على المعايير المناسبة

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

مواد نيئة ذات نوعية جيدة وغير تالفة

- استخدموا مورّدي المواد النيئة الموثوق بهم الذين لديهم تدابير مناسبة للحفاظ على سلامة الأطعمة.
- قوموا بإزالة الأوساخ والبكتيريا من المنتجات النيئة عن طريق غسل المنتجات في المياه الصالحة للشرب أو إزالة الأوراق الخارجية أو الجلود الملوّثة أو التالفة.
- استخدموا المعالجة الحرارية للتخلّص من البكتيريا المتنافسة قبل عملية التحميض، مثل الحليب المبستر لصنع اللبن/الزبادي.

منع التلوّث

- استخدموا ممارسات النظافة الشخصية الجيدة (مثل غسل اليدين).
- استخدموا إجراءات التنظيف والتعقيم الفعّالة.

التحكّم بشكل جيّد بعملية التحميض والتخمير

- استخدموا وصفة تم اختبارها وتأكّدوا من اتباع نفس الوصفة بدقة في كل مرة تصنعون فيها منتجكم.
- تعرّفوا على درجة حرارة تخمير منتجكم الصحيحة وحافظوا عليها.
- قوموا بوضع المنتج النهائي في البرّاد عند درجة حرارة تقلّ عن 5 درجات مئوية.
- استخدموا المعالجة الحرارية (عند الاقتضاء) لمنتجكم النهائي.
- أضيفوا ما بين 1 و3.5٪ من الملح للخضار المُخمّرة لتثبيط البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي التي تتحمّل الملح قبل عملية تحميض الطعام. يُرجى مراجعة الملحق 1 حول كيفية حساب كمية الملح الصحيحة لطعامكم.

طرق وعمليات تحميض الطعام

إن عمليتَي تحميض الطعام هما التحميض المباشر والتخمير.

التحميض المباشر للطعام

يتم إهماد أو تثبيط البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي عن طريق التحميض المباشر بإضافة الحمض إلى الطعام مباشرة. ويعمل الحمض بالإشتراك مع المعالجة الحرارية أو المواد التي تقوم بخفض نشاط الماء مثل الملح والسكر. وتتضمن بعض الأمثلة عن التحميض المباشر، القيام بإضافة:

- الخل للبصل للحصول على البصل المُخلّل، أو للخيار للحصول على الخيار المخلل (غيركينز)
- الخل إلى الخرشوف (الأرضي شوكي) وتغليفه لاحقاً في الزيت
- عصير الليمون للحليب لصنع جبنة بانير.

تحدث التغييرات في درجة الحموضة على الفور. ويجب إضافة كمية حمض كافية لحساب أي تعديل أو امتصاص للحمض من قِبل الطعام.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

هل تقوم مصلحتكم التجارية التي تتعامل بالأطعمة بتحضير الخضار في الزيت؟

عندما يتم تعبئة الخضار في الزيت وإغلاقها بإحكام في مرطبانات أو زجاجات، فإنها تخلق بيئة منخفضة الأوكسيجين تؤيّد نمو مُسبّبات الأمراض مثل جراثيم Clostridium botulinum (مطثية وشيقية) التي يمكن أن تسبّب التسمّم الغذائي. يمنع الزيت أكسدة وتغيّر لون الخضار في الحاويات، غير أنه لا يقتل الكائنات الحيّة الدقيقة. لمنع نموّ مُسبّبات الأمراض، يجب تحميض الخضار بالحمض (مثل الخلّ أو الليمون)، لتصل درجة حموضتها إلى 4.6 أو أقل، قبل إضافة الزيت. ويجب معالجة أي أعشاب أو بهارات/توابل مُضافة إلى الخضار بنفس الطريقة أو يجب تجفيفها تمامًا (لتقليل نشاطها المائي) قبل خلطها مع الخضار.

البندورة/الطماطم هي حالة خاصة. تبلغ درجة حموضة البندورة/الطماطم الطازجة أقل بقليل من 4.6. عندما تكون مُجفّفة (أو شبه مُجفّفة)، يتركّز الحمض وتنخفض درجة الحموضة.

تخمّر الطعام

تخضع الأطعمة والمشروبات المُخمّرة لعملية ميكروبية حيث تقوم الخمائر أو البكتيريا أو العفن بتفكيك أو تكسير مكوّنات الطعام إلى منتجات ثانوية. مثلاً:

- يتم تحويل السكر إلى حمض غذائي (اللبن/الزبادي، والملفوف المُخلل، والكمبوتشا)
- يتم تحويل السكر إلى كحول (البيرة، والنبيذ)
- يتم تحويل الكحول إلى حمض غذائي (الخلّ).

يضبط التخمير البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي عن طريق:

- المنافسة - حيث تتنافس بكتيريا التخمير مع البكتيريا الأخرى على العناصر الغذائية المتوفّرة
- التثبيط - حيث تصنع بكتيريا التخمير مواد تمنع نمو الكائنات الحية الدقيقة غير المرغوب فيها
- الإزاحة - حيث توجد بكتيريا التخمير بأعداد تسمح لها بأن تشكل أكبر عدد من الكائنات الحية على سطح الطعام. فغالباً ما تحتاج البكتيريا إلى الالتصاق بسطح الطعام من أجل البقاء على قيد الحياة.

استخدام البادئات

لضمان نتائج تخمير مُرضية ومُتّسقة، ولمنع نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي، يوصى باستخدام بادئات مُخصّصة للمنتج.

تُستخدم البادئات التي يتم انتاجها تجارياً البكتيريا التي تساعد في بداية عملية التخمير وتكون مُخصّصة لنوع الطعام المُختار.

يُعدّ استخدام البادئات أفضل طريقة لضمان منتج نهائي موحّد. اتبعوا توجيهات الشركة المُصنّعة فيما يتعلق بالجرعة ودرجات الحرارة المُثلى.

من الأفضل استخدام بادئات جديدة لكل دفعة. وإذا كنتم لا تستخدمون بادئات جديدة، يجب عليكم اتباع الإرشادات المُحدّدة الموضحة في برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم (يُرجى مراجعة الملحق 2 للحصول على أمثلة على Pitching (استخدام جزء من مجموعة مُخمّرة سابقاً لتخمير دفعة جديدة)). يمكن أن يؤدي عدم القيام بذلك إلى التخمير غير المُرضي وغير الآمن.

درجة حرارة التخمير

لكل منتج درجة حرارة تخمير مثالية للحصول على نتيجة مُرضية.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

سوف يدعم التخمير بقاء أي بكتيريا مُسبّبة للتسمّم الغذائي موجودة على قيد الحياة إذا كانت درجة الحرارة شديدة البرودة، حيث يمكن أن تنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي عندما تتباطأ عملية التخمير.

تضمن درجات الحرارة المثلى أفضل نكهة وصحة للبكتيريا المُفضّلة. ويجب التحكّم فيها وقياسها بعناية. إذا لم تكونوا متأكدين من درجة الحرارة المُثلى للبادئات، اتبعوا التوصيات والإرشادات من الشركة المُصنّعة للبادئات، أو اطلبوا مشورة متخصّصة من تقني المواد الغذائية.

مدة التخمير

يجب أن يكون التخمير سريعاً قدر الإمكان لضمان عدم نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي. والوقت المُستغرق لتحقيق انخفاض درجة الحموضة إلى أقل من 4.6، يجب أن يكون خلال المدّة المُحدّدة لمنتجكم (منتجاتكم). ويجب أن تلاحظوا انخفاض درجة الحموضة في إطار زمني ثابت مع كل دفعة تنتجونها. إذا لم تتمكنوا من تحقيق هذا التكرار، يجب عليكم مراجعة الإجراءات التي تقومون بها.

الأطعمة والمشروبات المُخمّرة التي تحتوي على الكحول

خلال عملية التخمير، يمكن تحويل السكر إلى كحول، وبالتالي قد تحتوي المنتجات المُخمّرة على كحول.

يجب أن تتوافق الأطعمة والمشروبات التي تحتوي على الكحول مع أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا - ""المعيار 2.7.1 وضع الملصقات على الخمور والأطعمة التي تحتوي على الكحول"" وأي قانون معني بالترخيص للخمور في الولايات والأقاليم التي يتم بيعها فيها. للمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة موقع FSANZ الإلكتروني http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx ومفوّضية المقامرة وتنظيم الخمور في ولاية فيكتوريا http://www.vcglr.vic.gov.au/.

يُرجى الملاحظة: إذا كنتم تبيعون أحد المنتجات في ولاية فيكتوريا، وتجاوزت نسبة الكحول في منتجكم 0.5٪ من حيث الحجم (ABV)، فإنه يُعتبر مشروباً كحولياً ويقع ضمن قانون إصلاح ضبط الخمور في ولاية فيكتوريا لعام 1998. يجب عليكم الحصول على رخصة لبيع هذا النوع من المنتجات.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

قياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

قد لا تكون التقنيات الشائعة لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الكحولية، مثل استخدام مقياس كثافة السوائل للبيرة والنبيذ، مُناسِبةً لبعض المشروبات الغازية مثل الكومبوتشا وشراب الكفير. وهذا يعود إلى وجود الأحماض العضوية التي يتمّ إنتاجها خلال عملية التخمير والتي يمكن أن تؤدي إلى نتائج غير دقيقة.

للحصول على قياس دقيق لقوة تركيز الكحول في هذه المنتجات، يمكنكم استخدام:

- الإستشراب الغازي
- قريب من مطياف الأشعة تحت الحمراء
- تقطير يليه قياس الجاذبية للتقطير أو بالقياس في مقياس الكثافة، أو
- جهاز مقياس نسبة الكحول.

يُعدّ جهاز مقياس نسبة الكحول طريقة اقتصادية لقياس قوة تركيز الكحول، وهي طريقة مسموح بها إذا كنتم تستخدمون برنامج سلامة الأطعمة هذا وتنتجون أقل من 100000 لتر من المشروبات الغازية المُخمّرة في سنة تقويمية واحدة. وإذا كنتم تنتجون أكثر من 100000 فيجب عليكم استخدام إحدى الطرق الأخرى.

المهارات والمعرفة اللازمة

- إذا كنتم تستخدمون هذا القسم، فيجب أن تبرهنوا معرفتكم التامة بما يلي:
- طرق التخمير المُستخدمة
- كيف يتم تشغيل المُعدّات
- كيفية إدارة المخاطر
- كيفية ملء السجلات الصحيحة

تحديد المواد المُسبّبة للحساسية في مكوّناتكم ومنتجاتكم وعملياتكم:

- يمكن أن يؤدي عدم تحديد المواد المُسبّبة للحساسية في منتجكم والفشل في وضع ملصق غذائي عليه بشكل صحيح إلى تفاعلات تحسّسية مُهدّدة للحياة لدى بعض الأشخاص. يُرجى مراجعة برنامج الدعم 1: المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية وحالات عدم تحمّل الطعام والمعلومات العامة للزبائن للحصول على المزيد من المعلومات حول المواد المُسبّبة للحساسية.
- يمكن أن تكون المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية موجودة في العديد من المكوّنات الغذائية وليست ظاهرة دائماً من اسمها. وبمجرد إعداد الوصفة، يجب مراجعة كل مكوّن بعناية. حدّدوا المواد المُسبّبة للحساسية من خلال مراجعة مواصفات المكوّنات والمُلصقات، والتحدّث إلى المورّدين وفهم كيفية تحديد الأنواع الأقل وضوحاً. يمكنكم أيضاً استخدام مختبر خارجي مُعتمد لاختبار المكوّنات لتأكيد معلومات التكوين وتلك الواردة على الملصقات.
- أحد الموارد المفيدة هو دليل ""المواد المُسبّبة للحساسية غير المُتوقعة في الأطعمة"" التابع للمكتب المُتخصّص بالمواد المُسبّبة للحساسية. ويساعد هذا الدليل صناعات المواد الغذائية على تحديد المكوّنات الغذائية الأساسية والمُضافات الغذائية التي قد تحتوي أو تُستمدّ من مادة واحدة أو أكثر من المواد المُسبّبة للحساسية، المطلوب، بموجب الأنظمة، تحديدها على ملصقات الطعام عند وجودها. ويتوفّر الدليل على موقع المكتب المتخصّص بالمواد المُسبّبة للحساسية الإلكتروني http://www.allergenbureau.net/.
- للحصول على مثال على وضع الملصقات التي تُدرج المواد المُسبّبة للحساسية، يُرجى مراجعة الملحق 3 في الملاحظة الإرشادية 3: معلومات عن التحميض

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

والتخمير.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

الملاحق

الملحق 1: حساب الكمية الصحيحة من الملح للخضار المُخمّرة

كيفية حساب الكمية الصحيحة من الملح للخضار المُخمّرة

تحتاج الخضار المُخمّرة، مثل الملفوف المُخلل أو الكيمتشي، إلى ما بين 1٪ و3.5٪ من الملح لتوفير سلامة الطعام المناسبة أثناء عملية التخمير.

لحساب النسبة المئوية للملح الذي تقومون بتعييره حالياً، استخدموا الحساب التالي:

اقسموا كمية الملح على كمية الخضار واضروبها في 100.

كمية الملح × 100= نسبة الملح المئوية

كمية الخضار

ملاحظة: يجب استخدام وحدة القياس نفسها لكل من الخضار والملح، مثل الجرام.

على سبيل المثال، عند صنع الملفوف المُخلل، فأنتم تستخدمون 2 كجم من الملفوف و40 جم من الملح. (40 جرام \2000 جرام) × 100 = 2٪

لذلك، تستخدم وصفتكم 2٪ من الملح.

لحساب عيار الملح بنسبة 2٪، على سبيل المثال، استخدموا الحساب التالي.

إذا كنتم لا تعرفون مقدار الملح الذي يجب استخدامه في تركيبتكم، فاستخدموا الحساب التالي: وزن الخضار × 2٪ = جرامات الملح المطلوبة.

ملاحظة: يجب استخدام وحدة القياس نفسها لكل من الخضار والملح، مثل الجرام. على سبيل المثال، إذا كنتم تستخدمون 2 كجم من الملفوف، فيجب أن تحتوي الوصفة على 20 جم من الملح.

الملحق 2: حساب استخدام جزء من البادئات التي تم تخميرها سابقاً في المشروبات الغازية المُخمّرة

كيفية حساب النسب المئوية من البادئات التي تم تخميرها سابقاً

يمكن فقط للمشروبات الغازية المُخمّرة والحليب المُخمّر (وليس اللبن/الزبادي)، كما هو محدّد في المعيار 2.6.2 و 2-2.5.3 من الأنظمة، استخدام البادئات التي تم الإحتفاظ بها من دُفعة سابقة (التي تعرف باسم pitching أو slopping back أو استخدام جزء من مجموعة مُخمّرة سابقاً لتخمير دُفعة جديدة). ويجب أن تزيد كمية (أو مقدار) المجموعة المُخمرة سابقاً عن 10٪.

المذيب – أحد مكوّنات المحلول الموجود بأكبر قدر، المادة التي يذوب فيها الذائب.

الذائب - مادة مُذابة في مادة أخرى (المذيب)، تشكّل محلولاً. وهي عادة أصغر مكوّن.

لحساب النسبة المئوية للمعيار الذي تقومون بتعييره حالياً، استخدموا الحساب التالي:

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

الذائب\المذيب × 100= النسبة المئوية للعيار

لحساب عيار ٪10، استخدموا الحساب التالي.

مذيب × 0.1 = الذائب

مثلاً:

باستخدام شراب الكومبوتشا كمثال، يكون المذيب هو الشاي الطازج، والذائب هو الكمية الصغيرة من البادئات المُستخدمة لبدء عملية التخمير. المحلول هو المزيج بينهما.

لحساب نسبة المعيار المئوية:

الذائب هو 200 مليلتر (مل) من البادئات إلى 2 لتر من المذيب والذي هو الشاي الطازج.

يجب عليكم أولاً تحويل كلا الرقمين إلى نفس الوحدة، وفي هذه الحالة سنستخدم المليلتر. وحدة الذائب متوفرة بالفعل في المليلتر والمذيب هو 2 لتر، وبالتالي يعادل 2000 مل.

(200 مل \ 2000 مل) × 100 = ٪10

وبهذا يكون معدّل المعيار 10

لحساب معيار ٪10:

2000 مل × 0.1 = 200 مل

وبهذا، فإن الكمية التي يجب عليكم استخدامها للحصول على معيار ٪10 هي 200 مل.

الملحق 3: دراسة حالة حول إدراج المواد المُسببة للحساسية على الملصقات الغذائية

بدأت شركة مُصنّعة للخضار المُخمّرة في تطوير مجموعة من الخضار المُخمّرة. أثناء قيامها بتطوير وصفاتها وتجربتها، هي تعرف أنها بحاجة إلى أخذ إدارة المواد المُسبّبة للحساسية في عين الاعتبار منذ البداية.

وبمجرّد الانتهاء من الوصفة، تمّ تحديد المواد المُسبّبة للحساسية قبل إكمال عملية وضع المُلصق الذي يحتوي على المعلومات الدقيقة. يُرجى مراجعة الجدول أدناه للحصول على مثال عن إحدى الوصفات التي تفصّل المكوّنات وموادها المُسبّبة للحساسية.

واستناداً إلى المعلومات التي جمعتها الشركة من مواصفات المورّدين والمُلصقات وطرح الأسئلة على المورّدين ومراجعة المتطلّبات المتعلّقة بوضع المُلصقات على الأطعمة الواردة في الأنظمة، تم كتابة البيان عن مكوّنات الملفوف المخلّل المُتبّل على النحو التالي:

الملفوف (٪97)، الملح، مسحوق مصل اللبن (يحتوي على الحليب)، التوابل (تحتوي على القمح)، بادئات (تحتوي على الحليب).

وصفة الملفوف المُخلّل المُتبّل - ما يجب التحقق منه:

الملفوف

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

هل يحتوي على منتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- لا

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية

الملح

هل يحتوي على منتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- لا

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية

البادئات

هل تحتوي على منتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- ربما

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية
- كيف تنمو البادئات؟
  - قد تحتاجون إلى الإعلان عن الشيء الذي نمت البادئات عليه على الملصق
- هل تحتوي البادئات على أي أسس، أو ناقلات، أو عوامل تتدفق بحرية (على سبيل المثال مالتوديكسترين، أو الدقيق، أو أولوريسين، أو المستحلبات).
  - إذا كانت الإجابة بنعم، ممّا هي مُشتقة؟ (مثل القمح أو الذرة أو فول الصويا أو البيض؟)

مسحوق مصل اللبن

هل يحتوي على منتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- نعم، يحتوي على الحليب

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية

الفلفل

هل يحتوي على منتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- ربما

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية (يُرجى مراجعة المثال ""المورّد 1"" التالي)
- هل يحتوي على أي أسس، أو ناقلات، أو عوامل تتدفق بحرية (على سبيل المثال مالتوديكسترين، أو الدقيق، أو أولوريسين، أو المستحلبات).
  - إذا كانت الإجابة بنعم، ممّا هي مُشتقة؟ (مثل القمح أو الذرة أو فول الصويا أو البيض؟)

الكمّون

هل يحتوي على مُنتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- ربما

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية (يُرجى مراجعة المثال ""المورّد 1"" التالي)
- هل يحتوي على أي أسس، أو ناقلات، أو عوامل تتدفق بحرية (على سبيل المثال مالتوديكسترين، أو الدقيق، أو أولوريسين، أو المستحلبات).

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

- إذا كانت الإجابة بنعم، ممّا هي مُشتقة؟ (مثل القمح أو الذرة أو فول الصويا أو البيض؟)

بذور الكرفس

هل تحتوي على مُنتج مُسبّب للحساسية (نعم، لا، ربما):
- ربما

ما يجب التحقق منه:
- تحققوا من المواصفات لوجود المواد المُسبّبة للحساسية (يُرجى مراجعة المثال ""المورّد 1"" التالي)
- هل تحتوي على أي أسس، أو ناقلات، أو عوامل تتدفق بحرية (على سبيل المثال مالتوديكسترين، أو الدقيق، أو أولوريسين، أو المستحلبات).
  - إذا كانت الإجابة بنعم، ممّا هي مُشتقة؟ (مثل القمح أو الذرة أو فول الصويا أو البيض؟)

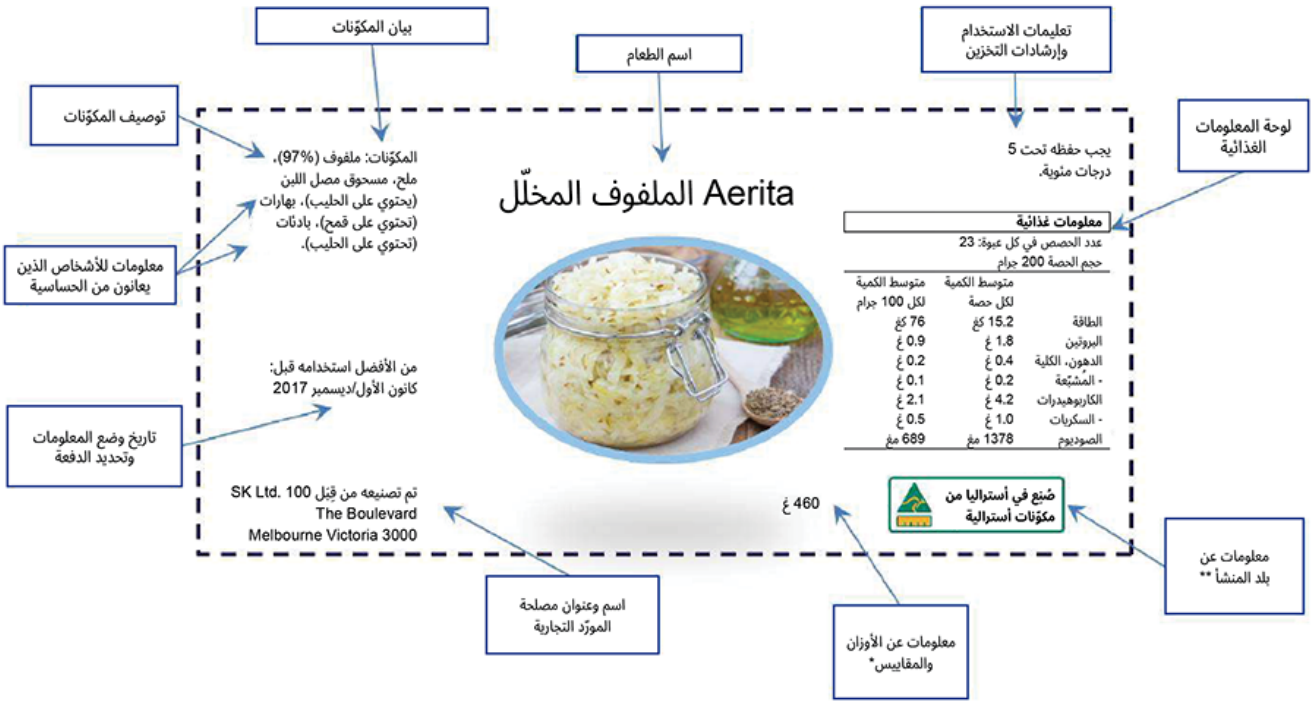
المورّد 1: المواد النيئة - مثال

تنصح شركة إنتاج التوابل المطحونة أنه بسبب ظروف الزراعة والحصاد والتخزين و/أو النقل، يحدث اتصال متبادل مع حبوب القمح وحبوب اللقاح، وهناك احتمالية عالية بأنه ""يمكن اكتشاف"" الغلوتين دائماً في التوابل المطحونة النهائية. وفي بعض الأحيان، قد يكون الغلوتين موجوداً بأكثر من 20 ملجم/كجم.

نظراً لأن بروتين الغلوتين موجود باستمرار ولا توجد طريقة للتحكم فيه، يختار المورّد الإعلان عن وجوده كمادة مُسبّبة للحساسية في المنتج.

يعني الإعلان عن ذلك أن تعبئة التوابل المطحونة لبيعها المباشر يتطلّب إعلاناً بأن المنتج ""يحتوي على قمح"" والقمح مُدرج في قائمة المكوّنات. وستحتاج الشركات المُصنّعة التي تستخدم هذه التوابل المطحونة كجزء من منتجهم، حتى عند وجودها بكميات صغيرة، إلى الإعلان عن وجود القمح.

الشكل 2: مثال على الملصق الغذائي للملفوف المُخلّل



* يجب أن تحتوي المُلصقات الغذائية على معلومات دقيقة للأوزان والقياسات. والمعهد الوطني للقياسات هو منظّم قياسات التجارة الوطنية الذي يضمن استخدام معلومات الوزن والقياس الصحيحة على مُلصقات الطعام، يُرجى زيارة http://www.measurement.gov.au للحصول على المزيد من المعلومات.

** تضمن لجنة المنافسة والمستهلكين الأسترالية استخدام المعلومات الصحيحة عن بلد المنشأ على الملصقات، يُرجى زيارة

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin للحصول على المزيد من المعلومات.

الملحق 4: معايرة جهاز قياس درجة الحموضة pH

يتم معايرة العديد من أجهزة قياس درجة الحموضة pH بدقة عند شرائها. ويمكن خسارة هذه الدقة إذا ارتطمت بشيء أو سقطت أو تم استخدامها لفترة طويلة. يجب عليكم التأكد من أن جهاز قياس درجة الحموضة يُظهر لكم درجة حموضة الطعام الصحيحة. وقد ترغبون في التحقق من ذلك غالباً، ولكن يجب عليكم التحقق من كل جهاز لقياس درجة الحموضة في كل يوم تستخدمونه فيه ويجب تسجيل النتيجة. يجب أن يكون جهاز قياس درجة الحموضة دقيقاً لدرجة الحموضة +/- 0.01. إذا كان لديكم أكثر من جهاز واحد لقياس درجة الحموضة، فقوموا بتسميتهم، على سبيل المثال P1 ، وP2، وP3 وضعوا مُلصقاً عليهم، واكتبوا ملاحظة بأي جهاز تم استخدامه عند ملء سجلاتكم.

كيفية التحقق من جهاز قياس درجة الحموضة

الخطوة 1 - ضعوا القطب الكهربائي في محلول منظّم قياسي* تكون درجة حموضته 4.0، انتظروا حتى تصبح القراءة مستقرّة وسجّلوا نتيجة القراءة. سيُظهر مقياس دقيقٌ لدرجة الحموضة نتيجة بين 3.99 و 4.01

الخطوة 2 – قوموا بتشطيف وتجفيف القطب الكهربائي بعناية لضمان إزالة درجة الحموضة 4.0 بأكملها

الخطوة 3 - ضعوا القطب الكهربائي في محلول منظّم قياسي* تكون درجة حموضته 7.0، انتظروا حتى تصبح القراءة مستقرّة وسجلوا نتيجة القراءة. سيُظهر مقياس دقيقٌ لدرجة الحموضة نتيجة بين 6.99 و7.01

الخطوة 4 - إذا كانت درجة الحموضة أكبر أو أقل من +/- 0.01، فقد يكون هناك تراكمات من فحص الطعام مما يسبّب عدم الدقة. قوموا بإزالة التراكمات من المسبار وحاولوا مرة أخرى.

الخطوة 5 - إذا كانت درجة الحموضة ما تزال أكبر أو أقل من +/- 0.01، فإن جهاز قياس درجة الحموضة غير دقيق ويجب استبداله على الفور.

*يمكن شراء المحاليل المنظّمة القياسية من نفس الأماكن التي تبيع أجهزة قياس درجة الحموضة. وتنتهي صلاحية المحاليل المنظّمة بعد ثلاثة أشهر من فتحها. ويجب التخلّص منها بمجرد انتهاء صلاحيتها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#20 التحميض والتخمير

نصائح

مدة الصلاحية

- يمكن تحديد التاريخ ""الذي يجب استخدام المنتج قبله"" و""تاريخ الصلاحية"" عبر فحص مدة الصلاحية، والذي يتم عادةً في المختبر. وتتضمن جميع دراسات مدة الصلاحية تقييماً لسلامة المنتج، وسيسبق هذا التقييم عادةً أي تقييم لمدة الصلاحية. ويُعدّ فهم مدة صلاحية منتجكم خطوة رئيسية في تحديد سلامته وجودته وربحيته.

الحصول على المواد النيئة المناسبة

- يُعتبر إنشاء مواصفات لموادكم النيئة أفضل طريقة لضمان معرفتكم بالضبط بالمكوّنات الموجودة في منتجكم وضمان الدقة في وضع الملصقات. وتتضمن الأمثلة حول أنواع المواصفات التي يمكنكم تضمينها ما يلي:>
  - المذاقية - مثل النكهة واللون والملمس
  - المادية - مثل الحجم والشكل وتحمّل المواد الغريبة
  - الميكروبيولوجية - مثل عدد الصفائح القياسية والخميرة والعفن والقولونيات (الكوليفورم)
  - الكيميائية - مثل بقايا مبيدات الآفات، ودرجة الحموضة
  - معلومات عن المواد المُسببة للحساسية - مثل المواد الخالية من الغلوتين. قوموا دائماً بفحص أي بضائع نيئة تستلمونها ومقارنتها مع مواصفاتكم ورفض أي شحنات لا تلبي متطلباتكم.

قوموا دائماً بفحص أي بضائع نيئة تستلمونها ومقارنتها مع مواصفاتكم ورفض أي شحنات لا تلبي متطلباتكم.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

مشاكل

1. تلوّث الطعام بالبكتيريا أو المواد الكيميائية أو غيرها من المواد غير الغذائية، مثل الأوساخ أو الزجاج أو الآفات.

تلوّث العبوات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتحديد منطقة مُخصّصة لتخزين مواد التعبئة وتغليف الطعام. • حافظوا على المكان الذي يتم فيه تعبئة الأطعمة مرتّب وخالي من أي مواد لا يتم استخدامها لتعبئة الأطعمة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا منطقة التعبئة بأعينكم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتنظيف وتعقيم منطقة التعبئة قبل الاستخدام. • اتخذوا الإجراءات اللازمة للتأكد من أن المباني محمية من الآفات. • تخلّصوا من أي عبوات تالفة أو عبوات قد تكون ملوّثة.

التعبئة الصالحة للاستخدام مع الأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا العبوات غير السامة المصرّح باستخدامها لحفظ الأطعمة • استخدموا عبوات تناسب الأطعمة التي يتم تعبئتها.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من معلومات المنتج حول التعبئة الخاصة بالمورّدين. • افحصوا جميع الأطعمة المُعبّأة بأعينكم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تخلّصوا من المنتجات غير المعبأة بشكل مناسب.

التحكّم بدرجة الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب تعبئة الأطعمة التي من المُحتمل أن تكون خطرة على الفور للحدّ من الوقت الذي تقضيه في منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس المدة الزمنية التي تم فيها ترك الطعام في الخارج قبل تعبئته..
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا تم ترك الأطعمة التي من المُحتمل أن تكون خطرة لفترة طويلة جداً في الخارج، فيجب التخلّص منها.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

2. الجرار أو الزجاجات أو الحاويات الأخرى المصنوعة من الزجاج المعرّضة للتشقق أو التكسّر.

التعامل مع مورّديكم	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب إدراج مورّد العبوات الزجاجية في السجل 1: مورّدي الطعام والمكوّنات والتعبئة الذين أتعامل معهم.. • افحصوا جميع بضائع العبوات الزجاجية التي تستلمونها.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا كل دُفعة بأعينكم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• لا تستخدموا الحاويات التالفة. • في حال تلوّث العبوة أو تلفها أثناء عملية النقل، يجب إعادة الشحنات إلى المورّد الذي تتعاملون معه.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

3. وضع المُلصقات غير الصحيحة

وضع الملصقات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• احتفظوا بأمثلة عن الملصقات حتى انتهاء مدّة صلاحية المنتجات. • سجّلوا أي مكوّنات خاصة. • يجب أن تتوافق جميع ملصقات الطعام أو المعلومات حول المنتج مع أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا. • سجّلوا عدد الدُفعات بما يتماشى مع متطلبات National Food Recall (سحب الأطعمة من السوق على الصعيد الوطني).
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا كل دُفعة بأعينكم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• يجب إزالة الملصقات التي تحتوي على معلومات غير صحيحة والتخلّص منها، ووضع ملصق صحيح على المنتج.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

السجلات المطلوبة

مورّدي الأطعمة الذين أتعاملُ معهم

للتحقق

جميع المورّدين الذين أتعاملُ معهم

عدد المرّات

يجب أن يكون مُحدّثاً. تأكّدوا من أنه يشمل المورّدين الحاليين وأيضاً جميع المورّدين الذين تعاملتم معهم خلال العامَين الماضيَين.

المراجعة الداخلية للتصنيع

للتحقق

قائمة التحقق من المراجعة الداخلية

عدد المرّات

أكملوها كل ثلاثة أشهر

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

ما هي المخاطر؟

- سوف تؤدي المنتجات الغذائية الملوّثة بالملوّثات المادية والبيولوجية والكيميائية إلى عدم سلامة الأطعمة.
- إذا لم يحمل المنتج ملصق مناسب، فقد يكون غير آمن بالنسبة لبعض الأشخاص، وسيُعتبر مخالفاً لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا وقد تكون هناك حاجة إلى سحب المنتج من السوق.

ممارسات التعامل مع الأطعمة

#21 التعبئة للمُصنّعين

نصائح

- لا تستخدموا العبوات التالفة.
- حافظوا على المكان الذي يتم فيه تعبئة الأطعمة مرتّب وخالي من أي مواد لا يتم استخدامها لتعبئة الأطعمة.
- يجب أن يتم وضع الملصقات على الطعام بشكل مناسب والتي تُدرج المعلومات التالية:
  - اسم أو وصف الطعام
  - المكوّنات
  - النسبة المئوية للمكوّنات الرئيسية أو المميّزة
  - الوزن (أو حجم السائل)
  - التاريخ أو علامة الدُفعة
  - اسم المصلحة التجارية وعنوان البائع، أو الشركة المُصنّعة، أو شركة التعبئة أو الاستيراد
  - بلد المنشأ
  - جدول المعلومات الغذائية
  - بيانات المواد المُسببة للحساسية أو البيانات التحذيرية
  - إعلان نسبة الكحول المئوية من الحجم الكلي (إذا كان يحتوي على الكحول).
- للمزيد من المعلومات حول وضع الملصقات على الأطعمة وعملية سحبها من السوق، يُرجى الاطلاع على موقع أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا www.foodstandards.gov.au
- للمزيد من المعلومات حول عمليات سحب الطعام من السوق، يُرجى الاطلاع على قسم برنامج الدعم في برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم.

برامج الدعم

1# المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

مشاكل

1. يتعرّض بعض الأشخاص لردّة فعل تحسّسية من الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية. وقد يشتري هؤلاء الأشخاص طعاماً لا يُسبّب لهم ردّة فعل تحسّسية، ولكن هذا الطعام قد يكون ملوّثاً بمواد مُسببة للحساسية من أطعمة تسبّب لهم ردة فعل تحسّسية.

التلوّث التبادلي من المواد المُسببة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإدارة طريقة تحضير الطعام وعرضه لمنع التلوّث التبادلي من الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية. • عند التعامل مع الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية معروفة، احرصوا على أنها لن تلوّث الأطعمة أو المُعدّات الأخرى .
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا ممارسات التخزين والتحضير والعرض لتجنّب خطر التلوّث بالمواد المُسبّبة للحساسية.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أبلغوا الموظفين بأهمية استخدام الأواني النظيفة في جميع الأوقات وتجنّب التلوّث التبادلي من الأطعمة والمُعدّات، خاصة عندما ينتقل الموظفون من العمل مع الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية إلى الأطعمة الأخرى خلال نفس جلسة تحضير الطعام. • إذا تلوّثت الأطعمة غير المُسبّبة للحساسية بمادة مُسبّبة للحساسية، فتأكّدوا من أنه لا يتم استخدامها في تحضير الطعام الذي يُقصد به أن يكون خالٍ من المواد المُسبّبة للحساسية. • إذا كان الطعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية، اتبعوا الإرشادات الواردة في الصفحات التالية حول توفير المعلومات للزبائن والموظفين.

برامج الدعم

#1 المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

2. التنظيف قد لا يمنع حدوث التلوّث التبادلي من الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية مع الأطعمة الأخرى.

التنظيف	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتنظيف وتعقيم المُعدّات ومناطق العمل بشكل كامل. • تأكّدوا من قيام الموظفين بتنظيف وتعقيم جميع المُعدّات والأسطح التي تتلامس مع المواد المُسبّبة للحساسية.
كيف يمكنني التحقق؟	• اسألوا الموظفين عما إذا كانوا يفهمون كيفية منع حدوث التلوّث التبادلي أثناء عملية التنظيف.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بإدراج تعليمات واضحة في ترتيبات عمليات التنظيف الخاصة بكم لمنع التلوّث التبادلي أثناء عملية التنظيف.

برامج الدعم

#1 المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

3. عدم استيفاء متطلبات أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا حول تضمين المعلومات المهمة للزبائن حول المواد المُسبّبة للحساسية. وقد يؤدي الفشل في القيام بذلك إلى إلحاق الضرر ببعض الزبائن وتضليل الآخرين.

المواد المُسبّبة للحساسية	

ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من الإعلان عن وجود المواد المُسبّبة للحساسية على أي طعام يجب وضع مُلصق عليه. على سبيل المثال، الأطعمة المُعبأة مُسبقاً التي تبيعونها والتي حصلتم عليها في تلك العبوة من مصلحة تجارية أخرى تتعامل مع الأطعمة، أو التي قمتم بصنعها وتعبئتها في موقع آخر.
	• عندما لا يكون من المطلوب وضع ملصق على الطعام، قوموا بتوفير المعلومات عن أي مواد مُسبّبة للحساسية:
	  ○ على الملصق (إذا اخترتم وضع ملصق على الطعام) أو
	  ○ إلى جانب مكان عرض الطعام أو أي شيء مقترن به (على سبيل المثال، استخدموا لافتة أو ورقة أو كتيّب)
	  ○ أو قوموا بتوفيرها للمشتري أو الزبون عند الطلب.
	• احتفظوا بنسخة عن معلومات المكوّنات لأي أطعمة تم إزالتها من عبوتها الأصلية أو من مُلصقها.

كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من دقة المعلومات الواردة على المُلصق والمنتج ومن أنها تفي بالمتطلبات. • افحصوا مُلصقات المكوّنات للتحقق من وجود المواد المُسبّبة للحساسية. • راجعوا الممارسات والملصقات بشكل مُنتظم، خاصة للأطعمة الجديدة. • تحققوا من المكوّنات المُدرجة في الأطعمة الموجودة في القوائم. • تأكّدوا من عرض المعلومات عن المواد المُسبّبة للحساسية أو توفّرها عند الطلب حول الأطعمة الجاهزة للأكل الذي يتم تقديمها للزبائن أو تلك المعروضة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• غيّروا الممارسات وقوموا بإعادة وضع المُلصقات على الطعام بحيث يتوافق أي ملصق مع الأنظمة. • قوموا بمراجعة المعلومات حتى تكون صحيحة. • قوموا بالإصرار على الحصول على معلومات دقيقة حول المكوّنات من المورّدين الذين تتعاملون معهم.

برامج الدعم

1# المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

4. عدم استيفاء متطلبات أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا حول تضمين المعلومات المهمة للزبائن حول المُنتج. مثل إدراج اسم الطعام، وتعليمات الاستخدام أو التخزين، على الملصق الغذائي.

توفير المعلومات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تنطبق الأنظمة بطرق مختلفة، اعتماداً على كيفية التعامل مع الطعام وبيعه في الموقع. اقرأوا واتبعوا النصيحة التي تنطبق عليكم في "متطلبات وضع المُلصقات الغذائية والمعلومات".
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الممارسات والمُلصقات تلبّي المُتطلبات التي تنطبق على مصلحتكم التجارية. راجعوها بانتظام، خاصة للأطعمة الجديدة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• غيّروا الممارسات والمُلصقات بحيث تتوافق مع الأنظمة.

برامج الدعم

1# المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

5. قد يسأل الزبائن عما إذا كان الطعام يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية أو يحتوي على مكوّنات يعانون من عدم تحمّلها وقد لا يعرف الموظفون ما الذي يتوجّب عليهم قوله. ويمكن أن يكون هذا عن الأطعمة المُدرجة في "الأطعمة التي تُسبّب الحساسية أو حالات عدم تحمّل الطعام" في جزء "ما هي المخاطر" من هذا القسم، أو الأطعمة الأخرى التي تسبّب ردة فعل تحسّسية لزبونكم. وقد يقدّم الموظفون غير المدرّبين معلومات غير صحيحة يمكن أن تسبّب الضرر لبعض الزبائن.

تدريب الموظفين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإعلام الموظفين عن أهمية توفير المعلومات الدقيقة حول الأطعمة والمكوّنات الموجودة في الأطعمة. • قوموا بتوفير معلومات دقيقة عن الأطعمة وجميع المكوّنات لموظفيكم لكي يستخدمونها كمرجع عند تقديم الطعام أو عندما يستفسر أحد الزبائن عن أي مكوّنات أو مواد مُسبّبة للحساسية.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من معرفة وفهم الموظفين للمواد المُسبّبة للحساسية المعروفة، وما هي المواد المُسبّبة للحساسية والمكوّنات الموجودة في الطعام الذي يتم تقديمه.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أعيدوا تدريب الموظفين على معرفتهم للمواد المُسبّبة للحساسية وتأكدوا من أن بإمكانهم تقديم المعلومات الدقيقة للزبائن حول الطعام وما هي المواد المُسبّبة للحساسية والمكوّنات الموجودة. واطلبوا منهم أن يتحققوا من الأمر إذا كانوا غير متأكّدين.

التوعية بالمواد المُسببة للحساسية	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• عند تسمية طعام لعرضه أو لذكره في قائمة طعام، قوموا بتضمين المواد المُسببة للحساسية المعروفة أو تضمين مكوّنات مُحدّدة في وصف الطعام إذا أمكن ذلك (على سبيل المثال، ""السمك بزبدة اللوز""). • أخبروا الزبائن عن أي طعام قد يحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية. • إذا طلب الزبائن طعاماً يتوافق مع متطلبات غذائية مُعيّنة بسبب معاناتهم من الحساسية أو حالة عدم تحمّل الطعام، أو أي طعام آخر يسبّب ردة فعل تحسّسية للزبون، فإمّا: ○ تأكّدوا من أن مصلحتكم التجارية تلبي متطلبات هذا الطلب أو، ○ إذا لم تتمكنوا من القيام بذلك، اشرحوا الأمر لزبونكم، حتى يعرف ألا يشتري الطعام. لا تعرّضوا صحة زبائنكم أو حياتهم للخطر.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن المعلومات عن المواد المُسبّبة للحساسية المعروضة أو الموجودة على قائمة أطعمتكم صحيحة. • تحققوا من معرفة وفهم الموظفين للمواد المُسبّبة للحساسية المعروفة، وما هي المواد المُسبّبة للحساسية والمكوّنات الموجودة في الطعام الذي يتم تقديمه.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• أعيدوا كتابة المعلومات المعروضة أو قائمة الأطعمة لكي تحتوي على كل المواد المُسبّبة للحساسية الصحيحة. • أعيدوا تدريب الموظفين على معرفتهم للمواد المُسبّبة للحساسية وتأكّدوا من أن بإمكانهم تقديم المعلومات الدقيقة للزبائن حول الطعام وما هي المواد المُسبّبة للحساسية والمكوّنات الموجودة. واطلبوا منهم أن يتحققوا من الأمر إذا كانوا غير متأكّدين.

برامج الدعم

1# المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

⚠ ما هي المخاطر؟

- يعاني بعض الأشخاص من رد فعل تحسّسي تجاه الأطعمة التي تحتوي على مواد مُسبّبة للحساسية. وتختلف ردود فعل الأشخاص تجاه المواد المُسبّبة للحساسية الغذائية ولكن يمكن أن تكون شديدة وحتى تشكّل خطراً على الحياة. وقد يعاني بعض الأشخاص من رد فعل تحسّسي حاد بحيث أنهم يتحسّسون من كمية ضئيلة جداً من الأطعمة المُسببة للحساسية.
- وعادة ما تكون ردود فعل الأشخاص تجاه حالات عدم تحمّل الطعام أقل حدّة ولكن تناول هذا الطعام يمكن أن يؤدي إلى إصابتهم بالتوعّك.

تتطلب القوانين المتعلّقة بالمواد الغذائية في ولاية فيكتوريا أن تلتزم مصلحتكم التجارية بأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (الأنظمة). ويجب أن تفهموا وتتبعوا متطلّبات الأنظمة، بما في ذلك المعايير 1.2.1 و1.2.3. يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني http://www.foodstandards.gov.au للحصول على المعلومات حول المعايير الوطنية الحالية.

ما هي الأطعمة أو المكوّنات التي تسبّب ردود فعل تحسّسية أو حالة عدم تحمّل الطعام؟

إن المواد المُسبّبة للحساسية هي أطعمة معروفة بأنها تسبّب ردود فعل تحسّسية لدى الأشخاص الذين يعانون من الحساسية بسبب استجابة مناعية. وهذا يمكن أن يشكّل خطراً على حياتهم.

يجب إبلاغ الزبائن بوضوح عن المواد المُسبّبة للحساسية في الأطعمة.

وخلافاً للحساسية الغذائية، يعاني بعض الأشخاص من حالة عدم تحمّل بعض الأطعمة أو المكوّنات بسبب تفاعل كيميائي. وعادة ما تكون ردود فعل الناس تجاه حالة عدم تحمّل الطعام أقل حدّة، ولكن تناول هذه الأطعمة يمكن أن يؤدي إلى إصابتهم بالتوعّك.

الأسباب الأكثر شيوعاً لحدوث ردود فعل الحساسية الغذائية أو حالة عدم تحمّل الطعام هي:

- الحبوب التي تحتوي على الغلوتين ومنتجاته، وهي: القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، وسلالاتها المُهجّنة، فضلاً عن الأماكن التي تتواجد فيها هذه المواد في البيرة والمشروبات الروحية وفي بعض الحالات شراب الجلوكوز كما هو موصوف في المعيار 1.2.3-4 من الأنظمة.
- المحار والقشريات ومنتجاتها
- البيض ومنتجات البيض
- الأسماك ومنتجات الأسماك
- الحليب ومنتجات الحليب
- الفول السوداني/الفستق ومنتجات الفول السوداني/الفستق
- فول الصويا ومنتجات فول الصويا
- بذور السمسم ومنتجات بذور السمسم
- المكسّرات ومنتجات المكسّرات (وهي لا تشمل جوز الهند)
- الترمس ومنتجات الترمس (يجب أن تتوافق جميع المنتجات، بما في ذلك المنتجات الموجودة على الرفوف، مع متطلّبات وضع المُلصقات الجديدة للإعلان عن وجود الترمس بحلول 26 أيار/مايو 2018.)
- الكبريتيت المُضافة بتركيزات 10 مليغرام لكل كيلوغرام أو أكثر (عادة في المكسّرات المجففة والمشروبات الغازية والنقانق).

ملاحظة: يعني مصطلح ""المنتجات"" الأطعمة التي تحتوي على هذا العنصر في مكوّناتها.

تشترط الأنظمة الإعلان عن وجود أي من هذه المنتجات في الأطعمة عند وجودها كـ:

- أحد المكوّنات
- أحد مكوّنات المكوّن المركب
- المُضافات الغذائية أو أحد مكوّنات المُضافات الغذائية

برامج الدعم

#1 المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

- مادة مساعِدة على المعالجة أو أحد مكوّنات المادة المساعِدة على المعالجة.

متطلبات وضع الملصقات والمعلومات الغذائية

تتضمّن الأنظمة متطلبات لوضع المُلصقات والمعلومات المتعلّقة بالمواد الغذائية. وتختلف المتطلّبات اعتماداً على طبيعة النشاط ونوع الطعام، مثلاً ما إذا كان مُعبّئاً وما هي المتطلبات إذا كان مُعبّأً.

معظم المصالح التجارية التي تستخدم نموذج برنامج سلامة الأطعمة هذا هي مصالح تجارية صغيرة ومتوسطة الحجم التي تقوم بتحضير الأطعمة الجاهزة للأكل للاستهلاك الفوري، والتي يتم استهلاكها في الموقع، أو التي يقوم الزبون بأخذها بعيداً عن الموقع. وتلخّص المعلومات أدناه المتطلّبات الرئيسية في الأنظمة التي يجب أن تتبعها هذه المصالح التجارية لهذه الأنشطة.

تشمل متطلبات المعلومات حول الطعام الجاهز للاستهلاك الفوري من قبل الزبون في الموقع، أو الذي يأخذه الزبون معه خارج الموقع

وضع الملصقات

""ليس"" من المطلوب أن تحمل هذه الأطعمة مُلصقاً في حال كان أي مما يلي ينطبق عليها:

- الأطعمة ليست في عبوة (مثل الفاكهة أو الخضار، أو الأطعمة الجاهزة للأكل التي يتم تقديمها)
- يتم تصنيع الطعام وتعبئته في المبنى الذي يتم بيعه منه (مثل السندويشات أو الخبز أو الطعام الساخن الذي يتم تحضيره في أماكن الطعام ويتم بيعه في عبوة)
- يتم تعبئة الطعام بحضور المُشتري (مثل وضعه في كيس)
- يتم بيع الفاكهة أو الخضار الطازجة الكاملة أو المقطوعة (بخلاف البذور النابتة أو المنتجات المماثلة) في أكياس شبكية
- أو بلاستيك شفاف أو عبوات أخرى لا تخفي طبيعة الطعام
- يتم تسليم الطعام وهو معبّأ وجاهز للاستهلاك بناءً على طلب صريح من المشتري
- يتم عرض الطعام في خزانة يقدّم من خلالها الشخص الطعام حسب طلب المُشتري
- يتم بيع الطعام للجمهور في حدث لجمع التبرّعات (الذي يجمع الأموال فقط من أجل قضية مجتمعية أو خيرية ولا يهدف لتحقيق مكاسب مالية شخصية).

على سبيل المثال:

- تديرون ""دلي"" وتضعون أطعمة الدلي (اللحوم الباردة والأجبان والخضار المُتبّلة) في كيس أو حاوية بحضور الزبون
- تديرون مقهى أو مطعم وأنتم تحضّرون وتقدّمون فقط الأطعمة الجاهزة للأكل
- تديرون بار للساندويتشات وتحضّرون السندويشات وتغلّفوها في الموقع وتبيعونها في بار الساندويتشات
- تديرون أحد الأفران وتقومون بتعبئة وتغليف الخبز في الموقع لبيعه مباشرة للزبائن في الفرن.

متطلّبات المعلومات للأطعمة التي لا تتطلّب حمل ملصق

في الحالات المذكورة أعلاه، تتطلّب الأنظمة منكم توفير بعض المعلومات المهمّة للمشتري، مثل:

- اسم الطعام - يجب أن يشير هذا إلى الطبيعة الحقيقية للطعام حتى يعرف المشتري ما يشتريه.
  - عرض معلومات على أي ملصق (إذا كان الطعام معبأ ويجب عليكم، أو إذا اخترتم وضع ملصق عليه) أو إلى جانب مكان عرض الطعام أو أي شيء مرتبط به (على سبيل المثال، استخدموا لافتة أو ورقة أو كتيّب) أو قدّموها للمشتري عند الطلب.
- توجيهات الاستخدام أو التخزين - ولكن فقط إذا كان الطعام من النوع الذي يبرّر مثل هذه التوجيهات لأسباب تتعلّق بالصحة والسلامة. (وهذا لا ينطبق إذا كان الغرض من الطعام أن يتم تناوله في الموقع أو على الفور عند شرائه.)
  - على أي ملصق أو معلومات مُرافقة للطعام.
  - على سبيل المثال: للأطعمة عالية المخاطر المُعبّأة ومن المتوقّع أن يقوم المشتري بتخزينها وإعادة تسخينها لاحقاً في المنزل - ""احتفظوا بها في البرّاد وقوموا بطهيها حسب التوجيهات"".

يجب عليكم الامتثال لهذه المتطلبات.

برامج الدعم

#1 المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

تستند المعلومات إلى المتطلّبات الرئيسية للأنظمة، بدءً من حزيران/يونيو 2014.

للتحقق من أي تحديثات مستقبلية حول هذه المتطلّبات، يُرجى زيارة موقع FSANZ الإلكتروني http://www.foodstandards.gov.au

إذا كنتم تتعاملون مع الأطعمة بطرق مختلفة عن تلك المذكورة هنا، يُرجى زيارة موقع FSANZ الإلكتروني للمزيد من المتطلّبات المُحدّدة حول وضع المُلصقات وتوفير المعلومات للزبائن. على سبيل المثال إذا:

- تقومون بتعبئة الطعام مُسبقاً في إحدى الأماكن لبيعه في مكان آخر
- تبيعون الطعام بالجملة
- تبيعون بتيلات الخيزران النيئة أو الكاسافا/البَفرة (للزبائن ليأخذوها خارج الموقع)
- تستخدمون مواد مثل لاكتيتول أو مالتيتول أو كافا أو غذاء ملكات النحل/لالهلام الملكي
- تطوّرون المشروبات التي تحتوي على الكافيين (وهذا لا يشمل صنع وتقديم الشاي أو القهوة أو بيع أو تقديم علب المشروبات)
- يتم إنتاج الأطعمة باستخدام تقنية الجينات
- تقدمون مزاعم تتعلّق بالتغذية أو الصحة أو ما يتعلّق بها
- تبيعون اللحوم النيئة أو الأحشاء أو الأسماك للزبائن
- تقومون بتحضير الطعام وتزويده لشخص آخر يقدّمه، أو يستخدمه لتحضير الطعام للاستهلاك الفوري (مثل متعهّد تقديم الطعام أو المطاعم أو الكانتين أو المدرسة أو المستشفى)

برامج الدعم

#1 المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام ومعلومات عامة للزبائن

نصائح

- خصّصوا وقتاً أو مكان عمل مُحدّد يُستخدم فقط لتحضير الأطعمة الخالية من المواد المُسبّبة للحساسية واستخدموا أدوات مُنفصلة للتعامل مع الأطعمة المُصمّمة لكي تكون خالية من المواد المُسبّبة للحساسية.
- إذا كنتم تضعون مُلصقاً غذائياً خاصاً بمصلحتكم التجارية على أحد المواد الغذائية المُعبأة مُسبقاً التي تحمل مُلصقاً بالفعل، فتأكدوا من عدم تغطية المُلصق الحالي لأنه يحتوي على معلومات مهمّة للمستهلكين.
- لمعرفة المزيد عن المواد المُسبّبة للحساسية وحالات عدم تحمّل الطعام، وكيف يمكنكم مساعدة الزبائن من خلال الإجابة عن الأسئلة المتعلّقة بها يُرجى زيارة www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness
- للمزيد من المعلومات حول المعايير الوطنية الحالية بشأن وضع المُلصقات على المواد الغذائية والمواد المُسبّبة للحساسية، يُرجى زيارة موقع أنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا الإلكتروني http://www.foodstandards.gov.au

برامج الدعم
2# التنظيف والتعقيم

مشاكل

1. قد يكون الطعام ملوّثًا إذا لم يتم تنظيف وتعقيم المباني والمُعدّات والمركبات والحاويات وفوط التنظيف بشكل صحيح.

التنظيف الفعّال	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من استخدام منتجات ومُعدّات تنظيف مناسبة. • تأكّدوا من وضع ترتيبات تنظيف فعّالة وتنفيذها. يجب أن يعرف الموظفون كيفية التنظيف وما يجب تنظيفه ومتى يتم تنظيفه. • تأكّدوا من أن الموظفين يتحلّون بالمهارات المطلوبة. • استبدلوا فوط التنظيف ومُعدّات التنظيف بانتظام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تأكّدوا من التفاصيل حول منتج التنظيف مع الشركات المُصنّعة. • تأكّدوا من محتويات ترتيبات التنظيف وتنفيذها. • راقبوا ممارسات التنظيف التي يقوم بها الموظفون.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بمراجعة منتجات التنظيف وغيّروها إذا لم تكن كافية. • قوموا بمراجعة وتعديل ترتيبات التنظيف. • قوموا بتدريب الموظفين. وتأكدوا من أن الموظفين يعرفون ما يتوجّب عليهم القيام به. • ناقشوا المسائل المتعلّقة بممارسات التنظيف السيئ مع الموظفين.

برامج الدعم
2# التنظيف والتعقيم

ما هي المخاطر؟

- قد يكون الطعام ملوّثاً ويصبح غير آمن للأكل إذا لم يتم تنظيف وتعقيم أماكن الطعام ومُعدّات تحضير الطعام وعربات الطعام وأي مركبات وحاويات لنقل الطعام بشكل صحيح.
- قد تنقل المُعدّات المُتسخة المُستخدمة في تحضير الطعام البكتيريا وتسبّب التسمّم الغذائي.
- قد تنشر الملابس المُتّسخة البكتيريا في مناطق تحضير الطعام. ويمكن أن تنتشر البكتيريا من فوط التنظيف إلى مناطق تحضير الطعام إذا لم يتبع الموظّفون ممارسات النظافة الأساسية.
- يتم قتل معظم البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي إذا تعرضّت للمواد المُعقّمة الكيميائية أو للحرارة أو لمزيج من الاثنين معاً.

برامج الدعم
2# التنظيف والتعقيم

نصائح

نصائح للتنظيف

ست خطوات للأسطح والمعدات التي تلامسها الأطعمة

1. التنظيف المُسبق – قوموا بكشط ومسح أو إزالة بقايا الطعام ثم الشطف بالماء.
2. الغسل - استخدموا الماء الساخن والمُنظّفات لإزالة الشحوم والأوساخ وانقعوها، إذا لزم الأمر.
3. الشطف - اشطفوا أي أوساخ غير مُلتصقة أو رغوة المُنظفات.
4. التعقيم - استخدموا معقّم لقتل الجراثيم المُتبقّية.
5. الشطف النهائي – اشطفوا المعقّم (اقرأوا التعليمات الموجودة على حاوية المُعقّم لمعرفة ما إذا كنتم بحاجة إلى القيام بهذه الخطوة).
6. التجفيف - اتركوها حتى تجفّ في الهواء.

نصائح أخرى

- ضعوا جدولاً للتنظيف لتتبّع ما يجب تنظيفه ووقت تنظيفه. ويجب أن يحدّد ترتيبات ومهام التنظيف بحيث يعرف الموظفون كم مرة يجب أن يتم فيها تنفيذ كل مهمة، وكيف يجب القيام بها، ومن الذي يجب أن يقوم بها، بما في ذلك:
  - الأرضيات والجدران والأسقف في جميع مناطق العمل، من الباب الأمامي إلى منطقة التسليم
  - جميع مراوح الشفاطات ومُعدّات المطبخ ووحدات العرض والبرّادات ومناطق التخزين
  - مُعدّات التنظيف نفسها (يجب الإبلاغ عن المعدات المُعطلة واستبدالها)
  - إطار زمني يضمن عدم تراكم القمامة أو مواد إعادة التدوير أو فضلات الطعام أو الأوساخ والشحوم على أي من المُعدّات وأي مركبات مُستخدمة لتحضير الطعام أو بيعه أو نقله.
- قوموا بتطبيق سياسة ""التنظيف بعد كل استخدام"" ونظّفوا جميع الانسكابات على الفور. ووفّروا أغراض التنظيف والمُعدّات ومواد التنظيف من أجل التنظيف الفعّال.
- استخدموا فوط مطبخ نظيفة أو تلك المُخصّصة للاستخدام مرة واحدة. واغسلوا فوط المطبخ بالماء الساخن والمنظّفات بعد كل استخدام وعقّموها بانتظام. واستبدلوا فوط المطبخ بانتظام خلال كل نوبة عمل. وتُعتبر الفوط الورقية المُخصّصة للاستخدام مرة واحدة أكثر أماناً من فوط المطبخ.
- تأكّدوا من قيام الموظفين بغسل أيديهم بعد عملية التنظيف وتغيير القفازات والملابس الواقية قبل العودة لتحضير الطعام أو التعامل معه.

نصائح التعقيم واستخدام المواد الكيميائية

- يجب عليكم معرفة الغرض من منتجات التنظيف التي تستخدمونها وكيفية الحصول على أفضل نتيجة منها قبل استخدامها. إذا كنتم تستخدمون مُنتجات تنظيف قائمة على الكلور، قوموا بقراءة المعلومات الواردة من الشركة المُصنّعة للتحقّق من فعاليّة المنتج.
- استشيروا مورّد المواد الكيميائية الذي تتعاملون معه للحصول على المشورة بشأن عوامل التنظيف المناسبة لمباني الطعام والمركبات والأسطح والمُعدّات التي يلامسها الطعام.
- اتبعوا تعليمات الشركة المُصنّعة عند استخدام المُعقّم. فبعض المواد المُعقّمة تعمل كمنظّف ومُعقّم ويجب وضع البعض الآخر أكثر من مرة عند استخدامها في أعمال التنظيف الشديدة.
- نظّفوا الأسطح قبل تعقيمها. فلا يمكن تعقيم الأسطح غير النظيفة. ويمكن تعقيم المُعدّات الصغيرة عن طريق الحرارة أو البخار. قوموا بتسخين السطح إلى درجة تزيد عن 77 درجة مئوية بالماء المغلي أو عبر رشّ أو مسح السطح بمعقّم كيميائي مُخصّص للأسطح التي يلامسها الطعام. ويمكن تعقيم أسطح العمل والأسطح التي يلامسها الطعام باستخدام المواد المُعقّمة الكيميائية حيث لا يكون من المناسب استخدام الحرارة.
- قوموا بتعقيم الأشياء الصغيرة باستخدام غسّالة الصحون التي تعمل بدورة غسيل عند 80 درجة مئوية. إذا كانت غسّالة الصحون لا تحتوي على هذه الوظيفة، اغمروا الأشياء الصغيرة لمدة 30 ثانية في محلول يحتوي على 50 جزء في المليون من الكلور عند 50 درجة مئوية أو ما يعادلها. ويجب تنظيف مرشّحات/فلترات غسّالة الصحون كما يجب تنظيف وتعقيم غسّالة الصحون كذلك.
- قوموا بتحضير محاليل التبييض والمياه كل 24 ساعة لأن المادة الكيميائية تتفكك وتُصبح غير فعّالة بعد هذا الوقت. وقوموا بإعداد المحلول بعيداً عن الطعام ومناطق تحضير الطعام. ويجب التخلّص من الدُفعات القديمة أو المواد الكيميائية التي انتهت مدة صلاحيتها بشكل آمن.

برامج الدعم

2# التنظيف والتعقيم

- لتطهير المُعدّات باستخدام نسبة 100 جزء لكل مليون من الكلور، استخدموا محلول التبييض والمياه المناسبة بنسبة: 2.5 مل (1/2 ملعقة صغيرة من مادة التبييض) إلى 1 لتر من الماء للمبيضات المنزلية أو 1 مل من المبيّض إلى 1 لتر من الماء للمبيضات التجارية. (تحققوا من النِسب على مُلصقات المنتج أو مع المورّد الذي تتعاملون معه).
- غيّروا أنواع المواد المُعقّمة بشكل منتظم، خاصة مواد التنظيف الكيميائية غير القائمة على الكلور، حيث يمكن أن تصبح بعض البكتيريا مقاومة للعوامل النشطة فيها.
- خزّنوا المواد الكيميائية في حاويات ذات ملصقات واضحة وخالية من التلف أو إمكانية التسّرب وبعيداً عن الطعام. واحتفظوا بها في منطقة مُخصّصة مُنفصلة عن مناطق تحضير الطعام وتخزينه. ولا تخزّنوا المواد الكيميائية في حاويات الطعام أو الشراب.

برامج الدعم

3# الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

مشاكل

1. قد تتعرّض سلامة الأطعمة للخطر إذا لم يتم الإشراف على الموظفين وإدارتهم بشكل مناسب.

تدريب المُشرف على سلامة الأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن المصلحة التجارية لديها مُشرف واحد على الأقل على سلامة الأطعمة (FSS). ولا يُطلب من المجموعة المجتمعية من الفئة 2 أن يكون لديها مُشرف على سلامة الأطعمة FSS بموجب قانون المواد الغذائية في فيكتوريا لعام 1984، إذا كانت المجموعة: • تقوم بتشغيل مكان الطعام أو عربة الطعام فقط لمدة أقصاها يومين متتاليين أو أقل، في وقت واحد، • أغلب الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام هم متطوّعون. • ومع ذلك، قد ترغب المجموعة المجتمعية في أن يكون لديها مُشرف على سلامة الأطعمة FSS. وقد تطلب المنظمات الأخرى أو متطلبات المورّدين منها ذلك.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من وجود سياسات وإجراءات وعمليات تدريب الموظفين وأنظمة تشغيل مناسبة. • يجب أن يستطيع المُشرف على سلامة الأطعمة FSS التعرّف على المخاطر التي تهدّد سلامة الأطعمة ومنع حدوثها ويجب أن يستطيع الإشراف على الأشخاص الآخرين الذين يتعاملون مع الطعام. • يجب أن تستطيعوا تقديم اسم ومؤهلات المُشرف على سلامة الأطعمة FSS الحالي في مصلحتكم التجارية لمجلسكم البلدي إذا طُلب منكم ذلك. قوموا بتضمين التفاصيل حول الحد الأدنى من رموز الكفاءة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكدوا من أن المُشرف على سلامة الأطعمة لديه الكفاءات الصحيحة - راجعوا www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-supervisors • تأكدوا من أن الموظفين الذين يتعاملون مع الأطعمة يعرفون أنه يجب عليهم اتباع نصيحة المُشرف على سلامة الأطعمة FSS حول كيفية التعامل مع الطعام بأمان. • قوموا بتعديل السياسات والإجراءات وتدريب الموظفين وأنظمة التشغيل حسب الاقتضاء.

برامج الدعم

#3 الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

2. لا يعرف الموظفون كيفية التعامل مع الطعام بأمان.

قوموا بتدريب الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة وإدارتهم	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكدوا من أن الموظفين يفهمون الظروف التي قد تؤدي إلى عدم سلامة الطعام، والإجراءات التي يمكنهم اتخاذها لتجنّب حدوث ذلك. من خلال: • توفير المعلومات حول نظافة الأطعمة وتقنيات النظافة الشخصية • توفير المعلومات حول تحضير وإدارة أطعمة مُعيّنة بناءً على المهام التي يؤديها الموظفون • التأكّد من فهم الموظفين لجداول التنظيف وكيفية حفظ السجّلات وإجراءات سحب الطعام وتنفيذها • التأكّد من فهم الموظفين لمتطلّبات تشغيل وتنظيف المُعدّات، بما في ذلك كيفية استخدام وتنظيف موازين الحرارة.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين.

برامج الدعم

#3 الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

3. قد تتعرّض سلامة الأطعمة للخطر إذا كان الموظفون يعانون من المرض و/أو لا يمارسون ممارسات النظافة الشخصية الجيدة.

الممارسات الجيدة للتعامل مع الأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإعلام الموظفين: • أنه يجب عليهم الإبلاغ عن أي مرض متعلّق بالأطعمة والتأكّد من أنهم يفهمون مخاطر الاستمرار في العمل عندما يعانوا من المرض. • أنه يجب عليهم اتخاذ احتياطات إضافية لعدم تلويث الطعام عند عودتهم إلى العمل بعد المرض. • عن أهمية غسل اليدين في منع تلوّث الطعام. • تأكدوا من غسل الموظفين لأيديهم بشكل مُتكرّر، بما في ذلك عندما: • يدخلون إلى الحمام • يتعاملون مع أي طعام قد يلوّث منتجات غذائية أخرى (بما في ذلك المكوّنات النيئة والأطعمة التي تحتوي على المواد المُسبّبة للحساسية) • يأكلون أو يشربون • يقومون بالتدخين ولعق الأصابع وقضم الأظافر ولمس البثور أو القروح • يقومون بالسعال أو العطس باستخدام منديل أو محرمة يمكن التخلّص منها • يقومون بالتخلّص من النفايات أو التعامل معها • يتعاملون مع الحيوانات • يتعاملون مع أي شيء غير الطعام (على سبيل المثال، المال، وفوط التنظيف، ومعدّات التنظيف) • يكونون بعيدين عن مكان العمل (مثل بدء المناوبة أو العودة من الاستراحة).
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها. • انتبهوا لأعراض أي تسمّم غذائي أو مرض من نوع التهاب المعدة والأمعاء أو الأمراض المنقولة عبر الأطعمة. • إذا كان شخص ما غائباً عن العمل بسبب المرض، فتأكدوا من أن لديه شهادة طبية تنصّ على أنه لم يعد يعاني أو لا يحمل مرضاً ينتقل عبر الأطعمة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين. • ابعدوا الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة الذين لديهم أعراض مُعيّنة عن المبنى الذي يتم فيه التعامل مع الأطعمة لمدة تصل إلى 48 ساعة بعد توقف أعراضهم. وهذا يشمل الإسهال والقيء ووجع الحلق مع الحمى والحمى أو اليرقان.

برامج الدعم

3# الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

ما هي المخاطر؟

- قد يؤدي الإشراف والقيادة غير الكافيين داخل المصلحة التجارية إلى ممارسات ومعايير سيئة للتعامل مع الطعام.
- وقد يتناول أفراد الجمهور الأطعمة الملوّثة أو غير الصالحة وقد يُصابوا بالتوعّك.

برامج الدعم

#3 الإشراف على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

نصائح

- تشمل الخطوات التي يمكنكم اتخاذها للتأكّد من أن الموظفين يفهمون ما قد يؤدي إلى عدم سلامة الطعام، والإجراءات التي يمكنهم اتخاذها لتجنّب حدوث ذلك، ما يلي:
  - إبلاغ الموظفين الجدد ببرنامج سلامة الأطعمة الذي تتبعونه في مصلحتكم التجارية
  - وضع وتنفيذ خطة تدريب للموظفين. راجعوا برنامج dofoodsafely، وهو برنامج تعليمي مجاني عبر الإنترنت تابع لدائرة الصحة والخدمات الإنسانية عبر الموقع الإلكتروني dofoodsafely.health.vic.gov.au.
- احتفظوا بسجلات للأمراض التي يعاني منها الموظفون (على سبيل المثال، اكتبوا في دفتر تدوين الملاحظات الخاص بمصلحتكم التجارية ما إذا كان الموظف غائباً بسبب مرض متعلّق بإلتهاب المعدة والأمعاء). وقد تطلب منكم السلطات هذه المعلومات بعد وقوع حادث أو تفشّي متعلّق بالأطعمة.
- قوموا بمواكبة آخر مستجدات متطلبات سلامة الأطعمة عن طريق التحقّق بانتظام من موقع وحدة سلامة الأطعمة الإلكتروني على www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety.
- ضعوا ملصقات بالقرب من المغاسل لتذكير الموظفين بغسل أيديهم.
- كونوا مثالاً يُحتذى به - اغسلوا أيديكم بشكل متكرر.

برامج الدعم

4# مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

مشاكل

1. قد تتعرّض سلامة الأطعمة للخطر إذا كان الموظفون يعانون من المرض و/أو لا يمارسون ممارسات النظافة الشخصية الجيدة.

إدارة مرض الموظفين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	قوموا بإعلام الموظفين: • أنه يجب عليهم الإبلاغ عن أي مرض مُتعلّق بالأطعمة والتأكّد من أنهم يفهمون مخاطر الاستمرار في العمل عندما يعانوا من المرض. • أنه يجب عليهم اتخاذ احتياطات إضافية لعدم تلويث الطعام عند عودتهم إلى العمل بعد المرض.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها. • تأكّدوا من أن الموظفين على علم بأنه يجب عليهم عدم القدوم إلى العمل إذا كانوا يعانون من أي مرض متعلّق بالأطعمة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين. • ضعوا خطة لتدريب الموظفين ونفّذوها.

مسؤوليات الموظفين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• أبلغوا الموظفين بمسؤولياتهم عند التعامل مع الطعام. وتأكدوا من أنهم يتبعون برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم. • أبلغوا الزوّار بقواعد النظافة الشخصية.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين. • ضعوا خطة لتدريب الموظفين ونفّذوها.

برامج الدعم

4# مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

ممارسات غسل اليدين الجيدة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإعلام الموظفين عن أهمية غسل اليدين في منع تلوّث الطعام. • تأكدوا من غسل الموظفين لأيديهم بشكل مُتكرّر، بما في ذلك عندما: • يدخلون إلى الحمام • يتعاملون مع أي طعام قد يلوّث منتجات غذائية أخرى (بما في ذلك المكوّنات النيئة والأطعمة التي تحتوي على المواد المُسبّبة للحساسية) • يأكلون أو يشربون • يقومون بالتدخين ولعق الأصابع وقضم الأظافر ولمس البثور أو القروح • يقومون بالسعال أو العطس باستخدام منديل أو محرمة يمكن التخلّص منها • يقومون بالتخلّص من النفايات أو التعامل معها • يلمسون الحيوانات • يتعاملون مع أي شيء غير الطعام (على سبيل المثال، المال، وفوط التنظيف، ومعدّات التنظيف) • يكونون بعيدين عن مكان العمل (مثل بدء المناوبة أو العودة من الاستراحة). • تأكدوا من أن الموظفين يعرفون كيفية غسل أيديهم بشكل فعّال.
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين. • ضعوا خطة لتدريب الموظفين ونفّذوها. • راجعوا dofoodsafely.health.vic.gov.au، البرنامج التعليمي المجاني للأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة عبر الإنترنت.

برامج الدعم

4# مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

عادات النظافة الشخصية الجيدة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من أن جميع الموظفين الذين يتعاملون مع الطعام يقومون بـ: • الاستحمام بانتظام • المحافظة على أظافر الأصابع قصيرة ونظيفة وخالية من طلاء الأظافر • تجنّب لمس أنفهم وفمهم وشعرهم وجلدهم أثناء تحضير الطعام • عدم السعال أو البصق أو العطس مباشرة على أي طعام • ربط الشعر الطويل وارتداء المُعدات المُخصّصة للرأس (مثل القبعات أو شبكات الشعر التي تُستخدم لمرة واحدة) لمنع دخول الشعر إلى الطعام • استخدام المحارم للتمخيط وغسل أيديهم بعد كل استخدام • ارتداء الحد الأدنى من المجوهرات (خاتم زفاف عادي مقبول) • عدم ارتداء زيّ العمل خارج منطقة الطعام • ارتداء ملابس واقية مناسبة أثناء تحضير الطعام والتعامل معه • استخدام القفازات المُخصّصة للاستخدام لمرّة واحدة بشكل مناسب • عدم تغيير الملابس أو الأكل أو الشرب في مناطق تحضير الطعام • تغطية الجروح أو القروح بضمادة لاصقة مقاومة للماء (من الأفضل أن يكون لونها أزرق).
كيف يمكنني التحقق؟	• راقبوا نظافة جميع الموظفين الشخصية وممارسات التعامل مع الأطعمة التي يقومون بها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتحسين الإشراف على الموظفين وتدريبهم. • عالجوا مسألة عدم انصياع الموظفين. • ضعوا خطة لتدريب الموظفين ونفّذوها. • راجعوا dofoodsafely.health.vic.gov.au، البرنامج التعليمي المجاني للأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة عبر الإنترنت.

برامج الدعم

4# مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

ما هي المخاطر؟

- يستطيع الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة الذين لا يمارسون النظافة الشخصية الجيدة أو الذين من الممكن أن يعانوا من المرض أن يلوّثوا الطعام الذي يتعاملون معه.
- وقد يلوّث الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة الذين لديهم معرفة أو ممارسة ضعيفة لغسل اليدين، الأطعمة مما قد يؤدي إلى إصابة الزبائن بالتسمّم الغذائي.

برامج الدعم

4# مسؤوليات الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة

نصائح

أربع خطوات لغسل اليدين بفعالية، وهي:

1. استخدام الصابون لعمل رغوة.

2. غسل اليدين والأصابع وإصبعي الإبهام والأظافر والمعصمين. واستخدام فرشاة أظافر نظيفة إذا لزم الأمر.

3. شطف الصابون عن طريق غسل اليدين تحت الماء الجاري الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل.

4. التجفيف بمنشفة ورقية ثم التجفيف بالهواء. لا تمسحوا أبداً الأيدي المُبللة على الملابس أو الزيّ الرسمي أو المئزر لتجفيفها.

- تأكدوا من أن جميع الموظفين يكملون dofoodsafely.health.vic.gov.au، وهو برنامج تعليمي مجاني حول التعامل مع الأطعمة عبر الإنترنت تابع للدائرة، أو أي برامج تدريب أخرى ذات صلة بالتعامل مع الطعام.

برامج الدعم

#5 موازين الحرارة والمعدات

مشاكل

1. إذا لم تكن هناك مَرافق كافية لغسل اليدين، فقد يكون الطعام ملوّثاً.

مَرافق غسل اليدين	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من توفّر مَرافق غسل اليدين في المباني وفي عربات الطعام حيث يتم تحضير الطعام أو بيعه؛ وهذا يشمل المياه الجارية الدافئة والصابون والمناشف المُخصصة للاستخدام مرّة واحدة. • اغسلوا وجففوا المناشف المُخصّصة للاستخدام عدّة مرّات بعد كل استخدام. • قوموا بوضع حاوية للمناشف المُستعملة بالقرب من مَرفق غسل اليدين. للمزيد من المعلومات، اسألوا مسؤول الصحة البيئية المحلي. • إذا كنتم تديرون كشكاً، أو مكاناً مُشابهاً حيث لا يمكن توفير مَرافق غسل اليدين الكاملة، راجعوا نموذج عربات الطعام والأكشاك والأحداث وتزويد الطعام خارج مكان العمل للحصول على نصائح حول كيفية حفاظ الأشخاص الذين يتعاملون مع الأطعمة على نظافة أيديهم.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا المَرافق، بما في ذلك ما إذا كان يتم إعادة تخزين الصابون والمناشف.
ماذا لو لم يكن صحيحاً؟	• تأكدوا من صيانة مَرافق غسل اليدين وإعادة تخزينها بانتظام.

برامج الدعم

#5 موازين الحرارة والمعدات

2. إذا لم تكن المُعدّات تعمل بشكل فعّال فقد يكون من الصعب تنظيفها. ويمكن أن يتسبّب ذلك في تلوّث الطعام أو عدم تحضيره بأمان.

صيانة المُعدّات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بصيانة المُعدّات واستبدلوها عند وجود عيب فيها. ويجب فحص بعض المُعدّات، مثل معدات تقطيع اللحم وآلات الفرم بانتظام للتأكد من أنها تعمل بأمان ويمكن تنظيفها بشكل مناسب. • تأكّدوا من أن شاشات مكافحة الآفات والبرّادات تعمل بشكل صحيح في جميع الأوقات للحفاظ على سلامة الطعام الذي تنتجونه. • تأكّدوا من أن المعدات، مثل موازين الوزن، تتم معايرتها أو ضبطها بحيث تكون فعّالة ودقيقة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا المُعدّات بانتظام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا باستبدال أو ضبط المُعدات حسب الضرورة.

برامج الدعم

#5 موازين الحرارة والمعدات

3. إذا لم تكن موازين الحرارة دقيقة، فقد يكون الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية وتسمح بنمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي.

دقة ميزان الحرارة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• يجب معايرة موازين الحرارة مع مسبار سنوياً أو وفقاً لمواصفات الشركة المُصنّعة (يجب أن تقيس درجة حرارة الأطعمة التي يمكن أن تكون خطرة بدقة تصل إلى +/- 1 درجة مئوية). • إذا كنتم تستخدمون أنظمة تكنولوجيا المعلومات لمراقبة درجة الحرارة عن بُعد، تأكّدوا من استبدال جميع مسابير درجة الحرارة عند تلفها أو تعطّلها.
كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بإجراء فحص لدرجة الحرارة الباردة و/أو الساخنة. سجّلوا النتائج في السجل 5: التحقق من دقة ميزان الحرارة مع المسبار الذي أقومُ به. • اطلبوا من الشركة المُصنّعة أو المورّد أو مقاول خارجي مُعايرة المعدات. • إذا كنتم تستخدمون نظاماً آلياً، فتأكّدوا من أن المعايرة مُدرجة في أي اتفاقيات صيانة.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بإصلاح أو استبدال موازين الحرارة مع مسبار الخاطئة.

برامج الدعم

#5 موازين الحرارة والمعدات

4. قد تلوّث موازين الحرارة الطعام إذا لم يتم تنظيفها وتعقيمها بشكل صحيح.

التنظيف الكافي	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بتنظيف وتعقيم موازين الحرارة قبل وبعد كل استخدام. وعند إدخال مسبار في الطعام، قوموا بتنظيفه وتعقيمه بعد فحص كل طعام. • استخدموا المسحات الكحولية المتوفّرة من الصيدليات، أو أي وسيلة تنظيف أخرى مناسبة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا موازين الحرارة مع مسبار للتحقق من أنه تم تنظيفها وتعقيمها.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بتعديل ممارسات التنظيف والتعقيم. • ذكّروا الموظفين بتنظيف وتعقيم موازين الحرارة مع مسبار قبل وبعد كل استخدام.

برامج الدعم

#5 موازين الحرارة والمعدات

5. يجب أن تكون موازين الحرارة متوفّرة ويجب استخدامها بشكل صحيح للتحقق من الاحتفاظ بالطعام عند درجة الحرارة الصحيحة لمنع نمو البكتيريا المُسببة للتسمّم الغذائي.

استخدام المُعدّات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تأكّدوا من سهولة الوصول إلى موازين الحرارة في مبنى مصلحتكم التجارية. إذا كان لديكم عدة مباني (مثل متجر وعربة طعام)، يمكنكم استخدام ميزان حرارة في كلّ منها. • استخدموا ميزان حرارة يمكن إدخاله في الطعام لقياس درجة حرارته في وسطه. (وهذا يعني أن مقياس الحرارة يجب أن يحتوي على مسبار). قوموا بقياس درجة حرارة وسط الطعام عن طريق إدخال المسبار في وسط الطعام. • لا تستخدموا موازين الحرارة الموصولة بغرف التبريد ووحدات الاحتفاظ بالطعام الساخن ووحدات عرض الساندويتش عند التحقق من درجة حرارة الطعام. (موازين الحرارة هذه تقيس درجة حرارة تشغيل الوحدة، ولكنها لا تقيس درجة حرارة الطعام الفعلية.)
كيف يمكنني التحقق؟	تحققوا من استخدام موازين الحرارة بشكل صحيح.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	ذكّروا الموظفين بكيفية استخدام موازين الحرارة ومخاطر الاستخدام غير الصحيح.

برامج الدعم

5# موازين الحرارة والمعدات

ما هي المخاطر؟

- بدون توفّر ميزان حرارة مع مسبار دقيق أو جهاز دقيق لقياس درجة الحرارة، قد لا تعرفوا ما إذا كانت الأطعمة عالية المخاطر:
  - تم طهيها بدرجة كافية
  - يتم الاحتفاظ بها عند درجة حرارة صحيحة في البرّاد أو وحدة العرض
  - يتم تبريدها وإعادة تسخينها بأمان
  - تكون عند درجة حرارة صحيحة عند وصولها إلى مكان عملكم.
- قد يلوّث ميزان الحرارة مع مسبار الطعام إذا تم استخدامه بشكل غير صحيح أو إذا لم يتم تنظيفه بشكل صحيح.
- قد تتلوّث الأطعمة المُسبّبة للحساسية من أطعمة أخرى إذا لم يتم تنظيف موازين الحرارة بشكل فعّال. وقد تقرروا استخدام موازين حرارة مُخصّصة لكل نوع من الأنواع المختلفة من الأطعمة المُسبّبة للحساسية.
- تتميّز موازين الحرارة مع مسبار بأنها معدّات حسّاسة. وقد تنكسر أو تفقد دقتها إذا سقطت أو إذا تم التعامل معها بقسوة.
- يجب الحفاظ على الأطعمة عالية المخاطر عند 5 درجات مئوية أو درجة باردة أكثر (الأطعمة الباردة) أو عند 60 درجة مئوية أو درجة حارة أكثر (الأطعمة الساخنة) عند تخزينها وعرضها ونقلها. وتنطبق متطلّبات المدّة ودرجة الحرارة الأخرى على طهي وإعادة تسخين الأطعمة عالية المخاطر المطبوخة. وقد تم وصف ذلك في أقسام أخرى من نموذج برنامج سلامة الأطعمة هذا.

برامج الدعم

5# موازين الحرارة والمعدات

نصائح

صيانة المعدات

- قوموا بإنشاء جدول صيانة لتتبع وقت صيانة المعدّات واكتبوا موعد استحقاق الصيانة التالية. وقد ترغبون أيضاً في تدوين ذلك في دفتر تدوين الملاحظات في مكان عملكم.

استخدام المعدات

- تأكدوا من تشغيل جميع المُعدّات التي تستخدموها في مبنى عملكم وفقاً لكتيّب تعليمات الشركة المُصنّعة أو دليل التشغيل. ويشمل هذا جميع المُعدّات المُستخدمة في مكان عملكم - مثل مُعدّات الطبخ والخَلاطات والعصّارات والقواطع. زإذا لم يكن لديكم دليل تشغيل لإحدى المُعدّات، فيجب عليكم الحصول عليه. ويمكن تنزيل الدليل عادةً من الإنترنت أو يمكن الحصول عليه مباشرة من الشركة المُصنّعة.
- مثال على أهمية الدليل في حال استخدام الأفران ذات الحزام الناقل. وهذه تُستخدم عادة لطهي البيتزا. ويمكن استخدامها أيضاً لطهي مجموعة متنوّعة من الأطعمة الأخرى. فقد تم تصميمها لوضع الطعام في الفرن مرة واحدة، بعد أن يتأكّد المشغّل من أن إعدادات وقت الطهي ودرجة الحرارة مناسبَين لنوع الطعام الذي يتم طهيه. لقد تم استخدام هذه الأفران بشكل غير صحيح في الماضي، مما أدّى إلى طهي الأطعمة بشكل غير مناسب، أو وضعها في الفرن أكثر من مرة على درجة حرارة خاطئة. وقد نتُج عن ذلك تفشّي المرض عندما لم يكن دليل التشغيل متاحاً في الموقع.
- لضمان طهي الطعام جيداً، من المهم استخدام المعدات وفقاً لمواصفات الشركة المُصنّعة في جميع الأوقات.

موازين الحرارة مع مسبار

- استخدموا ميزان حرارة مع مسبار بدقة +/– 1 درجة مئوية. وهذا يعني أنه عندما يعرض ميزان الحرارة 5 درجات مئوية، تكون درجة الحرارة الفعلية للطعام بين 4 درجات مئوية و6 درجات مئوية. يتم ذكر دقة ميزان الحرارة في المستندات أو العبوة المُرفقة معه. إذا لم يكن لديكم أي مستندات، اتصلوا بالشركة المُصنّعة لميزان الحرارة واستفسروا عن دقّته.
- قوموا بشراء موازين الحرارة من الشركات التي تزوّد موازين الحرارة مع مسبار أو مُعدّات الاختبار الإلكترونية.

استخدام ميزان حرارة مع مسبار

- قبل قراءة درجة الحرارة، انتظروا حوالي 30 ثانية حتى تستقر قراءة درجة الحرارة.
- قوموا بقياس درجة حرارة سطح الأطعمة المعبّأة بعد تفريغ الهواء منها أو المُجمّدة عن طريق وضع طول مسبار مقياس الحرارة بين عبوتين مفرغتين من الهواء أو غرضَين مُجمّدَين.

برامج الدعم
6# مكافحة الآفات

مشاكل

1. تلوّث الطعام بالآفات والحيوانات الأخرى.

مكافحة الآفات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• منع دخول الآفات إلى المباني. • قوموا بتصميم وصيانة المباني والمركبات بحيث لا تتمكّن الآفات من الوصول إلى أي مكان يوجد فيه طعام أو أي مكان يمكن أن تعشّش فيه أو تتكاثر فيه. قوموا بتركيب المناخل على الأبواب والنوافذ التي يمكن فتحها. وقوموا بتثبيت شرائط استبعاد الآفات على الأبواب. • تأكّدوا من أن المباني التي فيها مطابخ حيث تكون أماكن تناول الطعام مفتوحة على الشارع مقاومة للحشرات والحيوانات الضارة. • قوموا بتركيب تجهيزات الأبواب والنوافذ لتأمين مناطق الطعام. • قوموا بإزالة القمامة وتخزينها بشكل آمن. • قوموا بحماية الطعام والمكوّنات من الآفات. • قوموا باستخدام خدمة لمراقبة مكافحة الآفات أو إنشاء خطة خاصة بكم للتحقّق من نشاط الآفات واتخاذ الإجراءات اللازمة.
كيف يمكنني التحقق؟	• افحصوا المباني والمركبات ومناطق تخزين الطعام ومناطق التخلّص من القمامة بانتظام بحثاً عن علامات نشاط الآفات. • اقرأوا تقارير الشخص المُتخصّص بمكافحة الآفات واتخذوا الإجراءات اللازمة بناءً عليها إذا تم استخدام مقاول.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• قوموا بإصلاح المباني ومناطق تخزين الطعام والقمامة. • قوموا بزيادة طرق مكافحة الآفات من خلال مراجعة تدابير المكافحة الحالية. • عالجوا أي تفشّي للآفات على الفور، بما في ذلك أعمال الصيانة أو التنظيف. • قوموا بإنشاء المزيد من محطات الطُعم أو اطلبوا المساعدة من أحد المحترفين لتقليل نشاط الآفات .

الحيوانات في مناطق الطعام	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	لا تسمحوا بتواجد الحيوانات الحيّة في أي جزء من المباني حيث يتم التعامل مع الطعام باستثناء الحيوانات المسموح بها التالية: • المحار والأسماك التي سيتم استخدامها للطعام • الكلاب في منطقة تناول الطعام الخارجية إذا كانت سياسة المصلحة التجارية تسمح بوجودها في هذه المناطق (الخيار يعود لكم). • الحيوانات المساعِدة (مثل الكلاب المُرشِدة، والكلاب المُرشِدة للسمع، وحيوانات دعم الحركة، وحيوانات التنبيه الطبية، وحيوانات الخدمة النفسية). أنتم مطالبون بموجب القانون بالسماح لهم بالدخول إلى الأماكن الداخلية والخارجية التي يستخدمها الزبائن.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا للتأكد من عدم السماح بدخول الحيوانات المحظورة إلى المبنى.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• تأكدوا من أن الموظفين والزبائن يفهمون متى يُسمح بدخول الحيوانات إلى المبنى. • افرضوا تنفيذ هذه القواعد.

برامج الدعم

#6 مكافحة الآفات

ما هي المخاطر؟

- قد تلوّث الآفات الطعام وقد يصبح غير صالح للأكل. وتشمل الآفات الفئران والجرذان والصراصير والذباب والنمل والطيور والخنافس والسوس.
- ويمكن أن تكون مكافحة الآفات والتخلّص من الأطعمة الملوّثة باهظة التكلفة بالنسبة للمصالح التجارية.

برامج الدعم

6# مكافحة الآفات

نصائح

- ضعوا آلات قتل الحشرات عبر الأشعة فوق البنفسجية بأمان. وهذه لا ينبغي وضعها فوق أسطح تحضير الطعام.
- ضعوا المُلصقات على محطات الطُعم مع إدراج تاريخ صيانتها وضعوها بإحكام على الأرض.
- استخدموا دفتر لتدوين الملاحظات أو قوموا بإنشاء ورقة سجل لتسجيل نوع الطُعم الذي تم استخدامه وقوموا بتدوين أي نشاط للآفات والمناطق التي يجب تنظيفها أو إصلاحها للحفاظ على المباني آمنة من الآفات.
- تأكدوا من القيام بعمليات تفتيش مُنتظمة للآفات. وفكّروا بتشغيل شخص متخصّص بالتخلّص من الآفات مُرخّص لكي يزور المباني بانتظام. ويجب أن يضمن الأشخاص المتخصّصون بالتخلّص من الآفات المُرخّصون أن خدمتهم تتوافق مع المتطلّبات التشريعية والمبادئ التوجيهية لأفضل الممارسات لاستخدام مبيدات الآفات. وإذا قمتم بتشغيل شخص متخصّص بالتخلّص من الآفات مُرخّص، فاطلبوا منه تقديم تقرير بالكشف الذي قام به. ويجب أن يورد هذا التقرير نتائج مكتوبة لكل زيارة لمباني المصلحة التجارية التي تتعامل بالمواد الغذائية.
- قوموا بحماية الأطعمة من التلوّث المُحتمل إذا تم استخدام المواد الكيميائية لمكافحة الآفات.

برامج الدعم

#7 عملية سحب الطعام من السوق

مشاكل

1. قد تتعرّض صحة الأشخاص للخطر إذا لم تتم إدارة عمليات سحب الأطعمة من السوق بسرعة وبشكل مناسب. وقد تُعرّض هذه الأطعمة الأشخاص الذين يتناولونها للخطر.

إجراءات عملية سحب الأطعمة	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• تصرّفوا على الفور واتبعوا التعليمات التي تحصلون عليها عند حدوث عملية سحب للطعام من السوق. • يجب أن تعرفوا اسم وعنوان مورّدي جميع أطعمتكم. سجلوا هذا في السجل 1: مورّدي الطعام الذين أتعامل معهم. • قوموا بإزالة البضائع المسحوبة من على الرفوف، وقوموا بتخزينها في منطقة مُنفصلة وضعوا عليها مُلصقاً ينصّ على عدم بيعها. وتأكّدوا من فهم الموظفين لإجراءات عملية سحب الطعام.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أنه تم اتباع إرشادات المورّد أو المجلس البلدي.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• اتبعوا تعليمات عملية السحب. • تأكّدوا من تحديث قائمة المورّدين الذين تتعاملون معهم.

برامج الدعم

7# عملية سحب الطعام من السوق

ما هي المخاطر؟

- قد تتعرّض صحة الأشخاص للخطر إذا لم تتم إزالة الطعام الذي يجب سحبه من السوق بسرعة والتخلّص منه بشكل مناسب.

برامج الدعم

7# عملية سحب الطعام من السوق

نصائح

- إذا كنتم تزوّدون مصالح تجارية أخرى بالمواد الغذائية، فاستحصلوا على نسخة من بروتوكول عملية سحب الأطعمة لتجارة الأطعمة التابع لأنظمة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (FSANZ) عبر: www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/.
- قوموا بالتسجيل مع أنظمة FSANZ عبر موقعها الإلكتروني لتلقي المعلومات حول عمليات سحب الطعام من موقعها الإلكتروني www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/.
- احتفظوا بالفواتير أو بطاقات محتويات البضاعة التي تسلمتموها والتي تحتوي على اسم أو وصف محدّد للطعام أو أرقام الدُفعة أو علامات التاريخ أو معلومات أخرى، حيثما أمكن ذلك.
- عندما تتلقوا إشعاراً بسحب الطعام، يجب عليكم إزالة الطعام من الاستخدام أو من عرضه في مكان عملكم على الفور.
- اتبعوا جميع التعليمات الأخرى التي قدّمها المورّد أو المجلس البلدي المحلي.

برامج الدعم
#8 التحكّم في الوقت

مشاكل

1. نمو البكتيريا المُسبّبة للتسمّم الغذائي بسبب وجود الأطعمة عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.

التحكّم بالوقت	

ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• استخدموا قاعدة ساعتين/4 ساعات لإدارة درجات حرارة الأطعمة عالية المخاطر.
	• استخدموا قاعدة ساعتين/4 ساعات فقط إذا:
	  ○ كنتم تعرفون تاريخ درجة حرارة الطعام
	  ○ كان بإمكانكم إظهار دليل على أن عمليات التبريد تتماشى مع قواعد التبريد في ممارسات التعامل مع الأطعمة 6: تبريد وتجميد الأطعمة.

كيف يمكنني التحقق؟	• قوموا بقياس درجات حرارة الطعام على فترات مُنتظمة أثناء الممارسات الغذائية، مثل الشراء والاستلام والتحضير والعرض والتقديم.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• إذا تم توصيل الطعام البارد أو الساخن عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، فاطلبوا من الشخص الذي يقوم بالتوصيل أن يعطيكم دليلاً على درجة حرارة الطعام للساعتين السابقتين. • ارفضوا الأطعمة عالية المخاطر التي يتم تسليمها عند درجة حرارة خاطئة أو حيث لا يتم تقديم دليل على درجة حرارتها. • تخلّصوا من الأطعمة عالية المخاطر التي كانت عند درجة حرارة الغرفة لأكثر من أربع ساعات.

برامج الدعم
#8 التحكّم في الوقت

السجلات المطلوبة

كيف أستخدمُ قاعدة ساعتين/4 ساعات للأطعمة عالية المخاطر

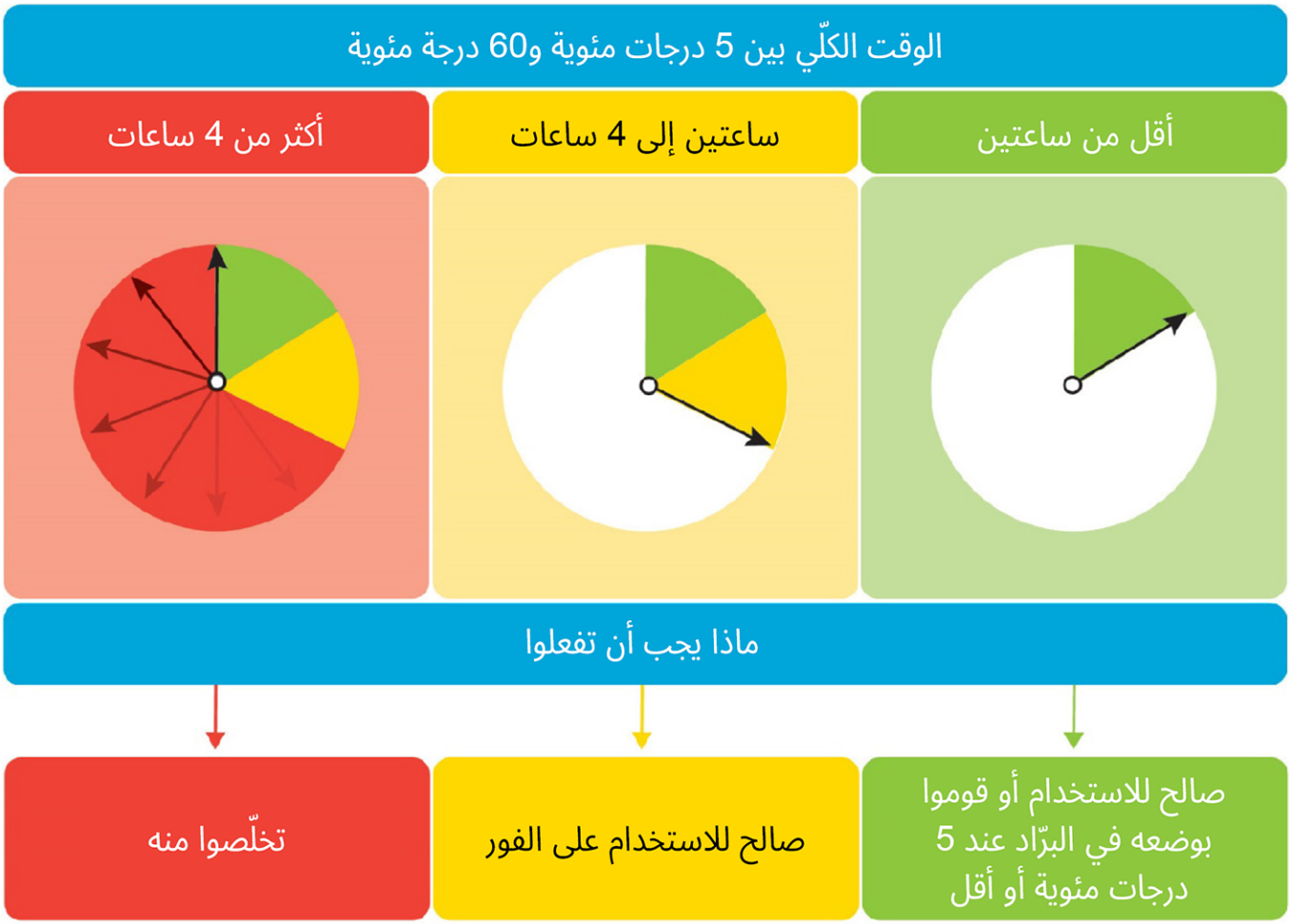
للتحقق

إذا كانت الأطعمة عالية المخاطر، والتي يتم الاحتفاظ بها بعيداً عن مناطق يتم التحكم في درجة حرارتها، آمنة

عدد المرّات

أكتبوا الممارسة المُعتادة التي تقومون بها. قوموا بتحديثها إذا تغيّرت ممارستكم.

كيفية إكمال هذا السجل



يشمل الوقت الإجمالي كل الوقت الذي كان فيه الطعام في درجة حرارة الغرفة. على سبيل المثال، أثناء عملية التوصيل والعرض والتحضير والنقل. تأكّدوا من فهمكم أنتم وفريق العمل لكيفية استخدامكم لهذه الممارسة.

مثال على الممارسة 1:

برامج الدعم
#8 التحكّم في الوقت

المبنى: Café Gone and Bean

1. يتم إعداد السندويشات يومياً بين الساعة 10:30 و11:30 صباحاً.

2. يتم عرضها حتى الساعة 2.30 بعد الظهر – الوقت الإجمالي لوجودها خارج البرّاد هو أربع ساعات.

3. عند الساعة 2.30 بعد الظهر يتم التخلّص من جميع السندويشات.

مثال على الممارسة 2:

المبنى: Restaurant Buffet Belly Big

الاثنين الى السبت

1. يتم نقل الطعام المطبوخ الطازج إلى أجهزة بان ماري يومياً عند الساعة 11.50 صباحاً لخدمة وقت الغداء - يتم الاحتفاظ بالطعام عند 50 درجة مئوية.

2. يتم إعادة جميع الأطعمة إلى المطبخ في الساعة 2.30 بعد الظهر.

3. بما أن الطعام كان عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لأكثر من ساعتين، فإما يتم استخدامه على الفور (يقوم بعض الموظفين بتناوله عند وقت تناول وجبة الغداء قبل الوصول إلى الحدّ البالغ أربع ساعات) أو يتم التخلّص منه.

يوم الأحد

1. يتم نقل الطعام المطبوخ الطازج إلى أجهزة بان ماري يومياً عند الساعة 11.50 صباحاً لخدمة وقت الغداء - يتم الاحتفاظ بالطعام عند 50 درجة مئوية.

2. يتم إعادة الطعام المُتبقي إلى المطبخ بعد انتهاء خدمة الغداء عند الساعة 1.30 بعد الظهر حيث يُبرّد بسرعة في حاويات ضحلة في البرّاد لاستخدامه في اليوم التالي.

ملاحظة: في ""مثال على الممارسة 2""، إن المدة الزمنية التي تبلغ ساعة واحدة و40 دقيقة التي يتم فيها حفظ الطعام في أجهزة بان ماري يوم الأحد هي جزء من الوقت الإجمالي الذي يمكن أن يُحفظ فيه الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر في اليوم التالي. أي، يوم الاثنين، بعد إعادة التسخين إلى أكثر من 75 درجة مئوية، يمكن عرض الطعام لمدة ساعتين و20 دقيقة قبل التخلّص منه. فالوقت الإجمالي الذي يتم فيه حفظ الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر هو أربع ساعات.

برامج الدعم
#8 التحكّم في الوقت

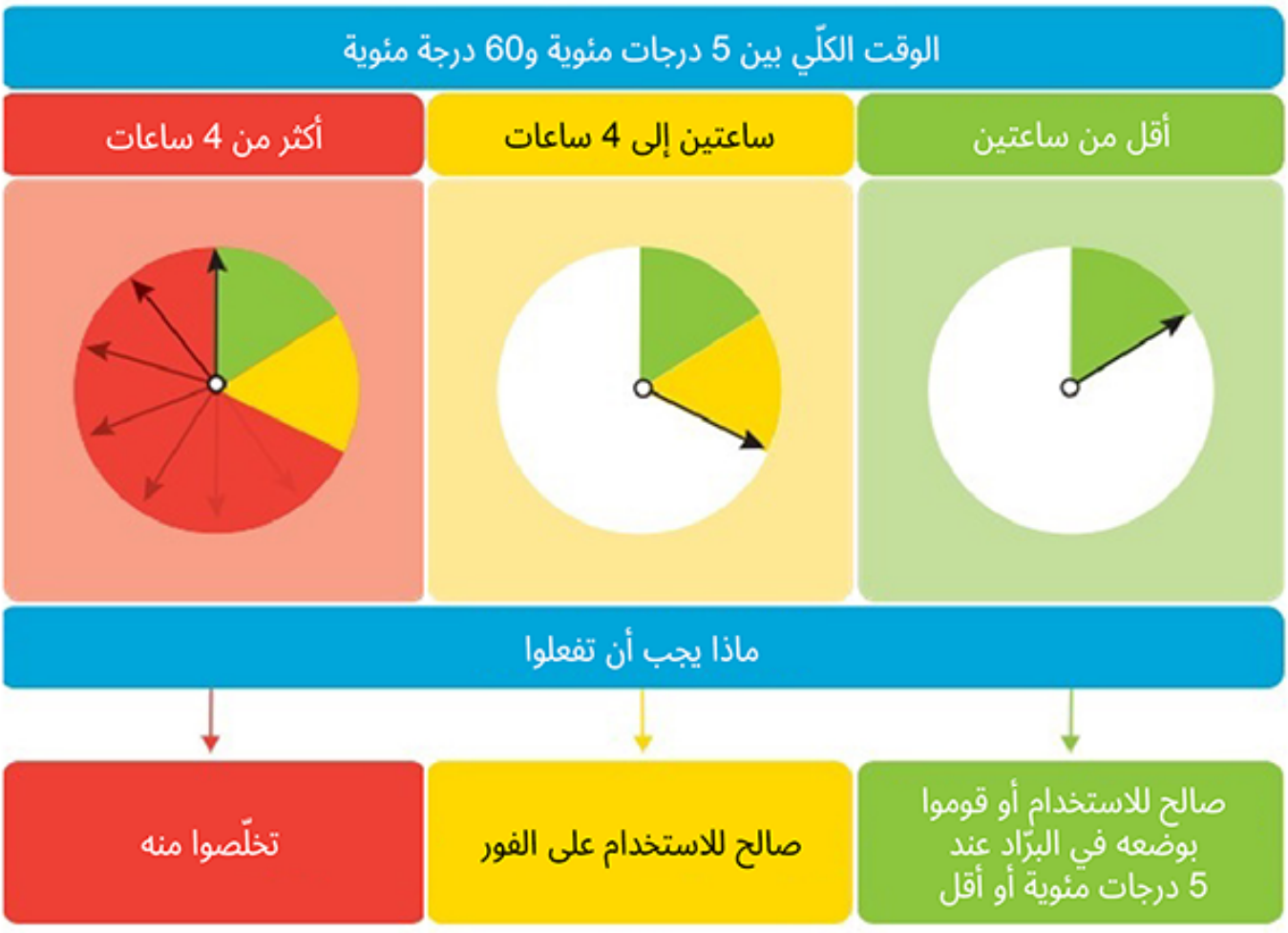
ما هي المخاطر؟

- يمكن أن تتكاثر البكتيريا بسرعة في الطعام الموجود عند درجة حرارة الغرفة (أي عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية إلى 60 درجة مئوية).
- وهذا يمكن أن يسبّب أمراض إلتهاب المعدة والأمعاء. ويساهم كلّ من الوقت ودرجة الحرارة في نموّ البكتيريا.
- وحتى الأطعمة التي تبدو آمنة والتي ليس لها رائحة أو طعم كريهَين يمكن أن تكون غير آمنة للأكل.
- تُعتبر تواريخ ""من الأفضل استخدامه قبل"" و ""تاريخ الصلاحية"" باطلة للأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل والأطعمة عالية المخاطر إذا لم يتم حفظ الطعام عند درجة حرارة التخزين الموصى بها.
- إذا لم تقم مصلحتكم التجارية بتخزين الطعام حسب التوجيهات، فستكونون مُذنبين من الناحية القانونية إذا أصبح الطعام غير آمن.

ما هي قاعدة ساعتين/4 ساعات؟

تستخدم قاعدة ساعتين/4 ساعات التحكّم في الوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الأطعمة من خلال مراقبة الوقت الذي يقضيه الطعام عالي المخاطر عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية.

إذا كنتم تستخدمون قاعدة ساعتين/4 ساعات في مكان عملكم، فاتبعوا الخطوات أدناه:



برامج الدعم

#8 التحكّم في الوقت

يشمل الوقت الإجمالي كل الوقت الذي كان فيه الطعام عند درجة حرارة الغرفة، على سبيل المثال أثناء التسليم والعرض والإعداد والنقل.

قبل استخدام هذه القاعدة، تحققوا:

- هل الطعام عالي المخاطر؟
- هل تم الاحتفاظ بالطعام سابقاً عند درجة حرارة الغرفة؟ ما هي المدة؟
- هل تعمل البرّادات ومُعدّات الاحتفاظ بالطعام الساخن بشكل صحيح؟
- إذا تم طهي هذا الطعام وتبريده، فهل يمكنكم إثبات أنه تمّ طبقاً لقواعد التبريد؟
- هل أبلغتم الموظفين عن هذه القاعدة؟ هل يعرفون كيف يستخدمونها؟
- إذا لم يقم الزبائن بتناول الطعام في المبنى، فكيف ستبلّغونهم بوجوب تناولها في غضون أربع ساعات؟

برامج الدعم

#8 التحكّم في الوقت

نصائح

- ضعوا ملصقاً على الطعام أو الصينية لتسجيل الوقت الذي يقضيه عند درجة حرارة الغرفة.
- عند إعداد طعام نيء عالي المخاطر من أجل طهيه، تأكدوا من أن الوقت الذي يتم الاحتفاظ به عند درجة حرارة الغرفة يبقى عند أدنى حدّ ممكن. وأعيدوا الطعام إلى البرّاد إذا حدثت أي تأخيرات.

برامج الدعم
#9 التخلّص من النفايات

مشاكل

1. قد تتعرّض صحة الأشخاص للخطر إذا لم تتم إدارة عملية التخلّص من النفايات بشكل مناسب.

التحكّم بالنفايات	
ماذا بإمكاني أن أفعل؟	• قوموا بإدارة النفايات الغذائية. • افصلوا النفايات الغذائية عن الأطعمة التي يتم استخدامها للاستهلاك البشري. • تخلّصوا من جميع الأطعمة التي: • تم تقديمها إلى الزبائن ولم يتم استهلاكها • تم الاحتفاظ بها في مخزن ساخن لمدة تزيد عن ست ساعات، وتشكّون في أن استهلاكها غير آمن • انتهت "مدة صلاحيتها" أو "التاريخ الذي يجب استخدامها قبله" • تشكّون في أنها قد تكون ملوّثة بالآفات والأوساخ والغبار أو مواد التنظيف الكيميائية • أنتم مطالبون بالتخلّص منها بموجب أمر أو نتيجة لعملية سحبها. • نظّفوا وعقّموا مناطق النفايات الغذائية. • استخدموا اللافتات التي توضح مكان التخلّص من النفايات.
كيف يمكنني التحقق؟	• تحققوا من أن الموظفين يتخلّصون من الطعام الذي لا ينبغي استخدامه أو تقديمه للزبائن. • افحصوا مناطق تخزين النفايات بانتظام.
ماذا لو لم يكن صحيحا؟	• اتخذوا إجراءات تصحيحية عن طريق حلّ المشاكل التي حددتموها.

برامج الدعم

#9 التخلّص من النفايات

ما هي المخاطر؟

- يمكن أن تلوث الآفات مناطق الطعام وإعداد الطعام إذا لم يتم إزالة النفايات بشكل متكرر. إذا لم يتم التخلص من نفايات الطعام بشكل مناسب ، فسوف يجذب الآفات إلى مبانيكم.

برامج الدعم

#9 التخلّص من النفايات

نصائح

- ضعوا صناديق القمامة بشكل ملائم حول منطقة تحضير الطعام.
- ضعوا المُلصقات الواضحة على صناديق القمامة لتمييزها بوضوح عن حاويات تخزين الطعام.
- استخدموا أكياس القمامة البلاستيكية في صناديق القمامة في مناطق تحضير الطعام.
- قوموا بتفريغ صناديق القمامة بانتظام في مناطق تحضير الطعام لتجنّب الإفراط في تعبئتها أو انسكابها.
- اربطوا جميع أكياس القمامة قبل وضعها في صناديق التخلّص من النفايات.
- نظّفوا صناديق القمامة في مناطق التحضير بشكل يومي واتركوها طوال الليل حتى تجفّ في الهواء.
- قوموا بتحديد منطقة وضع صناديق القمامة بوضوح وتنظيفها بانتظام.
- تأكّدوا من أخذ النفايات بانتظام من المباني الخاصة بكم.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 0 - سجلات برنامج Foodsmart لسلامة الأطعمة

للتحقق

يُرجى مراجعة التعليمات في كل سجل.

عدد المرّات

يُرجى مراجعة التعليمات في كل سجل.

كيفية إكمال هذا السجل

نبذة عن قسم سجلات FoodSmart

قوموا بنسخ السجلات الفارغة لاستخدامها. ويمكنكم القيام بذلك عن طريق نسخ السجلات أو طباعتها من قسم السجلات في برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة.

إذا كان تصميم السجلات المُقدمة في برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة لا يناسب مصلحتكم التجارية، فيمكنكم تصميم سجلاتكم الخاصة بكم.

قد يتضمن ذلك تحديد المعلومات بشكل مختلف. إذا كنتم تستخدمون سجلاً بديلاً، فيجب عليكم التأكد من:

- أنكم تجمعون نفس المعلومات مثل أمثلة السجلات التي تستبدلوها.
- أن سجلاتكم مكتوبة باللغة الإنجليزية.
- في حال استخدام أنظمة تكنولوجيا المعلومات عن بُعد لمراقبة التخزين البارد، ناقشوا ذلك مع مسؤول الصحة البيئية بالمجلس البلدي المحلي.

احتفظوا بسجلاتكم المُكتملة في مكان عملكم حيث يجب أن تكون متوفرة إذا طلب مسؤول مفوّض الحصول عليها، مثل مسؤول الصحة البيئية في المجلس البلدي. وسيحتاج المُشرف على سلامة الأطعمة في المصلحة التجارية أيضاً إلى مراجعة السجلات بانتظام.

يجب الاحتفاظ بجميع السجلات المُكتملة لمدة عامين من تاريخ كتابة السجل.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 1 - مورّدي الأطعمة الذين أتعاملُ معهم

للتحقق

جميع المورّدين الذين أتعاملُ معهم

عدد المرّات

يجب أن يكون مُحدّثاً. تأكّدوا من أنه يشمل المورّدين الحاليين وأيضاً جميع المورّدين الذين تعاملتم معهم خلال العامَين الماضيَين.

الحدّ الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- قائمة مُحدّثة بمورّدي الأطعمة الحاليين وكذلك جميع المورّدين الذين تعاملتم معهم خلال العامَين الماضيين. ويجب أن يشمل:
  - الاسم التجاري للمورّد
  - عنوان المصلحة التجارية للمورّد
  - رقم هاتف المورّد

إذا استلمتم الطعام من المورّد، فيجب أيضاً تضمين ذلك في هذا السجل.

يمكنكم الاحتفاظ بهذه المعلومات بأي طريقة ترغبون فيها طالما أن مسؤول الصحة البيئية في المجلس البلدي المحلي يمكنه رؤيتها عند الطلب ويمكن لموظفيكم الوصول إليها في غيابكم.

استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في سجلاتكم الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

هذا مثال لكيفية ملء السجل 1: موردي الطعام.

الاسم التجاري	عنوان المصلحة التجارية	رقم الهاتف
J. Smith Smallgoods	999 Street st Suburb, Victoria	9999 2000
Green Grocers	333 street st Suburb, Victoria	9999 3000
.....	.....	.....

سجل 1: مورّدي الأطعمة الذين أتعاملُ معهم

الاسم التجاري	عنوان المصلحة التجارية	رقم الهاتف

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 2 - فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

للتحقق

درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر.

عدد المرّات

تحققوا من وسجّلوا درجة حرارة الأطعمة عالية المخاطر التي يتم الاحتفاظ بها في كل فريزر وبرّاد وغرفة تبريد مرّة واحدة يومياً على الأقل.

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التفاصيل لتحديد أي وحدة ساخنة أو باردة يعود إليها السجل بوضوح.
- التاريخ الذي أُخذت فيه درجة الحرارة.
- درجة حرارة الطعام. يجب الاحتفاظ بالأطعمة الباردة عند 5 درجات مئوية أو أقل، والأطعمة المُجمّدة عند -15 درجة مئوية أو درجة حرارة باردة أكثر، والأطعمة الساخنة عند 60 درجة مئوية أو درجة حرارة ساخنة أكثر. قوموا بتغيير القطع التي تم فحصها على مدار الأسبوع. يجب أن يكون ميزان الحرارة المُستخدم عبارة عن ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته بدقة تصل إلى +/- 1 درجة مئوية. يُرجى مراجعة السجل 5: التحقق من دقة ميزان الحرارة مع المسبار الذي أقومُ به حول كيفية معايرة ميزان الحرارة الذي تستخدمونه.
- أي إجراء تصحيحي اتخذتموه.
- إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكدوا من تحديد المبنى أو عربة الطعام أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

مثال 1

سجّلاتكم

المباني:	المطعم في المدينة	
اسم الوحدة:	غرفة التبريد	
الأسبوع الذي يبدأ في: 2014/07/13	درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)	الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها إذا كانت درجة الحرارة خاطئة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.
الأحد	3 درجات مئوية	
الإثنين	4 درجات مئوية	
الثلاثاء	5 درجات مئوية	
الأربعاء	4 درجات مئوية	
الخميس	6 درجات مئوية	تم تعديل درجة الحرارة
الجمعة	4 درجات مئوية	
السبت	5 درجات مئوية	

مثال 2

المباني:	عربة الطعام (لوحة التسجيل: TVL 341)	
اسم الوحدة:	برّاد عربة الطعام	
الأسبوع الذي يبدأ في: 2014/07/13	درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)	الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها إذا كانت درجة الحرارة خاطئة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.
الأحد	10 درجات مئوية	تم إصلاحه من قِبل أحد الفنيين
الإثنين	4 درجات مئوية	
الثلاثاء	5 درجات مئوية	
الأربعاء	4 درجات مئوية	
الخميس	6 درجات مئوية	تم تعديل درجة الحرارة
الجمعة	4 درجات مئوية	
السبت	5 درجات مئوية	

مثال 3

سجّلاتكم

المباني:	كشك أو سُرادق	
اسم الوحدة:	سخّان الفطائر	
الأسبوع الذي يبدأ في: 2014/07/13	درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)	الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها إذا كانت درجة الحرارة خاطئة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.
الأحد	N/A	
الإثنين	N/A	
الثلاثاء	N/A	
الأربعاء	N/A	
الخميس	52 درجة مئوية	تم تسخين الفطائر في الميكروويف وإعادتها إلى السخّان. تبلغ درجة حرارة وسط الطعام الآن 76 درجة مئوية. وتم إعلام جميع الموظفين بالممارسة المحدّثة.
الجمعة	64 درجة مئوية	
السبت	65 درجة مئوية	

مثال 4

المباني:	طريقة تنظيم تقديم الطعام للحفلات	
اسم الوحدة:	سلطانية الشوربة	
الأسبوع الذي يبدأ في: 2014/07/13	درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)	الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها (إذا كانت درجة الحرارة خاطئة)
الأحد	N/A	
الإثنين	N/A	
الثلاثاء	N/A	
الأربعاء	N/A	
الخميس	82 درجة مئوية	
الجمعة	78 درجة مئوية	
السبت	66 درجة مئوية	

سجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

يجب الاحتفاظ بالأطعمة عالية المخاطر عند درجات حرارة آمنة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل، والطعام المُجمّد عند -15 درجة مئوية أو درجة باردة أكثر والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.

المبانى:		
اسم الوحدة:		
الأسبوع الذي يبدأ في:	**درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)**	**الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها إذا كانت درجة الحرارة خاطئة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.**
الأحد		
الإثنين		
الثلاثاء		
الأربعاء		
الخميس		
الجمعة		
السبت		

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 3 - فحوصات درجة حرارة الطبخ التي أقومُ بها

للتحقق

للتأكد من أن درجة حرارة الطهي تصل إلى 75 درجة مئوية أو أعلى

عدد المرّات

مرة واحدة في الشهر على الأقل

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التاريخ
- قطعة الطعام - قوموا بتغيير الأطعمة التي تفحصونها على مدار العام. يمكن طهي القطع الكاملة من السمك أو الستيك/شريحة اللحم حسب الرغبة ولا يحتاج وسطها إلى الوصول إلى درجة حرارة تبلغ 75 درجة مئوية. إذا كانت جميع الأطعمة التي تطبخونها مقلية، فلستم بحاجة إلى إجراء هذا الفحص أو إكمال هذا السجل
- درجة الحرارة - يجب طهي الطعام عالي المخاطر حتى 75 درجة مئوية على الأقل ليكون آمناً
- أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه لضمان وصول درجة حرارة الطعام إلى أكثر من 75 درجة مئوية
- إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكدوا من تحديد المبنى أو عربة الطعام أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

يجب أن يكون ميزان الحرارة المُستخدم عبارة عن ميزان حرارة مع مسبار تمت معايرته بدقة تصل إلى +/- 1 درجة مئوية. يُرجى مراجعة السجل 5: التحقق من دقة ميزان الحرارة مع المسبار الذي أقومُ به حول كيفية معايرة ميزان الحرارة الذي تستخدمونه.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طلبت منكم. استخدموا المرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة "حفظ السجلات" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

يمكن طهي القطع الكاملة من السمك أو الستيك/شريحة اللحم حسب الرغبة ولا يحتاج وسطها إلى الوصول إلى درجة حرارة تبلغ 75 درجة مئوية.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

يجب طهي الطعام عالي المخاطر حتى 75 درجة مئوية على الأقل ليكون آمنًا.

المباني:	المطعم		
التاريخ	**عنصر القائمة للتحقق من درجة حرارة الطهي**	**تزيد درجة حرارة الطهي الداخلية التي تم الوصول إليها عن 75 درجة مئوية (✓أو ×)**	**أي تغييرات في عملية الطبخ لكي تصل درجة حرارته إلى أكثر من 75 درجة مئوية**
2014/10/21	كاري لحم البقر رندانغ	×	إذا تم استخدام وعاء سعته 10 لتر، عندها يجب الطهي لمدة ساعتين، ويتم تحديث بطاقة الوصفة لإظهار ذلك
2014/11/21	طاجن الدجاج	✓	N/A

سجل 3: فحوصات درجة حرارة الطبخ التي أقومُ بها

المباني:			
التاريخ	**عنصر القائمة للتحقق من درجة حرارة الطهي**	**تزيد درجة حرارة الطهي الداخلية التي تمّ الوصول إليها عن 75 درجة مئوية (✓أو ×)**	**أي تغييرات في عملية الطبخ لكي تصل درجة حرارته إلى أكثر من 75 درجة مئوية**

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 4 - كيف أستخدمُ قاعدة ساعتين/4 ساعات للأطعمة عالية المخاطر

للتحقق

إذا كانت الأطعمة عالية المخاطر، والتي يتم الاحتفاظ بها بعيداً عن مناطق يتم التحكّم في درجة حرارتها، آمنة

عدد المرّات

أكتبوا الممارسة المُعتادة التي تقومون بها. قوموا بتحديثها إذا تغيّرت ممارستكم.

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

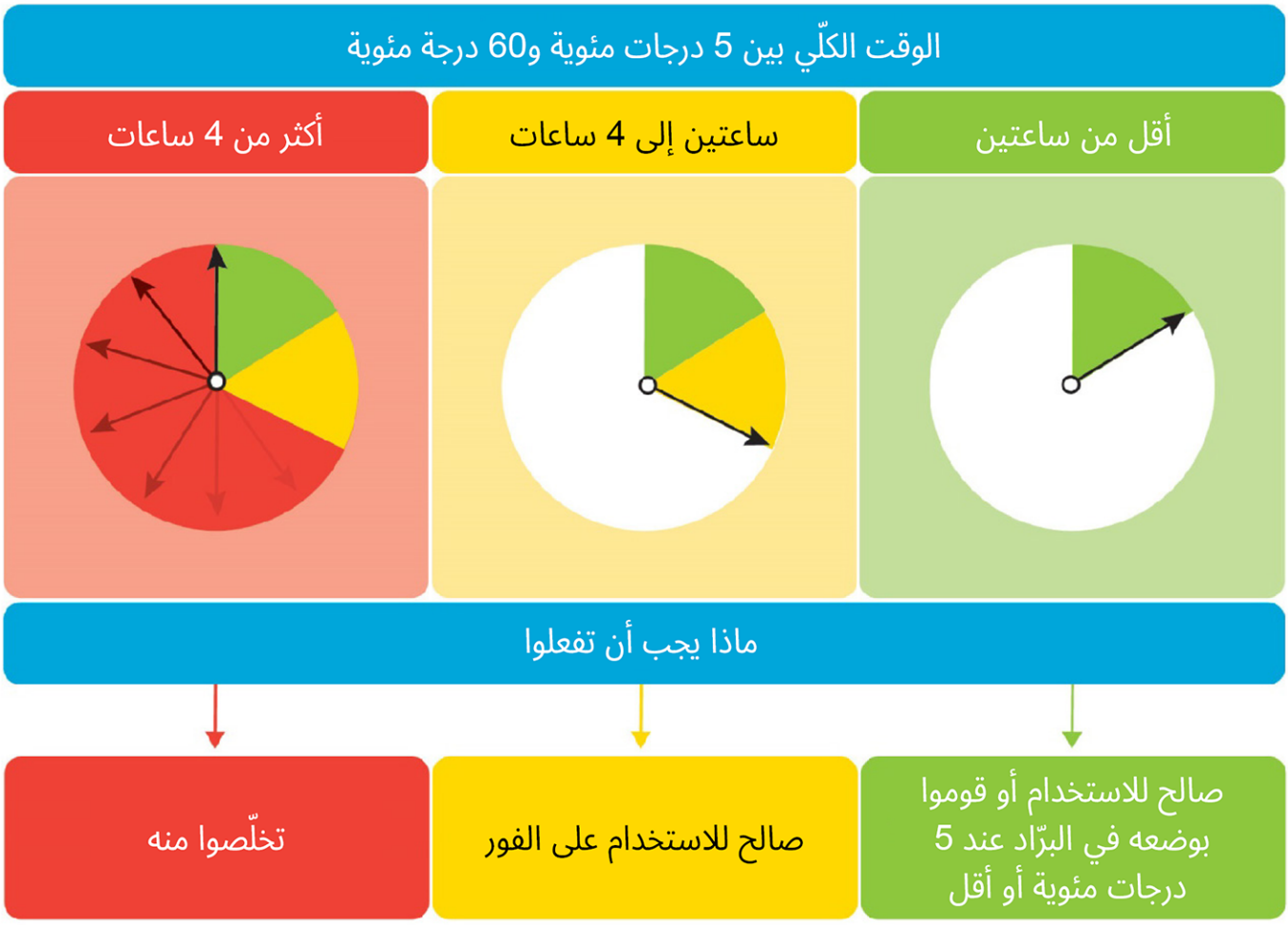
- إذا أبقيتم طعاماً عالي المخاطر معروضاً عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، اكتبوا الممارسات المُعتادة التي تقومون بها لاستخدام قاعدة ساعتين/4 ساعات. راجعوا الرسم التخطيطي والأمثلة أدناه.
- إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكدوا من تحديد المبنى أو عربة الطعام أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة "حفظ السجلات" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم



يشمل الوقت الإجمالي كل الوقت الذي كان فيه الطعام في درجة حرارة الغرفة. على سبيل المثال، أثناء عملية التوصيل والعرض والتحضير والنقل. تأكّدوا من فهمكم أنتم وفريق العمل لكيفية استخدامكم لهذه الممارسة.

مثال على الممارسة 1:

المبنى: Café Gone and Bean

1. يتم إعداد السندويشات يومياً بين الساعة 10:30 و11:30 صباحاً.

2. يتم عرضها حتى الساعة 2.30 بعد الظهر – الوقت الإجمالي لوجودها خارج البرّاد هو أربع ساعات.

3. عند الساعة 2.30 بعد الظهر يتم التخلّص من جميع السندويشات.

مثال على الممارسة 2:

المبنى: Restaurant Buffet Belly Big

الاثنين الى السبت

1. يتم نقل الطعام المطبوخ الطازج إلى أجهزة بان ماري يومياً عند الساعة 11.50 صباحاً لخدمة وقت الغداء - يتم الاحتفاظ بالطعام عند 50 درجة مئوية.

سجّلاتكم

2. يتم إعادة جميع الأطعمة إلى المطبخ في الساعة 2.30 بعد الظهر.

3. بما أن الطعام كان عند درجة حرارة منطقة الخطر بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية لأكثر من ساعتين، فإما يتم استخدامه على الفور (يقوم بعض الموظفين بتناوله عند وقت تناول وجبة الغداء قبل الوصول إلى الحدّ البالغ أربع ساعات) أو يتم التخلّص منه.

يوم الأحد

1. يتم نقل الطعام المطبوخ الطازج إلى أجهزة بان ماري يومياً عند الساعة 11.50 صباحاً لخدمة وقت الغداء - يتم الاحتفاظ بالطعام عند 50 درجة مئوية.

2. يتم إعادة الطعام المُتبقي إلى المطبخ بعد انتهاء خدمة الغداء عند الساعة 1.30 بعد الظهر حيث يُبرّد بسرعة في حاويات ضحلة في البرّاد لاستخدامه في اليوم التالي.

ملاحظة: في ""مثال على الممارسة 2""، إن المدة الزمنية التي تبلغ ساعة واحدة و40 دقيقة التي يتم فيها حفظ الطعام في أجهزة بان ماري يوم الأحد هي جزء من الوقت الإجمالي الذي يمكن أن يُحفظ فيه الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر في اليوم التالي. أي، يوم الاثنين، بعد إعادة التسخين إلى أكثر من 75 درجة مئوية، يمكن عرض الطعام لمدة ساعتين و20 دقيقة قبل التخلّص منه. فالوقت الإجمالي الذي يتم فيه حفظ الطعام عند درجة حرارة منطقة الخطر هو أربع ساعات.

سجل 4: كيف أستخدمُ قاعدة ساعتين/4 ساعات للأطعمة عالية المخاطر

مُمارستكم: التحكّم في الوقت ودرجة الحرارة (قاعدة ساعتين/4 ساعات)

أكتبوا الممارسة المُعتادة التي تقومون بها لاستخدام قاعدة ساعتين/4 ساعات. قوموا بتحديثها إذا تغيّرت ممارستكم. (أضيفوا صفحات جديدة إذا كنتم بحاجة إلى ذلك.)

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 5 - التحقق من دقة ميزان الحرارة مع المسبار الذي أقومُ به

للتحقق

دقة ميزان الحرارة

عدد المرّات

مرة سنوياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:
- التاريخ
- معرّف ميزان الحرارة، إذا كان لديكم أكثر من ميزان واحد، قوموا بتسميتها، على سبيل المثال T1، وT2، وT3 وضعوا ملصقاً عليها
- درجة الحرارة التي يعرضها ميزان الحرارة
- أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه إذا كانت درجة الحرارة المعروضة غير صحيحة

يجب أن يكون ميزان الحرارة المُستخدم ميزان حرارة مع مسبار بدقة +/- 1 درجة مئوية.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح للحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. واستخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

التاريخ	معرّف ميزان الحرارة إذا كان لديكم أكثر من ميزان واحد، قوموا بتسمية الموازين، على سبيل المثال T1، وT2، وT3 وضعوا مُلصقًا عليها	درجة حرارة الماء المُثلّج بالدرجة المئوية درجة الحرارة التي يعرضها ميزان الحرارة	درجة حرارة الماء المغلي بالدرجة المئوية درجة الحرارة التي يعرضها ميزان الحرارة	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحرارة خاطئة) قوموا بتسجيل الإجراء الذي تم اتخاذه لحلّ المشكلة
2013/10/01	T1	صفر درجة مئوية	97 درجة مئوية	تم شراء ميزان حرارة جديد.
2013/10/01	T2 (تم استخدامه في عربة الطعام)	صفر درجة مئوية	99 درجة مئوية	N/A

تجدون أدناه تعليمات مُفصّلة حول كيفية إتمام فحوصات الدقة. إذا قمتم بقياس درجة حرارة:
- الطعام الساخن، أكملوا فحص الماء المغلي
- الطعام البارد، أكملوا فحص الماء المثلّج
- كلا من الطعام الساخن والبارد، أكملوا كلا الفحصين.

فحص الماء المثلّج

- اخلطوا الثلج والماء في وعاء. دعوهم لبضع دقائق. سيؤدي ذلك إلى تبريد الماء إلى 0 درجة مئوية.
- أدخلوا ميزان الحرارة لمدة 10 ثوانٍ على الأقل حتى تصبح القراءة مستقرّة.
- سيعرض ميزان الحرارة الدقيق درجة حرارة بين -1 درجة مئوية و +1 درجة مئوية.
- إذا عرض درجة حرارة أكبر أو أقل من -1 درجة مئوية و + 1 درجة مئوية، فإن ميزان الحرارة غير دقيق ويجب استبداله على الفور.

فحص الماء المغلي

سجّلاتكم

- قوموا بغلي بعض الماء.
- أدخلوا ميزان الحرارة لمدة 10 ثوان على الأقل حتى تستقر القراءة.
- سيعرض ميزان الحرارة الدقيق درجة حرارة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.
- إذا عرض درجة حرارة أكبر أو أقل من 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية، فإن ميزان الحرارة غير دقيق ويجب استبداله على الفور.

سجل 5: ميزان الحرارة مع المسبار الذي أستخدمُه

التاريخ	**معرّف ميزان الحرارة** إذا كان لديكم أكثر من ميزان واحد، قوموا بتسمية الموازين، على سبيل المثال T1، وT2، وT3 وضعوا مُلصقاً عليها	**درجة حرارة الماء المُثلّج بالدرجة المئوية** درجة الحرارة التي يعرضها ميزان الحرارة	**درجة حرارة الماء المغلي بالدرجة المئوية** درجة الحرارة التي يعرضها ميزان الحرارة	**الإجراء التصحيحي** (إذا كانت درجة الحرارة خاطئة) قوموا بتسجيل الإجراء الذي تم اتخاذه لحلّ المشكلة

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 6 - تحضير السوشي

للتحقق

درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني ودرجة الحرارة

عدد المرّات

قوموا بتسجيل كل دُفعة من الأرز.سجّلوا المدة الزمنية لتحضير السوشي.

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- الجزء 1 - تحضير الأرز
  - التاريخ
  - درجة حرارة خليط الأرز الهلامي
  - درجة حموضة خليط الأرز الهلامي
  - تاريخ الاستخدام/التخلّص منه
  - أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه إذا كانت درجة الحموضة أو درجة الحرارة خاطئة.

- الجزء 2 - تجميع السوشي
  - تاريخ ووقت التحضير
  - درجة حرارة الأرز
  - درجة حموضة الأرز
  - نوع الحشوات
  - درجة حرارة الحشوات
  - أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه إذا كانت درجة الحموضة أو درجة الحرارة خاطئة.

- الجزء 3 - السوشي المُكتملة
  - وقت انتهاء تجميعه
  - درجة حرارة لفات السوشي المُكتملة
  - وقت مغادرة وسيلة النقل لموقع التصنيع
  - درجة حرارة السوشي عند ترك موقع التصنيع
  - أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه إذا كانت درجة الحرارة خاطئة.

إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكّدوا من تحديد المبنى أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة "حفظ السجلات" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

المباني:	محل السوشي 1

الجزء 1: تحضير الأرز

التاريخ	درجة حرارة خليط الأرز الهلامي	درجة حموضة خليط الأرز الهلامي (الأرز + الخل + الملح/السكّر) التحقّق من درجة الحموضة	تاريخ الاستخدام/ تاريخ التخلّص منه	الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها (إذا كانت درجة الحموضة أو درجة الحرارة خاطئة)
2014/1/22	25 درجة مئوية	درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني 4.6	نفس اليوم	
2014/1/23	23 درجة مئوية	درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني 4.8-	نفس اليوم	تمت إضافة 15 مل من الخل إلى الأرز، وتم خلطه وإعادة اختباره، وكانت درجة الحموضة النهائية عند إعادة الاختبار 4.0، أصبح صالحًا للاستخدام.

الجزء 2: تجميع/تحضير السوشي

تاريخ ووقت التحضير	درجة حرارة الأرز ودرجة حموضته	نوع الحشوات/الاسم	درجة حرارة الحشوات
14/12/22 10 صباحًا	20 درجة مئوية درجة الحموضة 4.0	تونة، وسلمون، وبيض	5 درجات مئوية

الجزء 3 - السوشي المُكتملة

وقت انتهاء تجميعه/تحضيره	درجة حرارة لفّات السوشي المُكتملة	التوصيل/النقل (درجة حرارة السوشي ووقت مغادرة وسيلة النقل لموقع التصنيع)	
		الوقت	درجة الحرارة
11 صباحًا	15 درجة مئوية		

سجل 6: تحضير السوشي

المباني:				
الجزء 1: تحضير الأرز				
التاريخ	**درجة حرارة خليط الأرز الهلامي**	**درجة حموضة خليط الأرز الهلامي (الأرز + الخل + الملح/السكّر)** **تحقّقوا من درجة الحموضة**	**تاريخ الاستخدام/ تاريخ التخلّص منه**	**الإجراء التصحيحي الذي تمّ اتخاذه (إذا كانت درجة الحرارة خاطئة)**
الجزء 2: تجميع/تحضير السوشي				
تاريخ ووقت التحضير	**درجة حرارة الأرز ودرجة حموضته**	**نوع الحشوات/الاسم**		**درجة حرارة الحشوات**
الجزء 3 - السوشي المُكتملة				
وقت انتهاء تجميعها/تحضيرها	**درجة حرارة لفّات السوشي المُكتملة**	**التوصيل/النقل (درجة حرارة السوشي ووقت مغادرة وسيلة النقل لموقع التصنيع)**		
		الوقت		**درجة الحرارة**

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 7 - سجل وقت عرض السوشي

للتحقق

درجة الحرارة والوقت

عدد المرّات

لكل دُفعة معروضة

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التاريخ
- نوع السوشي
- وقت ودرجة حرارة السوشي عند تسليمه
- مدة العرض
- درجة حرارة القطعة في وحدة العرض
- الإجراء التصحيحي/وقت إزالته من العرض.

إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكدوا من تحديد المبنى أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

المباني:	محل السوشي 1							
التاريخ	نوع السوشي/ اسم المورّد	وقت ودرجة حرارة السوشي عند تسليمه		وقت بدء عرضه	درجة حرارة وحدة العرض		الإجراء التصحيحي	وقت إزالته من العرض
		الوقت	درجة الحرارة		الوقت	درجة الحرارة		
14/1/22	التونة	10.00 صباحًا	15 درجة مئوية	10.30 صباحًا	11.00 صباحًا	15 درجة مئوية	غير مطلوب	3.00 بعد الظهر

سجل 7: سجل وقت عرض السوشي

المباني:							
التاريخ	نوع السوشي/اسم المورّد	وقت ودرجة حرارة السوشي عند تسليمه		وقت بدء عرضه	درجة حرارة وحدة العرض		الإجراء التصحيحي	وقت إزالته من العرض
		الوقت	درجة الحرارة		الوقت	درجة الحرارة		

ملاحظة: لا تكتبوا على الإستمارة الرئيسية. قوموا بأخذ عدة نسخ لوضعها في مجلّد سجلاتكم.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 8 - سجل تجفيف البط على الطريقة الصينية

للتحقق

مدة تعليق البط حتى يجفّ

عدد المرّات

أسبوعياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التاريخ
- وقت بدء عملية التجفيف
- وقت انتهاء عملية التجفيف، يمكن تعليق البط حتى يجفّ عند درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى ست ساعات
- الإجراء التصحيحي
- الوقت المُستغرق للطهي، سجّلوا الوقت الذي تم فيه أخذ اللحم من منطقة التجفيف لكي يتم طهيه.

إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكّدوا من تحديد المبنى أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

ضعوا نسخة من هذه الورقة بالقرب من منطقة التجفيف (تحققوا من إجراءات التحضير العادية في برنامج سلامة الأطعمة الخاصة بكم).

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات القائمة. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

سجل 8: سجل التجفيف

المباني:					
التاريخ	اللحم: بط/دجاج/لحم خنزير	وقت التجفيف		الإجراء التصحيحي	الوقت المُستغرق للطهي (الساعات)
		وقت البدء	وقت الإنتهاء		

ملاحظة: لا تكتبوا على هذه الإستمارة الرئيسية. قوموا بأخذ عدة نسخ لوضعها في مجلّد سجلاتكم.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 9 - سجل وقت عرض اللحوم على الطريقة الصينية

للتحقق

المدة الزمنية لعرض اللحوم

عدد المرّات

أسبوعياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:
- نوع اللحم (بط أو دجاج أو لحم خنزير)
- الوقت والتاريخ الذي تم وضعه للعرض
- وقت وتاريخ إزالته من العرض
- إذا كنتم تحتفظون بالسجل لأكثر من موقع واحد، فتأكدوا من تحديد المبنى أو الكشك أو الموقع خارج المبنى ذات الصلة به بوضوح.

يُرجى الملاحظة بأن الوقت الذي يمكن فيه عرض اللحوم في درجة حرارة الغرفة هو:
- يمكن عرض البط المشوي على الطريقة الصينية عند درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى 22 ساعة.
- يمكن عرض الدجاج على الطريقة الصينية عند درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى 22 ساعة.
- يمكن عرض لحم الخنزير المشوي على الطريقة الصينية عند درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى سبع ساعات.
- تنطبق تدابير التحكّم في درجة الحرارة العادية، أي عند أو أقل من 5 درجات مئوية أو أعلى من 60 درجة مئوية لجميع اللحوم الأخرى.

ضعوا نسخة من ورقة السجل بالقرب من منطقة العرض.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

المباني:				
التاريخ	اللحم: بط/دجاج/لحم خنزير	وقت بدء عرضه	تاريخ إزالته من العرض	أوقات إزالته من العرض
2013/11/21	بط	12.00 ظهرًا	11/21	7.00 مساءً
2013/11/21	دجاج	12.00	11/22	10.00 صباحًا
2013/11/21	لحم خنزير	13.00	11/21	8.00 مساءً

سجل 9: سجل وقت عرض اللحوم

المباني:				
التاريخ	اللحم: بط/دجاج/لحم خنزير	وقت بدء عرضه	تاريخ إزالته من العرض	وقت إزالته من العرض

ملاحظة: لا تكتبوا على هذه الإستمارة الرئيسية. قوموا بأخذ عدة نسخ لوضعها في مجلّد سجلاتكم.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 10 - الطهي على طريقة Sous vide

للتحقق

طريقة الطهي

عدد المرّات

إملأوا هذا السجل أثناء إضافة أو إزالة العناصر أو تعديل الإجراءات لجميع الأطعمة في قائمتكم.

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- الإجراء المُستخدم لكل عنصر من القائمة يتم طهيه باستخدام طريقة sous vide
- تفاصيل طريقة الطهي، بما في ذلك:
  - فئة الطعام (حسب الجدول 1 أدناه)
  - درجة حرارة الطهي، يجب عدم طهي الطعام عند درجة حرارة تقلّ عن 55 درجة مئوية لأن درجات الحرارة التي تقلّ عن 55 درجة مئوية لا تقتل البكتيريا الخطِرة المُحتملة التي قد تكون موجودة
  - أقصى سماكة للأطعمة
  - وقت التسخين لدرجة حرارة وسط الطعام من الفئة 1
  - وقت الطهي (حسب الجدولين 2 و3 أدناه)
  - وقت التبريد للوصول إلى 5 درجات مئوية أو أقل
  - إذا كان سيتم إعادة تسخين الطعام.

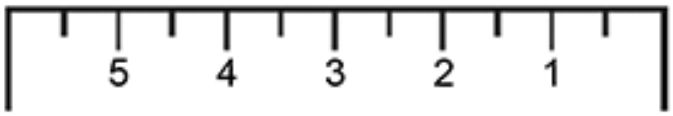
يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح للحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. واستخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

سجّلاتكم

الفئة	1	2
تعريف الفئة	الأطعمة الأخرى غير اللحوم الحمراء العضلية الكاملة أو المأكولات البحرية **التي يجب طهيها بشكل صحيح لتكون آمنة للاستهلاك.**	اللحوم الحمراء العضلية الكاملة أو المأكولات البحرية.
	تشمل الأطعمة التي يجب طهيها بشكل صحيح لتكون آمنة للاستهلاك ما يلي: ✓ اللحوم المفرومة أو المُقطّعة على شكل مُكعّبات أو شرائح أو التيرين أو الباتيه ✓ اللحوم المنزوعة العظم أو المحشوة أو المُجمّعة أو الملفوفة أو العمليات الأخرى حيث قد تتواجد البكتيريا في وسط قطعة اللحم المُجمّع ✓ اللحوم التي تم تطريتها عبر آلة أو إبرة، أو عمليات أخرى مُماثلة، حيث ربما قد تمّ نقل أو دفع البكتيريا الخطرة المُحتملة إلى داخل اللحم من خلال عملية التطرية ✓ الأحشاء مثل الكرشة أو الكلى أو الكبد أو الأمخاخ من أي حيوان ✓ لحم الدجاج أو البط أو السمان أو الديك الرومي. **ملاحظة:** لا تشمل الأطعمة الآمنة للاستهلاك وهي غير مطبوخة. اتبعوا ممارسات الطعام الآمن في برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم للأطعمة مثل الخضار المُقطّعة ومنتجات الألبان ومنتجات البيض.	وهي قطعة كاملة من عضلة اللحم الأحمر من أحد الحيوانات، أو قطعة كاملة من المأكولات البحرية. على سبيل المثال، شريحة لحم T-bone أو sirloin (لحم الخاصرة)، أو فيليه الكنغر، أو الولابي أو الإمو، أو فخذ الضأن، أو موزات الضأن، أو فيليه لحم الخنزير، أو المأكولات البحرية مثل المحار المروحي أو فيليه السمك.
ما هي الجداول التي يجب علي استخدامها لتحديد وقت الطبخ ودرجات الحرارة؟	**استخدموا الجدول 2** في هذا المُلحق لتحديد وقت التسخين المطلوب لإيصال درجة حرارة الطعام إلى درجة حرارة الطهي بناءً على أقصى سماكة للطعام. إذا كنتم تتبعون عملية لهذا العنصر من القائمة، فتأكدوا من أن سمكَ الطعام مُتناسق. وبمجرد أن يتم استكمال الوقت المطلوب للتسخين، ابدأوا مرحلة الطهي. **استخدموا الجدول 3** في هذا المُلحق لتحديد الحد الأدنى لوقت الطهي. تأكدوا من حفظ وسط الطعام عند درجة حرارة الطهي المُحدّدة للوقت المطلوب. وهذا مهم لضمان القضاء على أي بكتيريا خطرة مُحتملة في الطعام.	**استخدموا الجدول 3** في هذا المُلحق لتحديد الحدّ الأدنى من وقت الطهي الذي يجب طهي الطعام خلاله. وهذا مهم لضمان القضاء على أي بكتيريا خطرة مُحتملة على أسطح الطعام. لهذه الفئة فقط، ليس هناك حاجة لطهي الطعام حتى وسطه.
استخدموا الجداول:	**الجدول 2: وقت التسخين لسماكة الطعام المختلفة** **+** **الجدول 3: درجة حرارة ووقت الطبخ** **=** **إجمالي وقت الطبخ المطلوب**	الجدول 3: درجة حرارة ووقت الطبخ

سجّلاتكم



* يجب عدم قياسه

السماكة (سم)	الوقت (دقائق)
0.5	5
1	19
2	50
3	90 (ساعة 1 و30 دقيقة)
4	150 (ساعتين 2 و30 دقيقة)
5	210 (3 ساعات و30 دقيقة)
6	285 (4 ساعات و45 دقيقة)

سجّلاتكم

درجة حرارة الطهي (درجة مئوية)	الحد الأدنى من الوقت (دقائق)	ملاحظات
55	200 (3 ساعات و20 دقيقة)	يجب ألا يتجاوز الوقت الإجمالي للتسخين والطبخ 6 ساعات (360 دقيقة) عند استخدام درجات حرارة الطهي هذه.
56	147 (ساعتين 2 و27 دقيقة)	
57	109 (ساعة 1 و49 دقيقة)	
58	80 (ساعة 1 و20 دقيقة)	
59	59 دقيقة	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	دقيقة 1 و30 ثانية	
72	دقيقة 1 و5 ثواني	
73	48 ثانية	
74	36 ثانية	
75	26 ثانية	

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

الطعام على قائمة الطعام	فئة الطعام (1 أو 2 - راجعوا الصفحة 12)	درجة حرارة الطهي (75-55 درجة مئوية)	الحد الأقصى لِسَماكة الطعام	وقت التسخين للوصول إلى درجة حرارة أساسية للأطعمة من الفئة 1		وقت الطهي بناءً على درجة حرارة الطهي (الجدول 3)		إجمالي الوقت المطلوب	وقت التبريد ليصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل*	ستتم إعادة تسخين الطعام (نعم/لا) قوموا بإعادة تسخين الطعام بسرعة إلى 55 درجة مئوية على الأقل ولا يجب أن يتجاوز وقت إعادة التسخين 4 ساعات بين 55-60 درجة مئوية
صدر الدجاج الملفوف	1	64 درجة مئوية	3 سم	ساعة 1 و30 دقيقة	+	13 دقيقة	=	ساعة 1 و43 دقيقة	N/A	لا
فيليه سمك السلمون	2	60 درجة مئوية	N/A	N/A (هذا طعام من الفئة 2)	+	44 دقيقة	=	44 دقيقة	55 دقيقة في الغرفة المبرّدة 1	نعم، لمدة تصل إلى 4 ساعات عند 60 درجة مئوية، بعدها قوموا بتقديمه على الفور أو قوموا بِرَميه في صندوق النفايات.
برغر لحم البقر	1	55 درجة مئوية	2 سم	50 دقيقة	+	3 ساعات و20 دقيقة	=	4 ساعات و10 دقائق	45 دقيقة في الحمام المائي الثلجي	نعم، لمدة تصل إلى 4 ساعات عند 55 درجة مئوية، بعدها قوموا بتقديمه على الفور أو قوموا بِرَميه في صندوق النفايات.
فيليه لحم الكنغر	2	56 درجة مئوية	N/A	N/A (هذا طعام من الفئة 2)	+	ساعتين 2 و27 دقيقة	=	ساعتين 2 و27 دقيقة	35 دقيقة في الحمام المائي الثلجي	نعم، لمدة تصل إلى 4 ساعات عند 56 درجة مئوية، بعدها قوموا بتقديمه على الفور أو قوموا بِرَميه في صندوق النفايات.

الإجراءات	
الطعام على القائمة	**الإجراء (يشمل أي عملية نهائية لطهي الطعام مثل التحمير في المقلاة)**
مثلاً صدر الدجاج الملفوف **فئة 1**	1. قوموا بتقطيع شرائح صدر الدجاج الملفوفة غير المطبوخة إلى شرائح بِسماكة 3 سم وهي مُجمّدة. 2. قوموا بتغليفها وسحب الهواء منها كل واحدة على حِدة. 3. قوموا بتذويب الثلج عنها طوال الليل في البرّاد. 4. تحقّقوا من أن درجة حرارة الماء هي 64 درجة مئوية. 5. قوموا بإضافة 10 أكياس كحدّ أقصى لكل حمّام مائي. 6. قوموا بطهيها في حمام مائي عند 64 درجة مئوية لمدة ساعة و43 دقيقة على الأقل - تذكّروا أن تضبطوا الساعة! 7. احتفظوا بها وهي ساخنة في الحمام المائي عند 64 درجة مئوية. 8. تخلّصوا من أي قِطع مُتبقية في الحمام المائي في نهاية فترة تقديم الطعام.
مثلاً فيليه سمك السلمون **فئة 2**	1. قوموا بتغليف قطع سمك السلمون النيء المُبرّد بشكل فردي مع ملعقة كبيرة من الزبدة ونبتة المريمية. 2. أحكموا إغلاقها وتأكّدوا من سحب الهواء منها. 3. تحقّقوا من أن درجة حرارة الماء هي 60 درجة مئوية. 4. قوموا بطهيها في حمام مائي عند 60 درجة مئوية لمدة 44 دقيقة على الأقل - تذكّروا أن تضبطوا الساعة! 5. قوموا بتبريدها في غرفة التبريد في طبقات منفردة على الرف العلوي لمدة 55 دقيقة على الأقل. 6. قوموا بوضع ملصق عليها يُبيّن تاريخ اليوم. 7. أعيدوا تسخينها في حمام مائي عند 60 درجة مئوية لمدة تصل إلى 4 ساعات، ولا تضعوا أكثر من 5 أكياس لكل حمام مائي. 8. أزيلوها من الغلاف. 9. قوموا بتحميرها في المقلاة قبل تقديمها. 10. تخلّصوا من أي قِطع مُتبقية في الحمام المائي بعد 4 ساعات.

سجّلاتكم

مثلاً برغر لحم البقر **فئة 1**	1. قوموا بتغليف قطعتي برغر في كلّ عبوة، وضعوهما جنبًا إلى جنب بحيث يكون قياس سماكة كل منهما 2 سم. 2. أحكموا إغلاقها وتأكدوا من إزالة/تفريغ الهواء. 3. تحقّقوا من أن درجة حرارة الماء هي 55 درجة مئوية. 4. قوموا بإضافة 10 أكياس كحدّ أقصى لكل حمّام مائي. 5. قوموا بطهيها في حمام مائي عند 55 درجة مئوية لمدة 4 ساعات و10 دقائق - تذكّروا أن تضبطوا الساعة! 6. قوموا بتبريدها في حمام مائي ثلجي لمدة 45 دقيقة على الأقل، وضعوا ملصقًا عليها يحمل تاريخ اليوم وضعوها في البرّاد 1. 7. أعيدوا تسخينها في حمام مائي عند 55 درجة مئوية لمدة تصل إلى 4 ساعات، ولا تضعوا أكثر من 10 أكياس لكل حمام مائي. 8. أزيلوها من الغلاف. 9. قوموا بتحميرها في المقلاة قبل تقديمها. 10. تخلّصوا من أي قِطع مُتبقية في الحمام المائي بعد 4 ساعات.
مثلاً فيليه لحم الكنغر **فئة 2**	1. قوموا بتغليف كلّ قطعة بمفردها مع التتبيلة. 2. أحكموا إغلاقها وتأكدوا من إزالة/تفريغ الهواء. 3. تحقّقوا من أن درجة حرارة الماء هي 56 درجة مئوية. 4. قوموا بطهيها في حمام مائي عند 56 درجة مئوية لمدة ساعتين و27 دقيقة على الأقل - تذكّروا أن تضبطوا الساعة! 5. قوموا بوضع ملصق عليها يُبيّن تاريخ اليوم. 6. قوموا بتبريدها في حمام مائي ثلجي 1 لمدة 35 دقيقة على الأقل. 7. أعيدوا تسخينها في حمام مائي عند 56 درجة مئوية لمدة تصل إلى 4 ساعات، ولا تضعوا أكثر من 5 أكياس لكل حمام مائي. 8. أزيلوها من الغلاف. 9. قوموا بتحميرها في المقلاة قبل تقديمها. 10. تخلّصوا من أي قِطع مُتبقية في الحمام المائي بعد 4 ساعات.

سجل 10: طريقة الطهي

قوموا بملء هذا السجل أثناء إضافة أو إزالة العناصر أو تعديل إجراءات الطعام على قائمة أطعمتكم.

العنصر على قائمة الطعام	فئة الطعام (1 أو 2 - راجعوا الصفحة 12)	درجة حرارة الطهي (55-57 درجة مئوية)	الحد الأقصى لِسَمَاكة الطعام		وقت التسخين للوصول إلى درجة حرارة الوسط للطعام من فئة 1		وقت الطهي بناءً على درجة حرارة الطهي (الجدول 3)	=	إجمالي الوقت المطلوب	وقت التبريد ليصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل*	ستتم إعادة تسخين الطعام (نعم / لا) قوموا بإعادة تسخين الطعام بسرعة إلى 55 درجة مئوية على الأقل ولا يجب أن يتجاوز وقت إعادة التسخين 4 ساعات بين 55-60 درجة مئوية
						+		=			
						+		=			
						+		=			
						+		=			

*مرحلة التبريد ضرورية للحفاظ على سلامة الطعام. يمكن أن تنمو أبواغ البكتيريا خلال هذه المرحلة، وتُنتج السموم التي لا يتم تدميرها عن طريق إعادة التسخين وقد تُسبّب التسمّم الغذائي.

يجب تبريد جميع الأطعمة من 60 درجة مئوية (أو أقل) إلى 21 درجة مئوية خلال ساعتين، ومن 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال أربع ساعات أخرى؛ ما مجموعه 6 ساعات.

الإجراءات	
العنصر على قائمة الطعام	**الإجراء (يشمل أي عملية نهائية لطهي الطعام مثل التحمير في المقلاة)**

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 11 - معلومات عن دُفعة sous vide

للتحقق

معلومات عن الدُفعة

عدد المرّات

عنصران شهرياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التاريخ
- عنصر الطعام
- سماكة الطعام (الفئة 1 حسب الجدول 1)
- الوقت المُستغرَق في التسخين
- درجة حرارة الطهي ووقته (الفئة 1 - قوموا بقياس درجة حرارة الوسط، الفئة 2 - قوموا بقياس درجة حرارة الحمّام المائي)
- التبريد - الوقت المُستغرَق للوصول إلى أقل من 5 درجات مئوية* قوموا بتبريد الطعام بسرعة
- الإجراء التصحيحي - إذا كانت هناك أي حاجة للقيام بأي تعديلات أو إجراءات، اكتبوا ما هي. وتأكدوا من تحديث السجلّ 10: الطهي عبر طريقة Sous vide إذا قمتم بإجراء تغييرات على طريقة الطهي

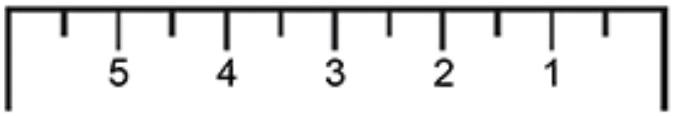
يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح للحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. واستخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

سجّلاتكم

الفئة	1	2
تعريف الفئة	الأطعمة الأخرى غير اللحوم الحمراء العضلية الكاملة أو المأكولات البحرية **التي يجب طهيها بشكل صحيح لتكون آمنة للاستهلاك.**	اللحوم الحمراء العضلية الكاملة أو المأكولات البحرية.
	تشمل الأطعمة التي يجب طهيها بشكل صحيح لتكون آمنة للاستهلاك ما يلي: ✓ اللحوم المفرومة أو المُقطّعة على شكل مُكعّبات أو شرائح أو التيرين أو الباتيه ✓ اللحوم المنزوعة العظم أو المحشوة أو المُجمّعة أو الملفوفة أو العمليات الأخرى حيث قد تتواجد البكتيريا في وسط قطعة اللحم المُجمّع ✓ اللحوم التي تم تطريتها عبر آلة أو إبرة، أو عمليات أخرى مُماثلة، حيث ربما قد تمّ نقل أو دفع البكتيريا الخطرة المُحتملة إلى داخل اللحم من خلال عملية التطرية ✓ الأحشاء مثل الكرشة أو الكلى أو الكبد أو الأمخاخ من أي حيوان ✓ لحم الدجاج أو البط أو السمان أو الديك الرومي. **ملاحظة:** لا تشمل الأطعمة الآمنة للاستهلاك وهي غير مطبوخة. اتبعوا ممارسات الطعام الآمن في برنامج سلامة الأطعمة الخاص بكم للأطعمة مثل الخضار المُقطّعة ومنتجات الألبان ومنتجات البيض.	وهي قطعة كاملة من عضلة اللحم الأحمر من أحد الحيوانات، أو قطعة كاملة من المأكولات البحرية. على سبيل المثال، شريحة لحم T-bone أو sirloin (لحم الخاصرة)، أو فيليه الكنغر، أو الولابي أو الإمو، أو فخذ الضأن، أو موزات الضأن، أو فيليه لحم الخنزير، أو المأكولات البحرية مثل المحار المروحي أو فيليه السمك.
ما هي الجداول التي يجب عليّ استخدامها لتحديد وقت الطبخ ودرجات الحرارة؟	**استخدموا الجدول 2** في هذا المُلحق لتحديد وقت التسخين المطلوب لإيصال درجة حرارة الطعام إلى درجة حرارة الطهي بناءً على أقصى سماكة للطعام. إذا كنتم تتبعون عملية لهذا العنصر من القائمة، فتأكدوا من أن سمكَ الطعام مُتناسق. وبمجرد أن يتم استكمال الوقت المطلوب للتسخين، ابدأوا مرحلة الطهي. **استخدموا الجدول 3** في هذا المُلحق لتحديد الحد الأدنى لوقت الطهي. تأكدوا من حفظ وسط الطعام عند درجة حرارة الطهي المُحدّدة للوقت المطلوب. وهذا مهم لضمان القضاء على أي بكتيريا خطرة مُحتملة في الطعام.	**استخدموا الجدول 3** في هذا المُلحق لتحديد الحدّ الأدنى من وقت الطهي الذي يجب طهي الطعام خلاله. وهذا مهم لضمان القضاء على أي بكتيريا خطرة مُحتملة على أسطح الطعام. لهذه الفئة فقط، ليس هناك حاجة لطهي الطعام حتى وسطه.
استخدموا الجداول:	**الجدول 2: وقت التسخين لسماكة الطعام المختلفة** **+** **الجدول 3: درجة حرارة ووقت الطبخ** **=** **إجمالي وقت الطبخ المطلوب**	الجدول 3: درجة حرارة ووقت الطبخ

سجّلاتكم



* يجب عدم قياسه

السماكة (سم)	الوقت (دقائق)
0.5	5
1	19
2	50
3	90 (ساعة 1 و30 دقيقة)
4	150 (ساعتين 2 و30 دقيقة)
5	210 (3 ساعات و30 دقيقة)
6	285 (4 ساعات و45 دقيقة)

سجّلاتكم

درجة حرارة الطهي (درجة مئوية)	الحد الأدنى من الوقت (دقائق)	ملاحظات
55	200 (3 ساعات و20 دقيقة)	يجب ألا يتجاوز الوقت الإجمالي للتسخين والطبخ 6 ساعات (360 دقيقة) عند استخدام درجات حرارة الطهي هذه.
56	147 (ساعتين 2 و27 دقيقة)	
57	109 (ساعة 1 و49 دقيقة)	
58	80 (ساعة 1 و20 دقيقة)	
59	59 دقيقة	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	دقيقة 1 و30 ثانية	
72	دقيقة 1 و5 ثواني	
73	48 ثانية	
74	36 ثانية	
75	26 ثانية	

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

التاريخ	عنصر الطعام	سَمَاكة الطعام (الأطعمة من الفئة 1 فقط)	الوقت المُستغرق للتسخين	درجة حرارة ووقت الطهي (أطعمة من الفئة 1 - قوموا بقياس درجة حرارة الوسط، الأطعمة من الفئة 2 - قوموا بقياس درجة حرارة الحمام المائي)	التبريد - الوقت المُستغرق للوصول إلى أقل من 5 درجات مئوية* قوموا بتبريد الطعام بسرعة	إذا كانت هناك أي حاجة للقيام بتعديلات أو إجراءات، فاكتبوا ما هي. تأكدوا من تحديث السجل 1 إذا قمتم بإجراء تغييرات على طريقة الطهي
2014/10/22	صدر الدجاج الملفوف	3 سم	ساعة 1 و30 دقيقة	**الفئة:** 1 **حرارة:** 64 درجة مئوية **المدة الزمنية للطهي:** 13 دقيقة **الوقت الإجمالي:** ساعة 1 و43 دقيقة	لا حاجة لتبريده، يتم تقديمه بعد الطهي	غير مطلوبة
2014/10/24	برغر لحم البقر	2 سم	55 دقيقة	**الفئة:** 1 **الحرارة:** 55 درجة مئوية **المدة الزمنية للطهي:** 3 ساعات و20 دقيقة **الوقت الإجمالي:** 4 ساعات و10 دقائق	45 دقيقة في حمام مائي ثلجي لكي يصل إلى 3 درجات مئوية	غير مطلوبة
2014/11/05	فيليه سمك السلمون	N/A	N/A	**الفئة:** 2 **حرارة:** 60 درجة مئوية **المدة الزمنية للطهي:** 44 دقيقة **الوقت الإجمالي:** 44 دقيقة	55 دقيقة في غرفة التبريد 1 لكي يصل إلى 5 درجات مئوية	نعم، تمت إضافة 10 دقائق إلى وقت التبريد عند استخدام غرفة التبريد 1
2014/11/11	فيليه لحم الكنغر	N/A	N/A	**الفئة:** 2 **الحرارة:** 56 درجة مئوية **المدة الزمنية للطهي:** ساعتين 2 و27 دقيقة **الوقت الإجمالي:** ساعتين 2 و27 دقيقة	35 دقيقة في حمام مائي ثلجي لكي يصل إلى 4 درجات مئوية	غير مطلوبة

سجل 11: معلومات عن الدُفعة

استخدموا هذا السجل للتحقق شهرياً من طريقة الطهي لعنصرين على الأقل من العناصر الموجودة على قائمة الطعام لتوضيح كيف تحافظون على سلامة الطعام.

التاريخ	عنصر الطعام	سَمَاكة الطعام (الأطعمة من الفئة 1 فقط)	الوقت المُستغرق للتسخين	درجة حرارة ووقت الطهي (أطعمة من الفئة 1 - قوموا بقياس درجة حرارة الوسط، الأطعمة من الفئة 2 - قوموا بقياس درجة حرارة الحمام المائي)	التبريد - الوقت المُستغرق للوصول إلى أقل من 5 درجات مئوية* قوموا بتبريد الطعام بسرعة	إذا كانت هناك أي حاجة للقيام بتعديلات أو إجراءات، فاكتبوا ما هي. تأكدوا من تحديث السجل 1 إذا قمتم بإجراء تغييرات على طريقة الطهي
				الفئة: درجة الحرارة: وقت الطهي: مجموع الوقت:		
				الفئة: درجة الحرارة: وقت الطهي: مجموع الوقت:		
				الفئة: درجة الحرارة: وقت الطهي: مجموع الوقت:		
				الفئة: درجة الحرارة: وقت الطهي: مجموع الوقت:		

يجب تبريد جميع الأطعمة كحدّ أدنى من 60 درجة مئوية (أو أقل) إلى 21 درجة مئوية خلال ساعتين، ومن 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال أربع ساعات أخرى؛ ما مجموعه 6 ساعات.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 12 - قياسات درجة الحموضة التي قُمت بها ودقة جهاز قياس درجة الحموضة

للتحقق

قياس درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني

عدد المرّات

التحقق منها في البداية، ثم فحوصات شهرية مستمرة

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:
- التاريخ
- الدُفعة التي تم فحصُها
- نسبة انخفاض درجة الحموضة الأولية
- الوقت المُستغرق لتحقيق انخفاض درجة الحموضة، انظروا أدناه لمعرفة الوقت المطلوب لمنتجكم
- درجة حموضة المنتج النهائي
- أي إجراء تصحيحي.

لتحقيق فحص دقيق لدرجة الحموضة يجب عليكم:
- التحقق من صحة عمليتكم (سجل 12A)، وقياس درجة حموضة طعامكم في خمس دُفعات متزامنة (لكل نكهة مختلفة). يجب أن تقلّ درجة الحموضة عن 4.6 بعد عملية التحميض الأولي وللمنتج النهائي.
- ضمان الفحوصات الشهرية المستمرة لسلامة الأطعمة (سجل 12B). كرّروا اختبار درجة الحموضة مرة واحدة على الأقل في الشهر (لكل نكهة مختلفة).

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

كيفية قياس درجة حموضة الأطعمة

أخذ عيّنة: قوموا دائماً بأخذ عيّنة صغيرة من منتجكم وافحصوا هذه العيّنة. يمكن أن يتسبّب فحص الدُفعة الرئيسية في حدوث مخاطر مثل: التلوّث المادي من الزجاج المكسور من قطب تالف، والتلوّث البكتيري من استخدام قطب كهربائي أو ورقة غير نظيفة، والتلوّث التبادلي من منتج آخر أو التلوّث الكيميائي من بقايا مواد التنظيف الكيميائية الموجودة على القطب.

تحضير العيّنة: يجب فحص اختبار العيّنات عند درجة حرارة ثابتة، ويُفضّل أن تكون درجة حرارة الغرفة. اشطفوا وجففوا القطب بين المنتجات. إذا كان منتجكم عبارة عن خليط من الأطعمة الصلبة والسائلة (مثل الخضار المُخللة)، يجب عليكم قياس كلا المكوّنين معاً عن طريق طحن ومزج جميع المكوّنات لتصبح على شكل هريس باستخدام كميات متناسبة من المكوّنات.

الاعتناء بجهاز قياس درجة الحموضة:
- اشطفوا القطب بين كل استعمال باستخدام ماء الحنفية الدافئ
- استخدموا فقط المناديل/محارم الوجه الطرية (يجب ألا تحتوي على زيوت مُضافة مثل الخزامد/لافندر أو الو فيرا) لمسح القطب
- يمكن أن يحصل تراكم غذائي على القطب من عمليات الفحص مما يؤدي إلى عدم دقّته - اتبعوا تعليمات الشركة المُصنعة للتأكّد من تنظيفه بشكل صحيح
- عندما لا يكون قيد الاستخدام، اتبعوا تعليمات الشركة المُصنّعة للتخزين الصحيح. وقد تحتاجون إلى تخزينه في الماء المقطّر.

السجل 12A:

سجّلاتكم

اسم المنتج (النكهة):	كيمتشي
الإطار الزمني لخفض درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني؟	24 ساعة

اختبار #	معرّف الدفعة	تاريخ ووقت بدء عملية التخمير	معايرة جهاز قياس درجة الحموضة - يوميًا		فحص درجة الحموضة بعد انخفاض درجة الحموضة				درجة حموضة المُنتج النهائي	
			قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 4.0	قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 7.0	تاريخ ووقت فحص درجة الحموضة	التحقّق من درجة الحموضة	المدة الزمنية التي تفصل بين البدء وبين فحص درجة الحموضة 1؟	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)	آخر فحص لدرجة الحموضة	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)
1	17/12/15	17/05/09 3.00 بعد الظهر	4.01	7.00	17/05/10 3.00 بعد الظهر	4.6	24 ساعة	N/A	3.8	N/A
2	18/01/21	17/06/10 10.00 صباحًا	3.59	7.01	17/05/11 9.55 صباحًا	4.7	24 ساعة	قوموا بإضافة 30 مل من الخل وأعيدوا الاختبار	4.7	عملية التخمير غير ناجحة، تم التخلّص منه
3										
4										
5										

هل حققتم نتائج متوافقة لخمس مجموعات متزامنة من منتجكم؟

نعم أم لا؟ إذا كانت الإجابة لا، يجب عليكم تكرار عملية التحقق.

السجل 12B:

اسم المنتج/النكهة:	كيمتشي

معرّف الدفعة	تاريخ ووقت بدء عملية التخمير	معايرة جهاز قياس درجة الحموضة - يوميًا		فحص درجة الحموضة بعد انخفاض درجة الحموضة				درجة حموضة المُنتج النهائي	
		قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 4.0	قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 7.0	تاريخ ووقت فحص درجة الحموضة	درجة حموضة العيّنة	المدة الزمنية التي تفصل بين البدء وبين فحص درجة الحموضة؟	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)	درجة حموضة العيّنة	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)
11082	17/11/09 10.00 صباحًا	4.0	7.01	17/11/10	4.6	24 ساعة	N/A	3.8	
11083	17/12/09 11.20 صباحًا	3.59	7.00	17/12/10	4.5	24 ساعة	N/A	3.8	
11084	18/01/09 9.15 صباحًا	4.1	7.01	18/01/10	4.5	24 ساعة	N/A	4.7	تخلّصوا منه، عملية التخمير غير مُرضية

سجل 12A: قياس درجة الحموضة للتحقّق من صحة عملية التحميض الخاصة بكم

استخدموا هذا السجل للتحقّق من صحة العملية الخاصة بكم. يجب تكرار عملية التحقق إذا تغيّرت عمليتكم أو تركيبتكم، وللنكهات الجديدة

اسم المُنتَج (النكهة):	
الإطار الزمني لخفض درجة الحموضة/الأس الهيدروجيني؟	

اختبار #	**معرّف الدفعة**	**تاريخ ووقت بدء عملية التخمير**	**معايرة جهاز قياس درجة الحموضة - يومياً**		**فحص درجة الحموضة بعد انخفاض درجة الحموضة**				**درجة حموضة المُنتج النهائي**	
			قراءة نتيجة المحلول المنظَّم الذي تكون درجة حموضته 4.0	**قراءة نتيجة المحلول المنظَّم الذي تكون درجة حموضته 7.0**	**تاريخ ووقت فحص درجة الحموضة**	**التحقّق من درجة الحموضة**	**المدة الزمنية التي تفصل بين البدء وبين فحص درجة الحموضة 1؟**	**الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)**	**آخر فحص لدرجة الحموضة**	**الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)**
1										
2										
3										
4										
5										

هل حققتم نتائج متوافقة لخمس مجموعات متزامنة من منتجكم؟

نعم أم لا؟ إذا كانت الإجابة لا، يجب عليكم تكرار عملية التحقق.

سجل 12B - قياس درجة الحموضة باستمرار شهرياً للتأكّد من أن عمليتكم ما تزال فعّالة

كرروا اختبار درجة الحموضة مرة واحدة في الشهر على الأقل، ويجب إجراء اختبار لكل نكهة مختلفة

اسم المُنتَج/النكهة:									
معرّف الدفعة	تاريخ ووقت بدء عملية التخمير	معايرة جهاز قياس درجة الحموضة - يومياً		فحص درجة الحموضة بعد انخفاض درجة الحموضة				درجة حموضة المُنتج النهائي	
		قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 4.0	قراءة نتيجة المحلول المنظّم الذي تكون درجة حموضته 7.0	تاريخ ووقت فحص درجة الحموضة	درجة حموضة العيّنة	المدة الزمنية التي تفصل بين البدء وبين فحص درجة الحموضة؟	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)	درجة حموضة العيّنة	الإجراء التصحيحي (إذا كانت درجة الحموضة تزيد عن 4.6)

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 13 - قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة في كل دُفعة

للتحقق

قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

عدد المرّات

لكل دُفعة

الحدّ الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:
- اسم المنتج/النكهة
- التاريخ
- معرّف الدفعة
- قوة تركيز الكحول (٪ ABV)
- أي إجراء تصحيحي تم اتخاذه.

قوموا بقياس عيّنة واحدة من كل دُفعة مُنتهية تم إنتاجها لمعرفة قوة تركيز الكحول فيها*. قد لا يحتوي المشروب الغازي المُخمّر على ما لا يزيد عن 1.15٪ من الكحول من حيث الحجم.

يُرجى الملاحظة: إذا كنتم تبيعون أحد المنتجات في ولاية فيكتوريا، وتجاوزت نسبة الكحول في منتجكم 0.5٪ من حيث الحجم الكلي (ABV)، فإنه يُعتبر مشروب كحولي ويقع ضمن قانون إصلاح ضبط الخمور في ولاية فيكتوريا لعام 1998، وسيُطلب منكم الحصول على رخصة لبيع الخمور. للمزيد من المعلومات، اتصلوا بمفوّضية المقامرة وتنظيم الخمور في ولاية فيكتوريا www.vcglr.vic.gov.au

يُرجى مراجعة الطريقة في السجل 15: كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة للتأكد من أنكم تستخدمون طريقة مسموح بها لقياس منتجكم.

يجب أن تكون الأدوات والعمليات المُستخدمة لقياس قوة تركيز الكحول قادرة على تحقيق نتيجة مع تفاوت +/- 0.3٪ من نقاط قوة التركيز الفعلية للكحول.

يجب إكمال السجلات لكل نوع من أنواع النكهات التي تنتجونها.

* يشير مصطلح ""الكحول"" إلى الكحول الإيثيلي أو الإيثانول.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

اسم المُنتج (النكهة):			كومبوتشا بنكهة التفاح	
طريقة الاختبار التي أقومُ بها والتباين (راجعوا السجل 15):			جهاز مقياس نسبة الكحول	
التاريخ	**معرّف الدفعة**	**النتيجة: قوة تركيز الكحول (ABV %)**	**هل قوة تركيز الكحول (ضعوا علامة على العمود الصحيح):**	**الإجراء التصحيحي، إذا كانت تزيد عن 1.15%**
			1.15% ABV أو أقل؟ / **تزيد عن 1.15% ABV؟**	
17/05/09	12258	0.42	X	N/A
17/05/11	12259	1.16	X	تخلّصوا منه، وقوموا بمراجعة العملية
17/05/15	12260	0.85	X	N/A

السجل 13 :قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة في كل دُفعة

استخدموا طريقة الفحص المُعتمدة لفحص عيّنة واحدة من كل دُفعة مُنتهية)لكل نكهة(

اسم المُنتج (النكهة):				
طريقة الاختبار التي أقومُ بها والتباين (راجعوا السجل 15):				
التاريخ	**معرّف الدفعة**	**النتيجة: قوة تركيز الكحول (ABV %)**	**هل قوة تركيز الكحول (ضعوا علامة على العمود الصحيح):**	**الإجراء التصحيحي، إذا كانت تزيد عن 1.15%**
			1.15% ABV أو أقل؟ / **تزيد عن 1.15% ABV؟**	

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 14 - قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة طوال مدة صلاحيتها

للتحقق

قوة تركيز الكحول في نهاية مدة الصلاحية

عدد المرّات

مرة سنوياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- اسم المنتج/النكهة
- السنة التي تعود إليها النتائج
- مدة الصلاحية
- معرّف الدفعة
- علامة التاريخ
- قوة تركيز الكحول (٪ ABV) في ثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة (لكل نكهة تنتجونها)، في نهاية مدة الصلاحية المُحدّدة لقوة تركيز الكحول فيها. يجب عليكم تقديم شهادات تحليل توضح مقدار الكحول*، بما في ذلك الإختلافات، الموجود في منتجكم في نهاية مدة صلاحيته. ويجب أن تكون الشهادات من مختبر مُعتمد لدى الجمعية الوطنية لسلطات الاختبار
- تفاوت نتيجة الفحص.

يجب أن تكون الأدوات والعمليات المُستخدمة لقياس قوة تركيز الكحول قادرة على تحقيق نتيجة مع تفاوت +/- 0.3٪ من نقاط القوة الفعلية للكحول. ويجب ألا يحتوي المشروب الغازي المُخمّر على ما لا يزيد عن 1.15٪ من الكحول من حيث الحجم طوال مدة صلاحيته.

يُرجى الملاحظة: إذا كنتم تبيعون أحد المنتجات في ولاية فيكتوريا، وتجاوزت نسبة الكحول في منتجكم 0.5٪ من حيث الحجم (ABV)، فإنه يُعتبر مشروباً كحولياً ويقع ضمن قانون إصلاح ضبط الخمور في ولاية فيكتوريا لعام 1998، وسيُطلب منكم الحصول على رخصة لبيع الخمور. للمزيد من المعلومات، اتصلوا بمفوّضية المقامرة وتنظيم الخمور في ولاية فيكتوريا عبر www.vcglr.vic.gov.au

* يشير مصطلح ""الكحول"" إلى الكحول الإيثيلي أو الإيثانول.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح بالحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المُرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. وإذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

اسم المُنتج/النكهة:		كومبوتشا بنكهة التفاح		ما هي السنة التي تعود إليها هذه النتائج؟	2017
مدة الصلاحية (بالأيام):		90 يومًا			
اختبار #	تاريخ الاختبار	معرّف الدفعة	التاريخ المكتوب على العبوة (نهاية الصلاحية)	النتيجة: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها من قبل إحدى المختبرات المُعتمدة من قبل NATA (%)*	تفاوت نتيجة الفحص (%)	هل قوة تركيز الكحول متوافقة عند نهاية مدة الصلاحية؟ نعم أم لا؟
1	17/03/05	2235	صالح للاستخدام قبل 17/03/05	العيّنة 1	0.38	0.3%	نعم
				العيّنة 2	0.39	0.3%	نعم
				العيّنة 3	0.38	0.3%	نعم
2	17/03/13	2236	صالح للاستخدام قبل 17/03/13	العيّنة 1	0.39	0.3%	نعم
				العيّنة 2	0.40	0.3%	نعم
				العيّنة 3	0.39	0.3%	نعم
3	17/03/25	2237	صالح للاستخدام قبل 17/03/25	العيّنة 1	1.16	0.3%	لا
				العيّنة 2	1.17	0.3%	لا
				العيّنة 3	1.16	0.3%	لا

هل حققتم نتائج متوافقة لثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة لمُنتَجكم (أي مجموع تسع فحوصات)؟

نعم ام لا؟ إذا كانت الإجابة لا، يجب عليكم عليك تكرار عملية التحقق لتحديد مدّة صلاحية مُنتَجكم.

* يجب إرفاق شهادات التحليل الخاصة بكم مع هذا السجل

سجل 14: قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة طوال مدة صلاحيتها

استخدموا هذا السجل للتحقّق من صحة العملية الخاصة بكم. يجب تكرار عملية التحقق سنوياً أو إذا تغيّرت عمليتكم أو تركيبتكم، وللنكهات الجديدة

اسم المُنتَج/النكهة:		**ما هي السنة التي تعود إليها هذه النتائج؟**	
مدة الصلاحية (بالأيام):			

اختبار #	**تاريخ الاختبار**	**معرّف الدفعة**	**التاريخ المكتوب على العبوة (نهاية الصلاحية)**	**النتيجة: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها من قبل إحدى المختبرات المُعتمدة من قبل NATA (%)***		**تفاوت نتيجة الفحص (%)**	**هل قوة تركيز الكحول متوافقة عند نهاية مدة الصلاحية؟ نعم أم لا؟**
1				**العيّنة 1**			
				العيّنة 2			
				العيّنة 3			
2				**العيّنة 1**			
				العيّنة 2			
				العيّنة 3			
3				**العيّنة 1**			
				العيّنة 2			
				العيّنة 3			

هل حققتم نتائج متوافقة لثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة لمُنتَجكم (أي مجموع تسع فحوصات)؟

نعم أم لا؟ إذا كانت الإجابة لا، يجب عليكم عليك تكرار عملية التحقق لتحديد مدّة صلاحية مُنتَجكم.

* يجب إرفاق شهادات التحليل الخاصة بكم مع هذا السجل.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 15 - كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة لتسجيل النتائج.

للتحقق

طريقة القياس للمشروبات الغازية المُخمّرة

عدد المرّات

مرة واحدة

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- نوع الطريقة المُستخدمة. الطرق المسموح بها لفحص قوة تركيز الكحول* في منتجاتكم، المصححة إلى 20 درجة مئوية هي:
  - الاستشراب الغازي
  - بالقرب من مطياف الأشعة تحت الحمراء
  - تقطير يليه قياس الجاذبية للتقطير أو بالقياس في مقياس الكثافة
- أي طريقة أخرى تعطي باستمرار نتيجة مشابهة من خلال عملية فحص موثقة حيث قمتم بمقارنة نتائجكم بنتائج مختبر معتمد مع الرابطة الوطنية لسلطات الاختبار (إذا كنتم تنتجون أقل من 100000 لتر من المشروبات الغازية المُخمّرة في السنة، يمكنكم استخدام جهاز مقياس نسبة الكحول لقياس قوة الكحول، استخدموا السجل 16 للتحقق من صحة العملية. يجب تكرار هذا السجل سنوياً.

يجب أن تكون الأدوات والعمليات المُستخدمة لقياس قوة تركيز الكحول قادرة على تحقيق نتيجة مع تفاوت +/- 0.3٪ من نقاط القوة الفعلية للكحول.

* يشير مصطلح ""الكحول"" إلى الكحول الإيثيلي أو الإيثانول.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات اليومية حول عملكم التجاري يومياً، أو في مكان ما يسمح للحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. استخدموا المرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات القائمة. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

سجل 15: كيف أقيسُ قوة تركيز الكحول في مشروباتي الغازية المُخمّرة

الطرق المسموح بها لفحص قوة تركيز الكحول* في منتجاتكم، المُصحّحة إلى 20 درجة مئوية هي:

- الإستشراب الغازي
- قرب مطياف الأشعة تحت الحمراء
- تقطير يليه قياس الجاذبية للتقطير أو بالقياس في مقياس الكثافة
- أي طريقة أخرى تعطي باستمرار نتيجة مُشابهة من خلال عملية فحص موثقة حيث قمتم بمقارنة نتائجكم بنتائج مختبر مُعتمد من الرابطة الوطنية لسلطات الاختبار. إذا كنتم تنتجون أقل من 100000 لتر من المشروبات الغازية المُخمّرة في السنة، يمكنكم استخدام جهاز مقياس نسبة الكحول لقياس قوة الكحول، استخدموا **السجل 16** للتحقّق من صحة العملية.

يجب تكرار هذا السجل سنوياً.

ويجب أن تكون الأدوات والعمليات المُستخدمة لقياس قوة تركيز الكحول قادرة على تحقيق نتيجة مع تفاوت +/- 0.3٪ من نقاط القوة الفعلية للكحول.

* يشير مصطلح "الكحول" إلى الكحول الإيثيلي أو الإيثانول.

ضعوا إشارة صح على الطريقة التي تستخدمونها لفحص قوة تركيز الكحول في مُنتَجكم؟			
الإستشراب الغازي	☐	قرب مطياف الأشعة تحت الحمراء	☐
تقطير يليه قياس الجاذبية للتقطير	☐	جهاز مقياس نسبة الكحول: أكملوا **السجل 16**	☐
غيره: أكملوا الجدول أدناه وأرفقوا شهادات التحليل مع هذا السجل	☐		
ما هو التفاوت في قياساتكم؟			
إذا كنتم تستخدمون أي طريقة أخرى، فقوموا بتقديم التفاصيل هنا لتوثيق عملية الفحص التي قمتم بها.			

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 16 - فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

للتحقق

دقة جهاز مقياس نسبة الكحول

عدد المرّات

مرة سنوياً

الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة لهذا السجل هو:

- التمرين - أي حسابات وتركيبة تستخدمونها لحساب قوة تركيز الكحول في منتجكم باستخدام مقياس كثافة السوائل وإحدى التركيبات.
- قدّموا شهادات تحليل (COA) توضح قوة تركيز الكحول في منتجاتكم، بما في ذلك الاختلافات، في ثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة لمنتجكم (أي مجموع تسع فحوصات). يجب أن تكون الشهادات من مختبر مُعتمد من الرابطة الوطنية لسلطات الاختبار.
- قارنوا نتائج جهاز مقياس نسبة الكحول مع شهادات التحليل للمختبر لنفس الدُفعة، للتحقق من صحة عملية الفحص التي تقومون بها.

إذا أنتجتم أقل من 100000 لتر من المشروب الغازي في سنة تقويمية واحدة، يجوز استخدام جهاز مقياس نسبة الكحول وإحدى التركيبات لقياس قوة تركيز الكحول في المشروب الغازي، بشرط أن تكون مدعومة من خلال عملية الفحص المُبيّنة أدناه.

يمكنكم اختيار الطريقة التي تحتفظون فيها بهذه المعلومات، كما هو الحال في السجل أدناه، أو في دفتر تدوين الملاحظات حول مصلحتكم التجارية يومياً، أو في مكان ما يسمح للحصول على المعلومات بسرعة، إذا طُلبت منكم. واستخدموا المرفقات أدناه إذا لم يكن لديكم بالفعل هذه المعلومات في السجلات الحالية. إذا حصلتم على نموذج عن هذا السجل كجزء من برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة، فيمكنكم تحميل نموذج سجلكم إلى برنامج FoodSmart لسلامة الأطعمة عبر زر التحميل أدناه.

إذا قمتم بالوصول إلى نموذج السجل هذا من قائمة ""حفظ السجلات"" أعلاه، دون تسجيل الدخول إلى نظام FoodSmart، فستتمكنون فقط من تنزيل نموذج السجل هذا.

كيفية إكمال هذا السجل

سجّلاتكم

ما هي السنة التي تعود إليها هذه النتائج؟							
اختبار #	التاريخ	اسم المنتج ومعرّف الدفعة	النتيجة A: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها عبر جهاز مقياس نسبة الكحول والتركيبة (%)		النتيجة B: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها من قبل إحدى المختبرات المعتمدة من قبل NATA (%)*	الاختلاف: الفرق بين النتيجة A وB	هل الاختلاف أكبر من 0.3%؟ نعم أم لا؟
1	17/05/09	الأصلي 8952	العيّنة 1	0.45	العيّنة 1 0.47	0.02	لا
			العيّنة 2	0.48	العيّنة 2 0.46	0.02	لا
			العيّنة 3	0.47	العيّنة 3 0.45	0.02	لا
2	17/05/15	الزنجبيل والليمون 8953	العيّنة 1	0.42	العيّنة 1 0.42	0	لا
			العيّنة 2	0.43	العيّنة 2 0.44	0.01	لا
			العيّنة 3	0.43	العيّنة 3 0.43	0	لا
3	17/05/17	الأصلي 8954	العيّنة 1	0.42	العيّنة 1 0.85	0.43	نعم
			العيّنة 2	0.48	العيّنة 2 0.90	0.42	نعم
			العيّنة 3	0.43	العيّنة 3 0.87	0.44	نعم

هل الاختلاف أكبر من 0.3% لأي من العيّنات التسعة في هذا الجدول؟
نعم أم لا؟ إذا كانت الإجابة نعم، يجب عليكم تكرار عملية التحقق

* يجب إرفاق شهادات التحليل الخاصة بكم مع هذا السجل

سجل 16: فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

إذا أنتجتم أقل من 100000 لتر من المشروب الغازي في سنة تقويمية واحدة، يجوز استخدام جهاز مقياس نسبة الكحول وإحدى التركيبات لقياس قوة تركيز الكحول في المشروب الغازي، بشرط أن تكون مدعومة من خلال عملية الاختبار المُبيّنة أدناه.

الخطوات التي يجب اتباعها لاختبار دقة جهاز مقياس نسبة الكحول هي:

1. اكتبوا ممارستكم وأي حسابات وتركيبات تستخدمونها هنا لحساب قوة تركيز الكحول في مُنتجكم باستخدام مقياس كثافة السوائل وإحدى التركيبات.
2. قدّموا شهادات تحليل (COA) توضّح قوة تركيز الكحول في منتجاتكم، بما في ذلك الاختلافات، في ثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة لمُنتَجكم (أي مجموع تسع فحوصات). يجب أن تكون الشهادات من مختبر مُعتمد من NATA.
3. قارنوا نتائج جهاز مقياس نسبة الكحول الخاص بكم مع شهادات التحليل للمختبر لنفس الدُفعة، للتحقّق من صحة عملية الاختبار التي تقومون بها.
4. تحققوا من صحة نتائجكم سنوياً.

اكتبوا ممارستكم وأي حسابات وتركيبات تستخدمونها هنا لحساب قوة تركيز الكحول في مُنتجكم باستخدام جهاز مقياس نسبة الكحول وإحدى التركيبات.

سجل 16: فحوصات دقة جهاز مقياس نسبة الكحول التي قمتُ بها لقياس قوة تركيز الكحول في المشروبات الغازية المُخمّرة

استخدموا هذا السجل للتحقّق من صحة عملية الاختبار، وقوموا بتكرارها سنوياً. يجب اختبار ثلاث عيّنات من ثلاث دُفعات متزامنة لمُنتَجكم (أي مجموع تسع فحوصات)

ما هي السنة التي تعود إليها هذه النتائج؟								
اختبار #	التاريخ	معرّف الدُفعة	النتيجة A: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها عبر جهاز مقياس نسبة الكحول والتركيبة (%)		النتيجة B: قوة تركيز الكحول التي تم تحديدها من قبل إحدى المختبرات المُعتمدة من قبل NATA (%)*		الاختلاف: الفرق بين النتيجة A وB	هل الاختلاف أكبر من 0.3%؟ نعم أم لا؟
1			العيّنة 1		العيّنة 1			
			العيّنة 2		العيّنة 2			
			العيّنة 3		العيّنة 3			
2			العيّنة 1		العيّنة 1			
			العيّنة 2		العيّنة 2			
			العيّنة 3		العيّنة 3			
3			العيّنة 1		العيّنة 1			
			العيّنة 2		العيّنة 2			
			العيّنة 3		العيّنة 3			

هل الاختلاف أكبر من 0.3% لأي من العيّنات التسعة في هذا الجدول؟

نعم أم لا؟ إذا كانت الإجابة نعم، يجب عليكم تكرار عملية التحقق.

* يجب إرفاق شهادات التحليل الخاصة بكم مع هذا السجل.

سجّلاتكم

السجلات المطلوبة

سجل 17 - المراجعة الداخلية للتصنيع

للتحقق

قائمة التحقق من المراجعة الداخلية

عدد المرّات

أكملوها كل ثلاثة أشهر

هذه المراجعة الداخلية هي أداة لمساعدتكم على التركيز على المجالات التي يجب توجيه اهتمامكم إليها ولضمان اتباع الموظفين لبرنامج سلامة الأطعمة.

كيفية إكمال هذا السجل

- يجب الإجابة على الأسئلة بنعم أو لا.
- قوموا بوصف ما يجب القيام به/إصلاحه في عمود الملاحظات.
- الإجراء التصحيحي: ما هو الإجراء الذي تم اتخاذه للتغلّب على المشكلة.
- التوقيع والتأريخ: عند الانتهاء من الإجراء التصحيحي.
- يجب أن يستخدم المُشرف على سلامة الأطعمة قائمة التحقق هذه على الأقل كل ثلاثة أشهر.

لن تنطبق بعض عناصر هذه العمليات على مصلحتكم التجارية. ضعوا علامة A/N إذا كان السؤال لا ينطبق على مصلحتكم التجارية.

ورقة السجل 17: قائمة التحقق من المراجعة الداخلية (التصنيع)

- هذه المراجعة الداخلية هي أداة لمساعدتكم على التركيز على المجالات التي يجب توجيه اهتمامكم إليها ولضمان اتباع الموظفين لبرنامج سلامة الأطعمة.
- يجب الإجابة على الأسئلة بنعم أو لا.
- قوموا بوصف ما يجب القيام به/إصلاحه في عمود الملاحظات.
- الإجراء التصحيحي: ما هو الإجراء الذي تم اتخاذه للتغلّب على المشكلة.
- التوقيع والتاريخ: عند الانتهاء من الإجراء التصحيحي.
- يجب أن يَستخدم المُشرف على سلامة الأطعمة قائمة التحقّق هذه كل 2-3 أشهر.

(تتوفّر المزيد من الأوراق على foodsmart.vic.gov.au)

لن تنطبق بعض عناصر هذه الإجراءات على مصلحتكم التجارية. ببساطة ضعوا علامة N/A إذا كان السؤال لا ينطبق على مصلحتكم التجارية.

1. الحصاد	نعم	لا	ملاحظات
هل توجد عمليات لإزالة التربة الزائدة وغيرها من الرواسب؟			
هل المستويات الكيميائية المُستخدمة في الفاكهة أو الخضار أو غيرها من المنتجات ضمن حدود القانون الزراعي؟			
هل يتم غسل الفاكهة أو الخضار أو غيرها من المنتجات بمياه صالحة للشرب؟			
هل أرقام الدُفعة/أرقام المجموعة في مكانها؟			
2. الطلب/التسليم	**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل جميع المورّدين الذين تستخدمونهم هم على قائمة المورّدين الذين تتعاملون معهم؟			
هل يتمّ مراقبة درجات حرارة المُنتَج عند استلامه؟			
بعد استلام المُنتَجات، هل يتم تخزينها بشكل مناسب؟			
هل يتم فحص جميع مركبات النقل بانتظام؟			
هل يُدرك الموظفون ما يحتاجون إلى التحقّق منه عند استلام المُنتَجات؟			
هل تمّ استكمال صحيفة سجل التسليم؟			
هل يتمّ تسجيل أرقام الدُفعات في سجلات التسليم؟			
3. التخزين	**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل يتمّ تخزين جميع الأطعمة بعيداً عن الأرض وعدم الإفراط في تخزينها؟			
هل مناطق التخزين في نطاق درجة الحرارة الصحيحة وهل السجلّات مُكتملة؟			
هل هناك خطر لحدوث التلوّث التبادلي في منطقة التخزين بين الأطعمة النيئة والمطبوخة، أو النيئة والجاهزة للأكل؟			
هل جميع الأطعمة مُعبأة بشكل مناسب؟			
هل جميع حاويات التخزين تحمل ملصقاً ومُغطاة بشكل مناسب؟			
هل يتم تخزين مخزون الطعام وتدويره لضمان عدم انتهاء صلاحية المُنتجات؟			
4. التحضير	**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل تمّ اكمال سجل وقت النشاط؟			
هل هناك خطر لحدوث التلوّث التبادلي في منطقة التحضير؟			
هل يعرف الموظفون الممارسات الآمنة للتعامل مع الأطعمة وكيفية تجنّب تلوّث الأطعمة؟			

ورقة السجل 17: قائمة التحقق من المراجعة الداخلية (التصنيع)

هل يتمّ تخزين الأغراض الشخصية للموظفين خارج مناطق تحضير الطعام؟				
هل مُعدّات التحضير نظيفة وتمت صيانتها بشكل جيّد؟				
هل يتمّ التخلّص من مُخلّفات الطعام بشكل مناسب ومُنتظم من مناطق التحضير؟				
5. ضوابط عملية المعالجة		**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل مُعدّات عملية المعالجة نظيفة وتمت صيانتها بشكل جيّد؟				
هل تدرج سجلاتكم رقم الدُفعة/رقم المجموعة المُستخدمة في دُفعات المعالجة ؟				
هل تم إجراء فحص بصري للتأكد من أن جميع المرشّحات والمناخل سليمة؟				
هل هناك طريقة للتأكّد من أن الإضافات ومساعدات المعالجة لا تتجاوز المستويات المسموح بها؟				
6. التعامل بعد الإنتاج		**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل تم اكمال سجل وقت النشاط؟				
هل تم اتخاذ الإجراءات التصحيحية عند تحديد المشاكل؟				
هل هناك خطر لحدوث التلوّث التبادلي بعد الطهي؟	من الأطعمة النيئة إلى المطبوخة			
	المادية			
	المواد الكيميائية			
هل أجهزة قياس درجة الحرارة دقيقة؟				
هل يتم تبريد الطعام لاستخدامه لاحقاً، وهل تم تبريده بما يتماشى مع ممارسات التحكّم في درجة الحرارة الصحيحة؟				
هل الطعام محمي من التلوّث أثناء التبريد وعند العرض؟	ساخن - فوق 60 درجة مئوية			
	بارد - أقل من 5 درجات مئوية			
	مُجمّد - أقل من -15 درجة مئوية			
هل تتوفر أواني كافية للاستخدام في وحدات العرض؟				
7. التعبئة والتغليف ووضع المُلصقات		**نعم**	**لا**	**ملاحظات**
هل يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف بشكل مناسب؟				
هل التعبئة والتغليف والمُلصقات مناسبة للأطعمة المُستخدمة؟				
هل تم تسجيل مورّدي العبوات الزجاجية وهل يتم فحص البضائع التي يتم تسلّمها؟				
هل يتوافق وضع المُلصقات مع المعايير الغذائية الوطنية؟				
من أجل المساعدة في عمليات سحب الأطعمة من السوق، هل توجد أرقام دُفعات أو مجموعات على المُلصقات التي تُحدّد دُفعات الإنتاج؟				

ورقة السجل 17: قائمة التحقق من المراجعة الداخلية (التصنيع)

8. النقل	نعم	لا	ملاحظات
هل سيارات النقل نظيفة وبحالة جيدة؟			
هل يتمّ نقل الطعام عند درجات حرارة مناسبة ويتمّ تخزينه لتجنّب التلوّث؟			
هل يعرف موظفو النقل الممارسات المناسبة لسلامة الأطعمة، بما في ذلك استخدام الملابس الواقية؟			

9. شكاوى الزبائن	نعم	لا	ملاحظات
هل يتم تسجيل شكاوى الزبائن وردود مصلحتكم التجارية عليها؟			
هل يدرك الموظفون ما يجب فعله إذا تلقوا شكوى من أحد الزبائن؟			
هل توفّر مصلحتكم التجارية المعلومات الكافية للزبائن الذين يعانون من الحساسية؟			

10. الصحة والنظافة الشخصية	نعم	لا	ملاحظات
هل يعرف الموظفون ممارسات الأطعمة الآمنة ومسؤولياتهم لضمان أن الطعام الذي يتعاملون معه آمن؟			
هل يرتدي الموظفون ملابس مناسبة عند التعامل مع الطعام؟			
هل يغسل الموظفون أيديهم في الأوقات المناسبة وتكون أيديهم نظيفة في جميع الأوقات عند التعامل مع الطعام؟			
هل يعرف الموظفون أنه لا يجب أن يكونوا في مكان العمل إذا كانوا يعانون من أي مرض مُعدي أو مرض يمكن نقله عبر الطعام؟			

11. التنظيف	نعم	لا	ملاحظات
هل يشمل جدول التنظيف جميع المعلومات المعنيّة ويتمّ إكماله بانتظام؟			
هل هناك مُعدّات كافية لإجراء التنظيف بشكل فعّال؟			
هل يتم وضع ملصق على جميع مواد التنظيف الكيميائية وتخزينها بشكل مناسب؟			

12. المباني والمُعدّات والآفات والنفايات		نعم	لا	ملاحظات
هل المباني بحالة جيدة وتمنع دخول الآفات؟	منطقة التخزين			
	التحضير			
	الطبخ			
	التقديم/العرض			
	مركبة النقل			
هل تمّ اكمال سجل مكافحة الآفات؟				
هل تمّ اتخاذ الإجراءات المناسبة عند تسجيل الأدلة على وجود الآفات؟				
هل يتمّ تغطية صناديق النفايات الخارجية؟				
هل يتمّ تنظيف صناديق النفايات ومنطقة تخزين النفايات بانتظام؟				
هل يتمّ تفريغ صناديق النفايات في منطقة التحضير بانتظام؟				
إذا يتمّ استخدام المياه غير الصالحة للشرب، هل يمكنكم إثبات أن سلامة الطعام لا تتأثر بها؟				