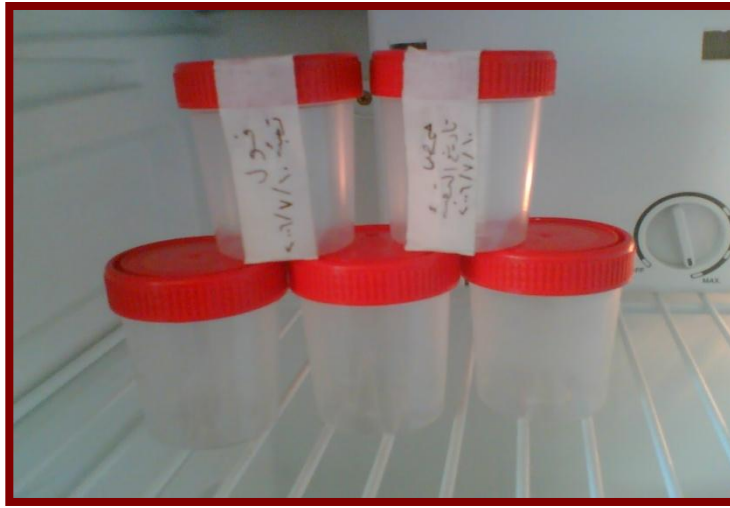


## متطلبات أمانة عمان الكبرى دائرة صحة المجتمع

### \* إرشادات للتعامل مع المواد الغذائية \*

- أ- عند استلام المواد الغذائية والأولية يجب التأكد من سلامتها وخلوها من العيوب ( الإنتفاخات والانبعاجات).
- ب- يجب أن تحمل جميع المواد الغذائية لاصقة بيان يبين عليها اسم المادة وتاريخ الصلاحية ومصدر التصنيع والأعداد ومكونات المادة الغذائية.
- ج- يجب أن تحمل المادة الغذائية بطاقة بيان واحدة فقط كما هو موضح بالشكل (1-1).



شكل (1-1)

### \* عند التخزين في المستودعات وخاصة المواد التي لا تحتاج إلى تبريد يجب مراعاة مايلي:

1. وضع المواد الغذائية بعيدة عن الرطوبة كما في الشكل (2-1)
2. وضعها على الرفوف بشكل يبين لاصقة البيان.
3. عدم تخزين المواد المتطايرة العطرية مع المواد الغذائية التي تلتقط الروائح مثل الطحين والشاي والقهوة.
4. المعالجة الدورية للشقوق والحفر المتواجدة في الجدران لمنع تكاثر الحشرات والقوارض.



شكل (1-2)

### \* الحفظ والتخزين بالمجمدات \*

- 1) يجب أن تكون المجمدات ( الثلاجات ) صالحة وتعمل بشكل جيد وتؤمن درجة (  $18^{\circ}$  درجة مئوية ).
- 2) يجب ترتيب المواد الغذائية مصنفة حسب أنواعها وأن يكون مكان كل صنف معروف وسهل الوصول إليه.
- 3) يجب أن تكون الواجهة التي تحمل بطاقة البيان مرئية وذلك بالتعرف على المادة وكذلك لمعرفة تاريخ صلاحيتها.



- 4) يجب أن تكون المادة الغذائية القادمة أولاً مرتبة على الواجهة الأمامية وأن تكون قيد الاستعمال والقادمة أخيراً في مؤخرة الرف وذلك لأنها تحمل مدة صلاحية أطول.
- 5) إن عدم ترتيب وتصنيف المواد الغذائية داخل البرادات المجمدة وتكدس المواد فوق بعضها البعض ودون ترتيب يؤدي إلى :  
أ- تمزيق العبوات الكرتونية والبلاستيكية.

ب- تلويث المواد الغذائية حيث تنقل الميكروبات من سطح العبوات الخارجية للمادة الغذائية وذلك من خلال التمزقات.

ج- التكديس يمنع دورة الهواء المبرد من الوصول إلى العبوات السفلية.

د- التكديس يؤدي إلى إهمال ونسيان بعض المواد الغذائية وحيث تبقى دون استعمال ويمضي الوقت دون استعمال إلى أن تنتهي مدة الصلاحية مما يوجب إتلافها.

### **\* في مرحلة التصنيع \***

مكان التصنيع والأعداد لها دور كبير في إعداد وإنتاج مادة غذائية ذات مواصفات قياسية وعالية الجودة. وهنا أتطرق إلى بعض العيوب التي يمكن أن تؤدي إلى رسوب كثير من العينات المخبرية التي تتم فحصها من قبل الجهات المعنية .

#### 1. عيوب شخصية.

أ- عدم حصول بعض العاملين على شهادات طبية تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية .

#### ب- القفازات واستعماله.

تستعمل القفازات النظيفة من قبل العاملين في مكان التحضير والإعداد وذلك بشكل سليم ولمرة واحدة أثناء التحضير والتي يجب إتلافها وعدم تكرار استعمالها. ولكن من خلال ملاحظتنا عند زيارة أماكن الأعداد ومراقبة العاملين فيها لاحظنا بأن الكثيرين منهم يعتقد بأنه عندما يلبس القفازات بيده بأنه يحمي الغذاء من التلوث فذلك الشخص يقوم بلمس أشياء كثيرة غير معقمة أثناء العمل فيمسك صفيحة معلبات أو صفيحة الزيت أو أشياء أخرى غير معقمة وبعدها يكمل إعداد الطعام وقد تلامس القفازات المادة الغذائية مما يؤدي إلى تلوثها لهذا يجب اخذ الحيطه والحذر بهذا الشأن.

ج- ارتداء الخاتم أو الساعة أثناء العمل عند إعداد الطعام إن هذه العادة تشكل عاملاً رئيسياً في تلوث الطعام وذلك للأسباب التالية:

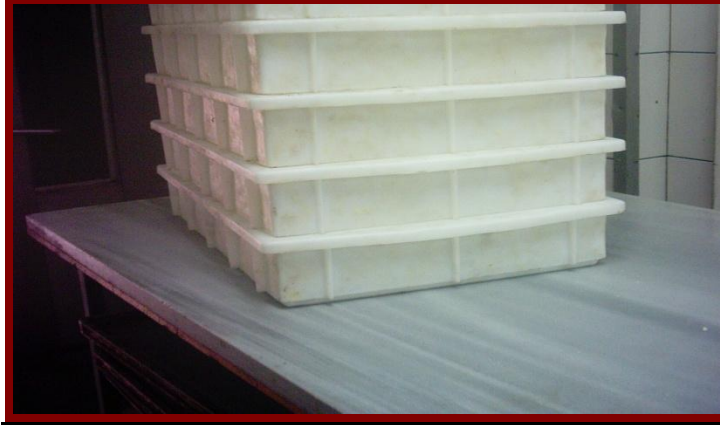
1. إن الخاتم أو الساعة لهي أدوات غير معقمة تحمل في ثناياها الأوساخ والجراثيم .
2. تتجمع إفرازات الجلد في المكان الموجود فيه.



**\*الأدوات الغير نظيفة تؤدي إلى تلوث الأغذية\***

**\* أما بالنسبة للتلاجات داخل مكان الإعداد يجب مراعاة ما يلي:**

1. يجب وضع السلطات والحمص والتمبل في الطبقات العليا للتلاجة ويجب أن تكون مغلقة وعليها بطاقة لاصقة تبين تاريخ التعبئة .
2. وضع الخضار في الطبقات السفلى للتلاجة وذلك لأن الخضار قد تكون ملوثة بالجراثيم والمواد الكيماوية فعند وضعها في الرفوف العلوية يؤدي ذلك إلى تساقطها على المواد الأخرى الموجودة في الرفوف السفلى مما يؤدي إلى تلوثها.
3. يجب عدم وضع اللحوم في الرفوف أو فوق مواد أخرى مجهزة مثل الحمص والتمبل والحلويات مما يؤدي إلى تلوثها بالسلمونيلا .
4. عند استعمال اللحوم والدواجن المجمدة يجب تذويبها داخل التلاجة وليس في خارجها لأن التذويب خارج التلاجة يزيد من العدد البكتيري .
5. يجب عدم إرجاع اللحوم المجمدة والمذابة مرة أخرى إلى المجمدة بقصد حفظها مرة أخرى ويجب استعمال اللحوم خلال ساعة من إذابتها .
6. عدم ترك المواد الحساسة والتي تتلف بسرعة قريبة من مصادر الحرارة بل يجب استعمال كمية كافية وترك الباقي في التلاجة وخاصة المواد الغذائية مثل المايونيز واللبن والحليب .
7. تنظيف مكان الإعداد فور الانتهاء من العمل وذلك لان ترك مكان الإعداد بدون تنظيف يشكل بيئة مناسبة لنمو وتكاثر الجراثيم وعدم ترك الأدوات والصناديق الملوثة على طاولات الإعداد



**\* يجب مراعاة عدم القيام بعملية التنظيف أثناء الإعداد.**

**\* تأكد وبشكل دوري من النظافة الشخصية للعاملين لديك وذلك\***

- ❖ من تقليم الأظافر وخلو أصابع اليدين من الجروح والتقرحات التي تعتبر مصدر رئيسي في تلوث المواد الغذائية.
- ❖ نظافة الهندام واللباس والذي يجب أن يكون مخصصاً للعمل داخل مكان العمل.
- ❖ التأكد من ارتداء غطاء الرأس وذلك لمنع تطاير الشعر إلى المواد الغذائية .
- ❖ متابعة العامل أثناء عمله وإرشاده والى عدم إتباع بعض العادات السيئة مثل:
  - التدخين أثناء العمل وفي مكان العمل .
  - يعطى العامل إرشادات بعدم أبقاء الساعات أو الخواتم أثناء تحضير المواد الغذائية وذلك لأن الساعة أو الخاتم تحشر الأوساخ والعرق بينهما وبين الجلد مما يشكل بيئة لنمو الجراثيم وبالتالي يؤدي إلى تلوث المواد الغذائية .

**\* إعطاء العامل الإرشادات اللازمة لغسل الأيدي بالماء والصابون وذلك:-**

- قبل البدء بالعمل بإنتاج المواد الغذائية .
- بعد تحضير المواد الغذائية .
- بعد الخروج من المرافق الصحية وبعد قضاء الحاجة .
- بعد لمس أي شيء قد ينقل التلوث إلى المواد الغذائية.
- بعد لمس المواد الكيماوية أو مواد التنظيف أو أي شيء قد ينقل المواد الكيماوية إلى المادة الغذائية .

➤ لبس القفازات المصنوعة من النايلون باستمرار عند عملية إنتاجية وتغيرها واستعمال أخرى عند الانتهاء من إنتاج أي مادة غذائية.

**\* عند الانتهاء من تحضير المواد الغذائية عليك مراعاة مايلي:-**

- تحتاج بعض المواد إلى التبريد الطبيعي ( الحمص المسلوق ) لذلك يجب إبعادها عن مصادر التيار الهوائي الملوثة مثل المروحة الغير نظيفة ويجب إبعادها عن الشبايك القريبة من الساحات والتي قد تنقل إليها الجراثيم الملتصقة بالغبار وتيارات الهواء لذا يجب أن يبرد طبيعياً في غرفة نظيفة لمدة بسيطة ومن ثم نلجأ إلى حفظها في غرفة التبريد والثلاجات .
- عند حفظ البيض في الثلاجات يجب مراعاة عدم غسل البيض في الماء لأن ذلك يؤدي إلى دخول الماء الممزوج بالجراثيم المتواجدة على سطح البيض إلى داخل البيضة فيؤدي إلى تلوثها وفسادها.