



مجموعة أدوات نظام سلامة الغذاء

مُقدّم من إدارة الصحة العامة والبيئة في Denver - قسم تحقيقات الصحة العامة

إدارة الصحة العامة والبيئة في Denver
تحقيقات الصحة العامة

201 شارع W. Colfax، الطابق الثامن

Denver, CO

80202

phicomments@denvergov.or

g

(هاتف) 1311-913-720

(فاكس) 5532-865-720

2	التعريفات:
4	كيفية استخدام مجموعة الأدوات هذه
5	استخدام المواد الكيميائية وتخزينها
6	التعقيم
8	مكافحة الآفات
9	مصدر الطعام
12	الممارسات الصحية
15	مراقبة درجة حرارة الطعام

التعريفات:

في جميع أنحاء هذه المجموعة من الأدوات، ستجد كلمات مكتوبة بخط مائل ومعلمة بنجمة (*) – هذا يشير إلى أنه يمكنك العثور على تعريف الكلمة في هذا القسم. سطح ملامس للطعام: الأسطح الملامسة للطعام هي الأسطح التي قد يلامسها الطعام. وتشمل ألواح التقطيع وطاولات التحضير والأدوات وأحواض التحضير والأطباق وعصي البخار والقفازات والأسطح العلوية وطاولات غرفة الطعام وغيرها.

حمام ثلج: حمام الثلج هو أداة تساعد في التبريد النشط أو حفظ الطعام باردًا. لإنشاء حمام ثلج، ضع وعاء الطعام في وعاء أكبر مملوء بالثلج وبعض الماء. ينبغي أن يكون مستوى خليط الثلج والماء على الأقل بمستوى الطعام داخل الوعاء. عند استخدام حمام الثلج، حرك الطعام بشكل دوري للحفاظ على برودة كل الطعام داخل الوعاء.

الطعام غير المحتمل أن يكون خطرًا: هو الطعام الذي لا يدعم نمو البكتيريا في درجة حرارة الغرفة، مثل البسكويت ومعظم المخبوزات (الكعك والكوكيز) والأطعمة المعلبة وغيرها. معظم الأطعمة التي تُخزن على الرف لفترات طويلة (ولا تحتاج إلى التبريد) أطعمة غير محتملة أن تكون خطيرة. يمكن تخزين الأطعمة غير المحتملة أن تكون خطيرة في درجة حرارة الغرفة.

الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطيرة: الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطيرة تدعم النمو السريع للبكتيريا. هذه الأطعمة هي الأطعمة التي عادةً ما تحتاج إلى حفظها في الثلاجة مثل اللحوم ومنتجات الألبان والمعكرونة والأرز المطبوخين والشوربات والصلصات وغيرها. بعض أنواع المنتجات الزراعية، مثل البطيخ المقطع والطماطم المقطعة والخضروات الورقية الممزقة أو المقطعة وبراعم البرسيم أو الفاصوليا. وهذا يشمل أيضًا التغطيات المصنوعة من منتجات الألبان أو البيض. يجب حفظ الأطعمة المحتملة أن تكون خطيرة عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل أو عند 135 درجة فهرنهايت أو أكثر، باستثناء الفترات القصيرة أثناء التحضير.

التلوث: أولاً، "الملوث" هو مادة أو كائن حي أو كيان قد يسبب مرضًا أو يهدد الصحة العامة، ويشمل التربة والغبار والحشرات والقوارض والآفات الأخرى والمواد السامة أو السميّة. التلوث يعني التعرض لمادة ملوثة أو الاحتكاك بها. الإجراءات أو الظروف التي قد تؤدي إلى التلوث أو تسبب التلوث تشمل الأسطح التي تتلامس مع الطعام غير الصحي أو غير التنظيف والسعال والعطس والبصق والتعامل غير الضروري والفيضان والتسرب من الأنابيب العلوية والتكثف.

الطعام الجاهز للأكل: الطعام الجاهز للأكل هو الطعام الذي يتم تقديمه دون المرور بعملية طهي أخرى. جميع الأطعمة التي تُستخدم في المطبخ تصبح أطعمة جاهزة للأكل بعد طهيها للمرة الأخيرة (الأطعمة التي تُقدم دون طهي تُعتبر دائمًا أطعمة جاهزة للأكل). لا يمكن استخدام الأيدي دون قفازات للتعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل.

التبريد النشط: استخدام طرق مثل حمامات الثلج أو فرد الأطعمة بشكل رقيق على صواني للقيام بوضعها في المبرد أو استخدام عصي الثلج أو استخدام حاويات صغيرة لوضعها في المبرد وغيرها من طرق التبريد المعتمدة كما هو مقرر في اللوائح لتبريد الأطعمة بسرعة إلى درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل. إن ترك الطعام المطبوخ ليبرد في درجة حرارة الغرفة ليست طريقة تبريد نشطة وتعتبر مخالفة إلا إذا تمت الموافقة على وضع علامات الوقت من قبل محقق المنطقة الخاصة بك.

التعقيم: استخدام مادة كيميائية أو حرارة لقتل الكائنات الدقيقة على الأسطح في جميع أنحاء مناطق تحضير الطعام ومناطق المطبخ ومناطق البار وغرفة الطعام. المعقم مطلوب في جميع هذه المناطق خلال ساعات العمل. هناك حاجة إلى معقم بتركيز مناسب لقتل الكائنات الدقيقة. التركيز المناسب لمبيض الكلور هو 50-200 جزء في المليون من تركيز الكلور، وللأمونيوم الرباعي (عادةً ما يتم توفيره من شركة) هو 150-400 جزء في المليون. يمكن شراء شرائط الاختبار من أي متجر لوازم المطاعم لأي من المحلولين.

تحضير الطعام: أي شكل من أشكال التعبئة أو المعالجة أو التجميع أو التقطيع أو التبريد أو إعادة التسخين أو أي عملية تغير شكل الطعام أو نكهته أو قوامه. مناولة الطعام تشمل كل ما سبق وتشمل أيضاً تقديم الطعام للزبائن.

الخطر الصحي الوشيك: تهديد أو خطر كبير على صحة الجمهور العام. ذلك عندما يتطلب وجود منتج أو ممارسة أو ظرف أو حالة تستوجب التصحيح الفوري أو الحاجة إلى إيقاف العملية عن الخدمة لمنع الإصابة أو المرض للزبائن. مثال جيد على خطر صحي وشيك هو عدم توفر مياه جارية في المنشأة أو عدم وجود مياه ساخنة. إذا كان هناك مطعم أو عربة أو شاحنة متنقلة تعمل مع وجود خطر صحي وشيك، سيتم فرض غرامة تصل إلى 2000 دولار.

كيفية استخدام مجموعة الأدوات هذه

صممت مجموعة الأدوات هذه لمساعدتك على إنشاء نظام فعال لسلامة الغذاء في منشأتك. راجع جميع أقسام مجموعة الأدوات وأنشئ نظام لمراقبة قضايا سلامة الغذاء ذات الصلة بعملياتك. يتوجب عليك بموجب ترخيص بيع المواد الغذائية بالتجزئة الخاص بك فحص قضايا سلامة الغذاء بشكل دقيق وكافٍ يوميًا لكي تتمكن من تحديد ومعالجة أي مشاكل قائمة. إذا تم العثور على مشكلة تتعلق بسلامة الغذاء أثناء التفتيش، فعليك تعديل نظام سلامة الغذاء الخاص بك لتحسين مراقبة تلك المشكلة.

توصي إدارة الصحة العامة والبيئة في Denver بما يلي:

- ملاحظة: هذه مجرد مجموعة أدوات، وكمالك للترخيص تقع على عاتقك مسؤولية مراجعة جميع اللوائح ومواكبة أي تغييرات قد تحدث. تأكد من معرفة أين تجد القواعد واللوائح الكاملة لمؤسسات بيع الأغذية بالتجزئة في Denver. إن ذلك متاح على www.denvergov.org/phi.
- راجع مجموعة الأدوات هذه وأنشئ قائمة مراجعة يومية لأي مشكلات ذات صلة بعملياتك.
- حاول التأكد من أن شخصًا مهتم في عملك يتواجد كل يوم. تميل المنشآت التي لا يتواجد فيها المالكون عادةً إلى مواجهة المزيد من مشاكل سلامة الغذاء لأن الموظفين قد لا يكون لديهم نفس مستوى الاهتمام بأداء العمل.
- يُرجى التواصل مع PHIComments@denvergov.org للاستفسار عن دورات سلامة الغذاء التي تقدمها DDPHE طوال العام.

استخدام المواد الكيميائية وتخزينها

- لا ينبغي تخزين المواد الكيميائية فوق أو بجانب الطعام أو مناطق تحضير الطعام أو الأسطح التي تلامس الطعام* (الأطباق والأكواب والمناديل وأدوات الطهي وأدوات الأكل والأدوات ذات الاستخدام الواحد مثل القش وأدوات التوصيل).
- يجب وضع ملصقات على حاويات المواد الكيميائية لتحديد محتويات كل حاوية باستخدام الاسم الشائع للمنتج. يمكن القيام بذلك باستخدام شريط لاصق وعلامة حادة.
- يجب أن تكون معلومات الشركة المصنعة موجودة في المنشأة لجميع المواد الكيميائية المستخدمة.
- لا ينبغي إعادة استخدام الحاويات الكيميائية لتخزين المواد الغذائية أبدًا.
- لا ينبغي استخدام المعقم بمستويات أعلى من التركيزات الموصى بها فقد يكون سامًا.
- اتبع تعليمات الشركة المصنعة لاستخدام المواد الكيميائية.
- ينبغي استخدام شرائط الاختبار من النوع الصحيح للتحقق مما إذا كان المعقم ضعيفًا جدًا أو قويًا جدًا بشكل منتظم.

ينبغي استخدام محلول التعقيم في المطبخ والمناطق الأخرى لتعقيم الأسطح الملامسة للأطعمة (ألواح التقطيع ومصارف التحضير وطاولات التحضير وطاولات غرفة الطعام والبار) والأواني قبل الاستخدام. ينبغي أن يكون المعقم مختلطاً ومتوفرًا بسهولة أثناء كل فترات التعامل مع الأطعمة المفتوحة.

• يتم استخدام محلول التعقيم بالطرق الثلاثة التالية:

1. تُخزن في دلاء أو حاويات أخرى مثل زجاجات الرش وتُستخدم مع قطع القماش للمسح لتعقيم طاولات التحضير وأحواض التحضير وطاولات غرفة الطعام ومنطقة البار والأدوات العاملة.
 2. في الحوض الثالث من حوض الغسيل ذي الثلاث حجرات لتعقيم جميع الأطباق التي تم غسلها.
 3. كغسل نهائي في آلة غسل الصحون لتعقيم جميع الأطباق التي تم غسلها. يمكن أن يتم التعقيم بالحرارة عند 160 درجة فهرنهايت أو بالتعقيم الكيميائي.
- إذا تم استخدام قطعة قماش جافة ومرئية عليها أوساخ لمسح الأدوات أو الأسطح، فإن ذلك يعتبر مخالفة. يجب أن تحتوي قطعة القماش على مادة معقمة للتعقيم. لا تعتمد مناديل المسح الجافة إلا إذا تم استخدامها كقطعة قماش ساخنة أو لمسح النظارات قبل الخدمة.
 - يجب دائمًا تخزين قطع القماش المستخدمة للمسح في دلاء تحتوي على المعقم عندما لا تكون قيد الاستخدام. لا تتركها على أسطح العمل أو ألواح التقطيع.
 - يجب استخدام المعقم بالتركيز الصحيح في آلة غسل الصحون وحوض الغسيل ذي الثلاث حجرات و دلاء التعقيم.
 - يجب خلط المعقم في دلاء وزجاجات رش وما إلى ذلك، ويجب أن يكون متاحًا دائمًا للاستخدام في المناطق التي يتم فيها التعامل مع الطعام.

مقّم	التركيز * وقت الاحتكاك
الكور	من 50 إلى 200 جزء في المليون لمدة لا تقل عن 60 ثانية
الأمونيا الرباعية	(اتباع تعليمات الشركة المصنعة) ~ من 200 إلى 400 جزء في المليون
حمض اللاكتيك / DDBSA	من 704 إلى 1875 جزء في المليون من حمض اللاكتيك ومن 272 إلى 700 جزء في المليون من DDBSA

*يتم قياس التركيز بوحدّة جزء في المليون (ppm)

- تحقق من محاليل المعقمات بشكل متكرر للتأكد من أنها بتركيز صحيح. ينبغي تغيير محاليل المعقمات حسب الحاجة لضمان تعقيم الأسطح التي تتلامس مع الطعام بشكل صحيح.
- يجب إعداد حوض الغسيل ذي الثلاث حجرات فقط أثناء غسل الأطباق (انظر أدناه).



***SANITIZER: 1 TEASPOON OF BLEACH TO 1 GALLON OF WATER**

- يجب نقع قطع القماش المعتمدة في المعقم عند تنظيف الأسطح التي تلامس الطعام* (مثل ألواح التقطيع، وطاولات التحضير، وآلات التقطيع، وغيرها) وتخزينها في المعقم عند عدم الاستخدام.
- استخدم شرائط اختبار مناسبة لنوع المادة المعقمة التي تستخدمها. (تتطلب أنواع المعقمات المختلفة شرائط اختبار محددة).

مكافحة الآفات

حافظ على بُعد الآفات من خلال:

- حافظ على حماية الطعام من الآفات لتقليل مصادر الغذاء للآفات ونظف بقايا الطعام بشكل متكرر.
 - منع دخول الآفات إلى المنشأة عن طريق القضاء على الفجوات تحت الأبواب والثقوب في شاشات النوافذ والجدران وغيرها.
 - تخلص من المناطق المزدحمة التي يمكن أن تختبئ فيها الآفات. ينبغي عدم تخزين العناصر غير الضرورية لتشغيل وصيانة المنشأة داخل المبنى.
 - حافظ على إغلاق أغطية حاويات القمامة ونظافة مناطق الحاويات.
 - حافظ على نظافة المناطق الخارجية المحيطة بالمنشأة.
 - أزل المياه الراكدة، والطعام، وتراكم الشحوم داخل المنشأة.
 - لا تترك الأطباق المتسخة أو حاويات الطعام المفتوحة خارجًا أثناء الليل.
 - استخدم أجهزة مكافحة الآفات المعتمدة مثل مصائد الفئران وألواح اللصق.
 - يمكن الحصول على المبيدات الخاصة المعتمدة للاستخدام في المطاعم من شركات توريد الأغذية أو شركات إدارة الآفات.
 - أزل ونظف جميع الأدلة على وجود الآفات بانتظام. وهذا يعني فحص وتنظيف المصائد يوميًا أو حسب الحاجة.
- لا تستخدم المبيدات المنزلية مثل: بلاك فلاق، ريد، دي كون وغيرها. تكون هذه المواد سامة عند استخدامها في منشآت الأغذية التجارية. لا تستخدم أي منتج لا يوضح ما إذا كان معتمدًا للاستخدام في منشآت الأغذية.

ملاحظة: يجب أن تأتي جميع المواد الغذائية المباعة في المنشأة من مطبخ تجاري مرخص أو من داخل المنشأة نفسها.

لا يمكن بيع الأطعمة المحضرة في المنزل في منشآتك الغذائية. (الاستثناء الوحيد هو إذا كانت أطعمتك تقع تحت قانون الأغذية المنزلية - Cottage Foods Act. يجب استيفاء جميع الشروط أو لاً).

الأسماك والمأكولات البحرية

- يجب تجميد معظم الأسماك التي لن تُطهى بالكامل (درجة حرارة داخلية 145 درجة فهرنهايت) عند 4- درجات فهرنهايت أو أقل لمدة لا تقل عن سبعة (7) أيام، أو عند 31 درجة فهرنهايت أو أقل لمدة لا تقل عن 15 ساعة.
- هذا الشرط لا ينطبق على معظم أنواع التونة. السلمون المشوي سريعاً والسيفيتش والساشيمي هي أمثلة على أصناف القائمة التي يجب أن تلتزم بهذا الشرط.
- إذا قمت بتجميد الأسماك في منشآتك، يجب عليك الاحتفاظ بسجلات مفصلة لنظام التجميد في الموقع لمدة لا تقل عن 90 يوماً (اطلب المساعدة أو الاستفسار من محقق الصحة العامة الخاص بك).
- إذا استلمت أسماكاً مجمدة لن تُطهى بالكامل، يمكنك سؤال المورد إذا كان قد استوفى متطلبات التجميد؛ وإذا كان الأمر كذلك يجب عليك الحصول على وثائق مكتوبة من المورد تثبت ذلك. يجب الاحتفاظ بهذه الوثيقة دائماً في المنشأة.
- إذا كانت الأسماك مزروعة في مزارع، فإن خطاباً مكتوباً من المورد يفيد بأن الأسماك تم تربيتها باستخدام أفضل ممارسات الاستزراع المائي يُلي هذا الشرط. يجب الاحتفاظ بهذه الوثيقة دائماً في المنشأة.
- إذا استلمت محارياً طازجة أو مجمدة غير مقشرة مثل البطلينوس، والبلح، والمحار، يجب عليك الاحتفاظ ببطاقات المحاريات من المورد وحفظها في الموقع لمدة 90 يوماً، مع وضع علامة بتاريخ النفاذ (تاريخ بيع آخر المحاريات)، وترتيبها حسب التسلسل الزمني لتاريخ النفاذ.
- يجب أن تبقى بطاقات المحاريات مع دفعة المحاريات حتى يتم استخدامها. لا يجوز خلط دفعات المحاريات المختلفة أثناء التخزين.

الفواكه والخضروات

- يجب غسل جميع الفواكه والخضروات الطازجة جيدًا بمياه جارية ونظيفة في حوض تحضير الطعام ذو تصريف غير مباشر (التصريف من الحوض غير متصل بالأرض ويوجد فجوة هوائية في أنبوب التصريف) قبل تقطيعها أو استخدامها.
- يجب غسل الزينة المستخدمة في المشروبات أو الوجبات أيضًا. الفواكه والخضروات النيئة المغسولة مسبقًا تجاريًا والمعبأة مسبقًا لمنع التلوث لا تتطلب غسلًا إضافيًا قبل الاستخدام. يجب غسل أي منتجات سيتم تقطيعها مع الاحتفاظ بالقشرة قبل التقطيع. من الأمثلة على ذلك الأفوكادو والفواكه الحمضية وغيرها.
- ينبغي إزالة الملصقات قبل التقطيع لمنع التلوث المحتمل.
- يجب وضع الفواكه والخضروات في حاوية نظيفة ومعقمة بعد الغسيل. لا تعيد استخدام الحاوية التي تم تسليمها بها.

البيض

- يمكن استخدام البيض المبستر كبديل في أي أصناف قائمة لا تُطهى بالكامل، بما في ذلك تنبيلة السيزر وصلصة هولنديز وصلصة بيرنيز والأيس كريم أو التزيين المصنوع منزليًا والمايونيز المنزلي الصنع وغيرها.
- إذا اخترت استخدام بيض حقيقي غير مبستر في المنتجات غير المطهوه جيدًا أو النيئة، يجب وضع تحذير للمستهلك على القائمة. اتصل بمحقق منطقتك للحصول على التفاصيل.

التلج

ج

- لا تخزن أي طعام أو شراب أو حاويات أخرى في الثلج الذي سيستخدم في المشروبات أو كوسيلة تبريد تُضاف إلى الطعام.
- يمكن تخزين مغارف الثلج في حاوية أو حامل نظيف، أو يمكن تخزينها في الثلج بشرط أن يبقى المقبض خارج الثلج.
- لا تستخدم الأكواب أو الرشاشات أو الأدوات الأخرى التي لا تحتوي على مقابض في تحريك الثلج.

استلام الطعام

- تحقق من جميع المنتجات الغذائية للتأكد من كونها في حالة جيدة عند استلامها من المورد.
- ابحث عن العلب المنبجعة أو المنتفخة. افصلها عن الأطعمة الأخرى وتخلص منها أو اتصل بالمورد لإرجاعها مقابل استرداد مالي.
- ابحث عن المنتجات التالفة أو الفاسدة. افصلها عن الأطعمة الأخرى.
- تحقق من درجات الحرارة لجميع المنتجات الغذائية الباردة الواردة للتأكد من أنها عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- لا تقبل المنتجات إذا لم تستوف معايير الفحص الخاصة بك.

أحواض غسل اليدين

- يُشترط وجود حوض مخصص لغسل اليدين في أي منطقة يتم فيها التعامل مع الطعام.
- يجب أن تحتوي أحواض غسل اليدين على ماء ساخن بدرجة حرارة 85 درجة فهرنهايت خلال 30 ثانية، بالإضافة إلى ماء بارد.
- لا يجب أبدًا تخزين أي أشياء أمام الحوض أو داخل حوض الغسيل نفسه.
- لا يجوز استخدام أحواض غسل اليدين لملء الأباريق أو الدلاء. ولا يجوز أيضًا استخدامها كأحواض تصريف. لا يجوز استخدام أحواض غسل اليدين لأي غرض سوى غسل اليدين فقط.
- يجب توفير صابون اليدين ومناشف ورقية (أو أجهزة تجفيف للاستخدام مرة واحدة) عند حوض غسل اليدين لغسل وتجفيف اليدين.

غسل اليدين

- لا يمكن استخدام معقم اليدين كبديل لغسل اليدين بالماء الدافئ والصابون. ومع ذلك، يمكن استخدام معقم اليدين بالإضافة إلى غسل اليدين بانتظام.
- يجب غسل اليدين بعد:

- التعامل مع المنتجات الحيوانية النيئة (مثل اللحم البقري النيء والدجاج والسمك وغيرها).
- العودة من الاستراحة
- التعامل مع النقود
- لمس وجهك أو شعرك أو قبعتك أو هاتفك المحمول أو أي مصدر آخر للتلوث
- استخدام الحمام
- بين تغيير المهام
- عندما تتشقق أو تمزق القفازات
- بعد لمس أي مصادر أخرى للتلوث

ملاحظة: لا يمكن استخدام اليدين دون قفازات للتعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل*.

- الأطعمة الجاهزة للأكل هي الأطعمة التي لن تُطهى مرة أخرى بعد التعامل معها. تشمل هذه السلطات والسندويشات والكعك وزينة المشروبات وشرائح الستيك المشوية والبطاطس المقلية المطبوخة وغيرها. بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام مناديل الديلي، الملقط (أو العديد من الأدوات الأخرى)، أو القفازات.

القفازات

- يجب عليك تغيير القفازات عند لمس مصدر للتلوث، مثل:
 - المنتجات الحيوانية النيئة (مثل الديك الرومي النيء والبيض النيء غير المبستر والنفانق وغيرها).
 - الأشياء الشائعة التي لا تُعقم بانتظام، مثل مقابض الأبواب والهاتف وشاشات نقاط البيع POS وسلة المهملات وغيرها.
 - وجهك وشعرك وهاتفك المحمول وقبعتك وغيرها.
 - النقود
- تذكر دائماً غسل اليدين عند تغيير القفازات.
- لا يمكن غسل القفازات أو إعادة استخدامها. بعد خلع القفاز من يدك، ينبغي دائماً التخلص منه مباشرة في سلة المهملات.
- يجب تغيير القفازات إذا تمزقت أو تعرضت للتقوب.
- لا تنفخ أبداً في القفازات. المجوهرات
- يجوز للعاملين في التعامل مع الطعام ارتداء خاتم بسيط واحد فقط وعدم ارتداء أي مجوهرات أخرى على اليدين أو المعصمين.

أقمشة المسح الجافة والمناشف والخرق

- يجب عدم استخدام أقمشة المسح الجافة والمناشف والخرق وغيرها لمسح اليدين أو الأسطح التي تلامس الطعام

المشروبات أو الطعام الشخصي

- يجب تغطية المشروبات الشخصية بغطاء وقشة أو تخزينها في وعاء محكم الإغلاق.
- يجب عدم تخزين المشروبات الشخصية فوق أو على أو بجانب مناطق تحضير الطعام أو تخزين الطعام.
- يجب على الموظفين عدم تناول الطعام أو مصّ أقراص السعال أو مضغ العلكة في مناطق تحضير الطعام.
- لا يُسمح بالتدخين داخل المباني أو بالقرب من مناطق تحضير الطعام أو تخزين الطعام. الجروح والقروح والإصابات والمرض
- يجب تغطية الجروح والقروح والإصابات بضمادة مقاومة للماء وارتداء غطاء إصبع أو قفاز أثناء التعامل مع الطعام.
- يُطلب منك قانونيًا إبلاغ المسؤول إذا كنت تعاني من القيء أو الإسهال أو أي مرض يمكن أن ينتقل عبر الطعام.
- تشمل الأعراض التي تستدعي تقييد العمل أو الاستبعاد القويء والإسهال والحمى والبيرقان والقروح أو التقرحات المفتوحة.

التحكم في درجة حرارة الطعام

ميزان الحرارة

- يجب أن يكون لديك مقياس حرارة طعام من نوع المجس المعايير، بقيس من 0 درجة فهرنهايت إلى 220 درجة فهرنهايت. ينبغي استخدام مقياس حرارة الطعام يوميًا لفحص درجات حرارة الطعام.
- يجب فحص موازين الحرارة بشكل روتيني للتأكد من دقتها. يجب معايرة موازين حرارة عمود الطعام بدقة ± 2 درجة فهرنهايت. معايرة موازين الحرارة تحقق من دقته عن طريق معايرته.

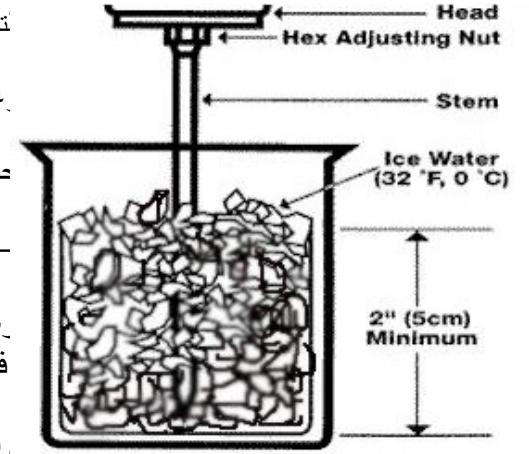
عاء ماء مثلج (مع وجود كمية أكبر من الثلج مقارنة بالماء) الخطوة 2: اترك

عوالي دقيقتين

– ينبغي أن تُظهر 32 درجة فهرنهايت.

32 درجة فهرنهايت، اضبط "صمولة التعديل السداسية" عن طريق
في الماء المثلج حتى يُظهر المقياس 32 درجة فهرنهايت.

الحرارة.



- قم بمعايرة موازين الحرارة الجديدة قبل الاستخدام الأول.
- قم بمعايرة موازين الحرارة بانتظام لضمان دقتها. الحفاظ على الطعام باردًا
- يجب حفظ الأطعمة المحتملة أن تكون خطيرة* (مثل اللحوم ومنتجات الألبان والأرز والمعكرونة المطبوخة والخضروات المطبوخة والحساء والصلصات وغيرها) عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل، أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى.
- ينبغي ضبط وحدات التبريد على درجة حرارة تتراوح بين 35 و37 درجة فهرنهايت لضمان بقاء الطعام عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- للسماح بتدفق الهواء بشكل صحيح، لا تفرط في تخزين وحدات التبريد. يمكن لصواني الخبز والكراكتين المقواة أن تعيق تدفق الهواء.

- تحقق من الثلجات طوال اليوم للتأكد من أنها تحافظ على الطعام عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يجب أن تحتوي وحدات التبريد على مقياس حرارة في الثلث العلوي من الوحدة لقياس درجة الحرارة.
 - يجب التحقق من شاشات العرض الرقمية لدرجة الحرارة بواسطة طريقة ثانوية تقيس درجة الحرارة من داخل الوحدة.
- عند استخدام حمام الثلج* للحفاظ على برودة الأطعمة، يجب أن يكون مزيج الماء والثلج على الأقل بنفس مستوى الطعام في الوعاء.
- استخدام الحاويات المعدنية لحفظ الأطعمة المحتمل أن تكون خطيرة* بدلاً من الحاويات البلاستيكية أو الزجاجية سيساعد على الحفاظ على برودة الطعام.
- تحقق من درجات حرارة الطعام المخزن في أجزاء مختلفة من الثلجة لمعرفة ما إذا كانت هناك مناطق "دافئة".
- يُطلب منك فحص درجات حرارة الطعام والثلجات يوميًا باستخدام مقياس حرارة الطعام.
- حافظ على نظافة وحدات التبريد وفي حالة تشغيل جيدة. حافظ على سلامة الأختام المطاطية واصلح المكثف إذا كان يتسرب وحافظ على نظافة الرفوف.
- أذب الثلج من الثلجة إذا تراكم بداخلها. يمكن للثلج أن يمنع تدفق الهواء بشكل صحيح ويجعل ثلاجتك أكثر دفئًا.

إذابة الأطعمة المجمدة

- الطرق التالية مقبولة لإذابة الأطعمة المجمدة:
 - اغمر الطعام بالكامل تحت مياه باردة جارية بعد إزالة التغليف.
 - أذب الطعام في الميكروويف (إذا كنت ستطبخه فورًا بعد ذلك).
 - أذب الطعام كجزء من عملية الطهي.
 - أذب الطعام في الثلجة.
- لا يجوز أن يكون أي جزء من المنتج الغذائي فوق درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت لأكثر من 4 ساعات أثناء عملية الإذابة.
- لا تستخدم الفرن لإذابة الطعام لأنه يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارته بشكل مفرط.

تبريد الأطعمة

- يجب تبريد الأطعمة من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت خلال ساعتين أو أقل، ومن 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت خلال أربع ساعات إضافية (بما مجموعه ست ساعات).
- لا تسمح للطعام بالبقاء في درجة حرارة الغرفة بعد الطهي وقبل التبريد.
- برد الأصناف الأكثر كثافة وسمكًا مثل الأرز، والفاصوليا، والبطاطس المهروسة وغيرها على صواني معدنية رقيقة بحيث لا يتجاوز عمق الطعام اثنين بوصة.
 - بالنسبة للأطعمة الكبيرة مثل اللازانيا والصلع الرئيسي وغيرها، قطع الطعام إلى قطع أصغر لتسريع عملية التبريد.
- اترك الأطعمة مكشوفة أثناء التبريد.
- بمجرد أن تبرد الأطعمة تمامًا إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل، يمكنك وضعها في حاويات تخزين أكبر.
- استخدم الصواني المعدنية بدلاً من البلاستيكية أو الزجاجية لأنها تبرد الطعام بشكل أسرع. استخدم عصي الثلج أو حمامات الثلج* لتسريع التبريد.
- يمكن استخدام حمام الثلج* لتبريد أصناف مثل الشوربات والصلصات والمرق.
- حرك الطعام بانتظام أثناء عملية التبريد واستخدم مقياس حرارة الطعام للتأكد من أن الأطعمة تبرد بشكل صحيح. الحفاظ على الطعام ساخنًا
- يجب الحفاظ على الأطعمة الساخنة المحتمل أن تكون خطيرة* (كاللحوم، ومنتجات الألبان، والمعكرونة المطبوخة والأرز المطبوخ والشوربات والصلصات وغيرها) عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أكثر دفنًا.
- استخدم دائمًا ميزان حرارة الطعام للتحقق من أن الأطعمة ساخنة بما يكفي على طاوولات البخار وتحت مصابيح التسخين وفي معدات الحفاظ على الحرارة الأخرى.

درجات حرارة الطهي

- أظهي الأطعمة إلى درجة الحرارة الداخلية المناسبة.

الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي	الحد الأدنى للوقت	نوع الأطعمة
165 درجة فهرنهايت	15 ثانية	<ul style="list-style-type: none"> • الدواجن (الدجاج، الديك الرومي، البط، الإوز) • الشوربات، اليخانات، الحشوات، الطواجن، الأطباق المختلطة • اللحوم المحشوة، والدواجن المحشوة، والأسماك المحشوة، والمعكرونة المحشوة • المتبقيات (إعادة التسخين) • الأطعمة المطبوخة في الفرن الميكروويف.
155 درجة فهرنهايت	15 ثانية	<ul style="list-style-type: none"> • الهمبرغر وكرات اللحم واللحوم المفرومة الأخرى • البيض الطازج غير المقشر الذي يُطهى ويُحفظ للخدمة (مثل البيض المخفوق)
145 درجة فهرنهايت	15 ثانية	<ul style="list-style-type: none"> • اللحم البقري الكامل واللحم المملح ولحوم الخنزير وشرائح اللحم (يُحفظ لمدة 4 دقائق) • لحم البقر أو لحم الضأن أو لحم العجل أو شرائح أو قطع لحم الخنزير • الأسماك والمحار • البيض الطازج غير المقشر (يجب كسره وطهيه وتقديمه فوراً)

- لا يجب تسخين الأطعمة المطهية مسبقاً التي سيتم تقديمها فوراً، مثل لحم البقر المشوي بصلصة الأوج والهوت دوغ وغيرها إلى درجة حرارة محددة. إذا تم الاحتفاظ بها، يجب دائماً الحفاظ عليها عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أعلى.

إعادة التسخين

- يجب إعادة تسخين الطعام الذي سيتم الحفاظ عليه ساخناً على طاولة البخار أو تحت مصباح التسخين أو على أي معدات أخرى للحفاظ على الحرارة إلى درجة حرارة 165 درجة فهرنهايت أو أكثر خلال ساعتين. ثم يجب الحفاظ عليه عند درجة حرارة 135 درجة فهرنهايت أو أكثر طوال فترة الخدمة المتبقية.
- يمكن استخدام الموقد والفرن وجهاز البخار والميكروويف وغيرها كطرق مقبولة لإعادة التسخين. لا يمكن استخدام معظم طاولات البخار لإعادة تسخين الأطعمة.