

من الذي يجب عليه تقديم إجراءات التشغيل القياسية؟

- ### ما هي إجراءات التشغيل القياسية؟

- ## لماذا يحب تقديم الاحراءات؟

- ## كيف يحب تطوير الاحر اعات؟

- ما هي الاجراءات المطبقة على جميع المؤسسات والتي يجب تقديمها؟**

- ما هي الإجراءات التي يجب على جميع المؤسسات تقديمها عندما ينطبق ذلك على عملها؟

- ما هي العمليات المتخصصة والخطط لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؟

- 1

عند إجراء عملية تتطلب خطة لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، يجب تقديم هذه الخطة بشكل منفصل عن إجراءات التشغيل القياسية الموضحة في هذه الوثيقة. ستتم مراجعة خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة المقدمة من قبل الهيئة التنظيمية وسيتم إرسال أي تغييرات أو توضيحات ضرورية. اتصل بالهيئة التنظيمية الخاصة بك للحصول على مزيد من الإرشادات حول العمليات المتخصصة وخطط تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة.

### ما هي المواد الغذائية التي يمكن اعتبارها من مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة؟

إن مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة هي العناصر التي تتطلب التحكم في الوقت/درجة الحرارة لمنع نمو الكائنات المجهرية المسببة للأمراض، مثل البكتيريا، أو لمنع تكوين السموم. تنمو الكائنات المجهرية بشكل عام بسرعة في المواد الغذائية الرطبة الغنية بالبروتين والتي لم يتم تحميصها أو معالجتها بطريقة أخرى لمنع هذا النمو.

تتضمن أمثلة عن مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة، على سبيل المثال لا الحصر:

- المواد الغذائية الحيوانية الخامة أو المعالجة بالحرارة مثل:  
الحليب أو منتجات الحليب بما في ذلك الجبن والزبدة المخفوقة  
اللحوم بما في ذلك اللحم المقدد الخام أو المطبوخ جزئياً  
البيض في القشرة  
السمك  
الدواجن ومنتجاتها  
المحار
- المواد الغذائية المشتقة من النباتات التي يتم معالجتها بالحرارة بما في ذلك:  
البصل (المطبوخ والمعاد ترطيبه)  
الأرز المطبوخ  
منتجات بروتين الصويا (على سبيل المثال: التوفو)  
البطاطا (المسلوقة أو المشوية)
- المواد الغذائية المشتقة من النباتات والتي تتكون من:  
الخضار الورقية المقطعة  
الطماطم المقطعة أو خليط الطماطم  
البطيخ المقطع  
براعم البذور الخام
- الثوم في الزيت، وخلطة النبات في الزيت الأخرى التي لم تتم معالجتها لمنع نمو وإنتاج السموم لبكتيريا كلوستريديوم بوتولينيوم.
- بعض الصلصات والخبز والمعجنات التي تحتوي على مواد التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل سلامة المواد الغذائية (على سبيل المثال: اللحوم والجبن والخضروات المطبوخة أو الكريمة).

### ما هي المواد الغذائية التي لا يمكن اعتبارها من مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة؟

- بيضة مسلوقة ومبردة بالهواء مع قشرتها السليمة
- مادة غذائية ذو نشاط مائي يبلغ 0.88 أو أقل (مثل المواد الغذائية ذات الرطوبة المنخفضة)
- المواد الغذائية ذات درجة حموضة أقل من 4.2 (مثل المواد الغذائية الحمضية)
- المواد الغذائية المحفوظة في حاوية محكمة الإغلاق يتم معالجتها تجارياً لتحقيق العقم والحفاظ عليه
- مواد غذائية أثبتت الأدلة المخبرية أنه من غير المرجح أن يحدث نمو و/أو تكوين سموم للكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض فيها بسبب خصائصها.

يتحمل مدراء المؤسسات الغذائية مسؤولية التحديد الدقيق لأي من المواد الغذائية التي يقدمونها أو يبيعونها هي مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة، وبالتالي يحتاجون إلى تحكم صارم في درجة الحرارة. استخدم الجدولين "أ" و"ب" الواردين في قانون المواد الغذائية المعدل في ميشيغان تحت القسم 201.10-1 (B) المواد الغذائية التي يحتمل أن تكون خطرة (مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة) للمساعدة في تحديد المواد الغذائية التي تحتوي على مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة.

تتاح بشكل عام المساعدة في تحديد ما إذا كانت المواد الغذائية تفي بهذه المتطلبات من قبل مختبرات استشارية مستقلة معتمدة لإجراء الاختبارات علم الأحياء المجهرية للمواد الغذائية، وعلماء المواد الغذائية في الجامعة.

### أين يجب إرسال الإجراءات بعد تطويرها وماذا يحدث لها؟

- يجب إرسال الإجراءات إلى الجهة المنظمة لمراجعة الخطط بمجرد أن تصبح جاهزة. ستتحقق الهيئة التنظيمية من صحة المعلومات الواردة في الإجراءات من الناحية الفنية. تأكد من ترك الوقت الكافي لإجراء التغييرات. اتصل بالهيئة التنظيمية الخاصة بك للحصول على المساعدة.
- يجب اتخاذ الإجراءات لاتباع متطلبات قانون المواد الغذائية المعدل في ميشيغان قبل إصدار ترخيص إعداد المواد الغذائية الخاص بك.
- يجب أن تبقى الإجراءات في الموقع وأن يستخدمها الشخص المسؤول والموظفين.

## نموذج إجراءات التشغيل القياسية والإرشادات التقنية

توفر الصفحات التالية نماذج عن مبادئ توجيهية لكتابة إجراءات التشغيل القياسية للمواضيع المدرجة سابقاً في هذه الوثيقة. يحتوي كل نموذج على أسئلة يجب الإجابة عليها في ما يتعلق بالإجراء الخاص بك بالإضافة إلى معلومات/إرشادات فنية للإجراء المدرج. تقدم هذه النماذج كتوجيه في تطوير إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بك؛ يمكن إرفاق صفحات إضافية بهذه النماذج لزيادة شرح إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بك. يعد تخصيص هذه النماذج لمنشأتك، أو تقديم مجموعة مختلفة من المستندات التي تغطي معلومات معادلة أمراً مقبولاً.

## إجراءات التشغيل القياسية لمؤسسات المواد الغذائية الثابتة

إن إجراءات التشغيل القياسية هي إجراءات خاصة بقائمتك وعملياتك التي تصف المهام اللازمة للوقاية من الأمراض المنقولة بالمواد الغذائية وتتبع قانون المواد الغذائية وقانون المواد الغذائية المعدل الخاص بإدارة الأغذية والأدوية في ميشيغان. يجب استخدام هذه الإجراءات لتدريب الموظفين المسؤولين عن المهام.

**التعليمات:** قدم إجراءات مفصلة وكاملة لسلامة المواد الغذائية للمواضيع المدرجة. **إذا كان الموضوع لا ينطبق على عملياتك، فاكتب "لا ينطبق"**. تنطبق المواضيع التي تحمل علامة "\*\*\*" على جميع المؤسسات الغذائية الثابتة، بغض النظر عن نوع العملية، أو القائمة، أو المعدات المقترحة.

اسم المؤسسة: \_\_\_\_\_

اسم صاحب الترخيص: \_\_\_\_\_

عنوان المؤسسة: \_\_\_\_\_

المدينة، الولاية، الرمز البريدي: \_\_\_\_\_

رقم الهاتف: \_\_\_\_\_ رقم الفاكس: \_\_\_\_\_

البريد الإلكتروني: \_\_\_\_\_

من سيكون مسؤولاً عن تدريب الموظفين على إجراءات التشغيل القياسية؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

صف أساليب تدريب الموظفين على إجراءات التشغيل القياسية (على سبيل المثال الفيديو، والعرض، ودليل العمليات، إلخ).

قم بإدراج سجلات سلامة المواد الغذائية (على سبيل المثال المحافظة على البرودة، المحافظة على السخونة، والطهي، والتبريد، وإعادة التسخين، إلخ) التي سيتم استخدامها، في حال الانطباق.

أشهد أن إجراءات التشغيل القياسية المقدمة دقيقة لهذه المنشأة، على حد علمي.

توقيع صاحب الترخيص: \_\_\_\_\_ التاريخ: \_\_\_\_\_



## **\*\*النظافة الشخصية**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 2-201.11، 2-402.11، 2-401.12، 2-401.11، 2-304.11، 2-303.11، 2-302.11 (e) (1) (A)

يجب على الموظفين الالتزام بإجراءات النظافة الشخصية التالية:

- يجب أن تكون الملابس الخارجية لموظفي المواد الغذائية نظيفة.
- لا يجوز للموظفين الذين يعانون من العطس المستمر أو السعال أو سيلان الأنف الذي يسبب إفرازات من العين أو الأنف أو الفم العمل مع الطعام المكشوف؛ تنظيف المعدات والأواني والبياضات؛ أو المواد ذات الخدمة الفردية الغير المغلقة أو الاستخدام الفردي.
- إن الجرح الذي يحتوي على صديد مثل الدمل أو الجرح المصاب المفتوح أو الذي ينفذ:
  - يجب تغطيته إذا كان على اليدين أو المعصمين بغطاء غير منفذ مثل غطاء للأصابع أو كشك الإصبع التي تحمي الجرح ويتم ارتداء قفاز يستخدم لمرة واحدة.
  - يجب حمايته إذا كان موجود على الأجزاء المكشوفة من الذراعين بغطاء غير منفذ.
  - يجب تغطيته إذا كان على أجزاء أخرى من الجسد بضمادة جافة ومتينة وضيقة.
- يجب على موظفي المواد الغذائية الذين يضعون طلاء الأظافر أو أظافر صناعية ارتداء قفازات سليمة عند العمل مع المواد الغذائية المكشوفة. لا يجوز للموظفين، أثناء إعداد المواد الغذائية، ارتداء المجوهرات على الذراعين واليدين (باستثناء الخاتم البسيط مثل خاتم الزواج).
- لا يُسمح للموظفين بتناول المواد الغذائية أو استخدام التبغ في مناطق تداول المواد الغذائية أو المعدات.
- يمكن للموظفين الشرب من حاوية مشروبات مغلقة في مناطق تداول المواد الغذائية. يجب التعامل مع تلك الحاوية وتخزينها بطريقة تمنع تلوث يدي الموظف، والمواد الغذائية المكشوفة، والمعدات النظيفة، والأواني، والبياضات، والمواد ذات الخدمة الفردية غير المغلقة وذات الاستخدام الفردي.
- يجب على الموظفين ارتداء أدوات تثبيت فعالة للشعر مثل القبعات أو أغطية الشعر أو الشبكات.

أين سيسمح للموظفين بتناول المواد الغذائية والشرب؟ ما نوع الحاويات التي سيتم استخدامها، في حالة السماح بالمشروبات في مناطق تداول المواد الغذائية، وكيف سيتم تخزينها؟

---

---

---

---

---

---

أين سيسمح للموظفين باستخدام منتجات التبغ؟

---

---

---

ما هو نوع أدوات التثبيت الفعالة للشعر التي سيتم ارتداؤها؟

---

---

---

من سراقب للتأكد من أن الموظفين يتبعون إجراءات النظافة المناسبة؟

العنوان الوظيفي:

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة عدم اتباع إجراءات النظافة ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

**\*\*ملازمة اليد العارية للمواد الغذائية الجاهزة للأكل**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-301.11

**المواد الغذائية الجاهزة للأكل**

- هذه هي المواد الغذائية التي يمكن تناولها بدون أي تحضير إضافي لجعلها آمنة للاستهلاك.
- باستثناء عند غسل الفواكه والخضروات، لا يجوز لموظفي تحضير المواد الغذائية لمس المواد الغذائية الجاهزة للأكل المكشوفة بأيديهم العارية ويجب عليهم استخدام أدوات مناسبة مثل مناديل المواد الغذائية الجاهزة أو الملاقط أو القفازات ذات الاستخدام الواحد أو معدات التوزيع.
- يصنع الموردون أنواعاً مختلفة من القفازات المخصصة للتعامل مع المواد الغذائية. قد يعاني بعض الأفراد من حساسية تجاه قفازات اللاتكس. تتوفر مواد القفازات البديلة مثل الفينيل أو النتريل للتعامل مع المواد الغذائية. استشر مورد القفازات الخاص بك للحصول على المساعدة.

قم بإدراج أنواع المواد الغذائية الجاهزة للأكل (أو مجموعات المواد الغذائية) التي سيتم التعامل معها باستخدام الطرق التالية:

الأواني (الملقعة، الملاقط، ملاعق التقديم، إلخ):

مناديل المواد الغذائية الجاهزة:

القفازات ذات الاستخدام الواحد - صف نوع القفازات المستخدمة (مثل اللاتكس والفينيل والنتريل) بالإضافة إلى المواد الغذائية الجاهزة للأكل:

معدات التوزيع - صف المعدات وكذلك نوع المواد الغذائية الجاهزة للأكل:

من سراقب للتأكد من أن الموظفين لا يلمسون المواد الغذائية الجاهزة للأكل بأيديهم العارية؟

العنوان الوظيفي:

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة لمس المواد الغذائية الجاهزة للأكل بأيدي العارية ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

## **\*\*صحة الموظف**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 2-201.13, 2-201.12, 2-201.11, 103.11(M)

### **صحة الموظف:**

- يشترط على الشخص المسؤول في المنشأة ما يلي:
  - التعرف على أعراض الأمراض التي تنتقل عن طريق المواد الغذائية. تشمل الأعراض الشائعة للأمراض التي يمكن أن تنتشر بسهولة عن طريق المواد الغذائية ما يلي:
    - الإسهال
    - التقيؤ
    - البرقان
    - التهاب الحلق مع الإصابة بالحمى، أو
    - الإصابة بالجروح والدمامل في اليدين أو الذراعين
  - إخطار الموظفين بمتطلبات الإبلاغ الخاصة بهم فيما يتعلق بصحتهم وأنشطتهم. يجب على الموظفين إخطار الإدارة عندما:
    - يعانون من أي من الأعراض الشائعة التي يمكن أن تنتشر بسهولة عن طريق المواد الغذائية:
      - الإسهال
      - التقيؤ
      - البرقان
      - التهاب الحلق مع الإصابة بالحمى
      - الإصابة بالجروح والدمامل في اليدين أو الذراعين
    - يتم تشخيصهم على أنهم مرضى نتيجة لأي من مسببات الأمراض التالية (العوامل الخمسة الأهم)
      - عدوى النوروفيروس
      - فيروس التهاب الكبد أ
      - عدوى الشيغيلا.
      - النزف المعوي أو سموم الشيغا التي تنتج الإشريكية القولونية
      - السالمونيلا/التيفية
    - يكونون قد تعرضوا لمصاب أو يشتبهون في أنهم تسببوا في تفشي الأمراض المنقولة بالمواد الغذائية لأي من العوامل الخمسة الأهم.
    - يعيشون مع أحد أفراد الأسرة المصاب بأي من العوامل الخمسة الأهم، أو إذا كان أحد أفراد الأسرة يعمل أو يحضر مكاناً تسبب فيه أي من العوامل الخمسة الأهم في تفشي المرض بشكل مؤكد.
  - استبعاد موظف إعداد المواد الغذائية من المؤسسة بالشروط التالية:
    - تم تشخيص أنه مصاب بمرض مرتبط بالعوامل الممرضة الخمسة الأهم
    - يجب استشارة الهيئة التنظيمية، بالنسبة للموظفين الذين تم تشخيص إصابتهم بأحد العوامل الخمسة الأهم ولكنهم لا يعانون من أي أعراض مرضية. يُسمح بالتقييد في بعض الظروف.
      - ظهرت علامات البرقان (اصفرار الجلد و/أو العينين) في آخر 7 أيام تقويمية.
      - أعراض القيء و/أو الإسهال
  - منع موظفي المواد الغذائية بالشروط التالية من العمل مع المواد الغذائية المكشوفة: تنظيف المعدات والأواني والبياضات؛ خدمة فردية غير مغلقة وعناصر ذات استخدام فردي؛ إلخ.:
    - التهاب الحلق مع الإصابة بالحمى (استبعاد الموظف إذا كان يخدم مجموعة سكانية \*شديدة التعرض للإصابة).
    - جرح مكشوف يحتوي على صديد، مثل الدم، أو جرح ملتهب مكشوف
  - بالإضافة إلى ذلك، بالنسبة لمجموعة سكانية \* شديدة التعرض للإصابة، يجب تقييد موظفي إعداد المواد الغذائية من المؤسسة بالشروط التالية:
    - إذا تعرض أو كان مصدراً مشتبهاً به لتفشي فيروس نوروفيروس خلال الساعات 48 الماضية،
    - إذا تعرض أو كان مصدراً مشتبهاً به لتفشي مؤكد للنزف المعوي أو سموم الشيغا التي تنتج الإشريكية القولونية أو عدوى الشيغيلا خلال الأيام الثلاثة الماضية.
    - إذا تعرض أو كان مصدراً مشتبهاً به لتفشي السالمونيلا التيفية المؤكدة خلال الـ 14 يوماً الماضية.
    - إذا تعرض أو كان مصدراً مشتبهاً به لتفشي التهاب الكبد من النوع أ خلال الثلاثين يوماً الماضية، أو
    - إذا كان يعيش مع أحد أفراد الأسرة الذي يعاني من أي من مسببات الأمراض الخمسة الأهم، أو أحد أفراد الأسرة يحضر مكاناً تسبب فيه أي من العوامل الخمسة الأهم في تفشي المرض.
- تعني **\*مجموعة سكانية شديدة التعرض للإصابة** الأشخاص الذين هم أكثر عرضة من غيرهم من عامة السكان للإصابة بالأمراض المنقولة بالمواد الغذائية لأنهم:
  - يعانون من ضعف المناعة؛ أطفال في سن ما قبل المدرسة، أو كبار في السن ويحصلون على المواد الغذائية في منشأة تقدم خدمات مثل الرعاية الاحتجاجية، أو الرعاية الصحية، أو مساعدة المعيشة، مثل مركز الرعاية النهارية للأطفال أو البالغين، أو مركز غسيل الكلى، أو المستشفى أو دار رعاية المسنين، أو الخدمات الغذائية أو التثنية الاجتماعية مثل مركز كبار السن.
  - إخطار الهيئة التنظيمية عندما يتم تشخيص إصابة الموظف بأي من مسببات الأمراض المذكورة أدناه أو إصابته بالبرقان.
    - عدوى النوروفيروس
    - فيروس التهاب الكبد أ
    - عدوى الشيغيلا.
    - النزف المعوي أو سموم الشيغا التي تنتج الإشريكية القولونية
    - السالمونيلا/التيفية



- إعادة عمال المواد الغذائية المتضررين الذين تم تقييدهم أو استبعادهم. سيتم تنفيذ عملية الاستعادة بالطريقة التالية:
- أي موظف يتم استبعاده بسبب اليرقان أو تم تشخيصه بأحد العوامل الخمسة الأهم سيتم إعادته إلى منصبه بموجب وثائق طبية مكتوبة من الطبيب وموافقة من الهيئة التنظيمية. اتصل بالهيئة التنظيمية للحصول على المساعدة فيما يتعلق بالخيارات الأخرى للعودة.
  - ستتم إعادة أي موظف تم استبعاده بسبب أعراض القىء أو الإسهال إلى عمله بعد خلوه من الأعراض لمدة 24 ساعة على الأقل، أو بعد تقديم المستندات الطبية التي تشير إلى أن الأعراض ناتجة عن حالة غير معدية.
  - ستتم إعادة أي موظف تم استبعاده بسبب مرض التهاب الحلق والحمى إلى عمله عندما يقدم وثائق طبية تفيد بأنه تلقى العلاج بالمضادات الحيوية لعدوى البكتيريا العقدية لأكثر من 24 ساعة، وكان لديه على الأقل زرع عينة الحنجرة السلبية لبكتيريا العقدية، أو يقرر الطبيب خلوه من عدوى بكتيريا العقدية.
  - ستتم إعادة أي موظف تم استبعاده بسبب جرح ملتهب غير مغطى أو غليان بثري إلى عمله عندما تتم تغطية المنطقة بشكل صحيح بأحد الإجراءات التالية:
    - وضع على اليدين أو المعصمين غطاء غير منفذ مثل غطاء للأصابع أو كشك الإصبع التي تحمي الجرح ويتم ارتداء قفاز يستخدم لمرة واحدة
    - على الأجزاء المكشوفة من الذراعين، غطاء غير منفذ، أو
    - على أجزاء أخرى من الجسد، ضمادة جافة ومتينة وضيقة.
  - اتصل بالهيئة التنظيمية، بشأن أي موظف يخدم مجموعة سكانية شديدة التعرض للإصابة وتم تقييده بسبب تعرضه للأمراض الخمسة الأهم، للحصول على المساعدة في إعادته إلى منصبه.
- التأكد من تنفيذ الإجراءات التالية:
- اطلب من جميع الموظفين مراجعة هذا الإجراء.
  - راقب الموظفين لمعرفة الأعراض الظاهرة أو الواضحة.
  - تأكد من أن جميع الموظفين يقومون بإخطار الشخص المسؤول عند الحاجة.
  - تأكد من أن جميع موظفي المواد الغذائية يلتزمون بالاستثناءات أو القيود.
  - احتفظ بالوثائق وسجل الاستثناءات والقيود.
  - اتصل بالهيئة التنظيمية عند الحاجة وإذا كانت تراودك أي أسئلة.

كيف سيتم توعية الموظفين بمسؤوليتهم عن الإبلاغ عن الأعراض والأمراض المذكورة ضمن هذا الإجراء (مثل النماذج الموقعة والملصقات، إلخ) وما هي السجلات التي سيتم الاحتفاظ بها؟

---



---



---

هل سيتم الاحتفاظ بسجلات لموظفي إعداد المواد الغذائية الذين تم تقييدهم أو استبعادهم من العمل بسبب الأعراض أو المرض ضمن هذا الإجراء وأين سيتم حفظ هذه السجلات؟

---



---



---



---

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة عدم إبلاغ موظفي إعداد المواد الغذائية عن العناصر المتعلقة بصحتهم ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

[illegible]

**\*\*المواد الغذائية من المصادر المعتمدة**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-202.11-110، 3-201.11-17

**مصادر المواد الغذائية المعتمدة:**

- يجب الحصول على المواد الغذائية من مصادر تتوافق مع القانون.
- يجب فحص الفطر البري.
- لا يُسمح بالطرائد البرية والأسماك المصطادة التي لم يتم فحصها.
- لا يُسمح بالمواد الغذائية المحضرة أو المعلبة في المنزل.
- يجب استلام المواد الغذائية في درجات حرارة مناسبة، وبحالة جيدة، ومحمية من الغش أو التلوث.

قم بإدراج موردي المواد الغذائية الخاصة بك والعناصر التي ستلتقاها من هذا المورد (على سبيل المثال اللحوم والبيض والأسماك ومنتجات الألبان والمخبوزات والسلع الجافة والمشروبات، إلخ.).

---



---



---



---

صف الإجراء الخاص بك لاستلام وفحص المواد الغذائية التي يتم توصيلها (على سبيل المثال، حالة التغليف ودرجة الحرارة، إلخ.) ومعايير رفض المواد الغذائية.

---



---



---



---

صف ما سيتم فعله بالمواد الغذائية الذي يتم تسليمها من مصدر معتمد أو غير معتمد ولكن تم اكتشاف أنها في حالة غير مقبولة (مثل المنتج التالف، أو سوء استخدام درجة الحرارة، إلخ.).

---



---



---



---

من سيكون مسؤولاً عن استلام شحنات المواد الغذائية وفحصها؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات الاستلام الموصوفة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة عدم اتباع إجراءات الاستلام هذه ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---



---



---



---

## **\*\*تنظيف وتعقيم الأسطح التي تلامس المواد الغذائية (على سبيل المثال غسل الأطباق)**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 4-501.14-116، 4-601.11، 4-602.11-13، 4-603.11-16، 4-702.11، 4-703.11، 4-901.11، 4-904.14

### تنظيف وتعقيم الأسطح التي تلامس المواد الغذائية:

- إن التنظيف هو إزالة المواد الغذائية والتربة وأنواع أخرى من الحطام من السطح. والمنظفات هي مواد تنظيف تعمل على إزالة الشحوم أو الدهون المرتبطة ببقايا الطعام.
- والتعقيم هو الخطوة التي لا يمكن أن تتم إلا بعد أن يتم تنظيف السطح من قبل. يتم وضع الماء الساخن أو المواد الكيميائية لتقليل عدد الكائنات المجهرية المسببة للأمراض على الأسطح التي تلامس المواد الغذائية. تشمل المواد الكيميائية الشائعة المستخدمة في التعقيم، على سبيل المثال لا الحصر:
  1. الكلور
  2. الأمونيوم الرباعي
  3. البود
  4. الأحماض
- يجب استخدام طريقة مناسبة، عند استخدام المعقم الكيميائي (مثل شرائط الاختبار) لقياس/اختبار تركيز المعقم الكيميائي أثناء غسل الأطباق.
- يجب تنظيف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية وتعقيمها بشكل صحيح وبتكرار مناسب كما هو موضح في قانون المواد الغذائية لإدارة الأغذية والأدوية.
- يتحمل الشخص المسؤول مسؤولية معرفة الطريقة الصحيحة للتنظيف والتعقيم كما وضمان اتباع الموظفين لخطوات التنظيف والتعقيم الصحيحة.
- يجب اتباع الخطوات التالية لغسل الأطباق يدوياً في حوض مكون من ثلاثة أقسام:
  1. كشط المواد الغذائية من الأطباق في النفايات أو القمامة
  2. غسل الأطباق والأواني بالماء الساخن والصابون
  3. الشطف بالماء النظيف.
  4. تعقيم عن طريق التغميس في محلول تعقيم كيميائي معتمد
  5. التجفيف في الهواء
- يمكن استخدام آلة غسل الأطباق لخطوات غسل الأسطح التي تلامس المواد الغذائية. يمكن تعقيم آلات غسل الأطباق بإحدى الطريقتين التاليتين:
  1. وضع المعقمات الكيميائية المعتمدة
  2. وضع المياه ذات درجة الحرارة المرتفعة
- إن التنظيف المكاني هو غسل الأسطح التي تلامس المواد الغذائية للمعدات الكبيرة أو الأواني التي لا يمكن وضعها في حوض مكون من ثلاثة أقسام أو آلة غسل الأطباق (على سبيل المثال آلة تقطيع اللحوم، وطاولات تحضير المواد الغذائية، والخلاطات الأرضية). الخطوات التي يمكن استخدامها للتنظيف المكاني:
  1. فُكَّ المعدات، في حال الانطباق
  2. أزل الحطام كبيرة الحجم
  3. ضع مادة التنظيف
  4. اشطف بالماء النظيف
  5. ضع محلول التعقيم الكيميائي المعتمد
  6. التجفيف في الهواء
- إن التنظيف المكاني هو عملية يتم فيها تنظيف وتعقيم أسطح المعدات التي تلامس المواد الغذائية عن طريق تدوير أو تدفق محلول منظف وشطف الماء وتعقيم المحلول على أسطح المعدات أو فوقها بوسائل ميكانيكية من خلال نظام الأنابيب (على سبيل المثال معدات مصنع الجعة، وآلات صناعة الحلوى المجمدة).

ما هي الطرق التي سيتم استخدامها لتنظيف وتعقيم (غسل الأواني) الأسطح التي تلامس المواد الغذائية؟ ضع علامة على كل ما ينطبق:

- ☐ حوض مكون من ثلاثة أقسام
- ☐ آلة تعقيم الأطباق الكيميائي
- ☐ آلة تعقيم الأطباق بدرجة حرارة مرتفعة
- ☐ التنظيف المكاني للمعدات الكبيرة/الأواني
- ☐ التنظيف المكاني

صف العناصر (أو مجموعة العناصر) التي سيتم تنظيفها وتعقيمها في **الحوض المكون من ثلاثة أقسام** وإجراءات هذا النوع من غسل الأواني، في حال الانطباق. قم بتضمين عدد المرات التي يتم التعقيم فيها ونوع المعقم الكيميائي الذي سيتم استخدامه وكيف ومتى سيتم اختبار تركيز هذا المعقم.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف العناصر (أو مجموعة العناصر) التي سيتم تنظيفها وتعقيمها في **آلة غسل الأطباق** والإجراء لهذا النوع من غسل الأواني، في حال الانطباق. قم بتضمين طريقة التعقيم وعدد المرات (إذا كان كيميائياً، وضح نوع المعقم)، وكيف ومتى سيتم اختبار التعقيم.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف المعدات التي ستحتاج إليها للاستفادة من **التنظيف المكاني** وإجراءات هذا النوع من غسل الأواني، في حال الانطباق. قم بتضمين عدد المرات التي يتم التعقيم فيها ونوع المعقم الكيميائي الذي سيتم استخدامه وكيف ومتى سيتم اختبار تركيز هذا المعقم.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف المعدات التي ستحتاج إليها للاستفادة من عملية **التنظيف المكاني** وإجراءات هذا النوع من غسل الأواني، في حال الانطباق. قم بتضمين عدد المرات التي يتم التعقيم فيها ونوع المعقم الكيميائي الذي سيتم استخدامه وكيف ومتى سيتم اختبار تركيز هذا المعقم.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات غسل الأواني المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حال عدم تنفيذ عملية غسل الأواني بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## **\*\*حماية المواد الغذائية من التلوث**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-301.14، 3-302.11، 3-302.15، 3-304.12، 3-304.14، 3-304.15، 3-305.11، 3-305.12، 3-305.14، 3-306.11، 3-306.12، 3-306.13، 4-601.11، 4-602.11

### حماية المواد الغذائية من التلوث

- يجب تخزين المواد الغذائية وتحضيرها لمنع تلوثها. تشمل طرق منع التلوث، على سبيل المثال لا الحصر:
  - غسل اليدين في الأوقات المناسبة.
  - تخزين المواد الغذائية الحيوانية الخام بعيداً عن المواد الغذائية الجاهزة للأكل والمطبوخة والمنتجة.
  - فصل لحوم البقر والأسماك ولحم الحمل، ولحم الخنزير والدواجن الخام عن بعضها البعض ما لم يتم خلطها عمداً أثناء التحضير.
  - تخزين المنتجات الخام غير المغسولة بعيداً عن المنتجات المغسولة وغيرها من المواد الغذائية الجاهزة للأكل.
  - استخدام أواني وأسطح تحضير منفصلة لإعداد المواد الغذائية الخام والجاهزة للأكل.
  - تخزين الأواني المستخدمة بشكل مناسب وتنظيفها بالترتيب المطلوب.
  - الحفاظ على نظافة ألواح التقطيع وأدوات التقطيع والأواني وغيرها من أسطح المعدات التي تلامس المواد الغذائية وتعقيمها.
  - شطف جميع المنتجات بالكامل جيداً قبل التحضير و/أو الخدمة.
  - عدم استخدام الإناء أكثر من مرة واحدة لتذوق المواد الغذائية التي سيتم بيعها أو تقديمها.
  - تنظيف حاويات المواد الغذائية المغلقة بإحكام من التربة الظاهرة قبل فتحها.
  - تخزين قطع قماش المسح المبللة في حاويات تحتوي على محاليل معقمة مناسبة مسجلة لدى وكالة حماية البيئة بتركيزات تفي بتعليمات الشركة المصنعة.
  - استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد لمهمة واحدة فقط والتخلص منها عند تلفها أو اتساخها، أو عند حدوث انقطاع في العملية.
  - تخزين المواد الغذائية في عبوات أو حاويات مغطاة أو أغلفة.
  - تخزين المواد الغذائية:
    - في مكان نظيف وجاف؛
    - حيث لا تتعرض للرذاذ أو الغبار أو أي تلوث آخر؛ و
    - على الأقل فوق الأرض بـ 6 بوصات
  - توفير دروع المواد الغذائية أو الأغذية أو غيرها من وسائل الحماية الفعالة للمواد الغذائية المعروضة أو المقدمة للخدمة الذاتية.

كيف سيتم تخزين المواد الغذائية الباردة لمنع التلوث (على سبيل المثال، المواد الغذائية الحيوانية الخام، والجاهزة للأكل، والمنتجات التي يتم إنتاجها أثناء الدخول أو الوصول إلى التلاجة)؟

---

---

---

---

---

---

---

---

كيف سيتم تخزين السلع الجافة لمنع التلوث؟

---

---

---

---

---

---

---

---

كيف سيتم حماية المواد الغذائية المعروضة أو المقدمة للخدمة الذاتية (على سبيل المثال البوفيه) من التلوث؟

---



---



---



---

كيف وأين سيتم تخزين الأواني المستخدمة أثناء التوقف المؤقت للتحضير أو التوزيع؟ قم بتضمين عدد مرات غسل الأواني لهذه العناصر وأسطح التخزين.

---



---



---



---



---

كيف سيتم منع التلوث عند استخدام الأواني (على سبيل المثال ألواح التقطيع والسكاكين، إلخ) وأسطح المعدات التي تلامس المواد الغذائية (مثل طاولات التحضير) لإعداد المواد الغذائية الحيوانية الخامة والجاهزة للأكل؟

---



---



---



---



---

كيف سيتم منع تلوث أدوات المائدة والأواني النظيفة، بما في ذلك الأواني المستخدمة في تشغيل المواد الغذائية بالخدمة الذاتية (على سبيل المثال البوفيه)؟

---



---



---



---



---

كيف سيتم تخزين قطع القماش المبللة؟ قم بتضمين نوع المعقم الذي سيتم استخدامه.

---



---



---



---



---



من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين للإجراءات المناسبة لمنع التلوث؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة اكتشاف تلوث المواد الغذائية أو الأواني أو أسطح المعدات التي تلامس المواد الغذائية ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

## تحديد التاريخ على مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل.

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.17، 3-501.18

تحديد التاريخ على مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل:

- تنمو الليستيريا المستوحدة ببطء تحت التبريد في مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل. يعد تحديد التاريخ ضرورياً للوقاية من الأمراض المنقولة بالمواد الغذائية والتي تسببها الليستيريا المستوحدة.
- يجب وضع التاريخ على المواد الغذائية التي هي:
  - مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل؛ و
  - يُحفظ في الثلاجة لأكثر من 24 ساعة قبل البيع أو الخدمة.
- يجب أن يتم وضع علامة على هذه العناصر المواد الغذائية عند وقت التحضير أو إذا تم استلامها جاهزة تجارياً، عند فتح العبوة. إن تاريخ الشركة المصنعة المطبوع مسبقاً على المنتجات المعدة تجارياً ليس علامة تاريخ.
- يجب أن تشير علامة التاريخ إلى فترة زمنية لا تتجاوز 7 أيام من يوم التحضير أو فتح العبوة التجارية. يعتبر يوم التحضير أو فتح العبوة التجارية هو اليوم الأول.
- يتم إعفاء بعض مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل من تحديد التاريخ يتم إدراج هذه المواد الغذائية ضمن قانون المواد الغذائية القسم (F) 3-501.17

قم بإدراج جميع مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل (أو مجموعات من المواد الغذائية) التي ستحدد تاريخها وطول المدة التي ستحتفظ فيها بهذه المواد الغذائية.

---

---

---

---

---

---

---

---

صف نوع نظام تحديد التاريخ المطلوب استخدامه (على سبيل المثال، تواريخ التقويم، وأيام الأسبوع، والعلامات المرمزة بالألوان، إلخ) وما إذا كان نظام وضع التاريخ هذا يشير إلى تاريخ الإعداد، أو تاريخ التخلص، أو كليهما.

---

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات وضع التاريخ المناسبة؟

العنوان الوظيفي:

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حال العثور على مواد غذائية لم يتم تحديد التاريخ عليها بشكل صحيح، أو لم يتم وضع علامة عليها، أو بعد تاريخ الاستخدام الأخير ومن سيكون مسؤولاً عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

## الوقت كوسيلة مراقبة للصحة العامة

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.19

### الوقت كوسيلة مراقبة للصحة العامة:

- يمكن استخدام الوقت فقط، بدلاً من الوقت المرتبط بدرجة الحرارة، كعنصر تحكم في الصحة العامة لنمو البكتيريا في مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة قبل الطهي أو في مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل التي يتم عرضها أو الاحتفاظ بها للخدمة للاستهلاك الفوري.
  - يجب إعداد إجراء مكتوب، عند استخدام الوقت كعنصر تحكم فقط (على سبيل المثال، مطبوع أو إلكتروني، إلخ) مسبقاً، وتقديمه في مؤسسة المواد الغذائية، وإتاحته للهيئة التنظيمية عند الطلب.
  - بمجرد وضع مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة في وضع التحكم في الوقت، لا يمكن إعادتها إلى حالة الحفظ الساخنة أو الباردة لتمديد وقت الانتظار.
  - الحد الأقصى للمدة هو 4 ساعات:
    - يجب أن تكون درجة الحرارة الأولية للمواد الغذائية 41 درجة فهرنهايت (أو أقل) أو 135 درجة فهرنهايت (أو أكثر) عند إزالتها من وضع التحكم في درجة الحرارة؛
    - يجب وضع علامة على المواد الغذائية أو تعريفها بطريقة أخرى للإشارة إلى الوقت الذي يتجاوز 4 ساعات من النقطة الزمنية التي تم فيها إزالة المواد الغذائية من التحكم في درجة الحرارة؛
    - يجب تحضير المواد الغذائية وتقديمها، ويجب تقديمها إذا كانت جاهزة للأكل، أو التخلص منها خلال 4 ساعات من وقت إزالة المواد الغذائية من التحكم في درجة الحرارة؛ و
    - يجب التخلص من المواد الغذائية الموجودة في حاويات/عبوات غير مميزة أو التي تم وضع علامة عليها بحيث تتجاوز حد 4 ساعات.
  - الحد الأقصى للمدة هي 6 ساعات:
    - يجب أن تكون درجة الحرارة الأولية للمواد الغذائية 41 درجة فهرنهايت (أو أقل) عند إزالتها من وضع التحكم في درجة الحرارة، ويجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 70 درجة فهرنهايت خلال فترة زمنية قصوى قدرها 6 ساعات عندما يتم الاحتفاظ بها خارج وضع التحكم في درجة الحرارة؛
    - يجب مراقبة المواد الغذائية للتأكد من أن الجزء الأكثر سخونة من المواد الغذائية لا يتجاوز 70 درجة فهرنهايت خلال فترة 6 ساعات؛
    - يجب وضع علامة على المواد الغذائية أو تحديدها بطريقة أخرى للإشارة إلى:
      - الوقت الذي تتم فيه إزالة المواد الغذائية من 41 درجة فهرنهايت (أو أقل)؛ و
      - الوقت الذي يتجاوز 6 ساعات من الوقت الذي تتم فيه إزالة المواد الغذائية من وضع التحكم في درجة الحرارة الباردة؛
    - يجب أن يتم:
      - التخلص من المواد الغذائية إذا تجاوزت درجة الحرارة 70 درجة فهرنهايت؛ أو
      - طبخ المواد الغذائية وتقديمها، أو تقديمها إذا كانت جاهزة للأكل، أو التخلص منها خلال مدة أقصاها 6 ساعات من وقت إزالتها من درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت (أو أقل) للتحكم في درجة الحرارة الباردة؛
    - يجب التخلص من المواد الغذائية الموجودة في حاويات/عبوات غير معلّمة أو التي تم وضع علامة عليها بحيث تتجاوز حد 6 ساعات.
  - لا يُسمح باستخدام الوقت كعنصر تحكم للبيض الخام في مؤسسة مواد غذائية تخدم مجموعة سكانية شديدة التعرض للإصابة.
- عَدّد جميع المأكولات للتحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة التي تنوي الاحتفاظ بها بين 41 درجة فهرنهايت و135 درجة فهرنهايت، باستخدام الوقت كعنصر تحكم فقط (لا يوجد تحكم في درجة الحرارة).

حدد طريقة التحكم بالوقت فقط التي ستستخدمها.

☐ الحد الأقصى للمدة هي 4 ساعات

☐ الحد الأقصى للمدة هي 6 ساعات

صف الإجراء الذي تتبعه للفترة الزمنية التي حددتها؛ بما في ذلك كيفية وضع علامة على المواد الغذائية المدرجة أو تعريفها؛ ومراقبة درجة الحرارة (في حال الانطباق)؛ وما العمل بالمواد الغذائية التي وصلت إلى الحد الزمني المحدد لها أو لم يتم وضع علامة عليها أو بقيت بعد الإطار الزمني المسموح به.

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين للوقت المناسب لإجراء التحكم؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حال عدم اتباع هذا الإجراء الخاص بالوقت كعنصر تحكم ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

## تدوين مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة.

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.12؛ 3-501.13

إذابة مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة:

يجب إذابة أطعمة مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة باستخدام إحدى الطرق التالية:

- تحت التبريد الذي يحافظ على درجة حرارة المواد الغذائية عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل؛
- مغمورة بالكامل تحت الماء الجاري:
  - عند درجة حرارة الماء 70 درجة فهرنهايت أو أقل؛
  - مع سرعة مياه كافية لتحريك الجزيئات السائلة لتطفو عليها في الفانوس؛ و
  - لفترة من الوقت لا تسمح للأجزاء المذابة من المواد الغذائية الجاهزة للأكل أن تزيد درجة حرارتها عن 41 درجة فهرنهايت، أو
  - لفترة زمنية لا تسمح بأن تكون درجة حرارة الأجزاء المذابة من المواد الغذائية الحيوانية الخام التي تتطلب الطهي أعلى من 41 درجة فهرنهايت، لأكثر من 4 ساعات؛ أو
- كجزء من عملية الطهي إذا كانت المواد الغذائية الذي تم تجميدها:
  - مطبوخة على الفور؛ أو
  - يتم إذابتها في فرن الميكروويف ونقلها على الفور إلى معدات الطهي التقليدية، من دون أي انقطاع في العملية.

عدّد المواد الغذائية (أو مجموعات من المواد الغذائية) التي ستقوم بإذابتها باستخدام الطرق التالية:

- تدوينها في الثلجة عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل.

---

---

---

---

---

- غمرها تحت الماء الجاري عند درجة حرارة 70 درجة فهرنهايت، أو أقل، مع تدفق كافٍ لإزالة جزيئات المواد الغذائية. صف المغسلة التي سيتم استخدامها في عملية التدوين.

---

---

---

---

---

- في الميكروويف فقط إذا تم وضع المواد الغذائية فوراً في معدات الطهي التقليدية كجزء من عملية الطهي المستمرة.

---

---

---

---

---

- يتم وضعها في معدات الطهي التقليدية وهي في حالة متجمدة.

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات التذويب المناسبة؟

العنوان الوظيفي:

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم تذويب المأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

**طبخ مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة**

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 14-401.11-3، 11-603.3 وقسم قانون المواد الغذائية 6149

**طبخ مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة:**

يتوافق الرسم البياني المرجعي التالي مع الحد الأدنى لدرجة حرارة الطهي الداخلية للمواد الغذائية المدرجة.

| المواد الغذائية                                                                                                                                                                                                      | درجة حرارة الطبخ                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| دواجن؛ صغير العصفور المسلوق؛ الأسماك المحشوة، أو اللحوم، أو المعكرونة، أو الدواجن، أو النعام؛ الحشوة التي تحتوي على الأسماك أو اللحوم أو الدواجن أو النعام؛ والمواد الغذائية الحيوانية الخام المطبوخة في الميكروويف. | 165 درجة فهرنهايت                                               |
| النعام؛ اللحوم المطحونة ألباً أو المحقونة؛ الأسماك المفتتة أو اللحوم أو حيوانات الصيد التي يتم تربيتها تجارياً؛ والبيض الخام باستثناء البيض المكسور والمحضّر استجابة لطلب المستهلك للخدمة الفورية (انظر أدناه).      | 155 درجة فهرنهايت                                               |
| البيض الخام الذي يتم كسره وإعداده استجابة لطلب المستهلك والذي سيتم تقديمه على الفور؛ السمك؛ واللحوم (بما في ذلك حيوانات الصيد التي يتم تربيتها تجارياً).                                                             | 145 درجة فهرنهايت                                               |
| الفواكه والخضروات <u>المطبوخة للمحافظة عليها ساخنة</u> .                                                                                                                                                             | 135 درجة فهرنهايت                                               |
| اللحوم المشوية الكاملة بما في ذلك لحم البقر، ولحم البقر المحفوظ، ولحم الحمل، ولحم الخنزير، ولحم الخنزير المشوي المعالج.                                                                                              | الوقت ودرجة الحرارة كما هو في قانون المواد الغذائية 3-401.11(B) |

\*باستثناء اللحوم المشوية الكاملة، يجب الحفاظ على المواد الغذائية المدرجة في درجات الحرارة المذكورة لمدة 15 ثانية على الأقل.

قم بإدراج جميع المواد الغذائية (أو مجموعات المواد الغذائية)، على الأسطر التالية، التي سيتم طهيها في هذه المنشأة إلى الحد الأدنى من درجات الحرارة الداخلية.

165 درجة فهرنهايت:

155 درجة فهرنهايت:

145 درجة فهرنهايت:

135 درجة فهرنهايت:

صف درجات حرارة الطهي والأوقات التي تنوي استخدامها لتحميمص اللحوم الكاملة بالإضافة إلى نوع المعدات التي سيتم استخدامها، في حال الانطباق.

---

---

---

---

---

---

قم بإدراج أي منتجات حيوانية نيئة ستقدمها نيئة أو غير مطبوخة جيداً، في حال الانطباق. صف كيف سيتم إخطار المستهلكين بمخاطر تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً.

---

---

---

---

---

---

صف كيف ومتى سيتم مراقبة درجات حرارة وأوقات الطهي بما في ذلك نوع مقياس حرارة المواد الغذائية المستخدم.

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات الطهي المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم طهي المواد الغذائية بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---



## تبريد مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.14، 3-501.15

### تبريد مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة:

- يجب تبريد مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة، المطبوخة خلال ساعتين ضمن 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت؛ وخلال إجمالي 6 ساعات ضمن 135 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يجب تبريد مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة، المحضرة من درجة الحرارة المحيطة أو المكونات المبردة مسبقاً خلال 4 ساعات إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يجب استخدام طرق التبريد السريعة لضمان تبريد مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة التي تلبي أوقات التبريد ودرجات الحرارة المطلوبة. يوصى بشدة باستخدام طرق متعددة كما هو موضح أدناه. تشمل طرق التبريد المناسبة، على سبيل المثال لا الحصر:
  - وضع المواد الغذائية في المقالي المسطحة؛
  - تغطية المواد الغذائية بشكل غير محكم أو تركه مكشوفاً للمساعدة في التبريد بشكل أسرع عند وضعه في معدات حفظ المواد الغذائية الباردة؛
  - تقسيم المواد الغذائية إلى أجزاء أصغر أو أرق؛
  - استخدام معدات التبريد السريع (على سبيل المثال مجداف الجليد، وجهاز التبريد السريع)؛
  - تحريك المواد الغذائية في وعاء يوضع في وعاء من الماء المثلج؛
  - إضافة الثلج كمكون؛
  - استخدام الأوعية التي تسهل انتقال الحرارة (على سبيل المثال الحاويات المعدنية بدلاً من البلاستيكية)؛ أو
  - طرق فعالة أخرى.

قم بإدراج مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة (أو مجموعات المواد الغذائية) التي ستقوم بتبريدها بسرعة من درجة الحرارة الساخنة وطريقة التبريد التي ستستخدمها لكل عنصر مدرج.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

قم بإدراج مأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة (أو مجموعات المواد الغذائية) التي ستقوم بتبريدها بسرعة من درجة حرارة الهواء المحيط (درجة حرارة الغرفة) أو المكونات المبردة مسبقاً وطريقة التبريد التي ستستخدمها لكل عنصر مدرج.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف كيف ومتى سيتم مراقبة درجات حرارة وأوقات التبريد بما في ذلك نوع مقياس حرارة المواد الغذائية المستخدم.

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات التبريد المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم تبريد المواد الغذائية بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

## الحفاظ على سخونة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة.

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-403.11

إعادة التسخين للحفاظ على السخونة لمأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة.

- يجب إعادة تسخين مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة التي يتم طهيها وتبريدها وإعادة تسخينها للحفاظ على سخونتها بحيث تصل جميع أجزاء المواد الغذائية إلى درجة حرارة لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت لمدة 15 ثانية.
- يجب تسخين مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة الجاهزة للأكل المأخوذة من العبوات التجارية وإعادة تسخينها للحفاظ على سخونتها إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 135 درجة فهرنهايت.
- يجب أن تتم جميع عمليات إعادة التسخين للحفاظ على السخونة بسرعة. تتراوح درجة حرارة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة بين 41 درجة فهرنهايت وقد لا تتجاوز درجة حرارة إعادة التسخين النهائية المطلوبة ساعتين.
- عند إعادة تسخين مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة في فرن الميكروويف للحفاظ على سخونتها، يجب أن تلبى المواد الغذائية متطلبات درجة الحرارة كما هو مذكور أعلاه. ومع ذلك، يجب تدوير المواد الغذائية أو قلبها وتغطيتها وتركها مغطاة لمدة دقيقتين بعد إعادة التسخين.

قم بإدراج جميع المواد الغذائية (أو مجموعات المواد الغذائية) التي سيتم إعادة تسخينها إلى درجات الحرارة المذكورة أدناه للحفاظ على سخونتها.

أعد التسخين إلى 165 درجة فهرنهايت للحفاظ على السخونة:

---

---

---

---

---

---

---

---

أعد التسخين إلى 135 درجة فهرنهايت للحفاظ على السخونة:

---

---

---

---

---

---

---

---

قم بإدراج المعدات التي سيتم استخدامها لإعادة تسخين المواد الغذائية للحفاظ على سخونتها.

---

---

---

---

---

---

---

---

صف كيف ومتى ستتم مراقبة درجات حرارة وأوقات إعادة التسخين بما في ذلك نوع مقياس حرارة المواد الغذائية المستخدم.

---

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات إعادة التسخين للحفاظ على السخونة المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم إعادة تسخين المواد الغذائية للحفاظ على سخونتها بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

## الحفاظ على سخونة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة.

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.16

الحفاظ على سخونة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة.

- يجب أن تكون درجة حرارة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة التي تتم حفظها ساخنة عند 135 درجة فهرنهايت أو أكثر.
- حرّك المواد الغذائية بشكل متكرر للحفاظ على توزيع متساوي للحرارة فيها.
- اترك المواد الغذائية مغطاة.

قم بإدراج جميع مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (أو مجموعات المواد الغذائية) التي سيتم الاحتفاظ بها ساخنة.

---

---

---

---

---

---

عدّد كافة المعدات التي سيتم استخدامها للحفاظ على سخونة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة

---

---

---

---

---

---

صف كيف ومتى سيتم مراقبة درجات الحرارة للحفاظ على السخونة بما في ذلك نوع مقياس حرارة المواد الغذائية المستخدم.

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات الحفاظ على السخونة المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم حفظ المواد الغذائية ساخنة بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

## الحفاظ على برودة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-501.16

الحفاظ على برودة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة:

- يجب أن تكون درجة حرارة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة التي تتم حفظها باردة عند 41 درجة فهرنهايت أو أكثر.
- يجب الحفاظ على المواد الغذائية التي يتم تخزينها مجمدة بحالة مجمدة.
- اترك المواد الغذائية مغطاة.

قم بإدراج جميع مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة (أو مجموعات المواد الغذائية) التي سيتم حفظها باردة و/أو مجمدة.

---

---

---

---

---

---

---

---

عدّد كافة المعدات التي سيتم استخدامها لحفظ مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة باردة و/أو مجمدة.

---

---

---

---

---

---

---

---

هل سيتم استخدام الثلج فقط لتبريد مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة؟ ☐ نعم ☐ كلا

إذا كانت الإجابة بنعم، فصف ما هي مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة التي ستتم الاحتفاظ بها على الثلج، وأين ومدة الاحتفاظ بها، ومصدر الثلج.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف كيف ومتى سيتم مراقبة درجات الحرارة للحفاظ على البرودة بما في ذلك نوع مقياس حرارة المواد الغذائية المستخدم.

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات الحفاظ على البرودة المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه إذا لم يتم حفظ المواد الغذائية باردة بشكل صحيح ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

## خدمة تقديم المواد الغذائية/ خارج الموقع/ عبر الأقمار الصناعية

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 3-504.14؛ 3-306.11-14؛ 3-307.11؛ 3-401.11؛ 3-501.16؛ 3-501.19؛ الأجزاء 1-4 و 2-4

### خدمة تقديم المواد الغذائية/ خارج الموقع/ عبر الأقمار الصناعية:

- إن خدمة تقديم المواد الغذائية/ خارج الموقع/ عبر الأقمار الصناعية هي تقديم المواد الغذائية من قبل موظفيك والذي يتم خارج مباني مؤسسة المواد الغذائية المرخصة الخاص بك. لا يتعلق ذلك بتوصيل المواد الغذائية التي تم طلبها مسبقاً إلى العميل (على سبيل المثال، توصيل البيتزا).
- يجب أن تتبع المواد الغذائية التي يتم نقلها خارج الموقع ومن ثم تقديمها نفس متطلبات التعامل الآمن مع المواد الغذائية التي تنطبق على المواد الغذائية في مؤسسة المواد الغذائية المرخصة الخاص بك.
- يجب أن يتم الاحتفاظ بمأكولات التحكم في الوقت/ درجة الحرارة من أجل السلامة إما في درجة حرارة باردة مناسبة (41 درجة فهرنهايت أو أقل) أو درجة حرارة ساخنة (135 درجة فهرنهايت أو أكثر) أثناء النقل والخدمة.
- يجب أن تستوفي المعدات المستخدمة لنقل وتقديم المواد الغذائية خارج الموقع متطلبات البناء والتصميم الخاصة بالأجزاء 1-4 و 2-4 من قانون المواد الغذائية.
- يجب حماية المواد الغذائية من التلوث أثناء النقل وفي الموقع خارج الموقع.
- قد يتطلب إعداد المواد الغذائية من قبل موظفيك خارج الموقع الحصول على ترخيص إعداد مواد غذائية إضافي. اتصل بالهيئة التنظيمية المحلية فيما يتعلق بالترخيص الإضافي المحتمل لإعداد المواد الغذائية خارج الموقع.

قم بإدراج المواد الغذائية (أو مجموعات المواد الغذائية) التي سيتم تقديمها خارج الموقع من مؤسستك.

ما نوع السيارة التي سيتم استخدامها لنقل المواد الغذائية؟

صف كيف سيتم مراقبة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة الساخنة وحفظها في درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وفي الموقع خارج الموقع.



صف كيف سيتم مراقبة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة الباردة وحفظها في درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وفي الموقع خارج الموقع.

---

---

---

---

---

---

---

---

صف كيف سيتم حماية المواد الغذائية في مكان خارج الموقع (على سبيل المثال، دروع المواد الغذائية، المغطاة، أجهزة حماية المواد الغذائية، إلخ).

---

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات خدمة المواد الغذائية خارج الموقع المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هي الإجراءات التصحيحية التي سيتم اتخاذها إذا لم يتم التعامل مع المواد الغذائية بشكل صحيح كما هو موضح أعلاه أثناء الخدمة خارج الموقع ومن سيكون مسؤولاً عن هذه الإجراءات التصحيحية؟

---

---

---

---

---

---

---

---

## تناول/ تحضير المواد الغذائية في الهواء الطلق

أقسام قانون المواد الغذائية التي تنطبق: 4-601.11; 5-204.11; 3-306.11-12; 3-305.14; 2-301.14; 4-602.11-13; 6-202.16; 6-501.111

### تناول/ تحضير المواد الغذائية في الهواء الطلق

- قد تتعرض منطقة تناول المواد الغذائية للعناصر الخارجية من خلال بنائها في الهواء الطلق أو من خلال وجودها في غرفة مغلقة ذات جدران أو نوافذ أو أبواب يمكن فتحها معرضة منطقة تناول المواد الغذائية للبيئة الخارجية. ومن الضروري أخذ العناصر التالية في الاعتبار:
  - حماية المطبخ الداخلي من منطقة تناول المواد الغذائية المكشوفة في الهواء الطلق (على سبيل المثال الأبواب الداخلية ذات الإغلاق الذاتي، وستائر الهواء، والشاشات).
  - حماية المواد الغذائية (على سبيل المثال التوابل، وزينة البار، والتلج، إلخ) التي يتم حفظها أو إعدادها في منطقة تناول المواد الغذائية المكشوفة في الهواء الطلق.
  - حماية الأواني ومعدات المواد الغذائية (على سبيل المثال محطات المشروبات) في منطقة تناول المواد الغذائية المكشوفة الخارجية.
- في حال تحضير المواد الغذائية في الهواء الطلق (على سبيل المثال الشواء)، فيجب أخذ العناصر التالية بعين الاعتبار:
  - حماية المواد الغذائية من التلوث الخارجي.
  - التحكم السليم في درجة حرارة مأكولات التحكم في الوقت/درجة الحرارة من أجل السلامة.
  - غسل اليدين بشكل صحيح للموظفين.
  - حماية وتنظيف الأواني والمعدات الخارجية والأسطح التي تلامس المواد الغذائية.
  - المعدات (المحمولة أو الثابتة بشكل دائم).
  - نقل المواد الغذائية بين المطبخ الداخلي ومنطقة إعداد المواد الغذائية الخارجية.
  - منع الوصول غير المسموح به إلى منطقة إعداد المواد الغذائية الخارجية.
  - موقع منطقة إعداد المواد الغذائية الخارجية لتقليل التلوث المحتمل.
  - الأرضيات والجدران والحماية العلوية والإضاءة الخارجية المناسبة.
  - مصدر الوقود المناسب لمعدات الطبخ (على سبيل المثال البروبان والفحم والخشب غير المعالج، إلخ).
  - التخلص من النفايات ونفايات الرماد (على سبيل المثال الفحم).
- يجب حماية المنشأة بشكل عام من الإصابة بالآفات من جراء زيادة وصول الآفات من خلال تناول/تحضير المواد الغذائية في الهواء الطلق.

ضع علامة على كل ما ينطبق ☐ ستكون منطقة تناول المواد الغذائية في الهواء الطلق موجودة ☐ سيتم تحضير المواد الغذائية في الهواء الطلق ☐ لا ينطبق

بالنسبة لمنطقة تناول المواد الغذائية في الهواء الطلق، يرجى وصف ما يلي:

حماية المطبخ الداخلي.

ما هي أنواع المواد الغذائية التي سيتم تجهيزها في هذه المنطقة وكيف سيتم حمايتها من التلوث؟

المواد الغذائية التي سيتم تحضيرها في الهواء الطلق وكيف سيتم حمايتها من التلوث من البيئة المحيطة. وقد يشمل ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، أعطية المواد الغذائية، والتغطية العلوية، والأرضيات، والجدران، وحواجز الضوء لمنطقة التحضير الخارجية.

35

نقل المواد الغذائية بين منطقة التحضير الخارجية وداخل المطبخ (على سبيل المثال، نقل المواد الغذائية في حاويات أو عبوات مغطاة).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

طرق غسل الأيدي للموظفين.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

حماية وتنظيف الأواني والمعدات الخارجية والأسطح التي تلامس المواد الغذائية.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

قم بإدراج جميع المواد الغذائية ومعدات الدعم التي سيتم استخدامها في الهواء الطلق وحدد ما إذا كانت ستكون محمولة أو ثابتة بشكل دائم في مكان واحد.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

موقع منطقة التحضير الخارجية في المبنى.

---

---

---

---

---

---

---

منع الوصول غير المصرح به إلى هذه المنطقة الخارجية.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

صف مصدر الوقود (على سبيل المثال الخشب والبروبان والفحم، إلخ) الذي سيتم استخدامه لمعدات الطبخ الخارجية.

---

---

---

---

---

---

---

---

صف طريقة جمع النفايات ونفايات الرماد.

---

---

---

---

---

---

---

---

صف الإجراءات التي سيتم اتخاذها لحماية منطقة الطهي أو التحضير الخارجية من الإصابة بالآفات. وسيشمل ذلك كيفية تخزين وقود الطهي (على سبيل المثال الخشب) لمنع جذب الآفات.

---

---

---

---

---

---

---

---

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع الموظفين لإجراءات خدمة/إعداد المواد الغذائية في الهواء الطلق المناسبة؟

العنوان الوظيفي: \_\_\_\_\_

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة عدم اتباع هذه الإجراءات ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟

---

---

---

---

---

---

---

---

يتم توفير العينة الفارغة التالية لإجراءات التشغيل القياسية الإضافية التي قد تحتاج إلى كتابتها لعمليتك.

اسم/موضوع إجراءات التشغيل القياسية:

صف الإجراء الذي يجب على موظفك اتباعه بالنسبة إلى اسم/موضوع إجراءات التشغيل القياسية المدرجة.

من سيكون مسؤولاً عن ضمان اتباع هذه الإجراءات؟

العنوان الوظيفي:

ما هو الإجراء التصحيحي الذي سيتم اتخاذه في حالة عدم اتباع هذه الإجراءات ومن سيكون المسؤول عن هذا الإجراء التصحيحي؟