

مديرية التجارة لولاية قلمة
مصلحة الجودة

**الممارسات السليمة للنظافة في الإطعام
الجماعي**



هدف المطوية

التحسيس و الوقاية من الخطر الغذائي للتقليل من التسممات الغذائية.

كيف؟

- عرض قواعد الاطعام الجماعي
- إظهار هيئة ونظافة عمال المطاعم
- تطوير مفهوم الممارسات الحسنة للتصنيع والنظافة

التغذية مصدر أساسي للحياة



ارشادات للمستهلك

تجنب المنتجات سريعة التلف المعروضة
للبيع دون احترام الشروط



تجنب المنتجات بدون وسم



تجنب الخدمات التي لا تتوفر فيها شروط
النظافة



المطعم الشعبي

لا



نعم



الوقاية من التسمم الغذائي

النظافة الشخصية للعاملين

- تنظيف اليدين وقصّ الأظافر
- ألبس القفازات
- غسل اليدين جيّداً بعد التعامل مع الطعام غير المطبوخ
- نظافة الملابس
- سلامة العاملين من الأمراض أو الجروح

نظافة موقع إعداد الطعام

- إغلاق جميع الفتحات التي تأوي إليها القوارض والحشرات
- وضع شبك سلكي ناعم على النوافذ لمنع دخول الحشرات
- نظافة وسقف المطبخ وأرضيته وجدرانه
- وجود مراوح شفط للتهوية
- توفير مغاسل للأيدي ومغاسل لأدوات المطبخ
- توفير نظام صرف صحي جيّد
- توفير حاويات النظافة والحرص على تغطيتها
- توفير أسطح تقطيع مختلفة لكل صنف
- توفير ثلاثيات وفريزات لحفظ الطعام
- تنظيف معدات المطبخ دائماً

لا يوجد غياب كلي للخطر

اهمال اواني الطبخ



اتساخ المغسل



التدفق و التمركات، الحركات الخاطئة

أهم أخطاء النظافة

انتقال العدوى للوجبات عند الإصابة بجروح البشرة



التخزين الفوضوي



فوضى عامة و قرب الفضلات من مكان التحضير



اخطاء الاطعام السريع

طاولات الارصفة



الاكل في مكان العمل



مخالفات المطبخ

تهدف مراقبة الجودة إلى
الصحة + الأمن + الخدمة = الرضاء

المفاتيح الخمسة للسلامة الصحية للمواد الغذائية



- تعودوا على النظافة
- قوموا بفصل المواد النيئة عن الطازجة
- قوموا بطهي المواد جيدا
- احتفظوا بدرجة الحرارة المناسبة
- استعملوا ماء و مواد مضمونة

القواعد الخمس

- الوسط
- الأرضية، الجدران، الأبواب، دورات المياه
- اليد العاملة
- النظافة الجسدية و نظافة الثياب
- الأجهزة
- صيانة جيدة، كما لو كانت جديدة
- المادة الأولية
- في حالة طازجة، توضع جيد، في التبريد
- الطريقة