

كتاب التدريب على التعامل مع المواد الغذائية



تعرف على عوامل الخطر المنقولة من خلال
الطعام ومخاطر الطعام



مقدمة

جدول المحتويات

4 النظافة الشخصية



6 المصادر المعتمدة



7 درجات الحرارة المناسبة



10 تلوث الأغذية



12 ثلاجة



13 القائمة



هذا الكتيب من إعداد إدارة الصحة البيئية التابع لمقاطعة نيفادا الجنوبية ليكون أداة تعليمية. مزيد من المعلومات حول إجراء الاختبار للحصول على بطاقة التدريب على سلامة التعامل مع المواد الغذائية، قُم بزيارة www.snhd.info.





مقدمة

معلومات حول الكتاب

تُركِّز اللوائح الغذائية الصادرة عن الدائرة الصحية التابعة لولاية نيفادا الجنوبيَّة على السيطرة على عوامل خطر الأمراض المنقولَة من خلال الطعام في المنشآت الغذائيَّة. السيطرة على عوامل الخطر الخمسة ستساعد على منع الأمراض المنقولَة عن طريق الأغذية يجب على الشخص المسئول عن المطعم أن يكون على دراية تامة بعوامل الخطر لكي يقوم بتدريب المتعاملين مع المواد الغذائيَّة ويتأكد من إتباع الممارسات الخاصة بسلامة المواد الغذائيَّة. تزداد هذه المعلومات من خلال التدريب المستمر مع التركيز على منع الأمراض المنقولَة من خلال الطعام، إذا كان هناك خطر على سلامة الأغذية مثل: فقدان المياه، أو مياه الصرف الصحي أو انتشار الآفات، فيجب على المنشأة الغذائيَّة أن تغلق نفسها وتقوم بالاتصال بالمنظمة الصحيَّة.

مخاطر الأطعمة.

عناصر الخطر الخاصة بالأمراض التي تسببها المواد الغذائيَّة.

بـ يولوجي

الكائنات الدقيقة التي قد تتسبب في أمراض تنقل بواسطة الغذاء.
البكتيريا، الفيروسات، الطفيليات، والفطريات.
كيميائي
الكيمياويات الغير معني استهلاكها
منتجات تعقيم اليدين، ومواد التنظيف، والمبيدات الحشرية يجب أن تبقى بعيدة عن الطعام
جسدي
أجسام غريبة بإمكانها أن تسبب ضرر الزجاج، أو المعدن، أو العظام.

نظافة شخصية سيئة

عدم غسل اليدين بشكل جيد.
تلامس الأيدي العارية مع الأطعمة الجاهزة للأكل
تعمل معاجلات الطعام عندما يعني المريض من الأعراض التالية: التقيؤ، والإسهال،
وآلام الحلق مع الحمى، وجروح اليد الملتهبة، واليرقان
الحصول على الطعام من مصادر غير آمنة.
تناول طعام مشوش
أساليب/درجات حرارة غير مناسبة لطهي الطعام.
طهو

إعادة تسخين

التجميد(مرحلة قتل الطفيليات الموجودة في الأسماك)
الاحتواء بشكل غير مناسب والتوقيت ودرجات الحرارة غير المناسبة.
احتواء الأطعمة الباردة والساخنة التي تحتاج إلى درجات حرارة معينة بطريقة غير مناسبة

عدم الاستخدام الجيد للوقت كعامل ضبط.
تبريد الأطعمة التي تحتاج إلى درجات حرارة معينة بطريقة غير صحيحة
التلوث الغذائي.
استخدام معدات ملوثة أو غير ملائمة
الممارسات السيئة للموظفين
التخزين/الإعداد غير السليم للأطعمة.
التعرض للكيمياويات



النظافة الشخصية



الأسلوب الصحيح لغسل الأيدي

غسل اليدين جزء أساسي من النظافة الشخصية قبل التعامل مع تغسل يديك في حوض مخصص لغسيل اليدين قبل الطعام لمنع الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء. يجب استخدام حوض غسل الأيدي لغسيل الأيدي فقط، و يجب أن يحتوي الحوض على الصابون السائل، و المنديل الورقي، و سلة للمهملات.



إذا كان لديك جرح في يدك، فاغسل يديك، ثم ضع عليها ضمادة نظيفة، وارتدي القفازات.

إن لم تتمكن من غسل يديك بسبب جرح أو جبيرة أو ضمادة أو حامل لا يمكنك التعامل مع الأغذية.



لا تلامس للأيدي العارية مع الطعام الجاهز للأكل

لا يمكن التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل بأيدي عارية. استخدم حواجز مادية لمنع التلوث من الجراثيم التي من المحتمل أن تسبب أمراضًا منقولة بالอาหารة لا يمكن إزالة الجراثيم تماماً بغسل اليدين بالشكل المناسب فحسب

تتضمن الأطعمة الجاهزة الطعام المطبوخ، والخضار والفواكه النيئة، والمخبوزات، والوجبات السريعة والثلج أو الشفاف والقفازات وأدوات الطهي كالملاسكات والمغارف والملاءق المسطحة تضمن الحواجز المادية الورق الشمعي



النظافة الشخصية



زي موحد

- خروج الشعر من القبعة X
- ملابس غير نظيفة X
- الجروح المفتوحة والنازفة X
- مجوهرات المعصم X
- خاتم مزخرف أو مرصع بالجواهر X
- أظافر طويلة ، مطلية وأو أظافر صناعية. X



- ضبط الشعر السليم ✓
- ملابس مهندمة ونظيفة ✓
- تغطية جميع الجروح ✓
- إزالة أي مجوهرات على المعصم. ✓
- خاتم عادي ✓
- أظافر قصيرة ونظيفة ✓

سياسة صحة الموظف

النظافة الشخصية تبدأ من المنزل عندما تستعد للعمل كل يوم. كلنا نحمل جراثيم مسببة للأوبئة والتي بإمكانها التسبب بالأمراض. بصفتك تعامل مع الأغذية، فأنت مسؤول عن الحفاظ على صحتك لمنع الأمراض التي تنتقل من خلال الغذاء. أخبر صاحب عملك إذا تم تشخيصك بأنك مصاب بالسلالونيلا، أو الشigel، أو إيكولاي أو H7، التهاب الكبد، أو فيروس النورو، أو إذا كان لديك أي من الأعراض التالية.

طريقة سهلة لتنذر الخمس أمراض المهمة التي تنتقل من خلال الأغذية.	
بكتيريا السالمونيلا	إرسال
الشigel	مريض
بكتيريا الإيكولاي	موظفين
التهاب الكبد الوبائي أو	الرئيسية
فيروس النورو	الآن



احتقان في الحلق مصحوباً بحمى.



إسهال



التقيؤ



الصرعاء



بالجروح المصابة بعدوى
أو الجروح
على اليدين أو الذراعين.

لا يمكنك العمل مرة أخرى حتى تخفي الأعراض لمدة 24 ساعة دون استخدام الدواء.



المصادر المعترف بها



الغذاء من مصدر غير معتمد و/أو غير مسموح به

الأشياء المهمة أولاً... بمجرد قبول الإمدادات الغذائية، فلا يُمكنك جعل الطعام غير الآمن طعام آمن مرة أخرى. الأطعمة التي تحتاج للتحكم بالوقت ودرجة الحرارة لحفظها على صلاحيتها تسمى أيضاً الأطعمة ذات المخاطر المحتملة، وتحتاج هذه الأطعمة للتحكم بالوقت والحرارة للحد من نمو الميكروبات العضوية أو منعها من تشكيل مركبات سامة.

المصدر المعترف به هو مورد حسن السمعة خضع للفحص ويتبع الإجراءات. يجب عليك التفحص من الطعام دائمًا قبل قبوله من المورد. أثناء الاستلام يجب فحص الأغذية بحثاً عن الآتي:

درجات الحرارة لاستلام الأطعمة التي تحتاج للتحكم بالوقت والحرارة	السلامة العامة للأغذية.	الأطعمة المجمدة
الأطعمة الساخنة (فوق 135 درجة فهرنهايت) منطقة الخطرا من الممكن استلام البيض واللحيل وأم الخلول في درجة حرارة 45 فهرنهايت الأطعمة الباردة (تحت درجة 41 فهرنهايت)، والأطعمة المجمدة يجب أن تكون صلبة تماماً 41 فهرنهايت (أدنى)	ارفض الملعبات المعوجة أو المثلثة أو التي بها تسرب.	ارفض الملعبات المعوجة أو المثلثة أو التي بها تسرب.
135 درجة فهرنهايت بين 41 و 135 درجة فهرنهايت 45 درجة فهرنهايت	السلامة العامة للأغذية.	ارفض الأطعمة المجمدة التي بها تسرب.
التلفيات	تاريف انتهاء الصلاحية	علامات التلوث الناتجة عن الاقات أو التسربات.
لا يجب أن يكون الطعام لزجاً أو غروياً أو تغير لونه أو أصبحت له رائحة كريهة.	USE BY 01-01-07 BEST BEFORE 01-01-07	يجب أن يتم استعمال الطعام خلال التاريخ المحدد للاستخدام من قبل المصنع.
الملصقات والفوائير السليمة	سجلات القوافع	تمرين
يجب أن يتم التعريف عن ماهية الطعام و مصدره.	INCI INGREDIENTS: Enriched Wheat Flour (Flour, Ferrous Sulfate (Iron), B Vitamins (Niacin, Thiamine Mononitrate (B1), Riboflavin (B2), Folic Acid)), Sugar, Corn Syrup, Water, High Fructose Corn Syrup, Vegetable and/or Animal Shortening (Contains one or more of: Partially Hydrogenated Soybean, Cottonseed, or Canola Oil, Beef Fat), Deodorized Vegetable Oil, Eggs, Salt, Yeast, Baking Powder (Sodium Bicarbonate, Sodium Baking Soda, Monocalcium Phosphate), Salt, Cornstarch, Corn Syrup Solids, Mono- and Diglycerides, Soy Lecithin, Potassium Sorbate, Natural and Artificial Flavors, Caramel Color, Calcium Propionate, Calcium Sulfite, Natural and Artificial Flavors, Caramel Color, Sorbic Acid (to Retain Freshness), Color Added (Yellow 5, Red 40).	يجب أن يكون للسمك الذي يقدم غير كامل الطهي أو فيه مستندات من المورد تشرح كيفية تجميد السمك أو ترتيبه.

أرفض الطعام الغير مستوفي للمعايير بدلاً من قبوله من المورد.

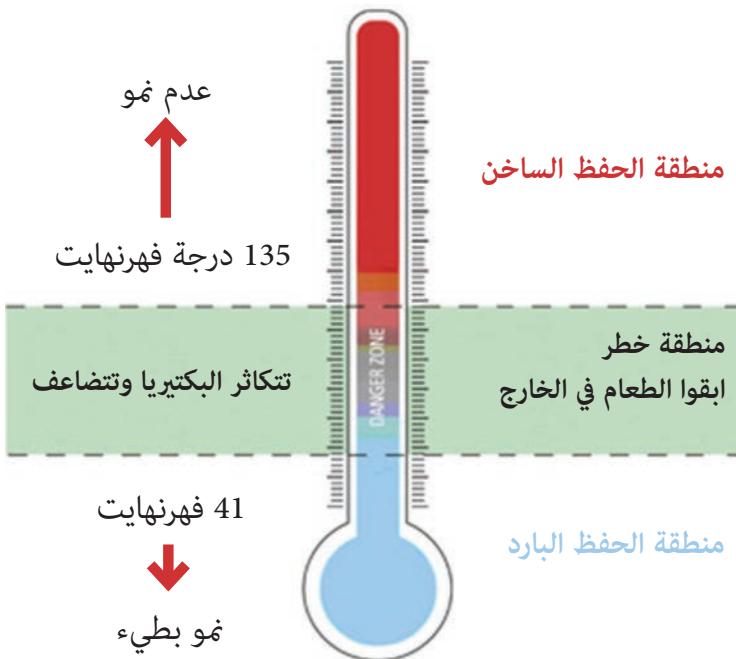


قمين	قبول أو رفض؟
اللحوم الطازجة التي يرتد عند لمسه.	
جبنه شيدر تحتوي على بعض بقع العفن الصغيرة.	
الأسماك ذات العيون الدابلة والضبابية.	
بيض نيء نظيف وغير مكسور في درجة حرارة 45° فهرنهايت	
خليط السلطة الكرنب المعجن بطريقة جيدة في درجة حرارة 45° فهرنهايت	

دماي مناسب



درجات حرارة الحفظ



على الرغم من أن طهي الطعام هو الطريقة الوحيدة لتقليل عدد الجراثيم للوصول إلى مستويات آمنة، إلا أنه يجب عليك تخزين الأطعمة التي تحتاج للتحكم في الوقت ودرجة الحرارة لسلامتها في درجات حرارة صحيحة. من المهم إبقاء الأطعمة التي تحتاج إلى التحكم بالوقت والحرارة بعيداً عن درجة الحرارة الخطرة التي تنمو عندها البكتيريا بشكل أسرع! حافظوا على الطعام الساخن ساخناً والبارد بارداً عند استخدام الوقت كعنصر للتحكم في الصحة العامة، يجب الاحتفاظ بالأغذية في درجة حرارة الغرفة لفترة محدودة ثم يتم التخلص منها.

تذويب ثلج صحيح

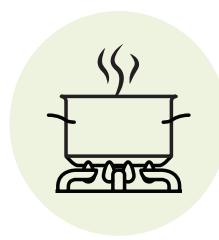
من الأهمية المحافظة على الطعام بدرجة حرارة 41 فهرنهايت عند الإذابة استخدم طريقة ذوبان معتمدة:



غمور بالكامل تحت تدفق الماء البارد
تأكد أن الماء يتتدفق بسرعة كافية لإزالة أو شطف الجزيئات الهشة تأكروا من أن كل اقسام الطعام مغمورة كلياً تحت الماء. يجب أن يكون الماء المتتدفق بارداً ولا يجب أن يرتفع درجة حرارة الطعام فوق درجة حرارة فوق 41 فهرنهايت.



في المايكرويف (يطهي حالاً)
انقل على الفور إلى عملية طهي تقليدية أو اطهي كاملاً في المايكرويف.



جزء من الطهي
خذوه مباشرة من التجميد إلى الطهي. هذا رائع من أجل الأطعمة الصغيرة.



تحت التبريد
خطط للمستقبل - العناصر الكبيرة يمكن أن تأخذ عدة أيام ليذوب الثلج عنها. حافظوا على التجميد في درجة حرارة 41 فهرنهايت أو أقل.

درجات حرارة ملائمة



الطهو

طهي الأغذية على درجات الحرارة المناسبة لها هو الطريقة الوحيدة للحد من الجراثيم إلى مستوى آمن. استخدم مقياس حراري معاير ومطهر، لفحص درجات حرارة الطعام. أدخل مقياس درجة الحرارة (الترموميتر) في أسمك جزء من الطعام بعيداً عن العظام للتأكد من أن كافة الأجزاء قد نضجت بعد طبخها استخدم الأدوات المناسبة للطبخ وإعادة التسخين. لا تقم بالطبخ باستخدام الأدوات المعدة للتخلص الساخن.

ملاحظة: يتم الطهو على الحد الأقل لدرجات حرارة الطهو ملدة 15 ثانية).

إعادة تسخين الأغذية المجهزة منزلياً والتي تحتاج إلى درجة حرارة ووقت معين للحفاظ عليها ساخنة خلال ساعتين.

الدواجن: الدجاج، البط، الديك الرومي

الطعام المحشو

165 فيهرنهايت

اللحوم الطيرية / المحقونة و المفرومة
قشر البيض المتعلقن للحفظ الساخن

155 فيهرنهايت

قطعة لحم عضلية كاملة*
السمك وألماكولات البحرية
البيض ذا القشرة الخام للتقديم المباشر

145 فيهرنهايت

الفواكه والخضروات والحبوب المطبوخة في إناء ساخن
إعادة تسخين الأغذية المجهزة منزلياً للحفاظ عليها ساخنة خلال ساعتين.
الحفظ الساخن

135 فيهرنهايت

بين درجة حرارة 14 فيهرنهايت و 135 فيهرنهايت

منطقة خطر

الحفظ البارد
الطعام المجمد يجب الإبقاء عليه جامد صلباً

441 فهرنهايت

يمكن طهي الأطعمة المشوية بدرجة حرارة 130 فيهرنهايت ملدة 112 دقيقة أو طبقاً لجدول طهي الطعام المشوي.

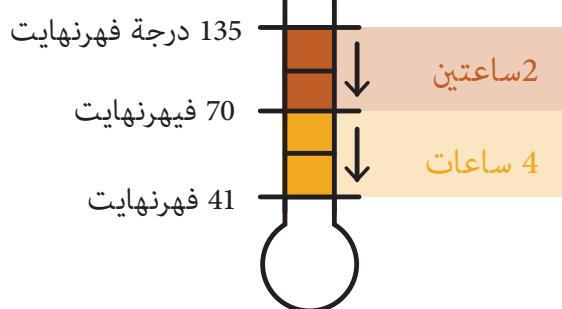
الأطعمة النيئة التي تحتاج إلى التحكم بدرجة الحرارة والوقت يمكن طبخها جزئياً بناء على
طلب الزبون فقط مع التأكد من وجود إرشادات بهذا الخصوص على قائمة الطعام



درجات حرارة ملائمة



طرق التبريد

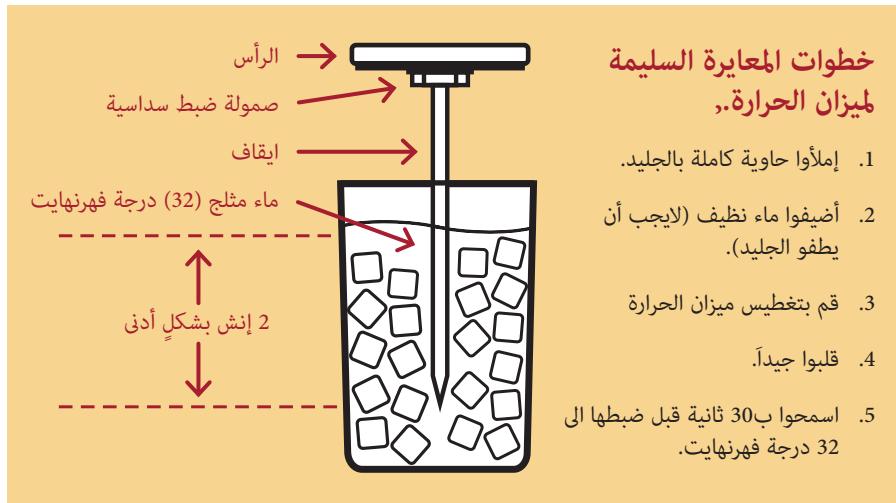


مطلوب عملية تبريد من مرحلتين للأطعمة الساخنة المجهزة منزلياً. 135 فهرنهايت إلى 70 فهرنهايت خلال ساعتين و 70 فهرنهايت إلى 41 فهرنهايت خلال 4 ساعات التالية (على الألا يتجاوز 6 ساعات في المجمل). يُعد تبريد الأطعمة بسرعة وأمان أمراً مهماً لضمانبقاء الطعام مقدار من الوقت في منطقة الخطر لدرجة الحرارة. استخدموها طريقة تسع من عملية التبريد، مثل استخدام حمام ثلجي أو تقسيم الطعام الساخن إلى أطباق مسطحة و من ثم وضعهم داخل الثلاجة. قم بتقليل الطعام بشكل مستمر للسماح للحرارة بالهروب.

من 70 درجة فهرنهايت إلى 41 فهرنهايت خلال أربعة ساعات؟	بعد 6 ساعات	بعد 5 ساعات	بعد 4 ساعات	بعد 3 ساعات	من درجة 135 فهرنهايت حتى 70 فهرنهايت في ساعتين؟	بعد ساعة واحدة	في ساعة واحدة	وقت البداية والحرارة	الطعام	التاريخ
			الواحدة ظهراً 40 فهرنهايت	الثانية عشرة ظهراً 65 فهرنهايت		الحادية عشر صباحاً 80 فهرنهايت	العاشرة صباحاً 120 فهرنهايت	9 صباحاً 135 فهرنهايت	حساء	20-3
النمساء مسأة 39 فهرنهايت	الثامنة مساءً درجة 45 فهرنهايت	السادسة مساءً 50 فهرنهايت	الخامسة مساءً 55 فهرنهايت		الخامسة مساءً 68 فهرنهايت	الرابعة مساءً 90 فهرنهايت	الثالثة ظهراً 135 فهرنهايت	أرز		27-6

لقد طابق الأرز مواصفات طريقة التبريد التي تستغرق 6 ساعات والتي تنخفض فيها الحرارة من 70 درجة فهرنهايت إلى 41

يجب إعادة تسخين الحساء في درجة حرارة 165 فهرنهايت قبل ساعتين. يجب التخلص من الحساء.



معاييرة مقاييس الحرارة

مقاييس الحرارة هو أهم أداة لديك لضمان سلامة الطعام. إنه من المهم معايرة مقاييس الحرارة الخاص بك قبل فحص الحرارة الداخلية للأطعمة. قم بتغيير مقاييس درجة الحرارة (الترموميتر) عندما يكون جديداً أو عندما يسقط استخدموها وحدة قياس الترموميتر المناسب لقياس الطعام.



تلوث الطعام

التلوث المتبادل

يحدث التلوث المتبادل عند ما تنتقل الجراثيم من طعام أو سطح آخر.

ناتج الأمراض المنقولة بالأغذية من:

إضافة المقادير الملوثة إلى الطعام:

الأسطح الملائمة للطعام (المعدات وأواني الطهي) التي لم تنظف أو تعقم بشكل سليم.

السماح للأطعمة النيئة بملائمة الطعام الجاهز للأكل أو تسريبيها له.

الأيدي التي تلامس الطعام الملوث ثم الطعام الجاهز للأكل.



تجنبوا نوع آخر من التلوث المتبادل عن طريق:

استخدام أواحة تقطيع وأواني طعام مستقلة ل المنتجات النيئة (مثل البيض واللحام والسمك والدجاج) والأطعمة الجاهزة للأكل، أو تنظيف وتعقيم المعدات بين الاستخدامات.
إبعاد المعدات القذرة عن الطعام أو المعدات النظيفة.

البدء بأسطح عمل نظيفة، معقمة و تعقيم كل اسطح العمل، والمعدات، والأواني بعد كل مهمة.

لا يجب تجميد أي شيء سيتم استهلاكه.

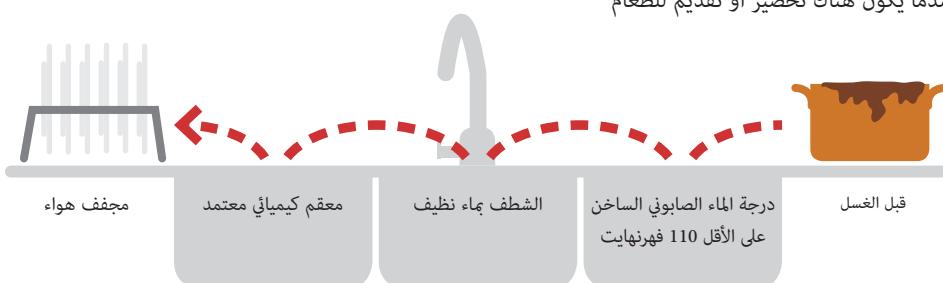


التنظيف والتعقيم

بتأكيد من أن الأدوات نظيفة ومعقمة من خلال غسلهم عادةً عند الحاجة. عند استعمالها، نظف وعمق الأواني كل 4 ساعات

عمق الدلاء

الكلور وكاتيونات الأمونيوم رباعية نوعان من المطهرات المعتمدة. اتبع توصيات الشركة المصنعة لمعرفة التركيز السليم ووقت الاتصال. اختبر المطهر باستخدام شرائط اختبار الورق للتحقق من التركيز. أبق قطعة قماش في دلو التعقيم عندما يكون هناك تحضير أو تقديم للطعام



المغسلة ذات الأحواض الثلاثة

استخدم دائمًا حوض مطبخ مكون من ثلاثة أقسام ومثبت بشكل سليم لغسل الصحون، يدوياً بشكل سليم وتابع الخطوات الخمس التالية: الغسل الأولي (الكشط)، والغسل والشطف، والتعقيم، والتجفيف بالهواء.

آلات غسل الصحون

(درجة الحرارة العالية والمادة الكيميائية)

التطهير هو تقليل عدد الجراثيم إلى مستويات آمنة. تستخدم المواد الكيميائية والحرارة لتعقيم الأسطح الملائمة للطعام. قم بقراءة دليل الاستخدام ولوحة البيانات الموجودة على الآلة للتشغيل المناسب. يجب أن تصل الحرارة السطحية للأسطح الملائمة للطعام في الآلات ذات درجات الحرارة العالية إلى 160 درجة فهرنهايت على الأقل. قم بقياس التركيز الكيميائي المناسب للمطهر باستخدام شرائط الاختبار. قم بقياس درجة حرارة آلة غسل الصحون ذات درجة الحرارة العالية باستخدام الحد الأدنى والأقصى لدرجات الحرارة أو الشريط اللاصق الحساس لدرجات الحرارة.

تلوث الطعام



مصادر التلوث الأخرى

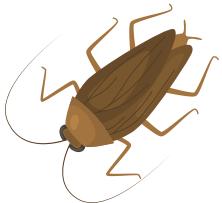
إجراء الغسل

اغسل الفواكه والخضروات بماء جاري قبل التقطيع، أو قبل مزجها مع مكونات أخرى أو طهيها. يمكن للطفيليات والأوساخ الاختباء بين ثيايا الأوراق. انزع الأوراق الخارجية للخس أو السبانخ تماماً. اشطف بالماء بشكل دقيق. قم بقطع أو إزالة الأجزاء المتضررة أو التالفة من الخضار والفواكه.

تخزين آنية الطهي

اتبع الطريقة التالية لتخزين آنية الطهي:
توجيه القبضات بنفس الاتجاه.

على سطح طعام سهل التنظيف، ومتصل بالطعام
في الماء الذي درجة حرارته 41 فهرنهايت أو أقل، 135 فهرنهايت أو أكثر
تحت الماء المتدفق



مكافحة الآفات (القوارض والحيشات)

تشمل أمثلة الحشرات الصراصير والذباب والقوارض.
إدارة الطفيليات المتكاملة هو سلسة طرق وقائية مستخدمة لطرد الطفيليات والتحكم بانتشارها.
منع وصول، طعام، وملجاً.

العمل مع عامل مرخص للسيطرة على الطفيليات.
قم بإغلاق كل الفراغات والفتحات في الأرضيات والجدران والأسقف.
أغلق جميع الأبواب، والشاشات، والنواذن، لمنع دخول الطفيليات.
الإبقاء على السთائر الهوائية صالحة للعمل.

تتضمن علامات انتشار الآفات:

رؤية آفات بأحجام ومراحل نمو مختلفة.

يتم متابعة نشاط مكافحة الحشرات على تقرير من وكالة مكافحة حشرات مرخصة
العثور على فضلات قوارض على الأرض أو الأثاث والمعدات، أو بقايا صراصير على الحائط أو الأرضية
آثار العض على علب الطعام.

وجود حيوان قارض واحد في وحدة ما يتطلب استشارة فورية لمكافحة الآفات. لا تستخدم المبيدات الحشرية المخصصة "للستخدام المنزلي فقط". يمكن فقط لشركات مكافحة الآفات المعتمدة أن تستخدم المبيدات ذات الاستخدام المحدود.

التدخين / الأكل في المطبخ

القواعد الخاصة بالتدخين والأكل والشرب في المطبخ:

احظر الأكل والتدخين والشرب أثناء إعداد الطعام أو تقديميه أو أثناء التواجد في المناطق المستخدمة
لإعداد الطعام أو تقديميه أو أثناء التواجد في المناطق المستخدمة لغسل المعدات والأواني.
الأكل والتدخين مسموحان فقط في الأماكن المخصصة بعيداً عن الطعام أو أماكن غسل الأدوات.
يجب أن تكون الأماكن الخاصة بالتدخين متوافقة مع مرسوم نيفادا لنظافة الأماكن المغلقة





التخزين المبرد

يُعد التخزين والتحضير السليم للطعام عناصر أساسية لمنع الأمراض المنقولة من خلال الطعام. خزن وأعد الأطعمة لحمايتها من التلوث.

يجب أن يغطى كل الطعام المحضر ويُعنون ويترخ حين يوضع في التخزين.

يجب تأريخ الأغذية التي تتطلب البقاء في درجة حرارة معينة واستخدامها خلال سبع أيام.



إن الحفاظ على تغطية الأغذية، وتخزين المنتجات الحيوانية الخام بمكان منخفض وبعيد عن الأغذية الجاهزة للتناول، واستخدام أدوات/ أواني معقمة، وتطبيق ممارسات الموظف الجيد سيساعد في الحفاظ على الطعام آمناً.

قائمة



المعدات

أداة تستخدم في تجهيز الطعام تتضمن الآتي على سبيل المثال لا على سبيل الحصر:
الثلاجة والمطحنة وآلة مكعبات الثلج ودفة إعداد اللحم والخلاط وبراد البيع والميزان
والفراما والفرن والطاولة

الطعام

مشروب أو ثلج أو مادة قابلة للأكل نيئة أو مطبخة أو معالجة أو مكون طعام
مستخدم أو معد للاستخدام للبيع بالجملة أو المفرق للاستهلاك البشري. تُعد العلبة
أيضاً طعاماً

الامراض المنقوله عن طريق الاغذية

آثار صحية ضارة تنتجه عن ابتلاع الطعام او الماء الملوث او المشوب.

جرثومة

أحد العضويات الدقيقة، خصوصاً تلك التي تسبب الأمراض.

خطر الصحة المناعية

تهديد أو خطر حاد على الصحة يحصل عند وجود دليل كافي على أن منتج ما
أو طريقة الاستخدام أو الظرف المحيط أو حتى حدث ما أدى إلى حدوث حالة
تتطلب تدخل طارئ أو إيقاف للعمل مثل فقدان الماء، أو الصرف الصحي، أو انتشار
الحشرات.

انتشار الحشرات

وجود عدد كبير بشكل غير اعتيادي من الحشرات أو الحيوانات في مكان ما يؤدي
لتسبب بالأذى أو الأمراض.

طفيلي

كائن يعيش داخل أو على كائن آخر (العائل) ويستفيد بالحصول على المواد الغذائية
على حساب عائله.

الشخص المسؤول

شخص ذو معرفة يتواجد في منشأة للطعام ويكون المسؤول أثناء تشغيلها.
آفة
أي حشرة ضارة وغير مرغوب فيها أو حيوان آخر يضر بالطعام أو المحاصيل ويمكن
أن ينشر المرض عن طريق نقل التلوث.

مصدر / موَرِّد مُعْتَرَفُ به

مربي أو موَرِّد أو مصنع أو معالج أو أي شخص أو شركة تؤمن الطعام للبيع أو
الاستهلاك المتفاوت مع هيئة الصحة بناءً على تحديد المطابقة مع القوانين
والأنظمة والمعايير المعتمد بها عموماً والتي تعنى بحماية الصحة العامة.

معايير

ضبط دقة آلة قياس، مثل الشيروموميتر، عن طريق المقارنة بمعيار معروف.

نصائح المستهلك

بيان كتابي يعلم المستهلك بالخطر المتزايد للأمراض المنقوله بالأغذية عند
الاستهلاك النبئ أو الغير مطهو جيداً للمنتجات الحيوانية، كما يحدد البيان أي عنصر
وارد ضمن قائمة منشأة غذائية يحتوي على لحوم حيوانية نيئة أو غير مكتملة
الطهي

التلوث

وجود مواد خارجية، خاصة المواد المُعدية، التي تجعل مادة أو مستحضر ما غير
نقى أو ضاراً. إن الأنواع الثلاثة من التلوث هي الأخطار الفيزيائية والبيولوجية
والكيميائية.

التبريد

مرحلة عملية خفض حرارة الأطعمة بسرعة. تشمل المرحلة الأولى خفض الحرارة
من 135° حتى 70° فهرنهايت خلال ساعتين، ثم في المرحلة الثانية من 70° حتى
41° فهرنهايت خلال أربع ساعات. التبريد لا يمكن أن يزيد مجموعه عن ست
ساعات

التلوث المقابل

انتقال الجراثيم أو العضويات الدقيقة أو المواد الضارة الأخرى كالمواد الكيماوية
من سطح إلى آخر يتم من خلال استخدام أدوات، أو إجراءات، أو منتجات غير
ملائمة أو غير صحيحة.

سياسة صحة الموظف

إجراءات تحديد وتنقييد/استبعاد الموظفين الذين قد ينقلون العوامل الممرضة
المنقوله بالطعام. تقدم هذه السياسة أيضاً تداللات صحية تمنع انتقال
الفيروسات والبكتيريا المنقوله بالطعام في منشآت الطعام.



واژه نامه

منطقة خطر درجة الحرارة

مجال الحرارة الذي تنمو فيه الجراثيم أو العضويات الدقيقة بمعدل غير آمن (بين 41°-135° فهرنهايت).

الذوبان

للانتقال من حالة الصلابة أو التجمد لدرجة حرارة التبريد الطبيعي بالطريقة المعتمدة والتي تسمى بفك التجميد

المبيدات الحشرية

مادة أو عامل يُستخدم لقتل الحشرات يتم نشره في منشأة للطعام بواسطة عامل مقاومة حشرات معتمد.

ثيرموميتر
جهاز مخصص لقياس درجات الحرارة.

إعادة التسخين

تعرض منتج غذائي سبق طهوه للحرارة مرة ثانية.

الأطعمة الجاهزة للأكل

الطعام صالح للأكل دون أي تجهيزات إضافية أو طهو.

تعقيم

تطبيق حرارة عالية أو مواد كيماوية على سطوح التماس مع الطعام المنظفة لتقليل عدد الجراثيم أو العضويات الدقيقة المسيبة للأمراض إلى مستويات مقبولة.

الواقع

Roxioيات نيئة من ذات البيوت الصدفية مثل المحار وبلح البحر.

التحكم في الوقت ودرجة الحرارة للسلامة

الطعام الذي يتطلب التحكم في الوقت ودرجة الحرارة من أجل السلامة من أجل تقييد نمو البكتيريا المسببة للأمراض أو تكون السمية، مثل اللحوم والأسماك والبيض واللحيل والحس المقطوع.

الوقت كعنصر للتحكم في الصحة العامة

إجراء يعتمد على استخدام الوقت للتحكم في نمو الجراثيم أو البكتيريا. يجب تقديم الطعام المحفظ به باستخدام هذا الإجراء أو بيعه أو التخلص منه بعد أربع ساعات.

آنية الطهي

حاويات الطعام التي تلامس الطعام أو التي تستخدم في التخزين أو التحضير أو النقل أو التوزيع أو البيع أو تقديم الطعام والتي تكون متعددة الاستخدامات أو مخصصة لاستخدام لمرة واحدة، مثل المناديل الورقية أو الملاقيب أو الملاعق أو المغافر أو غيرها.



الأعراض

العلامات أو المؤشرات على اضطراب أو مرض، عادةً تكون كتغير ملحوظ في إحساس أو مظهر الإنسان.

الحرارة

مقدار الحرارة أو البرودة المقاس في منتج ما باستخدام مقياس حرارة.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info



ملاحظات

FOOD



FOOD HANDLER