

دليل إرشادي عن التدريب على سلامة الغذاء

المستوى الأول - المهارات الأولية

المستوى الثاني - المهارات الإضافية

للعاملين في تداول الأغذية وكذلك غير العاملين فيها
(قطاعات تقديم الأغذية، بيع الأغذية بالتجزئة، والتصنيع)

وحدة إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء
وزارة التجارة والصناعة والمشروعات الصغيرة والمتوسطة

دليل إرشادي عن التدريب على سلامة الغذاء

المستوى الأول - المهارات الأولية المستوى الثاني - المهارات الإضافية

للعاملين في تداول الأغذية
(قطاعات تقديم الأغذية، بيع الأغذية بالتجزئة، والتصنيع)

تم إعداد الدليل من قبل

جهاز سلامة الغذاء الأيرلندي

تمت ترجمة الدليل وتعديله واعتماده من قبل

وحدة إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء

وزارة التجارة والصناعة والمشروعات الصغيرة والمتوسطة

أبراج وزارة المالية

الدور الحادي عشر ببرج رقم "٦"

مدينة نصر

القاهرة

تليفون : ٢٣٤٢٠٩١٠ (٠٢)

فاكس : ٢٣٤٢٠٩١٤ (٠٢)

الموقع على الإنترنت: www.nfsa.gov.eg

صفحة	جدول المحتويات
1	نبذة عن الدليل
2	كيف تستخدم هذا الدليل
3	طريقة عرض مهارات سلامة الغذاء
4	المستوى الأول: المهارات الأساسية للتدريب على سلامة الغذاء
14	المستوى الثاني: المهارات الإضافية للتدريب على سلامة الغذاء
25	معلومات عن التدريب على سلامة الغذاء
33	مسرد المصطلحات
37	نماذج من سجلات التدريب على سلامة الغذاء

نبذة عن الدليل

التدريب على سلامة الغذاء

يشترط القانون ضرورة تدريب العاملين في مجال الأغذية والإشراف عليهم بما يتناسب وأنشطة عملهم، وتقع المسؤولية عن تدريب العاملين والإشراف عليهم على عاتق مالك المنشأة الغذائية.

موضوع هذا الدليل

يوضح هذا الدليل عناصر التدريب القياسية على سلامة الغذاء الواجب تقديمه إلى جميع العاملين في منشآت الأغذية (العاملين في تداول المنتجات الغذائية وغير العاملين في تداولها). ويقدم الدليل معلومات عن الأنشطة التي ينبغي أن يكون لدى العاملين القدرة على القيام بها فيما يتعلق بسلامة الغذاء استناداً إلى الأمور التالية:

- مستوى مسئولية هؤلاء العاملين
- مكان عملهم (منطقة عالية / منخفضة الخطورة)
- طول المدة التي عملوا خلالها في مجال تداول الغذاء.

الفئات المستهدفة بهذا الدليل

يستهدف الدليل جميع العاملين في تداول المنتجات الغذائية وغيرهم من العاملين في المجالات غير الغذائية في المنشأة الغذائية (قطاعات تقديم الغذاء، والتصنيع، والتجزئة)، دونما فرق بين العاملين المستديمين أو المؤقتين أو المتطوعين وبين من يعملون بنظام الدوام الكامل أو الجزئي.

الوثائق التي تم الإشارة إليها في هذا الدليل

تكون إي إشارة إلى "المواصفات ذات العلاقة" في ثنايا هذا الدليل، إشارة إلى مجموعة المعايير والمواصفات التي أصدرتها هيئة المواصفات والجودة أو السلطات الرقابية المختصة، وتكون هذه المواصفات بمثابة دليل إرشادي للممارسات الصحية الجيدة في الصناعات الغذائية، ويمكن الحصول عليها من هيئة المواصفات والجودة أو السلطات الرقابية المختصة.

كما يمكن الحصول على قائمة بالوثائق والمواد الإضافية التي تنشرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء من خلال موقع الجهاز على شبكة الإنترنت

كيف تستخدم هذا الدليل

ينقسم الدليل إلى مستويين (المستوى الأول والمستوى الثاني – انظر الرسم التوضيحي أدناه). يحدد المستوى الأول ممارسات سلامة الغذاء المتوقع من العاملين في تداول الأغذية الذين لم يمض على عملهم ثلاثة أشهر تنفيذها، بينما يتعرض المستوى الثاني للممارسات المنتظر من العاملين الذين مضى على عملهم أكثر من ثلاثة أشهر معرفتها وتنفيذها. وهذه الممارسات يمكن وصفها ببساطة على إنها الأمور التي يتعين على العاملين في تداول الأغذية القيام بها لضمان تداول الغذاء بشكل آمن وسليم.

المستوى الأول (المهارات الأولية)

ينقسم هذا المستوى إلى مرحلتين:

🚩 المرحلة الأولى: تبين الأمور التي يجب على جميع العاملين إثبات قدرتهم على القيام بها قبل البدء في

تداول الأغذية في المنشأة الغذائية

🚩 المرحلة الثانية: تبين الأمور التي يجب على جميع العاملين إثبات قدرتهم على القيام بها في غضون شهر

واحد من بداية عملهم في المنشأة الغذائية (الصفحات ١٠-١٥)

المستوى الثاني (المهارات الإضافية)

يتناول هذا المستوى الأمور التي يُتوقع من العاملين إثبات قدرتهم على القيام بها خلال الفترات الزمنية التالية:

🚩 ٣-٦ أشهر أثناء العمل في منطقة مرتفعة الخطورة

🚩 ٦-١٢ شهر أثناء العمل في منطقة منخفضة الخطورة (الصفحات ١٦-٢٤)

الفترات الزمنية المذكورة في هذا الدليل الغرض منها الاسترشاد على النحو التالي:

- قد لا تكون جميع المهارات الواردة في هذا الدليل ذات أهمية لكافة العاملين
- قد يحتاج بعض العاملين إلى مزيد من الوقت للتدريب، إلا إنه من المهم أن يثبت العاملون اكتسابهم المهارة/المعرفة المطلوبة.

الطريقة المستخدمة في عرض مهارات سلامة الغذاء

تستخدم الجداول لعرض مهارات سلامة الغذاء. وفيما يلي مثال على إحدى مهارات سلامة الغذاء التي تقضي بضرورة ارتداء زي موحد/ ملابس وقائية والحفاظ على نظافتها.

هذا الجزء يبين الموارد أو الدعم الذي يحتاج إليه العامل من جانب صاحب العمل بما يساعده في تنفيذ ممارسات سلامة الغذاء الجيدة أثناء قيامه بالعمل المطلوب منه

هذا الجزء يصف كيف يثبت العامل معرفته بالمهارة واستيعابه لطريقة تنفيذها أثناء عملهم في المنشأة

هذه المهارة الفعلية، وهي ما يفعله العاملون لإثبات تداول الغذاء بشكل آمن

النشاط الداعم الذي يقدمه صاحب العمل	كيف يثبت العامل اكتسابه هذه المهارات	مهارات سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> توفير ملابس وقائية نظيفة وضمان توفير خدمات تنظيف وتجفيف الملابس توفير مرافق مناسبة لتغيير الملابس ودواليب يحفظ فيها العاملون ملابسهم توجيه العاملين إلى الأسلوب الصحيح لارتداء الزي الموحد أو الملابس الوقائية 	<ul style="list-style-type: none"> فهم الأسباب وراء ارتداء الزي الموحد أو الملابس الوقائية الامتناع عن ارتداء الملابس الشخصية فوق الملابس الوقائية الالتزام بالتعليمات بضرورة ارتداء زي موحد نظيف/ملابس وقائية نظيفة تغيير الملابس الوقائية مرة واحدة يومياً أو أكثر من مرة حسبما يُطلب من العامل الامتناع عن ارتداء الملابس الوقائية خارج مكان العمل أو أثناء الانتقال من العمل وإليه 	<p>(١) ارتداء زي موحد/ملابس وقائية والحفاظ على نظافتها</p>

• مسرد المصطلحات

يحتوي المسرد على تعريف للمصطلحات والكلمات الهامة الواردة في هذا الدليل.

المستوى الأول: المهارات الأولية للتدريب على سلامة الغذاء

المستوى الأول: ملخص المهارات الأساسية لسلامة الغذاء

تصف المرحلة الأولى من المستوى الأول مهارات سلامة الغذاء المطلوبة من العاملين قبل البدء في عملهم في تداول الأغذية في مكان العمل. ويتعين الإشراف على العاملين في هذه المرحلة حتى مع تلقيهم التدريب لضمان التزام العاملين بالممارسات الجيدة لسلامة الغذاء.

المستوى الأول، المرحلة الأولى

- ما يحتاج العاملون إلى معرفته قبل البدء في تداول الأغذية في مكان العمل.
- فيما يلي مهارات سلامة الغذاء التسع التي يتعين على العاملين لديك إثبات اكتسابها قبل بدء العمل:
- ١- ارتداء زي موحد/ملابس وقائية والحفاظ على نظافة الزي والملابس الوقائية
 - ٢- الالتزام بمستوى عالٍ من نظافة اليدين والحفاظ على هذا المستوى
 - ٣- الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية
 - ٤- الالتزام بالممارسات الصحية الصحيحة عند الإصابة بأمراض/اعتلال قد تؤثر على سلامة الغذاء
 - ٥- تفادي الممارسات غير الصحية في العمليات الغذائية
 - ٦- الالتزام بالممارسات الآمنة لتداول الغذاء
 - ٧- الحفاظ على نظافة المرافق الخاصة بالعاملين
 - ٨- الالتزام بالعلامات الإرشادية الخاصة بسلامة الغذاء
 - ٩- الحفاظ على نظافة مناطق العمل

تحتوي الجداول في الصفحات من ٥ إلى ٨ على معلومات إضافية عن هذه المهارات التسع.

المستوى الأول، المرحلة الأولى – جدول مهارات سلامة الغذاء

مهارات سلامة الغذاء	كيف يثبت العامل اكتسابه هذه المهارات	النشاط الداعم الذي يقدمه صاحب العمل
(١) ارتداء زي موحد/ملابس وقائية والحفاظ على نظافة الزي والملابس الوقائية	<ul style="list-style-type: none"> فهم الأسباب وراء ارتداء الزي الموحد أو الملابس الوقائية الامتناع عن ارتداء الملابس الشخصية فوق الملابس الوقائية الالتزام بالتعليمات بضرورة ارتداء زي موحد نظيف/ملابس وقائية نظيفة تغيير الملابس الوقائية مرة واحدة يومياً أو أكثر حسبما يُطلب من العامل الامتناع عن ارتداء الملابس الوقائية خارج مكان العمل أو أثناء الانتقال من العمل وإليه 	<ul style="list-style-type: none"> توفير ملابس وقائية نظيفة وضمان توافر خدمات لتنظيف وتجفيف الملابس توفير مرافق مناسبة لتغيير الملابس وخزانات يحفظ فيها العاملون ملابسهم توجيه العاملين إلى الأسلوب الصحيح لارتداء الزي الموحد أو الملابس الوقائية
(٢) الالتزام بمستوى عالٍ من نظافة اليدين والحفاظ على هذا المستوى	<ul style="list-style-type: none"> غسل اليدين بالطريقة الصحيحة تكرار غسل اليدين حسب الحاجة ولاسيما في الحالات التالية: <ul style="list-style-type: none"> قبل بدء العمل أو عند استئنافه بعد الخروج من المراض قبل تناول الأطعمة المطبوخة أو الجاهزة للاستهلاك مباشرة. بعد تناول أو تجهيز الأطعمة النيئة بعد تناول القمامة بعد التدخين بعد السعال، والعطس، واستخدام المناديل، وتنظيف الأنف، ولمس الجلد أو الشعر أو الوجه بعد إتمام أي مهام تتعلق بالتنظيف 	<ul style="list-style-type: none"> توفير مرافق لغسل اليدين وإمدادها بالمتطلبات اللازمة (الحد الأدنى من المتطلبات: الصابون، والماء الساخن، والمناشف الورقية) توجيه العاملين لإتباع الطريقة الصحيحة في غسل اليدين عرض لافتات إرشادية لتذكير العاملين بضرورة غسل أيديهم. وتحتوي هذه اللافتات على أشكال يسهل تفسيرها وأن تكون بلغات متعددة عند وجود عمال يتحدثون لغات مختلفة حسب الضرورة

	<ul style="list-style-type: none"> - بعد مصافحة الآخرين - بعد لمس أو إمساك النقود • اتخاذ إجراء مناسب عند عدم توافر الماء الساخن أو الصابون 	
<ul style="list-style-type: none"> • تزويد العاملين الجدد بنسخة من القواعد المتبعة والتي تشير إلى الممارسات الجيدة للنظافة الشخصية • توفير صندوق إسعافات أولية به ما يكفي من المواد الطبية والصيدلانية اللازمة مع فحصها بانتظام • يتعين أن يحتوي صندوق الإسعافات الأولية على ضمادات ملونة تمنع تسرب الماء (يجب أن تكون هذه الضمادات من النوع الذي يمكن الكشف عنه بواسطة أجهزة الكشف عن المعادن وذلك في قطاع التصنيع الغذائي) • توفير قفازات مع إرشادات استخدامها 	<ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على نظافة الشعر وهندامه وتغطيته أثناء التعامل مع الغذاء • ارتداء ملابس وقائية نظيفة ومناسبة • تقصير الأظافر باستمرار والحفاظ على نظافتها وعدم استخدام طلاء الأظافر • الامتناع عن لبس المجوهرات غير الضرورية • الامتناع عن الإفراط في استخدام العطور، ومستحضرات إزالة العرق، ومستحضرات بعد الحلاقة، ومستحضرات التجميل • ضرورة تغطية الجروح والتقرحات والسجحات بضمادات نظيفة وذات لون مميز تمنع تسرب الماء • تستخدم القفازات عند الحاجة إليها بالطريقة الصحية وفق المعيار المناسب 	<p align="center">(٣) الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • إعلام العاملين بأهمية الإبلاغ عن الأمراض أو العلل التي يعانون منها والتي قد تؤثر على سلامة الغذاء، لاسيما حالات الإصابة بالإسهال والقيء • إطلاع العاملين على الطريقة المتبعة للإبلاغ عن الأمراض والعلل • ضمان عدم عمل العاملين العائدين بعد التعافي من الإسهال والقيء بالقرب من الأطعمة حتى تمر ٤٨ ساعة من اختفاء الأعراض 	<ul style="list-style-type: none"> • ضرورة إبلاغ المشرف بالحالات التالية: - عند الإصابة بأي مرض/علة قد تؤثر على سلامة الغذاء - عند التغيب عن العمل بسبب مرض/علة قد تؤثر على سلامة الغذاء - عند الإصابة بالإسهال أو القيء أثناء العطلات خاصة تلك التي يقضيها العاملون في بلد آخر - إصابة شخص يعيش مع العامل بمرض/علة قد تؤثر على سلامة الغذاء • تفادي العمل بالقرب من الأطعمة المكشوفة عند الإصابة بمرض/علة قد تؤثر على سلامة الغذاء، وخاصة حالات الإصابة بالإسهال والقيء 	<p align="center">(٤) الالتزام بالممارسات الصحية الصحيحة عند الإصابة بأمراض/علل ربما تؤثر على سلامة الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تخصيص منطقة يتناول فيها العاملون الطعام 	<ul style="list-style-type: none"> • تجنب التدخين أثناء العمليات الغذائية • عدم مضغ العلكة أو تناول الطعام أثناء العمليات الغذائية 	<p align="center">(٥) تفادي الممارسات غير الصحية في العمليات الغذائية</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • عدم البصق أو تنظيف الأنف أثناء العمليات الغذائية • عدم السعال أو العطس أثناء العمليات الغذائية • عدم تذوق الطعام بالأصابع • عدم تداول الأطعمة بعد لمس الوجه أو الأنف أو الرأس 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير نظام الترميز بالألوان في العمليات الغذائية إذا كان ذلك ضرورياً • زيادة الوعي بممارسات التخزين الصحيحة عن طريق استخدام علامات سلامة الغذاء الإرشادية 	<ul style="list-style-type: none"> • التقليل من ملامسة الطعام أو الأواني بالأيدي قدر الإمكان • تخزين المنتجات النيئة في أماكن منفصلة عن المنتجات الجاهزة للاستهلاك مباشرة، وتجنب التلامس المباشر بين المنتجات النيئة والجاهزة للاستهلاك مباشرة • الاستخدام الصحيح لنظام التوكويد (الترميز) بالألوان عند العمل به • تخزين الأطعمة الساخنة وفق المعيار المناسب • تخزين الأطعمة الباردة وفق المعيار المناسب • تخزين الأطعمة المجمدة وفق المعيار المناسب • تغليف الأطعمة وفق المعيار المناسب إذا اقتضت مصلحة العمل ذلك 	<p>(٦) الالتزام بالممارسات الآمنة لتداول الطعام</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من نظافة غرف تبديل الملابس ودورات المياه وفق معايير النظافة الخاصة بالمنشآت 	<ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على نظافة غرف تبديل الملابس والأماكن الأخرى التي يتواجد بها العاملون 	<p>(٧) الحفاظ على نظافة المرافق الخاصة بالعاملين</p>
<ul style="list-style-type: none"> • وضع علامات سلامة الغذاء وعرضها في منطقة إعداد الأطعمة حسب الضرورة • التأكد من وضع العلامات في أماكن يسهل على العاملين رؤيتها 	<ul style="list-style-type: none"> • المعرفة بعلامات سلامة الغذاء الموجودة في مكان العمل • الالتزام بالتعليمات التي تشير إليها هذه العلامات 	<p>(٨) الالتزام بالعلامات الإرشادية عن سلامة الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> • وجود برنامج للتنظيف يتم تطبيقه • توفير إمدادات كافية من مواد ومعدات التنظيف • تخزين كيماويات التنظيف ومواد ومعدات التنظيف في أماكن منفصلة 	<ul style="list-style-type: none"> • الاستمرار في التنظيف حيثما تتوجه • الالتزام بالتعليمات الواردة ببرنامج التنظيف • التأكد من نظافة الأسطح الملامسة للطعام قبل بدء العمل • استخدام مواد ومعدات تنظيف حسب التعليمات 	<p>(٩) الحفاظ على نظافة مناطق العمل</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد أن المواد الكيماوية المستخدمة مقبولة للاستخدام في صناعة الأغذية ● التأكد من معرفة العاملين بأنواع الكيماويات المستخدمة وطريقة استخدامها 	<ul style="list-style-type: none"> ● تغيير المياه المستخدمة في التنظيف عندما تبرد أو تتسخ ● التأكد من عدم ملامسة الطعام لمواد التنظيف ● تخزين مواد التنظيف في مناطق التخزين المخصصة لهذا الغرض 	
---	---	--

المستوى الأول، المرحلة الثانية: ملخص بمهارات سلامة الغذاء

بعد إتمام التدريب على المرحلة الأولى التي تسبق بدء العمل، تأتي المرحلة الثانية لتقدم معلومات عما يحتاج إليه العاملون بعد مرور شهر على عملهم. يتعين الإشراف على العاملين في هذه المرحلة أيضاً حتى مع حصولهم على التدريب بما يضمن التزام العاملين بالممارسات الجيدة لسلامة الغذاء.

المستوى الأول، المرحلة الثانية

ما يحتاج العاملون إلى معرفته خلال الشهر الأول من عملهم، مع ملاحظة إمكانية تقديم هذا التدريب إلى العاملين في الأنشطة ذات الخطورة المنخفضة خلال الأشهر الثلاثة إلى الستة الأولى من تاريخ بدء العمل. فيما يلي مهارات سلامة الغذاء الواجب على العاملين لديك إثبات اكتسابها خلال هذه المرحلة:

- ١- بيان المسؤولية القانونية الملقاة على العاملين لضمان تقديم غذاء آمن إلى المستهلكين
- ٢- معرفة الطرق التي قد يتعرض من خلالها الغذاء للخطر بواسطة الأخطار الكيماوية والفيزيائية والبيولوجية
- ٣- إثبات استيعاب مفهوم انتقال التلوث من شيء إلى آخر والممارسات الصحية المناسبة لتفادي هذا الأمر
- ٤- توضيح الفرق بين الأنشطة مرتفعة/منخفضة الخطورة
- ٥- تفادي التلامس غير الضروري مع الأطعمة والأواني والأسطح التي تتلامس مع الطعام
- ٦- تسجيل درجات حرارة الطعام حسب المطلوب إذا كان هذا الإجراء مطبقاً
- ٧- الاحتفاظ بالسجلات المطلوبة عن سلامة الغذاء
- ٨- إبعاد الحشرات عن أماكن العمليات الغذائية وتطبيق نظام جيد للتخلص من المخلفات
- ٩- اتخاذ إجراء عند العلم بممارسات غير صحية من شأنها أن تعرض سلامة الغذاء للخطر
- ١٠- التعاون مع القائمين بالتفتيش من الجهات المختصة
- ١١- فحص الأغذية بطريقة صحيحة عند استلامها ، في حالة المسؤولية عن هذه المهمة

تحتوي الجداول في الصفحات من ١٠ إلى ١٥ على معلومات إضافية عن المهارات المذكورة أعلاه.

المستوى الأول، المرحلة الثانية – جدول مهارات سلامة الغذاء

التشاطر الداعم الذي يقدمه صاحب العمل	كيف يثبت العامل اكتساب هذه المهارات	مهارات سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> • توجيه العاملين وإعلامهم بالمسؤوليات القانونية الواجبة عليهم لضمان سلامة الغذاء • التأكد من الإشراف على الممارسات الصحية التي يقوم بها العاملون • الإلمام بالتشريعات المطبقة 	<ul style="list-style-type: none"> • إتباع تعليمات سلامة الغذاء التي يصدرها المشرف/المدير • تطبيق الإجراءات الصحية السليمة أثناء العمليات الغذائية • التصرف وفق المتطلبات القانونية 	<p>(١) بيان المسؤولية القانونية الملقاة على العاملين لضمان تقديم غذاء آمن إلى المستهلكين</p>
<ul style="list-style-type: none"> • توجيه العاملين وتعريفهم بأخطار سلامة الغذاء التي يمكن التعرض لها في مكان عملهم • التأكد من تطبيق الضوابط ووسائل التحكم بما يضمن الوقاية من أخطار سلامة الغذاء في العمليات الغذائية أو إزالتها أو الحد منها عند المستوى المقبول • توجيه العاملين إلى الممارسات الصحية السليمة والواجب الالتزام بها للتحكم في أخطار سلامة الغذاء التي يمكن التعرض لها في مكان عملهم 	<ul style="list-style-type: none"> • تعريف الخطر الذي يمكن أن يهدد سلامة الغذاء • سرد المصادر المحتملة للملوثات الفيزيائية والكيميائية • سرد المصادر المحتملة للتلوث بالبكتيريا • ذكر الشروط اللازمة لنمو البكتيريا • توضيح طريقة التحكم في الأخطار من خلال تطبيق الممارسات الصحية السليمة 	<p>(٢) معرفة الطرق التي قد يتعرض من خلالها الغذاء للخطر بواسطة الأخطار الكيميائية والفيزيائية والبيولوجية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التركيز على المناطق التي من الممكن أن ينتقل فيها التلوث من شيء إلى آخر • التأكد من تخزين المنتجات النيئة والجاهزة للأكل في أماكن منفصلة • استخدام نظام الترميز بالألوان في العمليات الغذائية حسب المعيار المناسب 	<ul style="list-style-type: none"> • توضيح المقصود بمفهوم انتقال التلوث من شيء إلى آخر وكيفية حدوثه • ضرب أمثلة على الخطوات المتخذة لتفادي انتقال التلوث أثناء أداء أنشطة العمل • التأكد من عدم التلامس المباشر بين المنتجات النيئة والجاهزة للأكل عبر أي مرحلة من مراحل العمليات الغذائية • استخدام أسطح ومعدات منفصلة لتحضير الأغذية النيئة والجاهزة للأكل 	<p>(٣) إثبات استيعاب مفهوم انتقال التلوث من شيء إلى آخر والممارسات الصحية المناسبة لتفادي هذا الأمر</p>

	<ul style="list-style-type: none"> وتخزينها في أماكن منفصلة ● التطبيق الصحيح لنظام الترميز بالألوان لتفادي انتقال التلوث 	
<p>نصائح للوصول إلى الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> ● توفير طرق لتحديد الأنشطة مرتفعة أو منخفضة الخطورة بوضوح وفصل عن بعضها البعض مثل استخدام أواني منفصلة، أو جهاز الترميز بالألوان، والتفرقة في الملابس التي يرتديها العاملون 	<ul style="list-style-type: none"> ● ذكر مستوى خطورة النشاط الذي يقوم به العامل وبيان ما إذا كان مرتفع أم منخفض الخطورة ● توضيح السبب في تصنيف النشاط مرتفع أو منخفض الخطورة 	(٤) توضيح الفرق بين الأنشطة مرتفعة/منخفضة الخطورة
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير أواني وأدوات ومناطق تحضير الأطعمة بالقدر الكافي 	<ul style="list-style-type: none"> ● تقليل تداول الطعام وملامسته إلى أقل حد ممكن ● استخدام أواني والمعدات المناسبة عند ملامسة وتداول الطعام ● الامتناع عن الملامسة والتداول غير الضروري للأسطح التي تلامسها الأطعمة 	(٥) تفادي التداول غير الضروري للأطعمة والأواني والأسطح
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير كشوف لتسجيل درجات الحرارة، متى كان تسجيل درجات الحرارة جزءاً من مهام العمل المطلوبة، مع وضع درجات الحرارة المستهدفة على هذه الكشوف ● توفير أنواع مناسبة من أجهزة قياس درجات الحرارة ذات المجسات والمحافظة عليها ومعايرتها كما يجب ● توفير طريقة مناسبة لتنظيف جهاز قياس درجات الحرارة ذات المجس <p>نصائح للوصول إلى الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> ● زيادة الوعي بضرورة التحكم في الوقت ودرجات الحرارة في العمليات الغذائية باستخدام العلامات الإرشادية سلامة الغذاء 	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدام جهاز قياس درجة الحرارة "الترمومتر" ذو المجس بطريقة صحيحة ● معرفة الوقت المناسب لقياس درجة حرارة الطعام ● معرفة الحدود القصوى والدنيا لدرجات الحرارة وفق المعيار المناسب/التشريع الجاري ● تسجيل درجة حرارة الطعام ● الاتصال بالمشرف إذا كانت درجة حرارة الطعام خارج الحدود المقررة 	(٦) تسجيل درجة حرارة الطعام حسب المطلوب، إذا كان هذا الإجراء ضمن المهام المطلوبة
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير كشوف التسجيل الخاصة بسلامة الغذاء بما يتناسب وكل مرحلة من مراحل سلسلة العملية الغذائية ● التأكد من أن السجلات حديثة وموقعة ومؤرخة 	<ul style="list-style-type: none"> ● استيفاء سجلات سلامة الغذاء بما يتناسب ومهام العمل ● الاتصال بالمشرف إذا كان الغذاء خارج المواصفات المقررة ● إعادة سجلات سلامة الغذاء إلى المخازن 	(٧) الاحتفاظ بالسجلات المناسبة عن سلامة الغذاء

<ul style="list-style-type: none"> • توفير المواصفات المقررة للمنتجات الغذائية <p>نصائح للوصول إلى الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخصيص مكان معين لتخزين سجلات سلامة الغذاء المختلفة 		
<ul style="list-style-type: none"> • تطبيق نظام لمكافحة الحشرات • توفير عدد كافٍ من أوعية المخلفات المناسبة • تطبيق إجراء للتخلص من المخلفات • تخصيص أماكن معينة لوضع أوعية المخلفات والتأكد من بعدها عن أماكن تخزين الغذاء وإعداده • التأكد من الحفاظ على نظافة مناطق تخزين المخلفات <p>نصائح للوصول إلى الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • تطبيق سياسة لفصل المخلفات 	<ul style="list-style-type: none"> • إبلاغ المشرف/المدير عن علامات وجود الحشرات والهوام • وضع المخلفات في الأوعية المخصصة لهذا الغرض • الحفاظ على نظافة صناديق المخلفات • التخلص من المخلفات مرة يومياً/ أو أكثر من مرة يومياً حسب الضرورة • إغلاق الأبواب والنوافذ أو تركيب شبك لمنع دخول الحشرات • الحفاظ على الأماكن المخصصة لتخزين المخلفات في حالة صحية ونظيفة • تطبيق الممارسات الصحية عند تخزين الغذاء 	<p>(٨) إبعاد الحشرات عن العمليات الغذائية، وتطبيق نظام جيد للتخلص من المخلفات</p>
<p>معلومات عن الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • تطبيق آلية يتم من خلالها تعريف العاملين بالمشكلات التي تم التعرض لها وتواريخ حدوثها والإجراءات التي تم اتخاذها وذلك للحيلولة دون تكرار هذه المشكلة (المشكلات) 	<ul style="list-style-type: none"> • إبلاغ المشرف إذا تنامي إلى علم العاملين أي ممارسات أو علامات أو حالات من شأنها أن تعرض الغذاء للخطر 	<p>(٩) اتخاذ إجراء عند العلم بممارسات غير صحية من شأنها أن تعرض الغذاء للخطر</p>
<ul style="list-style-type: none"> • إطلاع العاملين على دور القائمين على التفتيش من الجهات المختصة • التأكد من إلمام العاملين بمسئولياتهم القانونية تجاه القائمين على التفتيش من الجهات المختصة • التأكد من احتفاظ العاملين بسجلات واضحة 	<ul style="list-style-type: none"> • تقديم المساعدة المناسبة للقائمين على التفتيش من الجهات المختصة • تزويد القائمين على التفتيش من الجهات المختصة بكل المعلومات التي يطلبونها، وهناك مبرر لطلبها 	<p>(١٠) التعاون مع القائمين بالتفتيش من الجهات المختصة</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من الحفاظ على نظافة منطقة وصول الأغذية • توفير قائمة مراجعة تبين متطلبات درجات الحرارة لأصناف الأغذية المختلفة 	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من الأمور التالية عند وصول الأغذية : <ul style="list-style-type: none"> - الفصل بين المواد الغذائية والمواد غير الغذائية - وصول الأغذية في درجة الحرارة المناسبة 	<p>(١١) فحص الأغذية بطريقة صحيحة عند استلامها ، في حالة المسؤولية</p>

عن هذه المهمة	<ul style="list-style-type: none"> - خلو الأغذية من الحشرات والتلوث الظاهر وأن تكون بحالة جيدة - الفصل بين الأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل - أغلفة البضائع المستلمة سليمة ولا يوجد ما يدل على محاولة العبث بها - علب الأطعمة غير منتفخة أو منبججة أو صدئة - الأغذية لا زالت في فترة صلاحيتها للاستهلاك - التزام الأفراد المسؤولين عن توصيل الأغذية بالسلوك الصحي السليم وارتدائهم ملابس نظيفة - الحفاظ على نظافة المركبة المستخدمة في توصيل الأغذية • إتباع الإجراءات المقررة إذا لم تف الأغذية المسلمة بالمتطلبات الصحية للمنشأة • نقل الأغذية المقبولة عند وصولها إلى مناطق التخزين الصحيحة 	<ul style="list-style-type: none"> • وضع إجراء يتم تطبيقه عند التعامل مع الممارسات غير الصحية في مرحلة وصول الأغذية • وضع أسلوب/إجراء يضمن نقل الأغذية بشكل سريع إلى المخازن، الأمر الذي يتطلب تواجد أفراد لاستلام الأغذية متى وصلت في غير ساعات العمل سواء قبلها أو بعدها • توفير قدرات مناسبة للتبريد • تخصيص منطقة لحجر الغذاء غير الآمن • وضع إجراء يتم تطبيقه للإبلاغ عن حالات عدم المطابقة
---------------	--	---

المستوى الثاني – المهارات الإضافية للتدريب على سلامة الغذاء

المستوى الثاني: مقدمة إلى المهارات الإضافية للتدريب على سلامة الغذاء

على العاملين الذين أكملوا المستوى الأول (بمراحلته الأولى والثانية) ولا يزالون يعملون في إحدى المنشآت الغذائية أن يكتسبوا مهارات إضافية تتصل بسلامة الغذاء. تختلف مدة التدريب على اكتساب هذه المهارات الإضافية تبعاً لمنطقة عمل هؤلاء العاملين: هل هي منطقة مرتفعة أم منخفضة الخطورة. يتألف المستوى الثاني من ٢٥ مهارة يتعين اكمال التدريب عليها في الفترات التالية:

من ٣ إلى ٦ أشهر للعاملين في المناطق مرتفعة الخطورة

من ٦ إلى ١٢ شهراً للعاملين في المناطق منخفضة الخطورة

المستوى الثاني – ملخص مهارات سلامة الغذاء الإضافية

فيما يلي قائمة بمهارات سلامة الغذاء التي ينبغي على العاملين أن يثبتوا اكتسابها في هذه المرحلة:

- ١- إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء المطلوبة في المستوى الأساسي بمرحلتيه الأولى والثانية
- ٢- بيان المتطلبات اللازمة لنمو البكتيريا
- ٣- استخدام أدوات وأجهزة التحكم في درجات الحرارة والوقت لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو
- ٤- وصف الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والعوامل التي تؤدي إلى الإصابة بهذه الأمراض
- ٥- تطبيق إجراءات نظام الهاسب (نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة)
- ٦- تطبيق سياسة لمكافحة الحشرات والآفات في مكان العمل
- ٧- توضيح المسؤوليات القانونية الواجبة على العاملين فيما يتعلق بسلامة الغذاء

فيما يتناسب مع المهام المطلوبة حسب أنشطة العمل المختلفة

- ٨- تطبيق الإجراءات الصحية عند استلام الأغذية
- ٩- التأكد من سلامة الغذاء أثناء التخزين
- ١٠- التأكد من سلامة الغذاء أثناء عمليات التحضير
- ١١- التأكد من سلامة الغذاء أثناء الطهي والتبريد
- ١٢- التأكد من سلامة الغذاء أثناء النقل
- ١٣- تطبيق إجراءات التنظيف الصحيحة والمناسبة للحفاظ على نظافة المنشأة الغذائية
- ١٤- اتخاذ الحيطة المناسبة لمنع انتقال التلوث بين المنتجات بواسطة المواد الغذائية التي تسبب حساسية
- ١٥- الالتزام بإجراءات التعامل مع المنتجات الغذائية المسحوبة
- ١٦- التعامل الفعال مع أي شكوى بخصوص سلامة الغذاء
- ١٧- التعاون مع القائمين على تدقيق ومراجعة سلامة الغذاء
- ١٨- الالتزام بالإجراءات الصحية عند عرض الطعام أو حفظه أو تقديمه
- ١٩- إتباع الإجراءات الصحية في التعامل مع المرتجعات الغذائية
- ٢٠- الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين الأصناف الغذائية النيئة أو التي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة
- ٢١- الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين المواد المساعدة
- ٢٢- تطبيق المعالجة الحرارية الصحيحة
- ٢٣- كتابة البيانات على الغذاء بشكل صحيح
- ٢٤- أخذ عينات للتحليل المعملية
- ٢٥- اختبار الأصناف الغذائية النيئة أو التي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة للتأكد من سلامة الغذاء

الصفحات من ١٦ إلى ٢٤ تحتوي على معلومات إضافية عن هذه المهارات.

المستوى الثاني – جدول مهارات سلامة الغذاء

النشاط الداعم الذي يقدمه صاحب العمل	كيف يثبت العامل اكتساب هذه المهارات	مهارات سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من حصول العاملين على التوجيه الكافي بشأن مهارات المستوى الأول، وضمان استيعابهم للمسئوليات القانونية الواجبة عليهم بالنسبة لسلامة الغذاء بحكم عملهم • القيام بتقييم شفوي بشكل دوري ومن خلال الملاحظات بما يعزز الالتزام بالممارسات المثلى • الحصول على إفادات إيجابية أو سلبية بخصوص الممارسات الصحية للعاملين 	<ul style="list-style-type: none"> • ارتداء زي موحد أو ملابس وقائية والحفاظ على نظافة الزي والملابس الوقائية • الالتزام بمستوى عالٍ من نظافة اليدين والحفاظ على هذا المستوى • الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية • تطبيق الممارسات الصحية السليمة عند الإصابة بأي مرض أو علة قد تؤثر على سلامة الغذاء • الامتناع عن الممارسات غير الصحية أثناء العمليات الغذائية • الحفاظ على نظافة المرافق الخاصة بالعاملين • الالتزام بعلامات السلامة الغذائية • الحفاظ على نظافة أماكن العمل • معرفة المسئوليات القانونية في التأكد من سلامة الغذاء المقدم إلى المستهلكين • إدراك إمكانية تعرض سلامة الغذاء للخطر بواسطة الأخطار الكيماوية والفيزيائية والبيولوجية • إثبات استيعابهم لانتقال التلوث من شيء إلى آخر والممارسات الصحية لتفادي هذا الأمر • توضيح الفرق بين الأنشطة مرتفعة ومنخفضة الخطورة • تفادي التداول غير الضروري للغذاء والأواني والأسطح <p>تطبق المهارات التالية حسب مجال العمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تسجيل درجات حرارة الأغذية حسب المطلوب 	<p>(١) إثبات اكتساب مهارات المستوى الأساسي بمرحلتيه الأولى والثانية</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • إمساك سجلات مناسبة لسلامة الغذاء • إبعاد الحشرات عن العمليات الغذائية وتطبيق نظام جيد للتخلص من المخلفات • اتخاذ إجراءات عند العلم بممارسات غير صحية من شأنها أن تعرض سلامة الغذاء للخطر • التعاون مع مسؤولي جهات التنفيذ • الفحص الصحيح للأغذية لدى وصولها 	
<ul style="list-style-type: none"> • تطبيق ضوابط تحول دون نمو البكتيريا أو تحد من هذا النمو 	<ul style="list-style-type: none"> • شرح كيف يؤثر الوقت ودرجة الحرارة والرطوبة ونوع الغذاء على نمو البكتيريا 	<p>(٢) بيان المتطلبات اللازمة لنمو البكتيريا</p>
<ul style="list-style-type: none"> • توفير أجهزة مناسبة لقياس درجات الحرارة ومعايرتها بالطريقة الصحيحة • توفير قوائم مراجعة لمراقبة الوقت ودرجة الحرارة في كل مرحلة من مراحل العمليات الغذائية • تخصيص منطقة لتخزين جميع السجلات ذات الصلة بسلامة الغذاء 	<ul style="list-style-type: none"> • بيان الحاجة إلى أدوات للتحكم في درجة الحرارة • بيان أدوات التحكم في درجة الحرارة المناسبة حسب نشاط العمل، مثل درجة الحرارة أثناء النقل أو التخزين أو توصيل الأغذية • تسجيل الأوقات ودرجات الحرارة أثناء تأدية المهام • التأكد من نظافة أجهزة قياس درجات الحرارة قبل استخدامها • الاحتفاظ بسجلات لمعايرة أجهزة قياس درجات الحرارة متى كان ذلك مناسباً 	<p>(٣) استخدام أدوات ضبط درجات الحرارة لمنع نمو البكتيريا</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المصادر الرئيسية للبكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي • وصف الأعراض المرتبطة بالمرض المنقول عن طريق الغذاء • بيان الممارسات والإجراءات الأساسية التي تؤدي إلى الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية 	<p>(٤) وصف الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والعوامل التي تؤدي إلى الإصابة بهذه الأمراض</p>
<ul style="list-style-type: none"> • توجيه العاملين إلى إجراءات الرقابة والمتابعة المستخدمة داخل 	<ul style="list-style-type: none"> • وصف الأخطار المحتملة والمرتبطة بنشاط العمل 	<p>(٥) تطبيق إجراءات نظام الهاسب</p>

<p>المنشأة الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من توافر قوائم المراجعة للتحقق من سلامة الغذاء عبر المراحل المختلفة من العملية الغذائية 	<ul style="list-style-type: none"> • بيان طريقة التحكم في النقاط الحرجة في محيط عملهم • تطبيق إجراءات الرقابة والمتابعة أثناء العمليات الغذائية وفق توجيهات المشرف • اتخاذ إجراءات تصحيحية عند عدم الالتزام بالحدود الحرجة لإحدى نقاط التحكم الحرجة 	
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من قيام شخص كفاء بمعاينة ومتابعة تطبيق سياسة مكافحة الحشرات والآفات • التأكد من اتخاذ إجراءات تحول دون وصول الحشرات والآفات إلى مكان العمل • تحديد إجراء التعامل مع حالات تكاثر الحشرات 	<ul style="list-style-type: none"> • بيان أهمية مكافحة الحشرات والآفات • الالتزام بالإجراءات المقررة لوقاية مكان العمل من الحشرات والآفات • الإبلاغ عما يدل على تكاثر فعلي أو مشتبه به للحشرات والآفات • التأكد من التشغيل الدائم لأجهزة صعق الحشرات الكهربائية • تفريغ محتويات أجهزة الصعق الكهربائية متى أمكن ذلك 	<p>(٦) تطبيق سياسة لمكافحة الحشرات في مكان العمل</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من إلمام العاملين بالمسؤوليات القانونية الواجبة عليهم 	<ul style="list-style-type: none"> • تلخيص المسؤوليات القانونية الملقاة على عاتق متداولي الأغذية وأصحاب المنشآت الغذائية 	<p>(٧) بيان المسؤوليات القانونية الواجبة على العاملين بالنسبة لسلامة الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من قدرة سيارة نقل الأغذية أو طريقة النقل على الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة • التأكد من الحفاظ على نظافة منطقة استلام الأغذية • توفير قوائم مراجعة تشير إلى متطلبات درجات حرارة أصناف الطعام الواردة <p>معلومات عن الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع إعلان في منطقة استلام الأغذية يبين الخطوات الواجب اتباعها في حالة عدم الالتزام بإجراءات استلام الأغذية 	<ul style="list-style-type: none"> • التحقق من الأغذية المستلمة في ضوء المستندات • استخدام قوائم المراجعة الصحيحة عند فحص الأغذية الواردة • التحكم في الخطر (الأخطار) المحتملة في هذه المرحلة • اتخاذ إجراء مناسب إذا شكلت الأغذية الواردة أو السيارة التي نقلت فيها الأغذية أو الأشخاص المسؤولين عن نقل الأغذية خطراً على سلامة الغذاء • اتباع الإجراءات المقررة في حال تلفت أو تحطمت أغلفة الأغذية (الحاويات أو الأكياس أو الزجاج) • الحفاظ على نظافة منطقة استلام الأغذية • إزالة الأغلفة الخارجية عن الأغذية إذا كان ذلك مناسباً 	<p>(٨) إذا كانت المهارة التالية تنطبق على مجال العمل: تطبيق الإجراءات الصحية عند استلام الأغذية</p>

<ul style="list-style-type: none"> • وضع إعلان في منطقة استلام الأغذية يوضح الخطوات الواجب إتباعها عند الحاجة إلى تفريغ الغذاء من إناء في آخر • توفير أوعية مناسبة في منطقة استلام الأغذية للتخلص من مخلفات الأغلفة 	<ul style="list-style-type: none"> • تفريغ الغذاء من إناء في آخر نظيف وتغطيته • نقل الأغذية الواردة إلى مكان التخزين المخصص لها في أقرب وقت ممكن 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير أوعية مناسبة للتخزين • تقسيم كل منطقة من مناطق التخزين وفق أصناف الأغذية المختلفة المخزنة في كل منطقة • التحديد الواضح للمنطقة التي تشغلها المخازن من المساحة المخصصة للتعامل مع الأغذية • تحديد الإجراء المقرر الالتزام به عند التعامل مع البضائع المرفوضة <p>معلومات عن الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • استخدام ملصقات ملونة تحمل أكواد عند تخزين الأغذية 	<ul style="list-style-type: none"> • تخزين المواد الغذائية وغير الغذائية في أماكن منفصلة • تخزين الأغذية في أماكن التخزين الصحيحة • التأكد من تخزين الأغذية عند درجة الحرارة الصحيحة • تخزين الأغذية التي لا تزال صالحة للاستهلاك • التأكد من تغطية الأغذية المخزنة وكتابة البيانات عليها • التأكد من القيام بعملية دوران المخزون في جميع مناطق التخزين • تطبيق الإجراء الصحيح لتخزين البضائع المرفوضة 	<p>(٩) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: التأكد من سلامة</p> <p>الغذاء أثناء التخزين</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد الإجراء المتبع لغسل الأغذية حسب المعيار المناسب • التأكد من وجود أحواض كافية لغسل الأغذية بها مصدر ماء الشرب • توفير مرافق وإجراءات تشغيلية مناسبة لإزالة الثلج عن الأغذية متى كان ذلك جزءاً من العملية الغذائية • توفير مرافق كافية لغسل الأغذية وتحديد هذه المرافق وفق المعيار المناسب 	<ul style="list-style-type: none"> • تداول وتحضير الأغذية النيئة والجاهزة للأكل والمجهزة في أماكن منفصلة، أو ضرورة تنظيف المنطقة المخصصة لتداول الأطعمة بعد تحضير الأغذية النيئة عند استخدام منطقة واحدة لتداول وتحضير الأغذية النيئة والجاهزة للأكل والمجهزة • تفادي انتقال التلوث • الالتزام بنظام التكويد باستخدام الألوان عند العمل به • التأكد من عدم وضع الأغذية تحت أجهزة صق الحشرات مباشرة • التأكد من سلامة الغذاء عند غسل المواد الغذائية • تجنب التداول المفرط للأغذية 	<p>(١٠) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: التأكد من سلامة</p> <p>الغذاء عند التحضير</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • استخدام وسائل لضبط الوقت والحرارة لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو • تطبيق الطريقة المنصوح بها لإزالة الثلج عن الأغذية • التأكد من عدم إعادة تجميد الأغذية بعد إذابة الثلج عنها • الحفاظ على المنطقة في حالة نظيفة وصحية 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير معدات/أواني كافية لطبخ الأغذية • توفير قوائم لمراجعة ضبط الوقت ودرجة الحرارة عند تبريد الأغذية أو إعادة تسخينها • توفير الطرق التي تضمن التبريد السريع للأغذية المطبوخة/المجهزة 	<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بالممارسات الصحية لتفادي انتقال التلوث • تجنب التداول المفرط للأغذية • استخدام مياه الشرب لطبخ الأغذية • استخدام وسائل لضبط الوقت ودرجة الحرارة لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو • استخدام الطريقة المنصوح بها لإعادة تسخين الأغذية • الفصل بين الأغذية المطبوخة والنيئة أثناء التبريد • الحفاظ على منطقة العمل في حالة نظيفة وصحية 	<p>(١١) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: التأكد من سلامة</p> <p>الغذاء أثناء الطبخ والتبريد</p>
<ul style="list-style-type: none"> • عمل جدول مناسب لتنظيف السيارات والأوعية المستخدمة في توصيل الأغذية أثناء عملية النقل • الحفاظ على سيارات توصيل الأغذية في حالة تشغيلية جيدة وصيانتها والتأكد من أن تصميمها يتناسب ونقل المواد الغذائية • التأكد من فحص جميع السيارات قبل التحميل وتوفير قوائم مراجعة متى كان ذلك مناسباً 	<ul style="list-style-type: none"> • التنظيف التام للسيارات المستخدمة في توصيل الأغذية بعد استخدامها كل مرة مع تطبيق إجراءات التنظيف الصحيحة • وضع الأغذية في سيارة نظيفة • الفصل بين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل والمواد غير الغذائية • التأكد من وجود منسوب من الهواء في سيارات نقل الأغذية المجمدة • استخدام وسائل لضبط الوقت ودرجة الحرارة لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو في مرحلة التحميل وأثناء النقل 	<p>(١٢) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: التأكد من سلامة</p> <p>الغذاء أثناء النقل</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من الحفاظ على المنشأة الغذائية في حالة جيدة بالشكل الذي يسمح بإجراء تنظيف فعال • وضع برنامج للتنظيف، وعمل جداول للتنظيف، وتوفير معدات 	<ul style="list-style-type: none"> • التمييز بين إزالة الأتربة عن الأسطح والتخلص من البكتيريا الموجودة على هذه الأسطح • معرفة المواد الكيماوية المقرر استخدامها عند التنظيف مثل مواد التنظيف، أو 	<p>(١٣) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: تطبيق إجراءات</p> <p>التنظيف المناسبة للحفاظ على</p>

<p>الوقاية الشخصية اللازمة</p> <ul style="list-style-type: none"> • توفير إمدادات كافية من معدات التنظيف لمنع انتقال التلوث من منطقة إلى أخرى • التحقق من فعالية التنظيف عن طريق التفتيش والتوقيع على جداول التنظيف 	<p>المطهرات أو مواد التعقيم</p> <ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بالإجراءات الصحيحة عند استخدام المواد الكيماوية المختلفة • التأكد من الحفاظ على نظافة المعدات والأدوات وأسطح العمل المستخدمة في العملية الغذائية • استخدام معدات تنظيف منفصلة للمراحيض ودورات المياه وغيرها من المناطق التي تستخدم في تنظيفها معدات منفصلة منعاً لانتقال التلوث 	<p>نظافة العملية الغذائية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المواد الغذائية التي من الممكن أن تسبب حالات الحساسية والمستخدم في عمليات إنتاج أو إعداد الأغذية • وضع خطة للتعامل مع المواد الغذائية التي تسبب الحساسية لتنظيم استلام الأغذية وتخزينها وإنتاجها وإجراءات التنظيف بغرض منع انتقال التلوث بواسطة "مواد غريبة تسبب الحساسية" • تطبيق نظام إنذار مناسب أو ضرورة إشارة بطاقة بيانات المنتج إلى ما يفيد وجود مادة تسبب الحساسية في المنتج • تطبيق نظام لسحب المنتجات التي يثبت احتوائها على مادة تسبب الحساسية دون تنبيه إلى ذلك 	<ul style="list-style-type: none"> • بيان حالات الحساسية التي تسببها الأغذية وكيفية تأثيرها على المستهلك • إتباع الإجراءات المقررة لمنع انتقال التلوث بين المنتجات بواسطة المواد الغذائية التي تسبب الحساسية 	<p>(١٤) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: اتخاذ الحيطة</p> <p>المناسبة لمنع انتقال التلوث بين</p> <p>المنتجات بواسطة المواد الغذائية</p> <p>التي تسبب حساسية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد إجراءات التتبع • وضع خطة لسحب الأغذية للتعامل مع حالات سحب المنتجات غير المطابقة للمواصفات 	<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بالإجراءات المقررة لسحب المنتجات غير المطابقة للمواصفات • التأكد من تخزين المنتجات غير المطابقة في أماكن منفصلة عن المنتجات الغذائية الأخرى 	<p>(١٥) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: الالتزام بالإجراءات</p> <p>المقررة للتعامل مع المنتجات</p> <p>الغذائية المسحوبة</p>
<ul style="list-style-type: none"> • وضع إجراءات الإبلاغ عن شكاوى سلامة الغذاء المطبقة في 	<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بالإجراءات المقررة للتعامل مع شكاوى سلامة الغذاء والتي تتطلب: 	<p>(١٦) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p>

<p>المنشأة الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> • إمسك سجل بشكاوى المستهلكين تدون فيه أيضاً الإجراءات التصحيحية المتخذة 	<ul style="list-style-type: none"> - التعامل مع المستهلكين - رفع الحادثة إلى المشرف أو المدير - تحديد الأغذية المبلغ عنها وتخزينها في الأماكن المخصصة لذلك - تسجيل الشكوى والإجراءات التصحيحية المتخذة بشأنها - التعاون مع مسئولى جهات التنفيذ أثناء التحقيق 	<p>مجال العمل: التعامل الفعال مع أي شكوى بخصوص سلامة الغذاء</p>
<p>معلومات عن الممارسات المثلى</p> <ul style="list-style-type: none"> • إعطاء العاملين إشارات عن نتائج عمليات المراجعة 	<ul style="list-style-type: none"> • مساعدة الأفراد المسؤولين عن عمليات المراجعة الداخلية بالمنشآت الغذائية 	<p>(١٧) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على مجال العمل: التعاون مع القائمين على تدقيق ومراجعة سلامة الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من توافر وحدات كافية لحفظ/عرض الطعام بما يسمح بالفصل بين الأطعمة النيئة والأطعمة الجاهزة للأكل والأطعمة المطبوخة • التأكد من الحفاظ على الحالة التشغيلية الجيدة لمعدات عرض/حفظ الطعام • توفير قوائم المراجعة وأجهزة قياس درجات الحرارة • متابعة السجلات واعتمادها بصفة يومية 	<ul style="list-style-type: none"> • تسخين أو تبريد الوحدات/الأطباق المستخدمة لحفظ الطعام أو عرضه أو تقديمه قبل الاستخدام • التأكد من توافر أدوات كافية لتقديم الطعام عند نقطة التقديم مثل الملاعق • الفصل بين الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل في وحدة العرض • استخدام وسائل لضبط الوقت ودرجة الحرارة للتحكم في نمو البكتيريا • تسجيل الأوقات ودرجات الحرارة حسب المطلوب • الإبلاغ عن أي عطل في أي معدة ذات درجة حرارة يتم ضبطها • التأكد من تنفيذ عملية دوران المخزون 	<p>(١٨) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على مجال العمل: تطبيق الإجراءات الصحية عند عرض الطعام أو حفظه أو تقديمه</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تطبيق نظام للتحكم في مخزون البضائع الجافة وسريعة التلف لمنع استهلاك مواد قد انقضت فترة صلاحيتها • تخصيص منطقة محددة ومميزة لكل من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - المرتجعات - الأطعمة التي تجاوزت تواريخ صلاحيتها أو لم تعد تصلح للبيع 	<ul style="list-style-type: none"> • ترفع من العرض جميع الأطعمة التي تجاوزت تواريخ صلاحيتها أو لم تعد تصلح للبيع، وتخزن في الأماكن المخصصة لهذا الغرض • تخزن البضائع المرفوضة في المنطقة المعدة لذلك 	<p>(١٩) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على مجال العمل: إتباع الإجراءات الصحية في التعامل مع المرتجعات الغذائية</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● تحديد إجراءات التعامل مع المرتجعات 		
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير أماكن تخزين منفصلة للأغذية النيئة، والتي لا تزال قيد التجهيز والأغذية تامة التجهيز ● توفير أوعية مناسبة للتخزين، وتوفير موارد كتابة البيانات على هذه الأوعية 	<ul style="list-style-type: none"> ● الفصل بين الأطعمة النيئة والمجهزة ● إعادة إغلاق العبوات التي استخدمت بعض أجزائها ● تخزين المواد التي لا تزال في مرحلة التجهيز والمواد تامة التجهيز في أماكن منفصلة عن المواد النيئة 	<p>(٢٠) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: إتباع الإجراءات الصحية في تخزين الأصناف الغذائية النيئة/ قيد التجهيز والمجهزة</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● تخصيص منطقة لتخزين التالي: <ul style="list-style-type: none"> - مواد التنظيف - المواد المستخدمة لتعبئة وتغليف الأغذية - الأواني والمواد الثانوية النظيفة ● توفير مخزون من بطاقات التخزين ● شمول جدول التنظيف جميع مناطق التخزين 	<ul style="list-style-type: none"> ● التخزين المناسب للمواد المستخدمة في تعبئة وتغليف الأغذية ● الحفاظ على المخزن المخصص لمواد التنظيف ومخزن المواد غير الغذائية في حالة صحية ● الحفاظ على نظافة الأواني الغذائية والمواد المساعدة 	<p>(٢١) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: إتباع الإجراءات الصحية عند تخزين المواد المساعدة</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير كشوف لتسجيل درجات الحرارة والأوقات ● توفير علامات سلامة الغذاء لتذكير متداولي الأغذية بدرجات الحرارة الواجب الوصول إليها 	<ul style="list-style-type: none"> ● شرح طريقة تأثير المعالجة الحرارية على سلامة المنتجات أثناء التصنيع ● تطبيق المعالجة الحرارية السليمة على الأغذية أثناء عملية الإنتاج للفترة الصحية ● تسجيل درجات الحرارة والأوقات المطبقة على الأغذية 	<p>(٢٢) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: تطبيق المعالجة الحرارية المطلوبة</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من دراية جميع العاملين بالفروق في بطاقات البيانات المستخدمة، وطريقة استخدامها ● توفير بطاقات بيانات كافية ● الحفاظ على الحالة التشغيلية الجيدة للمعدات المستخدمة في كتابة بيانات المنتج 	<ul style="list-style-type: none"> ● شرح أهمية كتابة البيانات على الأغذية ● تحديد البيانات المختلفة الواجب كتابتها ● بيان العلاقة الوثيقة بين كود دفعة المنتجات وتتبع المنتج ● استخدام بطاقات البيانات الصحيحة للمنتجات الغذائية 	<p>(٢٣) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على</p> <p>مجال العمل: كتابة البيانات على الأغذية بشكل صحيح</p>

<ul style="list-style-type: none"> • من الممارسات الجيدة، بل وأحد المتطلبات القانونية في بعض القطاعات، ضرورة وضع برنامج للاختبارات للتحقق من سلامة المواد الأولية (الخام) والمنتجات، والتأكد من كفاءة برامج التنظيف • الاتصال مع مسؤولي جهات التنفيذ عند الضرورة لوضع برنامج الاختبارات يلي متطلبات سلامة الغذاء التي تشترطها العملية الغذائية • إصدار تعليمات بخصوص أخذ العينات للتأكد من عدم تلف العينة أو تعرضها للتلوث، وضمان أخذ العينة على فترات زمنية، أي ضرورة تطبيق الأساليب الصحيحة لأخذ العينات • توثيق إجراءات أخذ العينة والتأكد من تدريب العاملين على هذه الإجراءات 	<ul style="list-style-type: none"> • إتباع الإجراءات الخاصة بسحب عينات على فترات زمنية مناسبة للتحليل العملي • كتابة البيانات على العينات وتخزينها حسب المطلوب 	<p>(٢٤) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على مجال العمل: أخذ عينات للتحليل العملي</p>
<ul style="list-style-type: none"> • يتعين الاتفاق على الإجراءات المكتوبة المقرر الالتزام بها عند قيام العاملين بإجراء الاختبارات في مكان العمل، وتضمن هذه الإجراءات ضرورة أخذ العينة على فترات زمنية منفصلة وإمكانية الاعتماد على النتائج التي تتوصل إليها الاختبارات • توفير الموارد الخاصة بأجهزة القياس والاختبار وضمان سهولة استخدام هذه الأجهزة والاعتماد على نتائجها 	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من معايرة الأجهزة المستخدمة في الاختبار والقياس حسب الإجراءات المقررة • الالتزام بالإجراءات المكتوبة في اختيار العينات وإجراء الاختبارات • تدوين النتائج وأخذ أي ملاحظات • إبلاغ المشرف إذا كانت النتائج خارج الحدود المقررة و/أو كانت تشير إلى احتمال وجود مشكلة في الغذاء 	<p>(٢٥) إذا كانت هذه المهارة مطبقة على مجال العمل: اختبار الأصناف الغذائية النيئة، والتي لا تزال قيد التجهيز والمجهزة للتأكد من سلامة الغذاء</p>

التدريب على سلامة الغذاء

يحتاج العاملون في المؤسسات الغذائية إلى التدريب على سلامة الغذاء للتأكد من اكتسابهم المهارات الضرورية التي يتناولها هذا الدليل التدريبي.

يتعين تنفيذ التدريب في مكان العمل حتى تتحقق أقصى فائدة منه، ويتطلب ذلك إشراك الإدارة والتزامها (يقصد بالإدارة صاحب المنشأة، والمدير، والمشرف)، والمدرب والمتدربين الذين يمثلون العناصر الأساسية في تنفيذ التدريب في مكان العمل.

تنفيذ التدريب

ينبغي مساعدة المتدربين على تنفيذ التدريب الذي حصلوا عليه في مكان العمل بنجاح، ويمكن تحقيق ذلك من خلال وضع خطة لتنفيذ التدريب. خطة تنفيذ التدريب هي وثيقة مكتوبة تصف الخطوات التي يحتاج المتدرب إلى اتباعها بما يساعده في تنفيذ التدريب في مكان العمل. تُقسَّم خطة تنفيذ التدريب الخطوات الواجب اتباعها بشكل تدريجي على النحو الذي يسهل على المتدرب تنفيذها.

نموذج من خطة تنفيذ التدريب في صفحة ٢٦

نموذج خطة تطبيق التدريب

تعاون مع مشرفك لوضع خطة تنفيذ التدريب

الاسم:

التاريخ:

تاريخ الانتهاء	خطة عمل المدير	خطة عمل المتدرب	
التاريخ: توقيع المتدرب: توقيع المدير:	<ul style="list-style-type: none"> توفير الصابون، والأحواض، والمناشف التي تستخدم مرة واحدة توفير الملابس الوقائية توفير مرافق كافية لتبديل الملابس 	<ul style="list-style-type: none"> اتباع الطريقة الصحيحة في غسل اليدين ارتداء الملابس الوقائية 	النظافة الشخصية
التاريخ: توقيع المتدرب: توقيع المدير:	<ul style="list-style-type: none"> توفير أماكن منفصلة لتخزين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل استخدام نظام التكويد بالألوان حسب المقتضى (لتمييز الأواني، والملابس، والمعدات) 	<ul style="list-style-type: none"> تخزين الأغذية عالية الخطورة في درجات الحرارة الصحيحة الفصل بين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل 	انتقال التلوث
التاريخ: توقيع المتدرب: توقيع المدير:	<ul style="list-style-type: none"> تطبيق ضوابط لمنع الأخطار التي قد تؤثر على العملية الغذائية أو التخلص منها أو الحد منها 	<ul style="list-style-type: none"> معرفة الأخطار الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية المرتبطة بمجال عمل المتدرب بيان طريقة التحكم في هذه الأخطار 	أخطار سلامة الغذاء

دور الإدارة، المدرب، والمتدرب (المتدربين) في تنفيذ التدريب

يوضح الجدول التالي الأدوار المنوطة بكل من الإدارة والمدرب والمتدرب (المتدربين) قبل التدريب وبعده وأثناء عملية التدريب ذاتها.

بعد التدريب	أثناء التدريب	قبل التدريب	
<ul style="list-style-type: none"> • بيان الممارسات الجيدة لسلامة الغذاء • تشجيع العاملين على تنفيذ التدريب • توفير الموارد اللازمة لمساعدة المتدربين على تنفيذ التدريب 	<ul style="list-style-type: none"> • تفادي تعرض المتدربين لما يشتمت انتباههم (المكالمات الهاتفية) 	<ul style="list-style-type: none"> • إدراك أهمية التدريب على سلامة الغذاء • الاجتماع بالمتدربين وتوضيح موضوع التدريب المقدم لهم • الاجتماع بالمتدربين ووضع الأهداف المنشودة من التدريب • التأكد من مؤهلات المدرب وخبرته لضمان قدرته على تقديم التدريب 	الإدارة (صاحب المنشأة/المدير/المشرف)
<ul style="list-style-type: none"> • الاتصال بالإدارة والمتدربين للتأكد من تنفيذ التدريب في مكان العمل 	<ul style="list-style-type: none"> • تقديم التدريب الذي يتصل بعمل المنشآت الغذائية ويلبي الاحتياجات التدريبية لدى المتدربين • تشجيع المتدربين على المشاركة في البرنامج التدريبي • الاشتراك مع المتدربين في وضع خطط واقعية لتنفيذ التدريب بغرض نقل المعرفة 	<ul style="list-style-type: none"> • التعرف على الاحتياجات التدريبية للمؤسسات الغذائية • إطلاع الإدارة على الأهداف المرجوة من التدريب 	المدرب
<ul style="list-style-type: none"> • تطبيق وتنفيذ المهارات الجديدة التي تتضمنها خطة تنفيذ التدريب 	<ul style="list-style-type: none"> • المشاركة في التدريب • الاشتراك مع المدرب في وضع خطط واقعية لتنفيذ التدريب بغرض نقل المعرفة 	<ul style="list-style-type: none"> • إدراك أهمية التدريب على سلامة الغذاء في مساعدتهم على إنتاج غذاء آمن للمستهلك • الاجتماع بالإدارة والاتفاق على الأهداف المنشودة من التدريب 	المتدربين

تقييم التدريب في مكان العمل

يتعين في نهاية الأمر تقييم التدريب في مكان العمل لضمان قيام العامل بتنفيذ التدريب الذي تلقاه بالشكل الصحيح، ويمكن تحقيق ذلك عن طريق قوائم المراجعة التي تمثل نظام متابعة مستمر للتأكد من تنفيذ المهارات المكتسبة. تحتوي الصفحات من ٢٩ إلى ٣٢ على نماذج من قوائم المراجعة.

قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الأول – المرحلة الأولى

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. ارتداء زي موحد/ملابس وقائية والحفاظ على نظافتها
<input type="checkbox"/>	٢. الحفاظ على مستوى عالٍ من نظافة اليدين
<input type="checkbox"/>	٣. الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية
<input type="checkbox"/>	٤. الالتزام بالممارسات الصحية الصحيحة عند الإصابة بأمراض/علل ربما تؤثر على سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٥. تفادي الممارسات غير الصحية في العمليات الغذائية
<input type="checkbox"/>	٦. الالتزام بالممارسات الآمنة لتداول الغذاء
<input type="checkbox"/>	٧. الحفاظ على نظافة المرافق الخاصة بالعاملين
<input type="checkbox"/>	٨. الالتزام بالعلامات الخاصة بسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٩. الحفاظ على نظافة مناطق العمل

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الأول – المرحلة الثانية

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. بيان المسؤولية القانونية الملقاة على العاملين لضمان تقديم غذاء آمن إلى المستهلكين
<input type="checkbox"/>	٢. معرفة الطرق التي قد يتعرض من خلالها الغذاء للخطر بواسطة الأخطار الكيماوية والفيزيائية والبيولوجية
<input type="checkbox"/>	٣. إثبات استيعاب مفهوم انتقال التلوث من شئ إلى آخر والممارسات الصحية المناسبة لتفادي هذا الأمر
<input type="checkbox"/>	٤. توضيح الفرق بين الأنشطة مرتفعة/منخفضة الخطورة
<input type="checkbox"/>	٥. تفادي التداول غير الضروري للأطعمة والأواني والأسطح
<input type="checkbox"/>	٦. تسجيل درجات حرارة الطعام حسب المطلوب إذا كان هذا الإجراء مطبقاً
<input type="checkbox"/>	٧. إمساك سجلات مناسبة لسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٨. إبعاد الحشرات عن العمليات الغذائية وتطبيق نظام جيد للتخلص من المخلفات
<input type="checkbox"/>	٩. ٩- اتخاذ إجراء عند العلم بممارسات غير صحية من شأنها أن تعرض سلامة الغذاء للخطر
<input type="checkbox"/>	١٠. التعاون مع المسؤولين المعتمدين في جهات التنفيذ
<input type="checkbox"/>	١١. الفحص الصحيح للأغذية عند وصولها، عند العمل بهذا الإجراء

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الثاني

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء في المستوى الأساسي بمرحلتيه الأولى والثانية
<input type="checkbox"/>	٢. بيان المتطلبات اللازمة لنمو البكتيريا
<input type="checkbox"/>	٣. استخدام أدوات وأجهزة ضبط درجات الحرارة لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو
<input type="checkbox"/>	٤. وصف الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والعوامل التي تؤدي إلى الإصابة بها
<input type="checkbox"/>	٥. تطبيق إجراءات نظام الهاسب
<input type="checkbox"/>	٦. تطبيق سياسة لمكافحة الحشرات والآفات في مكان العمل
<input type="checkbox"/>	٧. توضيح المسؤوليات القانونية الواجبة على العاملين بالنسبة لسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٨. إذا كانت هذه المهارات مطبقة على مجال العمل:
<input type="checkbox"/>	٩. تطبيق الإجراءات الصحية عند استلام الأغذية
<input type="checkbox"/>	١٠. التأكد من سلامة الغذاء أثناء التخزين
<input type="checkbox"/>	١١. التأكد من سلامة الغذاء أثناء عمليات التحضير
<input type="checkbox"/>	١٢. التأكد من سلامة الغذاء أثناء الطبخ والتبريد
<input type="checkbox"/>	١٣. التأكد من سلامة الغذاء أثناء النقل

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الثاني

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٤. تطبيق إجراءات التنظيف الصحيحة والمناسبة للحفاظ على نظافة العمليات الغذائية
<input type="checkbox"/>	١٥. اتخاذ الحيطة المناسبة لمنع انتقال التلوث بين المنتجات بواسطة المواد الغذائية التي تسبب حساسية
<input type="checkbox"/>	١٦. الالتزام بإجراءات التعامل مع المنتجات الغذائية المسحوبة
<input type="checkbox"/>	١٧. التعامل الفعال مع أي شكوى بخصوص سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٨. التعاون مع القائمين على تدقيق ومراجعة سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٩. الالتزام بالإجراءات الصحية عند عرض الطعام أو حفظه أو تقديمه
<input type="checkbox"/>	٢٠. اتباع الإجراءات الصحية في التعامل مع المرتجعات الغذائية
<input type="checkbox"/>	٢١. الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين الأصناف الغذائية النيئة أو التي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة
<input type="checkbox"/>	٢٢. الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين المواد المساعدة
<input type="checkbox"/>	٢٣. تطبيق المعالجة الحرارية الصحيحة
<input type="checkbox"/>	٢٤. كتابة البيانات على الغذاء بشكل صحيح
<input type="checkbox"/>	٢٥. أخذ عينات للتحليل المعمل
<input type="checkbox"/>	٢٦. اختبار الأصناف الغذائية النيئة أو التي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة للتأكد من سلامة الغذاء

التاريخ:

توقيع المشرف/المدير:

مسرد المصطلحات

التاريخ المدون على الأغذية ذات فترة الصلاحية الطويلة، والتي لا تتعفن بسبب الميكروبات إذا توافرت لها ظروف التخزين والحفظ الصحيحة	تاريخ الصلاحية (صالح للاستهلاك قبل تاريخ)
إزالة الأتربة، وبقايا الأطعمة، والقذارة، والشحوم وغير من المخلفات غير المرغوب فيها.	التنظيف
وجود الكائنات الدقيقة أو منتجاتها الثانوية أو المواد الكيماوية و/أو الأجسام الغريبة عند مستوى من الممكن أن يتسبب في إحداث خطر على الصحة	التلوث
درجة حرارة الجزء الأكثر سمكاً في وسط قطعة من الغذاء	درجة حرارة المركز
إجراء يتخذ عندما تشير متابعة نقاط التحكم الحرجة إلى احتمال فقدان التحكم أو عدم الالتزام بحد من الحدود الحرجة	الإجراء التصحيحي
إحدى الخطوات التي تطبق فيها الرقابة، وتعتبر هذه الخطوة مهمة لمنع حدوث أخطار تهدد سلامة الغذاء أو التخلص من هذه الأخطار أو الحد منها وصولاً إلى المستويات المقبولة	نقطة التحكم الحرجة
انتقال الكائنات الدقيقة (البكتيريا عادة) الضارة، أو المحتمل أن تتسبب في حدوث ضرر، من الأسطح أو الأطعمة الملوثة إلى الأطعمة الأخرى عن طريق اليد أو التلامس المادي أو الهواء أو التلامس مع أسطح إعداد الأطعمة أو أواني الأطعمة	انتقال التلوث
نطاق درجات الحرارة الذي يسمح بتكاثر البكتيريا في أكبر درجاته (بين ٥ و ٦٣ درجة مئوية)	منطقة الخطر
موظف معتمد مهمته تنفيذ التشريعات ذات الصلة، مثل مسؤولي الصحة البيئية، ومصايد الأسماك، والمفتشين البيطريين، ومفتشي منتجات الألبان	مسؤول جهة التنفيذ
أي مادة أو منتج تامة التجهيز أو مجهزة جزئياً أو غير مجهزة القصد منها أو يتوقع أن يتناولها الإنسان، ويشمل المشروبات والعلكة وأي مادة بما فيها الماء،	الغذاء

تدخل في تصنيع الغذاء أو إعداده أو معالجته بشكل مقصود

أي مادة تسبب الحساسية وغالباً ما تكون هذه المادة من البروتينات. يتعين ذكر المواد المعروفة أنها تسبب الحساسية ضمن المكونات المدونة على بطاقة المنتجات الغذائية

المادة الغذائية التي تسبب حساسية

أي شخص يشترك في تناول أو إعداد الغذاء المكشوف (غير المغلف) أو المغلف، حتى ولو كان التلامس المادي مع الغذاء لا يمثل سوى جزء صغير من عمل هذا الشخص

متداول الأغذية

جميع الإجراءات الضرورية للتأكد من سلامة وصحة الغذاء أثناء عمليات التحضير والتصنيع والتجهيز والتخزين والنقل والتوزيع والتداول والعرض للبيع أو تقديمه إلى المستهلك

صحة الغذاء

الوثائق المكتوبة أو الإلكترونية أو المكتوبة والإلكترونية معاً التي تثبت الالتزام بإجراءات سلامة الغذاء في فترة زمنية محددة

سجلات سلامة الغذاء

نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة: نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وتقييمها والتحكم فيها

الهاسب

إمكانية التسبب في إحداث الضرر، وقد تكون الأخطار بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية

الخطر

الأنشطة المنفذة في مكان إعداد الأغذية الجاهزة للأكل ذات الخطورة المرتفعة مع وجود الاحتمال أن تتعرض أعداد كبيرة من المستهلكين أو المجموعات المعرضة للخطر "الضعيفة" (مثل الأطفال، وكبار السن، والحوامل، والمرضى)

نشاط مرتفع الخطورة

الأغذية التي تدعم نمو الكائنات الدقيقة الضارة أو التي يحتمل أن تتسبب في حدوث الضرر، والتي لا تخضع لأي عمليات إضافية من المعالجة الحرارية أو التجهيز للتخلص من هذه الكائنات الدقيقة أو القضاء منها قبل الاستهلاك: ومن أمثلة هذه الأغذية ما يلي:

غذاء مرتفع الخطورة

● المحار المطبوخ والطازج

<ul style="list-style-type: none"> ● الأسماك المطبوخة والطازجة ● اللحم النيئ مثل اللحم البقري ● اللحم المطبوخ ومنتجات اللحوم ● الدواجن المطبوخة ومنتجات الدواجن ● الوجبات المطبوخة الباردة والمجمدة ● اللبن ومنتجاته ● البيض ومنتجاته ● الأرز المطبوخ والمكرونات المطبوخة ● الأغذية التي تحتوي مكوناتها على أي من أنواع الأغذية المذكورة 	<p>جهاز صعق الحشرات الكهربائي</p>
<p>نشاط يقل فيه احتمال التسبب في حدوث الضرر للمستهلكين</p>	<p>نشاط منخفض الخطورة</p>
<p>الملاحظة المنتظمة للعوامل الرئيسية وقياس هذه العوامل و/أو تسجيلها بغرض التحكم في الأخطار</p>	<p>المتابعة</p>
<p>منتج لا يلبي المعايير أو المواصفات المشترطة</p>	<p>منتج غير مطابق للمواصفات</p>
<p>شخص يعمل في إحدى المنشآت الغذائية من الممكن أن تؤثر مهام عمله ومسئوليته على سلامة الغذاء</p>	<p>متداول المنتجات غير الغذائية</p>
<p>المياه الصالحة للشرب أو الاستخدام في إعداد الطعام من مواسير المياه والتي تفي بمتطلبات القوانين ذات العلاقة</p>	<p>مياه الشرب</p>
<p>أحد أدوات قياس درجة الحرارة التي يمكن وضعها بين العلب أو وسط المنتج لمعرفة درجة الحرارة</p>	<p>جهاز قياس</p>
<p>الأغذية التي مرت بجميع خطوات إعدادها أو الجزء الأكبر من هذه الخطوات.</p>	<p>الأغذية الجاهزة للأكل</p>

ترتفع درجة الخطورة إذا كانت هذه الأغذية ملوثة أو تركت لتفسد بسبب عدم اتخاذ خطوات أخرى للتحكم في المخاطر، ومن أمثلة هذه الأغذية اللحوم والدواجن المطبوخة، والأغذية المصنوعة من خليط اللحم أو الأسماك والخضروات، وفطائر اللحوم، ومنتجات اللحم المطبوخة مثل صلصة حساء اللحم أو الحساء ذاته، واللبن والقشطة، والقستر، ومنتجات الألبان، والمحار، والمأكولات البحرية الأخرى (المطبوخة أو التي تؤكل طازجة)، والأرز المطبوخ، والبيض المطبوخ، والمنتجات التي يدخل فيها البيض، والسلطات المجهزة، والفواكه والخضروات، وأنواع الجبن اللين.

الخطورة	احتمال حدوث الخطر
دوران المخزون	إجراء لتحريك (تدوير) المخزون لاستخدام المواد حسب أسبقية تخزينها بما يسمح باستخدام المواد المخزنة أولاً قبل تلك حديثة التخزين
خطة تنفيذ التدريب	وثيقة مكتوبة تصف الخطوات التي يحتاج المدربون إلى تطبيقها لتحقيق الفائدة القصوى من التدريب
فترة الصلاحية	التاريخ المكتوب على الأغذية المعلبة سريعة التلف بسبب الميكروبات، ويعتبر بيع الطعام بعد انقضاء فترة صلاحيته جريمة يعاقب عليها القانون
المخلفات	أي منتج أو غلاف أو مواد غير مرغوب فيها، ويتعين التخلص منها وإزالتها من منطقة إعداد الغذاء أو المنشأة الغذائية

نماذج من سجلات سلامة الغذاء

١. سجل التدريب
٢. سجل تسجيل درجات الحرارة
٣. سجل الطبخ
٤. سجل التبريد
٥. سجل التنظيف
٦. سجل توصيل الأغذية واستلامها
٧. قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء - المستوى الأول - المرحلة الأولى
٨. قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء - المستوى الأول - المرحلة الثانية
٩. قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء - المستوى الثاني

١. سجل التدريب

اسم العامل:

مجال العمل:

الملاحظات	تاريخ التدريب	اسم الدورة التدريبية

٢. سجل تسجيل درجات الحرارة

الوحدة:

الأحد	الأحد	السبت	السبت	الجمعة	الجمعة	الخميس	الخميس	الأربعاء	الأربعاء	الثلاثاء	الثلاثاء	الاثنين	الاثنين	
م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	التاريخ:
														وقعه:
														راجعته:
														الإجراء التصحيحي

الحدود الحرجة: الأطعمة المبردة ٠ إلى ٥ درجة مئوية

الأطعمة المجمدة: أقل من - ١٨ درجة مئوية

٣. سجل الطبخ

الإجراء المتخذ	التوقيع	إعادة التأكد من الوقت/درجة الحرارة	التوقيع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت	المنتج	التاريخ

الحدود الحرجة: درجة الحرارة الرئيسية: ٧٠ درجة مئوية لمدة دقيقتين، أو ٧٥ درجة مئوية على الفور

راجعته:

التاريخ:

٤. سجل التبريد

التاريخ	المنتج	وقت الخروج من الفرن	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الإجراء	التوقيع

الحدود الحرجة: > 10 درجة مئوية خلال ١٥٠ دقيقة

راجعته:

التاريخ:

٥. سجل التنظيف

نهاية الأسبوع:

الأحد	الأحد	السبت	السبت	الجمعة	الجمعة	الخميس	الخميس	الأربعاء	الأربعاء	الثلاثاء	الثلاثاء	الاثنين	الاثنين	
م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	منطقة التنظيف
														راجعہ:

٦. سجل توصيل الأغذية واستلامها

الأسبوع المنتهي في :

التاريخ	المورد	الكمية	فحص درجة الحرارة	التأكد من تاريخ المنتج	تغليف المنتج	فحص سيارة نقل المنتج	ملاحظات	التوقيع	راجعته

الحدود الحرجة: الأغذية المبردة: من ٠ إلى ٥ درجة مئوية

الأغذية المجمدة: أقل من ١٨ درجة مئوية

٧. قوائم مراجعة التدريب على سلامة الغذاء

قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الأول – المرحلة الأولى

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. ارتداء الزي الموحد/الملابس الوقائية والحفاظ على نظافتها
<input type="checkbox"/>	٢. الحفاظ على مستوى عالٍ من نظافة اليدين
<input type="checkbox"/>	٣. الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية
<input type="checkbox"/>	٤. الالتزام بالممارسات الصحية الصحيحة عند الإصابة بأمراض/علل ربما تؤثر على سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٥. تفادي الممارسات غير الصحية في العمليات الغذائية
<input type="checkbox"/>	٦. الالتزام بالممارسات الآمنة لتداول الغذاء
<input type="checkbox"/>	٧. الحفاظ على نظافة المرافق الخاصة بالعاملين
<input type="checkbox"/>	٨. الالتزام بالعلامات الخاصة بسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٩. الحفاظ على نظافة مناطق العمل

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

٨. قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الأول – المرحلة الثانية

اسم العامل:

تاريخ البدء

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. بيان المسؤولية القانونية الملقاة على العاملين لضمان تقديم غذاء آمن إلى المستهلكين
<input type="checkbox"/>	٢. معرفة الطرق التي قد يتعرض من خلالها الغذاء للخطر بواسطة الأخطار الكيماوية والفيزيائية والبيولوجية
<input type="checkbox"/>	٣. إثبات استيعاب مفهوم انتقال التلوث من شئ إلى آخر والممارسات الصحية المناسبة لتفادي هذا الأمر
<input type="checkbox"/>	٤. توضيح الفرق بين بين الأنشطة مرتفعة/منخفضة الخطورة
<input type="checkbox"/>	٥. تفادي التداول غير الضروري للأطعمة والأواني والأسطح
<input type="checkbox"/>	٦. تسجيل درجات حرارة الطعام حسب المطلوب إذا كان هذا الإجراء مطبقاً
<input type="checkbox"/>	٧. إمساك سجلات مناسبة لسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٨. إبعاد الحشرات عن العمليات الغذائية وتطبيق نظام جيد للتخلص من المخلفات
<input type="checkbox"/>	٩. اتخاذ إجراء عند العلم بممارسات غير صحية من شأنها أن تعرض سلامة الغذاء للخطر
<input type="checkbox"/>	١٠. التعاون مع المسؤولين المعتمدين في جهات التنفيذ
<input type="checkbox"/>	١١. الفحص الصحيح للأغذية عند وصولها، عند العمل بهذا الإجراء

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

٩. قائمة مراجعة التدريب على سلامة الغذاء – المستوى الثاني

اسم العامل:

تاريخ البدء:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١. إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء في المستوى الأساسي بمرحلتيه الأولى والثانية
<input type="checkbox"/>	٢. بيان المتطلبات اللازمة لنمو البكتيريا
<input type="checkbox"/>	٣. استخدام أدوات وأجهزة ضبط درجات الحرارة لمنع نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو
<input type="checkbox"/>	٤. وصف الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والعوامل التي تؤدي إلى الإصابة بها
<input type="checkbox"/>	٥. تطبيق إجراءات نظام الهاسب
<input type="checkbox"/>	٦. تطبيق سياسة لمكافحة الحشرات والآفات في مكان العمل
<input type="checkbox"/>	٧. توضيح المسؤوليات القانونية الواجبة على العاملين بالنسبة لسلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	٨. إذا كانت هذه المهارات مطبقة على مجال العمل: ٩. تطبيق الإجراءات الصحية عند استلام الأغذية
<input type="checkbox"/>	١٠. التأكد من سلامة الغذاء أثناء التخزين
<input type="checkbox"/>	١١. التأكد من سلامة الغذاء أثناء عمليات التحضير
<input type="checkbox"/>	١٢. التأكد من سلامة الغذاء أثناء الطبخ والتبريد
<input type="checkbox"/>	١٣. التأكد من سلامة الغذاء أثناء النقل

توقيع المشرف/المدير:

التاريخ:

الكفاءة	مهارات سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٤. تطبيق إجراءات التنظيف الصحيحة والمناسبة للحفاظ على نظافة العمليات الغذائية
<input type="checkbox"/>	١٥. اتخاذ الحيطة المناسبة لمنع انتقال التلوث بين المنتجات بواسطة المواد الغذائية التي تسبب حساسية
<input type="checkbox"/>	١٦. الالتزام بإجراءات التعامل مع المنتجات الغذائية المسحوبة
<input type="checkbox"/>	١٧. التعامل الفعال مع أي شكوى بخصوص سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٨. التعاون مع القائمين على تدقيق ومراجعة سلامة الغذاء
<input type="checkbox"/>	١٩. الالتزام بالإجراءات الصحية عند عرض الطعام أو حفظه أو تقديمه
<input type="checkbox"/>	٢٠. اتباع الإجراءات الصحية في التعامل مع المرتجعات الغذائية
<input type="checkbox"/>	٢١. الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين الأصناف الغذائية النيئة والتي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة
<input type="checkbox"/>	٢٢. الالتزام بالإجراءات الصحية عند تخزين المواد الثانوية
<input type="checkbox"/>	٢٣. تطبيق المعالجة الحرارية الصحيحة
<input type="checkbox"/>	٢٤. كتابة البيانات على الغذاء بشكل صحيح
<input type="checkbox"/>	٢٥. أخذ عينات للتحليل المعمل
<input type="checkbox"/>	٢٦. اختبار الأصناف الغذائية النيئة أو التي لا تزال قيد التجهيز أو المجهزة للتأكد من سلامة الغذاء

التاريخ:

توقيع المشرف/المدير: