



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية والشعبية
وزارة التجارة و ترقية الصادرات



دليل ممارسات النظافة الحسنة



نظام تحليل الأخطار و نقاط المراقبة الحرجة
للتحكم فيها (HACCP) "مطاعم الوجبات
السريعة"

دليل ممارسات

النظافة الحسنة

نظام تحليل الأخطار و نقاط المراقبة الحرجة للتحكم
فيها (HACCP) في " مطاعم الوجبات السريعة "

فهرس

تمهيد.....	6
1. مجال التطبيق و الهدف	6
2. المصطلحات والتعاريف.....	6
3. الممارسات الحسنة للنظافة.....	10
1.3. البنى التحتية والمعدات (أنظر البطاقة التطبيقية 1).....	10
1.1.3. موقع المنشآت.....	10
2.1.3. المحلات.....	10
3.1.3. التزوّد بالماء (أنظر البطاقة التطبيقية 2).....	15
4.1.3. تدفق الهواء (أنظر البطاقة التطبيقية 1).....	15
2.3. التجهيزات –الأواني(أنظر البطاقة التطبيقية 4).....	15
1.2.3. التحكم في الملوثات الفيزيائية.....	15
2.2.3. التحكم في الملوثات الكيميائية و منتجات التنظيف	15
3.2.3. الصيانة	16
3.3. مكافحة الآفات والحيوانات(أنظر البطاقة التطبيقية 3).....	16
4.3. المواد الأولية (أنظر البطاقة التطبيقية 5).....	17
5.3. المستخدمين.....	17
1.5.3. نظافة المستخدمين.....	17
2.5.3. المراحيض و غرف حفظ ملابس المستخدمين(أنظر البطاقة التطبيقية	
رقم 01).....	17
6.3. التنظيم	18
1.6.3. تسير المشتريات (أنظر البطاقة التطبيقية 5).....	18

2.6.3. تسير التخزين (أنظر البطاقة التطبيقية 7)	18.....
3.6.3. التنظيف و التطهير(أنظر البطاقة التطبيقية 8)	18.....
4.6.3. تسير النفايات(أنظر البطاقة التطبيقية 9)	19.....
7.3. تسير درجات الحرارة (أنظر البطاقة التطبيقية 10)	20.....
1.7.3. المنتجات الباردة	23.....
2.7.3. المنتجات الساخنة	23.....
8.3. الممارسات الحسنة للصنع(أنظر البطاقة التطبيقية 11)	23.....
1.8.3. معالجة الأغذية الخام	23.....
2.8.3. اللحوم المفرومة	24.....
3.8.3. النقع والتتبيل	24.....
4.8.3. التجميد و إزالة التجميد	24.....
5.8.3. القلي	25.....
6.8.3. التحكم في الوصفات والمكونات	25.....
9.3. أحكام متعلقة بغرف الخدمة (أنظر البطاقة التطبيقية 12)	27.....
10.3. النقل	27.....
4. إجراءات سحب المنتجات	27.....
5. البطاقات التطبيقية	29.....
6. عناصر التحكم في الممارسات الحسنة، مقارنة نظام "HACCP"	44
7.المراجع	56.....
1.7. التنظيم المطبق	56.....
2.7. وثائق أخرى	57.....
8. الملحقات	58.....
الملحق 1- مدة حفظ المنتجات الموصى بها	59.....

الملحق 2- مذكرة درجة الحرارة للأغذية المبردة والمجمدة تجميدا مكثفا	
و الساخنة.....	60
الملحق 3- الأخطار.....	61
الملحق 4- التلوث الميكروبي.....	63
الملحق 5- جدول الأخطار الميكروبيولوجية المأخوذة بعين الاعتبار	
في مقارنة نقاط التحكم الحرجة (HACCP).....	65
الملحق 6- مقترح لوثيقة التسجيل	78
الملحق 7- استعمال ماء جافيل.....	82
الملحق 8- ملصق " غسل الأيدي"	84
ملاحظات.....	87

إعلان لمستخدم الدليل :

يراعي هذا الدليل ، قدر الإمكان ، جميع النصوص القانونية المعمول بها . ومع ذلك ، قد تتغير هذه القوانين . لذلك من المهم أن يتبع مستخدم الدليل هذا التطوير وأن يحترم النصوص القانونية المعدل، في حالة مناقشة نقاط الدليل الخاضعة للتفسير ، تكون الأسبقية للنصوص القانونية.



تمهيد

تم إعداد هذا الدليل في إطار برنامج الدعم الخاص لمراقبة وتأطير السوق "PASSEM"، بتمويل من الاتحاد الأوروبي. ومع ذلك، لا يمكن بأي حال من الأحوال أن يعكس رأي الاتحاد الأوروبي.

تم إنجاز هذا الدليل بناءً على الملاحظات العديدة المسجلة على مستوى مطاعم الوجبات السريعة بالإضافة إلى التنظيم الساري المفعول والمبادئ العلمية في هذا المجال.

1. مجال التطبيق و الهدف:

تم إعداد هذا الدليل لمطاعم الوجبات السريعة.

يمكن تعريف مطاعم الوجبات السريعة على أنها مطاعم للأكل الجاهز المنقول، ويمكن أيضاً تناوله على الفور، وفي جميع الحالات تقدم الخدمة بسرعة.

يهدف هذا الدليل إلى إساءة توصيات عامة تتعلق بتطبيق الممارسات الحسنة للنظافة بصفة عامة أو الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة بالنظر إلى الأخطار المعتبرة بما فيها توصيات تتعلق بتطبيق مبادئ نظام التحليل للأخطار ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، عند الاقتضاء.

ملاحظة: لوحظ في الميدان وجود الكثير من أنواع المطاعم التي يمكن اعتبارها كمطاعم وجبات سريعة (على سبيل المثال: معدي الشواء، بيتزيريا، تحضير الكرنيتكا، تحضير منتجات تقليدية...). كل أنواع هذه المطاعم تم اتخاذها بعين الاعتبار في هذا الدليل.

تطبق أحكام هذا الدليل بشكل عام على أنواع أخرى من المطاعم.

2. المصطلحات والتعاريف

الإجراء التصحيحي: يقصد في مفهوم هذا الدليل بالإجراء التصحيحي أي إجراء يهدف إلى تصحيح الخلل ونتائجه المحتملة على المواد الغذائية و / أو تجنب ظهورها من جديد.

الرقابة الذاتية: كل فحص أو تحقق أو اقتطاع عينات أو أي شكل آخر من أشكال الرقابة تحت مسؤولية المتدخل بغرض التحقق من فعالية التحكم في النظافة.

الممارسات الحسنة للنظافة (BPH): الشروط والأنشطة الأساسية اللازمة للإبقاء على بيئة نظيفة ملائمة للإنتاج و المعالجة و لتوفير منتجات نهائية آمنة و أغذية آمنة للاستهلاك البشري، خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية.

سلسلة ساخنة / باردة: مجموعة من الإجراءات التي تهدف إلى إبقاء و ضمان احترام درجات حرارة الحفظ للمواد الغذائية القابلة للتلف الى غاية استهلاكها.

المستهلك: كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني، بمقابل أو مجاناً، سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به.

التوضيب: عملية وضع مادة غذائية في التغليف أو في حاوية على اتصال مباشر مع المادة الغذائية المعنية.

ملوث: كل عامل بيولوجي أو كيميائي وكل مادة غريبة أو أي مادة أخرى تضاف بغير قصد في المنتج الغذائي وقد تعرض السلامة أو النظافة الصحية للخطر.

التلوث: إدخال أو وجود أي ملوث (7.3) في المادة الغذائية أو في المحيط حيث تم تحضيرها.

ملاحظة 1: يشمل التلوث نقل الملوث (الملوثات) عن طريق الاتصال أو بأي وسيلة أخرى (يشار إليها عادةً باسم التلوث المتبادل).

ملاحظة 2: يمكن أن يأتي التلوث الكيميائي، على سبيل المثال، من جرعة زائدة محتملة من المنتج المنظف أو المطهر أو من الشطف السيئ.

خطر (صحي): كل عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في المواد الغذائية يمكن أن يكون له تأثير مضر للصحة.

التاريخ الأدنى للصلاحية أو "من المستحسن استهلاكه قبل..." (تاريخ الاستخدام الأمثل): تاريخ نهاية الأجل المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني، الذي تبقى المادة الغذائية خلاله صالحة كلياً للتسويق ومحافظة على كل مميزاتها الخاصة المسندة إليها صراحة أو ضمناً، ضمن شروط التخزين المبينة إن وجدت. ويجب أن تسحب المادة الغذائية من التسويق بعد هذا الأجل حتى لو بقيت صالحة كلياً بعد هذا التاريخ.

التاريخ الأقصى للاستهلاك: التاريخ المحدد تحت مسؤولية المتدخل المعني، الذي تكون بعده المواد السريعة التلف قابلة لتشكيل خطر فوري على صحة الإنسان أو الحيوان. ويجب ألا تسوق المادة بعد هذا التاريخ.

المادة الغذائية – الغذاء: كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو خام، موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ.

التطهير: خفض عدد الكائنات الدقيقة الموجودة في البيئة عن طريق عوامل كيميائية أو طرق فيزيائية حتى الوصول إلى مستوى لا يشكل خطراً على الأمن أو النظافة الصحية للمواد الغذائية.

التغليف: عملية وضع مادة غذائية واحدة أو أكثر موضبة في حاو ثاني ؛ الحاو نفسه.

نظافة المواد الغذائية: الإجراءات والشروط اللازمة قصد التحكم في الأخطار وضمان طابع نظيف للاستهلاك البشري للمادة الغذائية بالنظر للاستعمال المحدد لها.

رابطة ساخنة/باردة: عملية تهدف للحفاظ، بالحرارة أو البرودة للتحضيرات المطهية، والابقاء على استقرارها الميكروبيولوجي لغرض توزيعها أو استهلاكها لاحقاً أو بشكل منفصل في المكان.

التنظيف: إزالة الأوساخ وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وكل مادة أخرى غير مرغوب فيها.

الآفات: الحشرات والقوارض وجميع الحيوانات الأخرى القادرة على تلويث الأغذية بشكل مباشر أو غير مباشر.

المنتجات الباردة: جميع المواد الغذائية الباردة بما في ذلك الأطباق المطهية.

المنتجات الساخنة: الأطباق المطهية الساخنة، بما في ذلك التحضيرات الساخنة قيد الاستهلاك الفوري.

النظافة الصحية للمواد الغذائية: ضمان أن تكون المواد الغذائية ذات جودة مقبولة للاستهلاك البشري طبقاً للاستخدام الموجهة له.

أمن المواد الغذائية: ضمان أن تكون المواد الغذائية بلا خطر على المستهلك عند إعدادها و / أو استهلاكها طبقاً للاستخدام الموجهة له.

نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (HACCP): مجموع الأعمال والإجراءات المكتوبة التي توضع على مستوى المنشآت لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها.



3. الممارسات الحسنة للنظافة:

1.3. البنى التحتية والمعدات (انظر الوثيقة رقم 1)

1.1.3. موقع المنشآت

يجب الحفاظ على المحيط الخارجي للمنشآت بشكل جيد للحد من أخطار انتشار الآفات (الفئران والحشرات ...) التي يمكن أن تكون مصادر للأمراض.

يجب الحفاظ على منطقة خدمة المطاعم في الهواء الطلق في حالة جيدة من الصيانة والنظافة. يجب أن تتناسب أحجام المحلات مع النشاط.

يجب أن يسمح تنظيم المحلات "بالسير الى الأمام" وفصل كاف للأنشطة ذات مستويات مختلفة من النظافة: التحضير البارد / الطهي وغسل الخضار / التحضيرات المطهية... مع الفصل الفعال في الوقت، مع إمكانية القيام بمرحلة التنظيف، إذا اقتضى الأمر.

يجب صيانة المنشآت من أجل التحكم الجيد في أخطار الأجسام الغريبة ولتسهيل التنظيف.

1.2.3. المحلات:

تمنع الأسطح ذات المسامات في المحلات لأنه يصعب تنظيفها وتطهيرها.

يجب أن تكون الأرضيات والأبواب والجدران والأسقف سهلة التنظيف بما في ذلك تطهير الأسطح.

يجب أن تكون الأسطح ناعمة وقابلة للغسل ومقاومة للعفن ومناسبة لملامسة الغذاء وغير سامة.

غير مقبول: الأسطح الخشبية والبوليسترين والطوب المكشوف والجبس المكشوف والحجر الماص والأقمشة والسجاد ...

مرضي: أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ ، الألواح المطلية ، مادة صمغية (الريزين) ، الطلاء القابل للغسل ، البلاط ، الحجر الأملس...

السير الى الأمام

في المكان:

• مناطق مختلفة لـ:

- المواد الغذائية ذات مستوى مختلف من النظافة؛
- المواد الغذائية والنفايات
- المواد الغذائية و الأواني المتسخة
- المواد الغذائية والمواد الخطرة
- الساخن والبارد

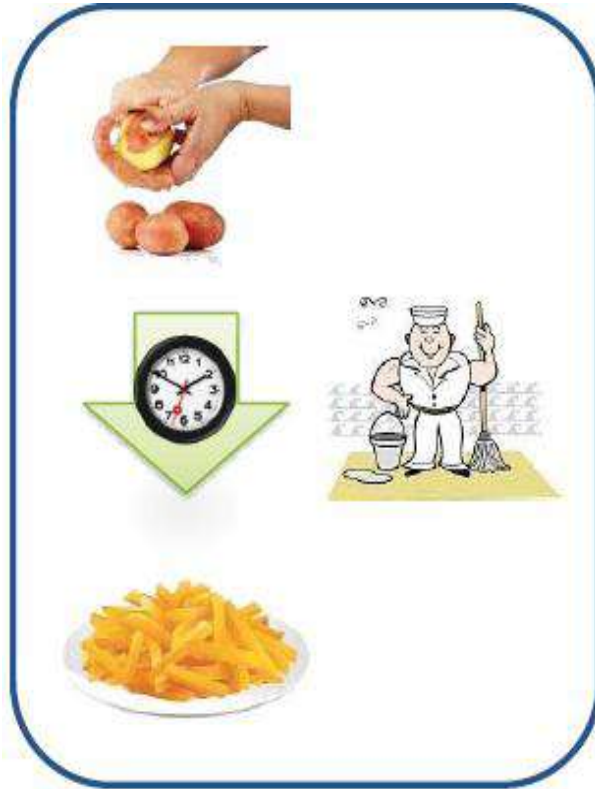
• مسارات تسمح بتجنب التقاطع.



السير إلى الأمام

في الوقت:

- يمكن أن يحدث شيئين مختلفين في نفس المكان شرط أن لا يكونا موجودين في نفس الوقت.
- حالة عامة للتنظيف.
- يتم تنظيف المنطقة التي تحتوي على شيء من الملوث قبل استخدامها لأجل مادة غذائية نظيفة.



الرسم بياني «السير إلى الأمام» - الإطعام السريع

الخطوة العامة للعمل



مناطق معالجة
المواد الأولية



مسار المواد العدوانية ←

غرف أو خزائن التبريد



مسار النفايات ←

مناطق التحضيرات الباردة



مسار المعدات
و الأواني المتسخة ←

مناطق وتجهيزات للتحضيرات الساخنة

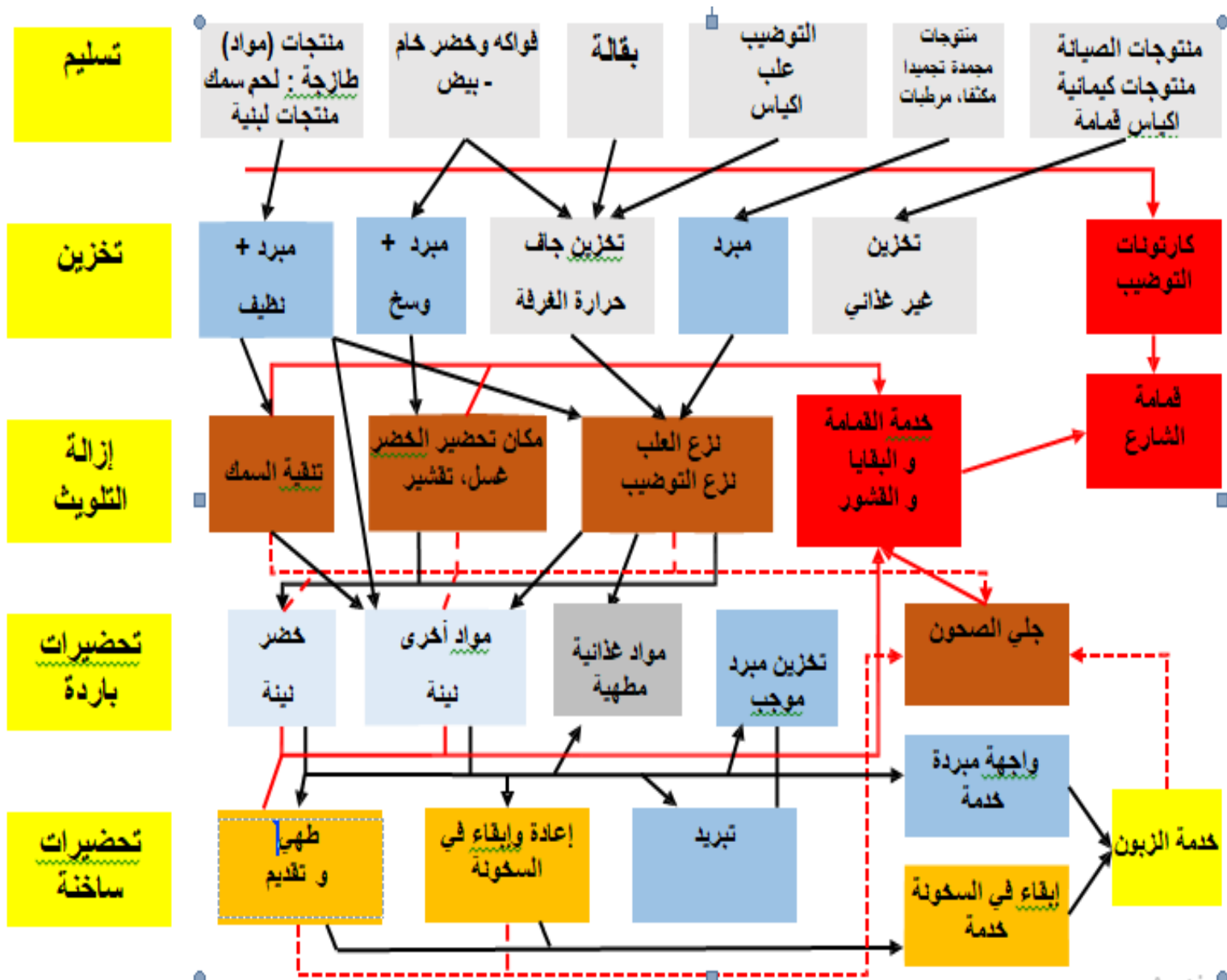


مناطق إزالة التلوث



مناطق وتجهيزات تابعة لمسار «النفايات»





3.1.3 التزود بالماء (أنظر البطاقة التطبيقية 2)

تعتبر جودة الماء المستعمل أساسية في منشأة الإطعام، سواء في أنشطة تحضير الوجبات أو في عمليات التنظيف.

يسمح استعمال الماء الصالح للشرب بالتحكم في أخطار التلوث الكيميائي والميكروبيولوجي.

يوصى بالتوصيل بالشبكة العمومية للماء الصالح للشرب.

يجب تزويد المحلات بإمدادات كافية من الماء الصالح للشرب.

يجب أن تكون الشبكة الداخلية للمطعم مصنوعة من مواد ملائمة.

يجب تزويد المحلات بإمدادات الماء الساخن.

يجب أن تتوفر المحلات على نظام للتخلص من المياه المستعملة (مثل بلوعات التصريف) لتجنب ركود المياه المتسخة.

4.1.3 تدفق الهواء (أنظر البطاقة التطبيقية 1)

يجب التحكم في تدفق الهواء.

من المحتمل أن يكون الهواء الداخل للمنشأة مصدراً للملوثات (الغبار والملوثات والحشرات،...): يجب أن يدخل الهواء من مناطق نظيفة، وتصفيته إذا اقتضى الأمر. ينبغي تجنب تسرب الهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.

يسمح الهواء الخارج بإزالة الأخطار (الرطوبة والدخان والهواء القديم،...): وجود شفاط فوق مناطق الطهي للحد من التكاثر ولاستخراج الدخان.

2.3 التجهيزات - الأواني (انظر البطاقة التطبيقية 4)

1.2.3 التحكم في الملوثات الفيزيائية

يمكن أن تكون البيئة والمعدات والأواني مصادر لأجسام غريبة: شظايا زجاج (إضاءة، أواني زجاجية)، قطع معدنية (سكاكين)، بلاستيك (صناديق وتغليفات)، ورق، خشب، دبابيس، مشابك ورقية، أحجار، شظايا الطلاء أو الجبس، قطع الأواني المكسورة ...

يجب مراقبة سلامة المبنى والمعدات والأواني والأطباق بشكل منتظم. يجب معالجة الاختلالات.

2.2.3 التحكم في الملوثات الكيميائية ومنتجات التنظيف

يمكن حدوث تلوث عن طريق الأواني ذات الجودة الرديئة أو غير الملائمة. قوالب من السيليكون أو غير لاصقة ذات جودة رديئة التخزين بواسطة البلاستيك المستخدم بشكل غير صحيح (التسخين الغير مدرج)، استخدام الدعامات للغير صالحة لملامسة الأغذية و ذات مسامات (الورق، الخشب، ...).

غالبًا ما تكون منتجات التنظيف مصدرا للتلوث الكيميائي.

إن احترام الجرعات عند الاستخدام أمر ضروري. كما أن الشطف بعد الاستخدام مهم جدًا للتخلص من المنتجات الكيميائية.

يجب تخزين هذه المنتجات بشكل منفصل عن المواد الغذائية. ينطبق هذا الأمر أيضًا على أي منتج كيميائي آخر (مزيل الترسبات ، مبيدات الحشرات ، منتجات ضد القوارض ...).

3.2.3. الصيانة

من الضروري الحفاظ على الهياكل في حالة جيدة وعلى سلامة الأسطح وعلى المعدات في حالة عملية جيدة.

يمكن أن تصبح الأسطح المتدهورة مصادر للميكروبات والمخلفات الكيميائية والأجسام الغريبة. بحيث لم يعد من الممكن تنظيفها بالقدر الكافي ويمكنها أن تنقل جزيئات غريبة إلى الأغذية.

لا يمكن للمعدات المتدهورة أن تضمن وظيفتها. وبالتالي، فإن التلاجة التي تحتوي على مانع تسرب متدهور أو غير موجود جزئيًا لا يمكنها الإبقاء على البرودة، أو أن المرشح التالف أو المسدود يضر بالعمل الجيد للشفط، و كذلك فقد يؤدي وجود ترموستات معيب إلى سخونة زائدة أو طهي غير كافي.

3.3. مكافحة الآفات والحيوانات (انظر البطاقة التطبيقية 3)

إن الحيوانات حاملة للأمراض (الأمراض الحيوانية المنشأ أو النواقل الصحية).

لا يسمح بوجود أي حيوان، بما فيها الحيوانات الأليفة، في مناطق التحضير.

إذا لزم الأمر، يجب وضع أجهزة لمكافحة الآفات (القوارض والحشرات الزاحفة والطائرة).

يجب أن تحد الفتحات الموجودة على الخارج من دخول الحشرات الطائرة (الناموسيات، إلخ).

يجب وضع أجهزة محاصرة لحشرات الطائرة، إذا لزم الأمر.

عند ملاحظة وجود الحيوانات، يجب أن توضع أجهزة المكافحة.

يجب ألا تشكل أجهزة المكافحة الموضوعة مصدرًا للتلوث.

4.3. المواد الأولية: (انظر البطاقة التطبيقية 5)

ترتبط نوعية المنتج النهائي بشكل كبير بنوعية المواد الأولية. (انظر أيضا المشتريات-الممونين) لا يمكن أن يكون الثمن هو المعيار الوحيد.

يجب ان تأخذ المعايير المرئية للمراقبة بعين الاعتبار: اللون، الرائحة، الهيئة، التوضيب، المكونات، الوسم، سلامة التوضيب، الحرارة، مدة الصلاحية، ...

يجب أن تتم المراقبة عند الشراء او عند الاستقبال.

يجب ان تستعمل المواد الأولية سريعا عند استقبالها و/أو تخزين في مكان ملائم.

5.3.المستخدمين:

1.5.3.نظافة المستخدمين:(أنظر البطاقة التطبيقية 6)

يمكن ان يكون المستخدمون مصدرا هاما للتلوث عند معاملة المواد الغذائية.

- يجب ان يكون المستخدمون في صحة جيدة ويحترموا القواعد المطبقة في مجال الكفاءة الطبية عند العمل.يولى انتباه خاص للأشخاص المرضى و/أو المصابين بجروح.

- يجب أن يحترم المستخدمون مستوى عال من النظافة البدنية. يجب ان يكون غسل اليدين جد متكرر.

- يمكن أن تكون بدلة المستخدمين مصدرا للتلوث الميكروبي ولا سيما في مواقع معاملة المواد الغذائية.

- يجب ان يتم تكوين مستخدمي المنشأة بصفة تطبيقية في مجال الطرق الحسنة للنظافة .

2.5.3 المراهيض و غرف حفظ ملابس المستخدمين:(انظر البطاقة التطبيقية 1)

يجب السماح للمستخدمين باحترام التزاماتهم في مجال النظافة من أجل الحد من خطر التلوث من قبل المستخدمين أو بدلاتهم.

- توضع غرف حفظ ملابس والمراهيض تحت تصرف المستخدمين.

- لا تطل المراهيض بشكل مباشر على مناطق الإنتاج وتكون مزودة بتهوية نحو الخارج.

- تواجد مغاسل تعمل بشكل جيد مباشرة أمام المراهيض.

- توضع تحت التصرف منتوجات ملائمة لغسل الأيدي وجهاز تجفيف صحي للأيدي.

- يوصى بشدة، بمحل مخصص لتخزين البدلات النظيفة. مع ذلك ليس إلزامي وضع معدات مناسبة يمكن أن تساعد في تجنب ملامسة بدلات العمل النظيفة للملابس المتسخة وبدلات المدينة.

6.3-التنظيم:

1.6.3. تسيير المشتريات (أنظر البطاقة التطبيقية 5)

- الخطر هو استخدام مواد أولية ملوثة مسبقا بالعوامل البيولوجية أو الكيميائية أو بالأجسام الغريبة.
- لذلك من الضروري ان تكون لديك ثقة عالية في التحكم في الأخطار الصحية المضمونة من طرف الممون.
- و لهذا، من المهم جداً أن تعرف ممونيك الذين يجب ان يكونوا مرخصين حسب التنظيم المعمول به .

2.6.3. تسيير التخزين (أنظر البطاقة التطبيقية 7)

- اثناء التخزين، يمكن ان تتعرض المواد الأولية لأخطار:
- التكاثر البكتيري (التحكم السيئ في درجات الحرارة، تجاوز التاريخ الأقصى للاستهلاك.....الخ).
- التلوث الميكروبي (التوضيب التالف، التلوث المتبادل) أو الكيميائي (سوائل التبريد، منتجات التنظيف....الخ).
- خلال مرحلة التخزين، الوقاية من أخطار تلوث المواد الغذائية، تكون لاسيما عن طريق:
- التخزين المنفصل للفواكه والخضر النيئة؛
- التخزين المنفصل للمنتجات الخطيرة (تسيير المنتجات الخطيرة)؛
- التحكم في عمليات التنظيف؛
- التحكم في الآفات؛
- حماية المواد الغذائية قدر الإمكان في توضيبات محكمة الغلق.

3.6.3. التنظيف والتطهير : (أنظر البطاقة التطبيقية 8)

- يسمح التنظيف بإزالة الأوساخ الظاهرة المتواجدة على السطح (بقايا الأغذية ،الشحوم، الجير....الخ).
- التنظيف دائما يسبق التطهير.

تطهير سطح غير منظم لا فائدة منه.

يسمح التطهير بتخريب أغلبية الكائنات الحية الدقيقة.

لضمان عمليات التنظيف والتطهير، تستخدم المواد الكيميائية بصفة شائعة، وهذا ما قد يشكل أخطار كبيرة من التلوث الكيميائي.

يجب الحرص على مراعاة جرعات الاستخدام وطرق التطبيق وخاصة مراحل الشطف.

يجب أن تكون المعدات المستخدمة للتنظيف جد نظيفة (الإسفنجات والمماسح...).

بالإضافة الى ذلك، يجب الحفاظ على تخزين المواد الكيميائية وتخزين المعدات بعيدا عن التخزينات الأخرى وخاصة مناطق التحضير.

يجب أن تتم عمليات التنظيف، من الأحسن، في نهاية الخدمة. إن وجود معدات متسخة في الانتظار يشكل مصدر تلوث ويجب تجنبه.

يوصى ببرمجة عمليات التنظيف الغير يومية ومتابعة تنفيذها.

4.6.3- تسيير النفايات: (أنظر البطاقة التطبيقية 9)

النفايات هي مصدر تلوث للمحلات والمعدات والمواد الغذائية. تشكل مصدر جذبا لآفات وهي مصدر للتلوث.

تتم معالجة النفايات على أربعة (04) مراحل: الجمع والتفريغ والتخزين والتخلص.

يتطلب تسيير النفايات ممارسات صارمة ومعدات مناسبة ومستخدمين يقظين.

ثلاثة (03) نقاط مهمة:

- الفصل السريع والكامل للنفايات عن الإنتاج.
- التخلص المنظم للنفايات وبدون تسرب على الأرضية مع الحرص على عدم تلوث الأرضيات المتواجدة بين أماكن تخزين النفايات والإنتاج.
- الإزالة السريعة والتامة للنفايات المتواجدة في محيط المنشأة.

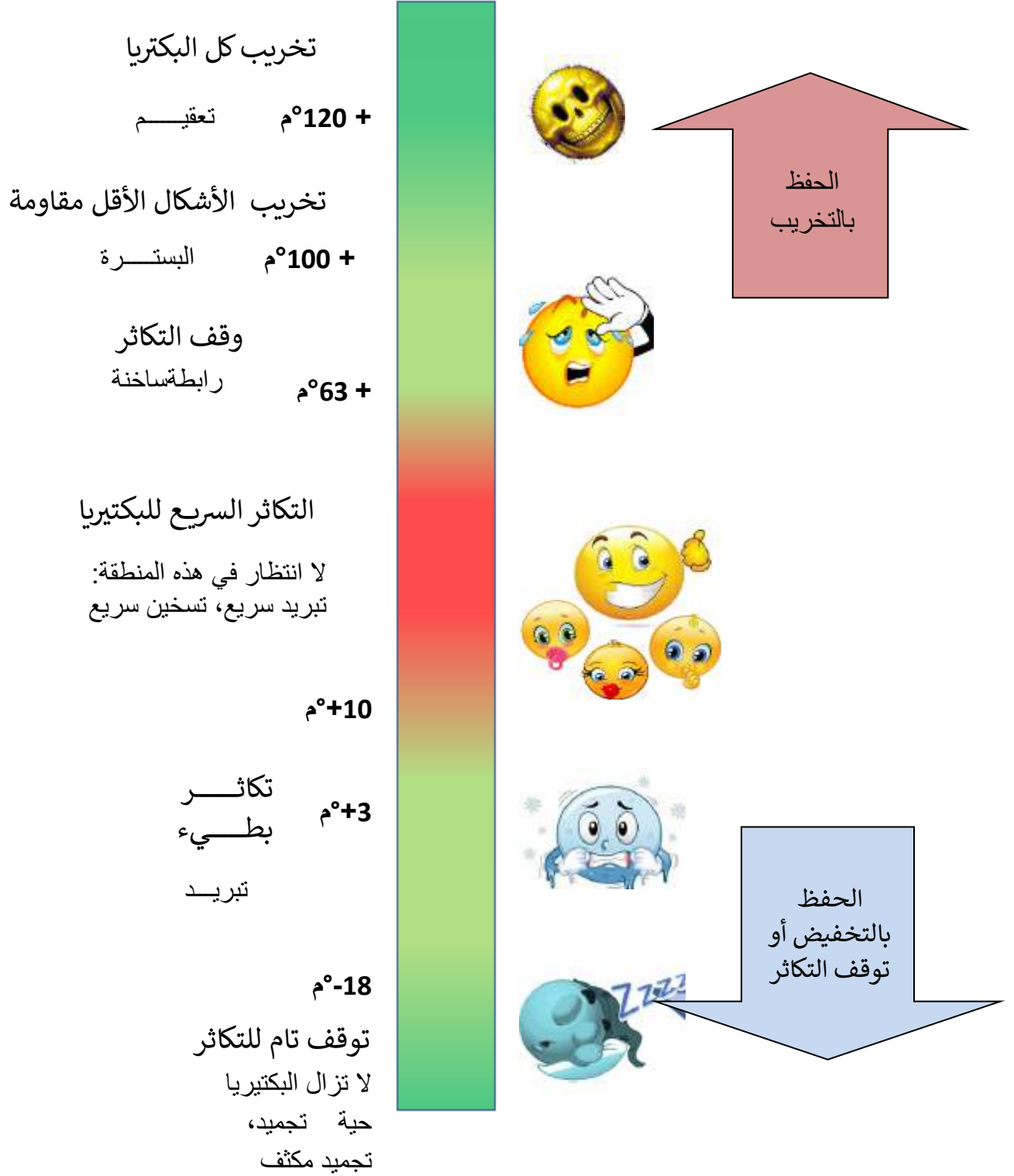
7.3- تسيير درجات الحرارة: (أنظر البطاقة التطبيقية 10)

- تتدخل درجة الحرارة بطريقة مهمة جدا في سلوك الميكروبات.
- تتكاثر الميكروبات بسرعة في درجة حرارة فاترة (10°م-55°م).
- لا تتكاثر الميكروبات ببطيء شديد إلا في البرودة (أقل من 10°م) وفي الحرارة (أكثر من 55°م).

الطهي فوق 63°م يخرب الميكروبات الحساسة للحرارة ومع ذلك فان بعض الميكروبات تبقى حية في درجة حرارة هذا الطهي. هذا يكون في حالة جراثيم في شكل أبواغ التي يمكن أن تكون سببا للتسمم الغذائي. لذلك فإنه يجب حفظ الطبق المطهي الغير معقم في الحرارة أو في البرودة.



تأثير درجة الحرارة



1.7.3 المنتوجات الباردة

يجب تخزين المنتوجات الباردة في أقرب وقت ممكن بعد التحضير ، عند درجة حرارة أقل من 4 درجات مئوية.

تحمل المنتوجات القابلة للتلف المقتناة معبئة في وسمها درجة حرارة الحفظ وفقا للتنظيم (مسؤولية الممون): لا يجب تجاوز هذه الأخيرة.

تتطلب الأسماك الطازجة كونها منتوجًا شديد الحساسية درجة حرارة الحفظ بين 0°م و 2°م . وضعها في الجليد يساعد في ضمان درجة هذه الحرارة.

يجب أن تكون الفروق في درجة الحرارة محدودة (لا تزيد عن 3 درجات إذا أمكن)، ولكن أيضًا حسب الوقت. كلما زاد فرق درجة الحرارة كلما زادت ضرورة تحديد وقت الانتظار. (درجة حرارة لا تتجاوز 10 °م لمدة تقل عن ساعة قبل الخدمة مسموح بها).

2.7.3. منتوجات ساخنة

مراعاة مقاييس الطهي أو طرق الطهي التي يجب أن تسمح للوصول إلى درجة حرارة داخلية أعلى من 3 درجة مئوية.

تقدم مباشرة بعد الطهي أو إبقاء الغذاء في درجة حرارة أعلى من 63°م (فرن، الإبقاء فوق النار ، حمام مائي ساخن ، خزانة ساخنة ...).

في حالة حفظ طبق مطهي أو تقديمه باردًا ، يجب أن يتم تبريده مباشرة عند نهاية الطهي. يجب أن يتم هذا التبريد بطريقة تنخفض فيها درجة الحرارة الداخلية من 63°م إلى 10°م في مدة ساعتين على الأقل. (إعطاء الأهمية للتقسيم بأحجام صغيرة و الوضع السريع في المبرد. يمكن أيضًا وضع قدر في حمام مائي مع مكعبات الثلج).

إعادة التسخين بسرعة: يجب أن تصل درجة الحرارة إلى 63°م أقل من 1 ساعة. إذا تعذر إبقاء المنتج في درجة حرارة 63 °م، فما عليك سوى إعادة التسخين قبل التقديم.

8.3 الممارسات الحسنة للصنع (أنظر البطاقة التطبيقية 11)

1.8.3 معالجة الأغذية الخام

تحضير المنتوجات الخام (الخضار والأسماك والبيض بشكل رئيسي) خطوة مهمة يتم فيها إزالة الأجزاء المتسخة والملوثة: قشور وقواقع و حراشف.

تحمل المنتوجات الخام الملوثات (البكتيريا ، العفن والأجسام الغريبة...). تشمل المرحلة الأولى من التحضير على فصل ما هو صالح للاستهلاك عن ما هو غير صالح للاستهلاك وإزالة النفايات الناتجة.

خلال هذه المرحلة بأكملها، يجب أن تحفظ المنتجات الخام والنفايات بعيداً عن الأغذية المعالجة مسبقاً. يجب أن تغسل الخضر جيداً وتنظف طاولة العمل بعد الاستعمال.

يمكن تطهير الخضر الموجهة للاستهلاك نيئة (منتوج الكلور، ماء جافيل). وفي هذه الحالة، يجب شطفها بعناية لتجنب أي بقايا كيميائية.

2.8.3. اللحوم المفرومة

اللحوم المفرومة هي منتجات حساسة عالية الخطورة صحياً. يجب معالجتها باحترام صارم للتنظيمات المعمول بها.

يجب تسويق اللحوم المفرومة والتحضيرات المعدة أساساً من اللحوم المفرومة النيئة في غضون 24 ساعة من تصنيعها. و للتمكن من التحكم في هذا الأجل، فإنه يجب تحديد هذه المنتجات بشكل صحيح ووسمها (التاريخ ووقت الصنع).

يجب حفظ هذه المنتجات السريعة التلف في درجة حرارة طبقاً للتنظيمات المعمول بها (أنظر جدول درجة الحرارة) ومحمية من أي خطر تلوث.

3.8.3. النقع والتتبيل:

المنتجات المنقوعة أو المتبلّة هي منتجات نيئة أين يتم إضافة تحضيرات الطهي لها (ماء ، زيوت ، بهارات ،).

تبقى هذه المنتجات حساسة لذلك يجب حمايتها من تكاثر الميكروبات بحفظها في درجة حرارة منخفضة.

4.8.3. التجميد- إزالة التجميد

إن منشآت الإطعام السريع، بصفة عامة، ليست مجهزة للقيام بعملية التجميد. هذا الدليل غير معني بهذه الممارسة.

يفضل الطهي بدون إزالة التجميد ، عندما يكون ذلك ممكناً.

يجب إزالة التجميد، إذا لم يتبع ذلك بطهي فوري، في البرودة (0° م إلى 4° م) مع الحرص على التخلص من الإفرازات (سائل إزالة التجميد).

يجب حفظ المنتوجات التي أزيل عنها التجميد في البرودة كونها منتوجات حساسة (0 °م إلى 4 °م لمعظم المنتوجات ، 0 °م إلى 2 °م للأسماك) وفي مدة أقصاها 4 أيام ، بما فيها يوم إزالة التجميد.

لا يمكن إزالة التجميد في الميكروويف إلا إذا تبعها الطهي الفوري. يمنع إزالة التجميد في درجة حرارة المحيط.

5.8.3. القلي

دهون و زيوت القلي تتلف أثناء الاستعمال: فهي تشكل مركبات خطيرة (مركبات قطبية لا يجب أن تتجاوز 25٪ وبوليمرات ثلاثي الغليسريد التي لا يجب أن تتجاوز 14٪ حسب التنظيم المعمول به).

للحد من الأخطار ، يجب:

-اختيار الزيت المناسب للقلي؛

- فصل إذا أمكن البطاطس المقلية عن المنتوجات الأخرى باستعمال مقالي 2 مختلفة؛

- أن لا تسخن الزيت فوق 175 °م ؛

- إزالة جميع البقايا المتفحمة، أثناء الاستخدام ؛

-تصفية الزيت وتغطية حمامات الزيت في نهاية الخدمة، بعد الاستخدام ؛

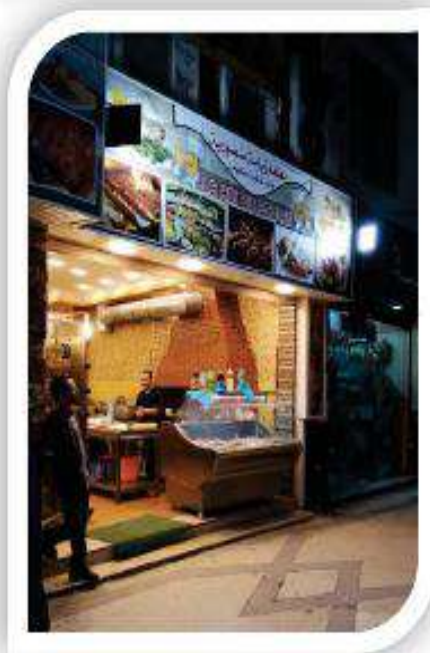
- تنظيف وتطهير الجزء الداخلي من الخزان، عند استبدال حمام الزيت ؛

- مراقبة الزيت بانتظام باستخدام فحص بصري أو باستخدام اختبارات سريعة أو أجهزة اختبار جودة الزيت.

- كتابة النتيجة في استمارة التسجيل، بعد كل فحص و / أو كل تغيير للزيت.

6.8.3. التحكم في الوصفات والمكونات

يجب على كل مسؤول منشأة إطعام أن يحدد المكونات المستخدمة في أطباقهم . يجب أن تكون وصفاتهم معروفة وثابتة. المشتريات تكون مفصلة و معروفة ومحفوظة. يجب توفير هذه المعلومات للزبائن والمفتشين.



9.3. أحكام متعلقة بغرف الخدمة (أنظر البطاقة التطبيقية 12)

من المهم تجنب أي خطر للتلوث أثناء الخدمة، إضافة إلى ذلك فإن منطقة الخدمة تشكل واجهة المنشأة للمستهلكين.

يجب أن تكون الطاولات المغطاة بمادة قابلة للغسل:

- منظفة بعد مغادرة كل زبون ؛
- مغسولة بالماء الساخن مع إضافة منظف مناسب ،
- مشطوفة ومجففة بعد كل خدمة.

يمنع منعاً باتاً وجود الحيوانات في هذه المنطقة؛

يجب أن تكون الأواني التي من شأنها ملامسة الأغذية، في حالة جيدة من النظافة ويتم تغييرها كلما اقتضى الأمر.

لا يمكن أن توجه المواد الغذائية والمشروبات التي تم تقديمها مسبقاً للمستهلك إلى الاستهلاك البشري، باستثناء تلك التي لم ينزع توضعها والتي تحفظ في درجة حرارة المحيط.

10.3 النقل

يجب أن يتم نقل المواد الأولية وكذلك توصيل الأطباق المحضرة بطريقة تحد من أخطار تلوث أو تلف المنتوجات.

يجب أن تكون التجهيزات المستخدمة نظيفة وأن تسمح ب:

- حماية المواد الغذائية المنقولة من أي أوساخ أو تلوث؛
- احترام سلسلة التسخين أو التبريد.

4. إجراءات سحب المنتوجات

في حالة سحب المنتج بطلب من الممون أو من قبل الإدارة ، يتم إجراء التحقق من المخزون و المنتوجات قيد الاستعمال في التحضيرات.

في حالة وجود منتوجات ملوثة يتم معالجتها حسب الإخطار و / أو إتلافها.



5. البطاقات التطبيقية

تعرض هذه البطاقات حالات شائعة تم رصدها والمصنفة حسب درجة مطابقتها للممارسات الحسنة للنظافة في مطاعم الوجبات السريعة ويمكن أن تسمح للمهنيين بالتقييم الذاتي لممارساتهم وتحسينها.

عبارة "غير مقبول": تشير إلى ما لا ينبغي أن يكون متواجدا في نشاط الإطعام، ما عدا في حالات استثنائية نادرة ومبررة.

عبارة "مرضٍ قليلاً": يميز الحلول الممكنة ولكن لا ينبغي تشجيعه.

عبارة "مرضٍ": أفضل حل موصى به.

بطاقة رقم 1 تهيئة المحلات	
أحكام عامة	
الهدف	المحلات مناسبة للنشاط ومجهزة بطريقة تقلل من أخطار تلوث المنتجات الغذائية
	يسمح لي تهيئة المحلات وأسطحها القيام بنشاطي مع فصل جيد للعمليات المتسخة (غسل وتقسير الخضار وتنظيف الأسماك وغسل الأواني ومعالجة النفايات) والعمليات النظيفة (التقطيع والتتبيل والطهي وتجهيز الأطباق...)
	تم تهوية محلاتي بشكل كافٍ للتخلص من الدخان أو البخار واستمرار الروائح الكريهة وتواجد العفن.
	لا توجد، لا روائح كريهة و لا عفن في محلاتي.
	تم تصنيع الأرضيات والجدران والأسقف وصيانتها بطريقة تسمح بالتنظيف السهل والفعال (ملساء وقابلة للغسل ومضادة للعفن).
	وجود نظام كافٍ للتخلص من الماء المستخدم وبدون ارتداد أو روائح.
	الأسطح (الأرضيات والجدران والسقوف) يصعب تنظيفها (الطلاء قديم والبلاط متلف قليلاً) ، لكنني تمكنت من الإبقاء على بيئة نظيفة.
	لا يمكنني تنظيم نفسي بطريقة لا يختلط فيها الوسخ بالتنظيف.
	الجدار أو السقف في منطقة معاملة المنتجات متدهورة وتنهار ، مما يعرض المنتجات لخطر التلوث.
	الأسطح غير منتظمة أو جد متدهورة للقيام بعملية التنظيف.
	أستخدم الأقمشة أو السجادات لتغطية الجدران أو الأرضيات أو ستارة فصل بالقرب من مناطق تحضير الأغذية.
المراحيض وغرف حفظ ملابس المستخدمين	
الهدف	تمكين المستخدمين من احترام التزاماتهم المتعلقة بنظافة المستخدمين.
	يتوفر لدى المستخدمين لدي غرفة لحفظ الملابس أو محل مخصص لتخزين أغراضهم الشخصية (ملابس المدينة، حقائب، أحذية المدينة).

يمكن تخزين ملابس العمل بعيدًا عن الأوساخ وفصلها عن الملابس غير المهنية.	
مراحيض مجهزة بشكل ملائم تحت تصرف المستخدمين: • مصانة جيدا ، نظيفة ، مطهرة وجيدة التهوية ؛ • غير متصلة مباشرة بالأماكن التي توجد بها مواد غذائية غير معبأة ؛ • مزودة بمغسلة ومياه جارية ساخنة وباردة وموزع صابون سائل ووسيلة صحية لتجفيف الأيدي؛ • مزودة بورق مرحاض و/أو دش عملي، • أين يشار إلى أن غسل الأيدي إلزامي بعد استخدام المرحاض.	
مراحيض المستخدمين والعامة تكون مشتركة.	
المراحيض المتوفرة مجهزة بمراحيض تركية مصانة بشكل ملائم.	
أنا أمارس نوع تقليدي من الأنشطة في محل ذومساحة صغيرة لا يتوفر على مراحيض، لكن لدى المستخدمين إمكانية الوصول إلى مراحيض قريبة مجهزة بشكل ملائم (المساكن، المراحىض العامة). تسمح	
هناك مساحة موجودة في غرفة التحضير و لكن بمعزل عن مناطق التحضير، تسمح للمستخدمين بوضع أغراضهم الشخصية فيها.	
ليس لدى المستخدمين حوض غسيل سوى في المطبخ.	
ليس لدى المستخدمين مغسلة الأيدي ويمكنهم فقط غسل أيديهم عند نقطة المياه المستعملة للأغذية أو الأطباق.	
لا يمكن لطاقم العمل إيداع متعلقاتهم الشخصية في مكان آخر غير المكان القريب من مناطق التحضير.	
المراحيض غائبة أو غير قابلة للاستخدام في شروط صحية.	

بطاقة رقم 2 الماء	
الهدف	يجب أن يكون دائماً الماء والبخار والتلج، الذي يلامس المواد الغذائية ، ذو جودة صالحة للشرب.
	أنا فقط أستخدم الماء من شبكة المياه العمومية.
	أتوفر على العديد من نقاط المياه المختلفة :- • غسل الأيدي • غسل الأغذية • غسل الأواني
	يمكنني تنظيم نفسي حتى لا تكون نقطة المياه الخاصة بي، إذا كانت الوحيدة ، مليئة بالأطباق عندما يتعين علي غسل الأغذية.
	أستخدم مصدر ماء خارجي (مصدر ، بئر ، صهريج). أتأكد من أن هذا التزويد مصرح به، وفقاً للتنظيمات المعمول بها. أستخدم حاويات نظيفة ومناسبة لسحب الماء والنقل.
	بوجود نقطة مياه واحدة في المطبخ ، أستخدم أحواض نظيفة لتنظيف الأغذية ، والتي تستخدم فقط لهذا الغرض.
	أستخدم الماء الذي لم يتم التحقق من أنه صالح للشرب (مياه صهريج خاصة ، سحب خاص لم يتم التحقق منه) لمرافق الصرف الصحي ، ولدي شبكة مياه رئيسية من أجل الأغذية ، مع خطر حدوث خطأ ، حيث لم يتم تحديد الشبكة الغير صالحة للشرب بشكل واضح للمستخدمين.
	لا أستخدم سوى الماء التي لم يتم التحقق منه كماء صالح للشرب (مياه صهريج خاص ، سحب خاص لم يتم التحقق منه).
	لم أقم بتنظيم استخدام نقطة المياه الفردية الخاصة بي كما أن الأغذية تختلط بالأطباق المتسخة عند الغسيل.

بطاقة رقم 3 محاربة الآفات	
الهدف	عدم تلوث أو تلف المواد الغذائية بالآفات.
	أحرص بقدر الإمكان للتقليل من مداخل الآفات: غياب ثقب في الجدران، الإغلاق المحكم لممرات الكابلات والأنابيب والمساحات صغيرة بقدر الإمكان تحت الأبواب.
	تم تجهيز فتحات التهوية بمرشحات أو ناموسيات.
	لا توجد آفات (الحشرات والقوارض و الطيور) و غياب آثار وجودها (جثث الآفات، والأعشاش، والفضلات، ...).
	أتأكد من صيانة المناطق المحيطة بالمنشأة (غياب النفايات المتروكة) والمخازن (غياب أكياس مغلقة بشكل سيئ أو ممزقة) بطريقة لا تجذب الآفات.
	إذا كنت أستخدم منتوجات مكافحة للآفات ، فأنا أحرص على تجنب التلوث الكيميائي للمواد الغذائية. وأقوم بتخزين المنتوجات السامة المستخدمة بطريقة تكون منفصلة جيدا عن المنتوجات الغذائية. أستخدم فقط المنتوجات المرخص بها حسب التشريعات المعمول بها.
	في ظل وجود آثار للآفات أو الآفات ، فأنا لا أضع وسائل لمكافحتها.
	أستخدم المنتوجات السامة (القمح الأحمر أو المبيدات الحشرية ، على سبيل المثال) دون أي احتياطات اتجاه المنتوجات الغذائية.

بطاقة رقم 4 التجهيزاتالمعدات	
الهدف	لا تشكل التجهيزات و المعدات مصدرًا للتلوث وهي مناسبة لنشاطي.
	لا أستخدم سوى المعدات التي تكون في حالة جيدة ويمكن غسلها بسهولة.
	تجهيزات التبريد الخاصة بي بحالة جيدة وكافية من حيث الحجم لضمان: • تخزين المنتجات في درجة حرارة مناسبة ، • الفصل بين المنتجات "المتسخة" (المشروبات ، المنتجات الأولية) والمنتجات النظيفة (المنتجات العارية ، المنتجات الجاهزة للتقديم).
	لدي ما يكفي من المعدات لكي لا استخدام نفس المعدات للمنتجات الأولية والمنتجات النيئة والمنتجات المطهية. أو أقوم بعملية التنظيف بين كل استخدام.
	تم تجهيز جميع المبردات والواجهات المبردة والمجمدات الخاصة بي بمقياس حرارة في حالة عمل.
	أستخدم فقط الأواني والحاويات الملائمة للتلامس مع المواد الغذائية.
	عرفت بعض أجهزتي أو معداتي الصغيرة تدهورا و الذي لم يؤثر ذلك على تشغيلها ولكن يزيد من صعوبة تنظيفها.
	تم ضبط أجهزة حفظ البرودة (المبردات و غرف التبريد) الخاصة بي بشكل سيئ ولا تسمح لي بحفظ أو عرض المنتجات في درجة حرارة حسب التنظيمات المعمول بها، ولكنها لا تتجاوز 10 درجات مئوية.
	تم ضبط أجهزة حفظ درجة الحرارة الساخنة (حوض مائي، لوحة الطهي ، فرن) الخاصة بي بشكل سيئ ولا تسمح إلا بإبقاء درجة حرارة تتراوح بين 55 درجة مئوية و60 درجة مئوية.
	أجهزة حفظ البرودة (المبردات و غرف التبريد) الخاصة بي معيبة أو مضبوطة بشكل سيئ ولا تسمح لي بحفظ أو عرض المنتجات تحت درجة حرارة 10 درجات مئوية.
	أجهزتي الخاصة بالحفاظ على درجة حرارة ساخنة (حوض مائي، لوحة الطهي ، فرن) معيبة أو تم ضبطها بشكل سيئ ولا تسمح لي إلا بالإبقاء عليها في درجة حرارة أقل من 55 درجة مئوية.
	موانع التسرب الموجودة على أجهزة التبريد الخاصة بي تالفة. وهي غير قابلة للتنظيف ولم تعد تقوم بدورها فيما يخص الإغلاق الفعال.
	تعرف المعدات و الأجهزة الخاصة تدهورا مما قد يؤدي إلى خطر وجود أجسام غريبة في الطعام.
	تدهور المعدات أو الأجهزة الخاصة لدرجة أنها لم تعد قابلة للتنظيف.
	أستخدم معدّات أو حاويات غير موجهة في العادة للتلامس مع الأغذية.

بطاقة رقم 5 الممونون واقتناء المنتجات	
الهدف	لا تستخدم سوى المنتجات ذات نوعية صحية مرضية
	مُمونِي هم: • مرخص بهم من قبل الإدارة وفقا للتنظيمات المعمول بها. • يمكنهم منح ضمانات تتعلق بسلامة الأغذية.
	لقد حددت جميع الممونين لدي واحتفظ بسجل لعمليات التسليم و/أو أقوم بتصنيف كل وثائقي التجارية بشكل صحيح (قسمة التوصيل والفواتير).
	إذا قام أحد الممونين ببيع منتجات غير مرضية أو مشكوك فيها، أقوم بتغيير الممون إذا لم يتم بتصحيح هذا الخطأ.
	أنا لا أستطيع تقديم معلومات، للتحقق، من مُمونِي بعض منتجاتي.
	أشتري منتجات من مُمونين غير مرخص بهم.
	مصدر اللحم الخاص بي هو نتيجة ذبح غير قانوني أو عائلي.
	أشتري بأسعار منخفضة منتجات غير قابلة للتسويق بالنظر للتشريع المعمول به (تجاوز التاريخ الاقصى للاستهلاك و المنتجات التي تكون فيها نسبة الإتلاف هامة والأسماك ذات مظهر أو رائحة تدل على أنها غير طازجة).
	يسلمني مُمونِي المنتجات في وسيلة نقل غير نظيفة ولا يحترم درجات حرارة المواد الغذائية (المبردة أو المجمدة أو المجمدة مجمدا مكثفا).

بطاقة رقم 6 صحة و نظافة المستخدمين	
الهدف	يجب ألا يكون المستخدمون مصدرًا لتلوث الأغذية
الصحة	
	يعلم المستخدمون لدي أنه ينبغي عليهم إعلامي إذا كانوا مرضى ولديهم أعراض مرض لا تتوافق مع معاملة المنتجات الغذائية (مثل الإسهال والالتهاب القوي والتهاب الحلق الشديد ...).
	يتبع المستخدمون لدي بانتظام برنامج الفحص الطبي وفقاً للتنظيمات المعمول بها (الفحوصات الطبية و التحاليل النصف سنوية) كما أحفظ الشهادات.
	في حالة وجود جرح في اليدين ، يستخدم المستخدمون لدي قفازات ذات استخدام واحد.
	تلقى المستخدمون لدي تكويناً على النظافة.
	المراقبة الصحية للمستخدمين لدي غير منتظمة و / أو لا يتم الاحتفاظ بجميع الشهادات.
	يتداول المستخدمون لدي المواد الغذائية بينما لديهم علامات مرضية خطيرة يمكن أن تؤدي إلى تلوث المنتجات: السعال الحاد، والإسهال، والتقيؤ وجرح ملوث غير محمي.
	لا توجد متابعة طبية للمستخدمين.
النظافة العامة	
	المستخدمون لدي يغسلون أيديهم كحد أدنى: • في كل بداية للخدمة ، • قبل وبعد كل استراحة ، • بعد كل ذهاب إلى المرحاض ، • بعد السعال والعطس وتنظيف الأنف ... • بعد لمس معدات متسخة (سلة مهملات ، مكنسة ، ممسحة ، إلخ) ، • بعد لمس المنتجات الأولية (خضار غير مغسولة ، منتجات معبئة في الكرتون ، إلخ) ، • بعد أن يتم تداول المواد الغذائية النيئة • إذا كانت متسخة.
	لا يرتدي المستخدمون لدي الحلي المرئية إذا شاركوا في تحضير المواد الغذائية.
	يتجنب المستخدمون لدي أي ممارسة غير نظيفة تتعارض مع النشاط (التدخين ، الأكل ، مضغ العلكة ...)
	يحافظ المستخدمون لدي على أظافرهم قصيرة وغير مصقولة ونظيفة إذا شاركوا في تحضير المواد الغذائية.
	المستخدمون لدي لا يغسلون أيديهم بالقدر الكافي
	المستخدمون لدي يمسحون أيديهم على مآزرهم
	يخرج المستخدمون لدي في المطبخ للتدخين بملابس العمل
البدة	
	يرتدي المستخدمون لدي بدلة نظيفة بجميع أكسسواراتها وخاصة (غطاء يغطي كل الشعر أو قبعة، مآزر) و أحذية خاصة تختلف عن أحذية المدينة بالنسبة للذين يشاركون في تحضير

المواد الغذائية.	
لدى مستخدمي تقديم الخدمة بدلة نظيفة مخصصة لذلك	
يمكن للمستخدمين الغير مشاركين في تحضير الأغذية أن يرتدو ملابس رسمية خاصة بهم نظيفة.	
يرتدي المستخدمين لدي بدلات متسخة ترى بالعين المجردة (أوساخ قديمة لا تتعلق مباشرة بالأنشطة التي يقومون بها في المنشأة).	
يعمل المستخدمين لدي المتخصصين في تحضير الأغذية بملابس رسمية خاصة بهم غير محمية.	
يعمل المستخدمين لدي بقفازات متسخة ، أو لا يغسلون أيديهم قبل ارتداء القفازات	
يعمل المستخدمين لدي بقفازات تالفة ولا يلتزمون بمبدأ الاستخدام الفردي.	

بطاقة رقم 7 تسيير المخزون.	
الهدف	تجنب أي تلف للسلامة الصحية للأغذية المخزنة.
	لا أشتري كميات كبيرة غير ضرورية من المنتجات للحد من وقت التخزين وممارسة قاعدة الوارد أولاً / صادر أولاً (PEPS أو FIFO).
	أنا أحترم بشكل صارم التاريخ الأقصى للاستهلاك (DLC) ولا أستخدم منتجات قابلة للتلف منتهية الصلاحية.
	أحرص على استخدام المنتجات التي تحتوي على تاريخ الاستخدام الأمثل (DLUO) التي تجاوزت مدتها.
	أحرص على الاحتفاظ ببيانات التاريخ الأقصى للاستهلاك (DLC) و تاريخ الاستخدام الأمثل (DLUO) أو التاريخ الأدنى للصلاحية (DDM) للمنتجات طوال فترة استخدامها.
	أتجنب قدر الإمكان تخزين المنتجات غير المحمية.
	أحرص على عدم تخزين المنتجات الخطيرة بالقرب من المنتجات الغذائية.
	أحدد المنتجات الغذائية (الخضار النيئة والبيض و منتجات معبأة في الكرتون أو الصناديق) التي يمكن أن تكون مصدرًا للتلوث وأتأكد من عدم تخزينها بالقرب من المنتجات الغذائية غير المحمية (منتجات يشرع في تحضيرها أو جاري تحضيرها أو الأطباق المحضرة).
	أفصل في التخزين قدر الإمكان المنتجات النيئة عن المنتجات المطهية.
	أحرص أن تكون منتوجاتي الجافة ، تم البدء في استعمالها أو لا ، مخزنة بعيداً عن الرطوبة.
	يتم إعادة إغلاق جميع منتوجاتي التي تم البدء في استعمالها بشكل صحيح أو إعادة وضعها في حاوية مغلقة لحمايتها من أي شكل من أشكال التلوث. وأحتفظ بوسم جميع منتوجاتي.
	ليس لدي مبردات أو غرف التبريد كافية لفصل المنتجات المختلفة، ولكنني وضعت خطة للتخزين (الأكثر تلوثاً في الأسفل و الأكثر تعرضاً للتلف في الأعلى) وأنا أحمي جميع منتوجاتي (حاوية مغلقة أو فيلم تغليف الأغذية).
	المنتجات الخطيرة ليست موضوعة في خزانة، ولكنها منفصلة عن المنتجات الغذائية.
	لم أتمكن من تنظيم مخزوني بطريقة يفصل فيها بشكل فعال بين المتسخ/النظيف والنيئ/المطهي والمنتجات الخطيرة/الغذاء.
	أقوم بتخزين المنتجات التي تم البدء في استعمالها والتي لم يتم إعادة إغلاقها بشكل صحيح أو بتغليف مفتوح و/ أو أقوم بحفظ المنتجات عارية والمنتجات المنزوعة التوضيب والمعاد تغليفها دون الاحتفاظ بالوسم.
	أحتفظ و / أو أستخدم المنتجات القابلة للتلف بتاريخ أقصى للاستهلاك منتهي الصلاحية.

بطاقة رقم 8 التنظيف والتطهير	
الهدف	بيئة العمل الخاصة بي ليست مصدرًا لتلوث المنتجات التي سيتم تقديمها إلى المستهلك
	لقد وضعت خطة تنظيف وحددت الأشياء التي يجب تنظيفها: • بعد كل استخدام • في نهاية كل خدمة • كل يوم • مرة في كل الأسبوع • مرة في كل شهر
	أنا أحترم تعليمات استخدام منتجات التنظيف الخاصة بي
	مقابض الأبواب نظيفة ومصانة جيدًا
	الأواني وأجهزة المطبخ الخاصة بي نظيفة قبل الاستخدام. يتم تنظيفها حسب الحاجة بين استخدامين مختلفين (مثل لوح التقطيع أو معدات التقطيع المستخدمة على التوالي لمنتجات مختلفة)
	لا أقوم بالتنظيف والتعقيم بالقرب من المواد الغذائية الغير المحمية.
	أقوم بتخزين معدات التنظيف ومنتجات التطهير في مكان لا يوجد فيه خطر تلوث المنتجات الغذائية.
	أستخدم المطهرات فقط على الأسطح النظيفة ووفقًا لتعليمات الاستخدام.
	أشطف دائمًا جيدًا بعد تنظيف الأسطح الملامسة للمنتجات الغذائية
	المحلات والأجهزة و المعدات الخاصة بي نظيفة بصريًا ، لكن ليس لدي خطة تنظيف
	توجد معدات التنظيف (مثل الممسحة) و / أو منتجات التنظيف بالقرب من المواد الغذائية الغير محمية، أو على أسطح العمل قيد الاستخدام لإعداد المواد الغذائية
	يتم تخزين منتجات التنظيف والتطهير بالقرب من المواد الغذائية الموجودة في المخازن.
	لا أشطف بعد تنظيف الأسطح أو المعدات التي تلامس الأغذية
	أستخدم منتجات دون معرفة دليل الاستعمال
	أستخدم منتجات غير مناسبة أو غير مرخص بها لقطاع الأغذية حسب التنظيمات المعمول بها.

بطاقة رقم 9 النفايات	
الهدف	تجنب تلوث الأغذية بالنفايات.
	لقد قمت بوضع حاويات نظيفة ومغلقة تحتوي على أكياس ذات استخدام واحد بأعداد كافية بحيث لا يتم تحميلها بشكل زائد أثناء النشاط.
	يمكنني التخلص من النفايات الخاصة بي بسهولة من دون خطر تلوث الأغذية
	يتم التعامل مع بقايا الطعام في الطاولة كنفايات ، مع عدم وجود خطر تلوث الأغذية المحضرة أو التي هي قيد التحضير.
	أستخدم حاويات مغلقة ومانعة للتسرب لا تحتوي على كيس ذات الاستخدام الواحد ولكن يتم تنظيفها بشكل منتظم
	الحاويات الخاصة بي بدون غطاء ولكنها نظيفة ومجهزة بأكياس للاستخدام مرة واحدة
	أستخدم وسائل تخزين النفايات التي لا تحتفظ بالسوائل (الصناديق ، الكرتون ، السلة ، ...)
	تسرب النفايات من الحاويات الخاصة بي
	أترك النفايات بالقرب من الأغذية في مناطق تحضير الأغذية
	لا يتم تفريغ حاويات النفايات الخاصة بي في نهاية النشاط
	إن المناطق المحيطة بالمنشأة الخاصة بي ممتلئة بنفايات قادرة على اجتذاب الآفات.

بطاقة رقم 10 تسيير درجات الحرارة	
الهدف	لا تتواجد الأغذية في شروط أين تتكاثر فيها الميكروبات
	أحرص على أن درجة الحرارة الأساسية للأطباق الساخنة لا تقل عن +63 درجة مئوية من نهاية الطهي إلى التقديم.
	يتم حفظ التحضيرات الباردة الخاصة بي قبل التقديم عند درجة حرارة أقل من 4 ° م أو عند درجة الحرارة المشار إليها في الوسم. لا أتجاوز في واجهات العرض الباردة للمستهلك، فارق بمقدار 3 ° م بالنظر لدرجات حرارة هذه التحضيرات الباردة.
	إن مدة بقاء الأطباق الساخنة أو الباردة أثناء تقديم الخدمة أو عرضها للمستهلك، خارج أجهزة الحفاظ على درجة الحرارة ، لا تتجاوز أبدًا 30 دقيقة.
	إذا قمت بإعداد تحضيرات مسبقًا ، أتأكد من تبريدها بسرعة (من 63 ° م إلى 10 ° م في أقل من ساعتين)
	أحرص على إعادة تسخين الوجبات بسرعة (من 10 ° م إلى 63 ° م في أقل من ساعة)
	أملك مقياس حرارة يسمح لي بفحص درجة حرارة منتوجاتي في حالة الشك
	في نهاية الخدمة ، أتلّف المنتوجات التي تقل درجة حرارتها عن 55 ° م (المنتوجات الساخنة) أو أعلى من 7 ° م (المنتوجات الباردة التي ليسل ديها وسم) أو أعلى بأكثر من 3 ° م من درجة الحرارة المشار إليها في الوسم.
	يتم حفظ منتوجاتي المجمدة تجميدًا مكثفًا في درجة حرارة - 18 ° م كحد أقصى ، دون تجاوز - 15 ° م حتى لفترات قصيرة
	يتم حفظ الأسماك الطازجة الخاصة بي وتقديمها "على الثلج" (0 ° م إلى 2 ° م)
	يتم حفظ منتوجاتي الباردة في انتظار الخدمة عند درجة حرارة لا تتجاوز 10 ° م
	تكون منتوجاتي الساخنة، في انتظار الخدمة ، عند درجة حرارة أقل من 63 ° م ولكن أعلى من 55 ° م.
	بقاء منتوجاتي الساخنة في درجة حرارة أقل من 55 ° م ، لأكثر من نصف ساعة أو وقت لا أعرفه.
	بقاء منتوجاتي الباردة في درجة حرارة أقل من 10 ° م ، لأكثر من نصف ساعة أو وقت لا أعرفه.
	أحفظ المنتوجات المجمدة تجميدًا مكثفًا عند درجة حرارة أعلى من - 12 ° م. (على سبيل المثال: - 7 درجات مئوية)
	أحفظ أو أعرض الأسماك الطازجة بدون جليد.

بطاقة رقم 11 تعليمات العمل، الممارسات الحسنة للصنع.	
الهدف	يعلم و يطبق المستخدمون لدي الممارسات الحسنة للصنع.
الطهي، الحفاظ على درجة الحرارة الساخنة	
	أحرص أن على الطهي الجيد لجميع منتوجاتي (على الأقل 63 ° م).
	الأطباق التي يتم حفظها ساخنة يتم حمايتها قدر الإمكان من التلوث.
	أحرص على عدم الإفراط في تسخين زيوت القلي (لا تزيد عن 175 ° م).
	لا أستخدم سوى الزيوت المناسبة للقلي.
	أزيل بشكل ممنهج أقصى كمية من البقايا المتفحمة أثناء الخدمة وأصفي الزيت مرة واحدة في اليوم على الأقل.
	خارج استخدامها للقلي، أقوم بتغطية حمامات القلي لتجنب تلوثها أو إتلافها.
	أحرص على إزالة الشحم بانتظام عن كل معدات الشواء لتجنب تراكم الدهون المتفحمة.
	لا أقوم بتنظيف المقلاة العميقة بانتظام والتي تحتوي على رواسب كبيرة من الدهون المتفحمة.
	أستخدم زيت قلي تالف مرئياً أو التي تدخن.
	أستخدم معدات شواء مغطاة بشحم قديم متفحم.
	أقدم منتوجات حساسة (لحم مفروم ، تحضيرات معدة أساساً من البيض) غير مطهية بشكل جيد.
	أنا أقوم بتقديم منتوجات متفحمة.
التنظيف و التنقيع	
	أحتفظ بمنتوجاتي المتبلّة أو المنقوعة مسبقاً باردة (أقل من 7 درجات مئوية) بانتظار طهيها
	أترك منتوجاتي التي هي في انتظار الطهي في درجة حرارة المحيط.
إتقان الوصفات والمكونات	
	يعرف المستخدمون لدي المسؤولين عن خدمة التقديم وصفاتي ويمكنهم إبلاغ المستهلكين ، بناءً على طلبهم ، باحتمال وجود مسببات الحساسية.
	لا يمكنني تقديم معلومات عن وجود أو عدم وجود مكون معين في منتوجاتي

اللحوم مفرومة	
يتم تخزين اللحم المفروم والتحضيرات المعدة أساسا من اللحم المفروم النيء في أقل من 4° م ويتم تسويقها في غضون 24 ساعة.	
أنا لا أتحكم في درجة حرارة حفظ اللحوم المفرومة الخاصة بي.	
أقوم بتسويق اللحوم المفرومة و التحضيرات المعدة أساسا من اللحوم المفرومة دون أن أتمكن من تبرير أنه تم تحضيرها في غضون 24 ساعة.	
التجميد وإعادة التجميد	
لا أقوم بتجميد أي منتج.	
أتبع قواعد إزالة التجميد عندما يشار إليها في الوسم.	
أقوم بإزالة التجميد عن المنتجات التي تتطلب ذلك في درجات حرارة باردة موجبة (0° م إلى 4° م).	
أنا أحرص على إزالة التجميد عن المنتجات من خلال حمايتها وفي ظل ظروف تسمح بالتخلص من السوائل التي تنتج أثناء إزالة التجميد.	
أستخدم الميكروويف لإزالة الجليد عن المنتجات التي لا أقوم بطهيها على الفور.	
أقوم بإزالة التجميد عن منتجاتي في الماء البارد.	
أقوم بإزالة تجميد المنتجات في درجة حرارة المحيط	
أقوم بإزالة الجليد عن المنتجات الموجودة في الكرتون	
معالجة الأغذية الخام والتي هي قيد التحضير	
أخلص بسرعة من النفايات الناتجة عند تقشير الخضار أو تكسير البيض.	
أغسل الخضروات بعناية عدة مرات، خاصة تلك الموجهة للاستهلاك نيئة (إذا لزم الأمر، أقوم بتطهيرها).	
إذا قمت بتطهير الخضار ، فأنا أحترم التعليمات الخاصة بالمطهر المستخدم ، وفي هذه الحالة على وجه الخصوص ، أحترم الجرعة وأضمن شطفها بعناية تامة.	
أترك قشور الخضار أو الخضار غير المقشرة على المنضدة بالقرب من الأطعمة الأخرى غير المحمية.	
أترك قشر البيض غير المطبوخ على أسطح العمل بالقرب من أطعمة عارية أخرى.	

بطاقة رقم 12 الخدمة	
الهدف	تجنب تلوث الأغذية أثناء تقديمها للمستهلكين
	يتم تنظيف الطاولات في منطقة الإطعام و كذا تغيير مفارش الطاولة ذات الاستخدام الواحد بعد كل زبون.
	يتم إجراء تنظيف شامل لمنطقة الإطعام والطاولات بين كل خدمة
	باستثناء المنتجات المعبأة والمستقرة في درجة حرارة المحيط ، لا يتم إعادة تقديم أي منتج مقدم مسبقا إلى زبون آخر.
	يتم استخدام السلال التي تحتوي على قطع الخبز لعدة مستهلكين متعاقبين
	لا يتم تنظيف الطاولات بعد خدمة كل زبون .
	أقوم بإعادة تدوير المنتجات التي تم تقديمها باستثناء الخبز والمنتجات المعبأة والمستقرة في درجة حرارة المحيط.

6. عناصر التحكم في الممارسات الحسنة و مقارنة نقاط التحكم الحرجة (HACCP) في إطار الإطعام السريع، يمر التحكم في الأخطار ذات الأصل الغذائي لمعظم المنشآت بالتطبيق الجيد للممارسات الحسنة للنظافة.



الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 1 المنشآت (المباني والتجهيزات)	المنشآت الصحية. المحلات والتجهيزات الملائمة للنشاط	المراقبة البصرية لحالة الصيانة و النظافة الفعالة	مخطط الأعمال الواجب القيام بها التسعيرات الطلبات مراقبة الأعمال	ب ت 1 ب ت 4	تجديد المحلات والتجهيزات

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 2: التنظيف و التطهير	مخطط التنظيف و التطهير و / أو سياسة التنظيف عند الاستخدام	المراقبة البصرية المنتظمة. المراقبة البصرية اليومية. تحاليل ميكروبيولوجية عند الاقتضاء.	تسجيل التنظيفات المقررة بصفة غير يومية.	ب ت 8	تنظيف وتطهير المنطقة أو التجهيز المعني. إعادة تحسيس المستخدمين وإذا اقتضي الامر تكوينهم و/أو مراجعة تكرار وطريقة التطهير

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحيا المتوقع
م ح ن 3 : المكافحة ضد الآفات: الألوية للوقاية	نشاطات التحكم في الآفات	مراقبة علامات تواجد الآفات. استهلاك الطعم المفترض انه وضع في المكان.	تسجيل التدخلات نظرا لوجود الآفات	ب ت 3	إعادة النظر و/أو تجديد أنشطة مكافحة الآفات
م ح ن 4 : الصيانة التقنية	صيانة كل المعدات. وجود ترموترات صالحة.	المراقبة المستمرة للتجهيزات المراقبة الدورية لتوفر الترمومترات و سيرها الجيد	تسجيل خلل عطل: تصليح	ب ت 4	إصلاح أو استبدال المعدات حسب الحاجة. شراء ترمومتر جديد.

الممارسات الحسنة لنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 5: التلوث الفيزيائي والكيميائي المرتبط بمحيط الإنتاج.	التأكد من أن كل المنتجات الخطيرة مخزنة بطريقة صحيحة التأكد من كل الأسطح شفتت جيدا بعد التطهير	المراقبة البصرية أثناء الإنتاج. غياب الوجود المتزامن للمواد الكيميائية والأغذية.	البطاقة التقنية للمنتجات الخطيرة المستعملة. تسجيل الخلل الملاحظ والإجراءات المتخذة.	ب ت 3 ب ت 8 ب ت 7	إعادة النظر في طرق التنظيف والتطهير وترتيب المنتجات الخطيرة

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 6: مسببات الحساسية (سياق الإطعام السريع)	معرفة المكونات التي تدخل في تحضير الوصفات المقدمة للمستهلك. الحد من التلوثات المتبادلة أثناء التحضيرات من خلال التنظيم الجيد للعمل.	بصري لتنظيم العمل. متابعة الوصفات	وصفات المنتجات المقدمة قائمة المكونات المستخدمة في المنشأة	ب ت 11	الإعلام الصحيح للمستخدمين لتسليم المعلومة للمستهلك.

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 7: تسيير النفايات	الفصل التام للنفايات عن المواد الأولية و الأغذية	المراقبة البصرية المستمرة لضمان احترام شروط التخلص وعدم وجود تراكم للنفايات التي من المحتمل أن تتسبب في تلوث التجهيزات أو المحلات	تسجيل الخلل الملاحظ والإجراءات المتخذة	ب ت 9	التخلص الفوري من النفايات مراجعة وتصحيح أنشطة تسيير النفايات إعادة تكوين المستخدمين إذا لزم الامر

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 8: مراقبة الماء	استخدام فقط الماء الصالح للشرب بما في ذلك الموجه لصنع المنتجات. دائرة توزيع الماء بحالة جيدة.	في حالة التزويد بخلاف الشبكة العامة: التحقق من استخدام السحب أو الخزان الخاضعين للمراقبة وفقا للتنظيمات المعمول بها	تسجيل الخل الملاحظ والإجراءات المتخذة	ب ت 2	تغيير محتمل للتزود. تعليق مؤقت للنشاط حسب الحاجة. استخدام التزود الملطف.

الممارسات	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
الحسنة للنظافة (م ح ن)	قواعد نظافة المستخدمين الحالة الصحية للمستخدمين	المراقبة البصرية اليومية لسلوك المستخدمين المراقبة الطبية للمستخدمين وفقا للتنظيمات المعمول بها.	شهادة طبية شهادة تكوين تسجيل الخلل الخطير	ب ت 6 الإعلام الفوري للمستخدمين في حالة السلوك السيئ. التكوين الرعاية الطبية و إيقاف نشاط المستخدمين المعنيين عند الاقتضاء حسب الخطورة.

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 10: المواد الأولية (اختيار الممونين والمواصفات)	المواد الأولية المطابقة للمتطلبات التنظيمية الممونين المرخصين.	وجود وسم مطابق للتنظيمات المعمول بها على المنتجات المعبأة. تحديد الممونين.	حفظ الوثائق التجارية (فواتير وصل التسليم). قائمة الممونين.	ب ت 5	عدم استخدام المنتجات المشبوهة. إعلام الممونين.

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 11: مراقبة درجة حرارة بيئة التخزين	يتم ملائمة درجة حرارة بيئة التخزين (التبريد السريع والتجميد) للوصول الى المتطلبات التنظيمية لدرجة حرارة المنتجات.	المراقبة الأوتوماتيكية بالتنبيه و حفظ التسجيلات أوتوماتيكيا إذا وجدت. المراقبة اليدوية : مراقبة درجة حرارة تجهيزات التبريد و المنتجات على الأقل مرة واحدة في اليوم.		ب ت 4 ب ت 10	استبدال/ إصلاح/ ضبط تجهيزات التبريد. النظر في التخلص من المنتجات المتضررة و ذلك لعدم المطابقة.

الممارسات الحسنة للنظافة (م ح ن)	العنصر المتحكم فيه	نوع المراقبة المطلوب تنفيذها	التسجيل المرغوب فيه	البطاقات التي تعالج الموضوع	الاجراء التصحيحي المتوقع
م ح ن 12: طرق العمل	يتبع المستخدمون تعليمات العمل والطرق العملية الموحدة (مثل دليل الاستعمالات)	المراقبة البصرية		ب ت 11	تكوين المستخدمين من جديد.

- المراجع:

7-1: التنظيم المطبق

القانون رقم 09-03 مؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 ، معدل و متمم بالقانون رقم 18-09 مؤرخ في 25 رمضان عام 1439 الموافق 10 يونيو سنة 2018 و المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.

المرسوم التنفيذي رقم 04-189 مؤرخ في 7 يوليو سنة 2004، يحدد تدابير حفظ الصحة و النظافة المطبقة على منتوجات الصيد البحري و تربية المائيات.

المرسوم التنفيذي رقم 378 - 13 مؤرخ في 5 محرم عام 1435 ا لموافق 9 نوفمبر سنة 2013 يحدد الشروط والكيفيات ا لمتعلقة بإعلام المستهلك.

المرسوم التنفيذي رقم 17-140 مؤرخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017، يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 19 شوال عام 1417 الموافق 26 فبراير سنة 1997 و المتعلق بشروط تحضير المرقاز و تسويقه.

القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 19 جمادى الثانية 1420 الموافق 29 سبتمبر سنة 1999 الذي يحدد قواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك.

القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 و المتعلق بدرجات الحرارة و أساليب الحفظ بواسطة التبريد و التجميد و التجميد المكثف للمواد الغذائية.

القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 3 ربيع الأول عام 1422 الموافق 26 مايو سنة 2001، يعدل و يتمم القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 4 صفر عام 1416 الموافق 2 يوليو سنة 1995 و المتعلق بوضع الدواجن المذبوحة رهن الاستهلاك.

القرار المؤرخ في 20 ربيع الثاني عام 1425 الموافق 9 يونيو سنة 2004، يعدل و يتمم القرار المؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000، يتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتوجات اللحمية المطهية و وضعها رهن الاستهلاك.

تنظيمات خاصة:

يجب مراعاة المتطلبات الخاصة لكل ولاية.

2.7 وثائق أخرى:

المدونة الغذائية

المبادئ العامة لنظافة الأغذية - CAC/RCP-1 - 1969 -

منظمة الأغذية و الزراعة (FAO)

ممارسات النظافة الحسنة في إعداد وبيع أغذية الشوارع في أفريقيا

الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية (EFSA)

مقاربة تحليل الأخطار لبعض مؤسسات البيع بالتجزئة الصغيرة في ضوء تطبيق أنظمة إدارة سلامة الأغذية الخاصة بهم. - EFSA الجريدة 2017؛ 15 (3): 4697

الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية (ب) (EFSA(B))

دليل لإنشاء نظام للمراقبة الذاتية في قطاع هوريكا (horeca) V2 2013

المنظمة الدولية للتقييس (ISO)

مواصفات إيزو 22000 - 2018

برامج أساسية لسلامة المواد الغذائية - 2013: 2 - ISO/TS 22002

الجزء الثاني : الإطعام.

وزارة التجارة، الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، المديرية العامة للرقابة
الاقتصادية وقمع الغش (DGCERF)
دليل رقابة زيوت القلي



8. الملحقات

يجمع هذا الفصل معلومات واقتراحات مفيدة للوثائق التي يمكن تعديلها من طرف المهني

الملحق 1: مدة حفظ المنتوجات الموصى بها

المصدر: دليل المراقبة الذاتية HORECA - AFSCA2013

طبيعة	المواد الغذائية	مدة الحفظ
منتجات مجمدة	قشدة مجمدة تقليدية	6 أشهر.
	منتجات أخرى مجمدة تجميدا مكثفا	3 أشهر للمنتوجات الدسمة. 6 أشهر على الأكثر للمنتوجات
مواد غذائية طازجة و مبردة	سمك طازج الصدفيات و القشريات	يوم واحد إلى 3 أيام
	الرخويات الحية ذات الصدفتين و الصدفيات والقشريات الحية	يومين إلى 3 أيام
	الأحشاء	يوم واحد إلى يومين
	لحم مفروم وتحضيرات معدة أساسا من اللحوم المفرومة	يوم واحد
	دواجن	يومين
	لحوم	يومين إلى 3 أيام
	منتجات مبردة أو مبسترة مستخدمة	يومين إلى 3 أيام
	حلويات و مرطبات مرطبات بالقشدة أو البودينغ	يوم واحد إلى يومين
	خضر وفواكه	بضعة أيام إلى أسبوع
	زبدة و مرجرين	ثلاث إلى 6 أسابيع
	حليب مبستر مستخدم	يومين إلى 4 أيام
	ساندويتش مزين أو خبز صغير مزين	يوم واحد

الملحق 2 – مذكرة درجة الحرارة للأغذية المبردة و المجمدة تجميدا مكثفا و الساخنة

طبيعة	مواد غذائية	درجة الحرارة الداخلية (القانونية أو الموصى بها)	المسموح بها خلال مدة قصيرة
منتجات مجمدة تجميدا مكثفا	منتجات مجمدة تجميدا مكثفا	- 12 °م إلى -18 °م	3 °م قصوى
	مثلجات معروضة للاستهلاك تباع في جهاز التبريد	- 10 °م (أسبوع واحد كحد أقصى)	لا يوجد
	مثلجات سوفت (لينة)	- 5 °م قصوى : أدنى درجة حرارة ممكنة	لا يوجد
منتجات مبردة	أسماك طازجة (معبأة مسبقا أو لا) ومنتجات البحر بما فيها الرخويات والقشريات	من الأحسن على الثلج 2 °م إلى 0 °م	4 °م إلى 7 °م
	رخويات وقشريات (حية)	يوصى: من 4 °م إلى 7 °م	
	سمك محول (مدخن....)	4 °م	4 °م إلى 7 °م
	رخويات وصدفيات وقشريات مطهية	4 °م	4 °م إلى 7 °م
	أحشاء الذبيحة الطازجة	3 °م	3 °م إلى 6 °م
	لحم مفروم وتحضيرات اللحم المعدة أساسا من اللحم المفروم	0 °م إلى 4 °م	4 °م إلى 7 °م
	مارقاز	4 °م	لا يوجد
	لحم طازج للدواجن والأرانب والطريدة البرية الصغيرة	4 °م	4 °م إلى 7 °م
	لحم طازج مقطع لحيوانات القصابة والطريدة الأليفة ذات الحوافر والطريدة الكبيرة البرية	3 °م	3 °م إلى 6 °م
	حلويات و مرطبات بالقشدة أو البودينغ	3 °م	4 °م إلى 10 °م
	منتجات لبنية، النوع حليب مخمر و ياغورت	6 °م	6 °م إلى 10 °م
	زبدة	6 °م	6 °م إلى 10 °م
	عجينة جبن طرية أو منكهة بالبقدونس	6 °م	6 °م إلى 10 °م
	أجبان أخرى	10 °م إلى 15 °م	15 °م إلى 20 °م
	فواكه وخضر	5 °م إلى 14 °م	
	فواكه وخضر مقطعة (النوعية الربعة)	يوصى: من 4 °م إلى 7 °م	7 °م إلى 10 °م
	بيض وتحضيرات معدة أساسا من البيض النيئ	4 °م	7 °م إلى 10 °م
	منتجات مطهية مبردة وسندويتش مزين	3 °م	4 °م إلى 10 °م
	خدمة المنتجات الساخنة	< 63 °م	من 55 °م إلى 3 °م

حسب القرار الوزاري 21 نوفمبر 1999 ودليل المراقبة الذاتية. HORECA-AFSCA2013

في كل الحالات، الأخذ بعين الاعتبار درجات الحرارة المبينة على وسم المنتوجات بالسماح بـ 3 ° م على الأكثر خلال فترة قصيرة (التسليم، المعاملة، الخدمة).

الملحق 3: الأخطار

يوجد عدد كبير من الكائنات الحية غير المرئية بالعين المجردة: إنها كائنات دقيقة. من بينها ، البعض منها يكون خطير على الإنسان عندما تستعمر وتتضاعف في الأغذية التي يستهلكها.

في ظل الشروط المثالية ، تنقسم كل بكتيريا إلى قسمين كل 20 دقيقة. وهكذا ، بعد 8 ساعات ، تنتج بكتيريا واحدة 16.000.000 بكتيريا. إذ تتضاعف الكائنات الدقيقة بسرعة كبيرة. نتيجة لذلك ، يمكن أن يزداد خطر تلف الأغذية بالكائنات الدقيقة بسرعة كبيرة.

يمكن أيضاً أن تنتج بعض البكتيريا (كلوستريديوم و بسيلوس المتحملة للحرارة على سبيل المثال) ، في شروط معينة ، الأبواغ التي تحمل شكلاً يساعدها على البقاء حية و شديدة المقاومة للحرارة و المطهرات.

يبقى البوغ نائماً حتى تصبح ظروف النمو مواتية مرة أخرى في نمو ليصبح بكتيريا في شكلها "الطبيعي".

تسبب بعض أنواع العفن المرض للإنسان والحيوان من خلال السموم (تسمى السموم الفطرية) التي تنتجها ، مما يشكل خطراً على الصحة العامة.

أي غذاء يحمل عفنيات ممكن أن يستخدم كوسيلة للتلوث. يمكن أن يكون هذا هو الحال تقريبا مع جميع الأغذية ، ولكن أكثر المنتوجات حساسية هي الفواكه والبذور والدقيق والنشويات.

الفيروسات لها حجم أصغر بكثير من البكتيريا. تتطفل الفيروسات على كل من الحيوانات والإنسان.

من بين الفيروسات ، العديد منها مسؤول عن أمراض أكثر أو أقل خطورة مثل التهاب الكبد أ ، وفيروسات التهاب المعدة والأمعاء (نوروفيروس على سبيل المثال). الفيروسات حساسة للمطهرات المستخدمة بشكل صحيح ويمكن تخريبها بالطهي الكافي (البسترة).

في كثير من الحالات ، يسمح التحضير و الطهي الجيد للأغذية بالتحكم و تقليص معظم الكائنات الحية الدقيقة، لأنه يتم تخريب معظمها بدرجات حرارة أعلى من 63 ° م. يجب الأخذ بعين الاعتبار أن الأبواغ ، شكل مقاوم لبعض البكتيريا ، قد تقاوم درجات الحرارة هذه وتتكاثر لتعطي بعدها كائنات دقيقة ممرضة.

يمكن أن يكون وجود الكائنات الدقيقة في الأغذية نتيجة:

- إما عن تلوث المواد الأولية المستخدمة في تحضير الأطباق؛

- إما عن حماية غير كافية للطبق ، أثناء تحضيره و / أو تخزينه إلى غاية الاستهلاك.

في بعض الأحيان، تكون المواد الأولية المستخدمة في إنتاج هذه الأغذية ملوثة وبالتالي يمكن أن تساهم في وجود عدد كبير جدًا من الجراثيم في المنتج النهائي و هذا في حالة ما إذا كانت شروط الطهي غير كافية أو غير فعالة.

أحد الأسباب الرئيسية للتلوث الجرثومي للمواد الأولية ذات الأصل النباتي (الفواكه التي تنمو على الأرض ، والخضر الورقية ، ...) هو استخدام الأسمدة العضوية (الإنسان أو الحيوان) غير المعالجة أو المياه الغير معالجة.

إضافة إلى العوامل البيولوجية (الكائنات الحية الدقيقة) ، هناك عوامل أخرى مسؤولة عن الإضرار بصحة المستهلك: وهي عوامل كيميائية وفيزيائية.

و بالتالي، أثناء التحضير والحفظ والبيع ، يمكن أن تلوث الأغذية بمختلف الشوائب الكيميائية والفيزيائية الآتية من المواد الأولية والمعدات وأيدي العاملين ومحيط العمل.

يمكن أن يسبب وجود أجسام غريبة في الأغذية جروحاً. هذا هو الحال بشكل خاص مع الأجسام الغريبة الصلبة أو الحادة أو اللاذعة ، على سبيل المثال:

-قطع الخشب مستمدة من البيئة والصناديق والأكواخ ،...

- الحصى؛

-نشارة معدنية من البيئة والأسلاك ، ...؛

- قطع صغيرة من العظام؛

- الأغراض الشخصية: المجوهرات التي يرتديها المستخدمون المسؤولين عن إعداد التحضيرات المطهية ، ...

هذه التلوثات هي نتيجة ممارسات سيئة أثناء التحضير من التموين إلى الاستهلاك. يمكن تجنبها بسهولة تامة من خلال السلوك الجيد والنظافة الجيدة لمحيط تحضير الوجبات.

قد يكون استخدام المعدات غير المناسبة لملامسة الأغذية ، وكذلك وجود مواد خطرة (منتجات التنظيف ، ومنتجات مكافحة الكائنات الضارة ، ...) في المحلات التي توجد بها مواد غذائية غير محمية ، مسؤولاً عن إدخال خطر المواد الكيميائية في المواد الغذائية.

الملحق 4- التلوث الميكروبي

النواقل عناصر ناقلة للميكروبات انطلاقاً من المصادر التي ترسلها	المصادر عناصر تحتوي على ميكروبات بصفة طبيعية وثابتة	
الماء يستعمل كمكون (حساء، ماء الطهي) أولعمليات الغسل، كذلك الماء يمكن أن يكون ناقل للتلوث	عدد كبير من الميكروبات يعيش في الماء الغير صالح للشرب	الماء
	الأرضية والتربة هم مسكن طبيعي لعدة جراثيم. المنتوجات الأكثر عرضة هم الفواكه والخضر.	الأرضية و التربة
الإنسان ينقل الميكروبات التي يحتويها والتي يلامسها (ميكروبات الأرضية وميكروبات المساحة المتسخة...) كذلك يمكنه تلوث المنتوجات المتداولة خاصة بواسطة الأيدي. - الحيوانات تنقل الميكروبات التي تحملها ويمكنها أن تلوث المحيط أو الأغذية مباشرة.	يعتبر جسم كل الكائنات الحية خزاناً كبيراً للميكروبات وهذا منذ الساعات الأولى لتواجدها: انف، فم، حلق، جلد، شعر، قنوات هضمية، تحتوي على فصائل ميكروبية لا تحصى. الإنسان هو دائماً مصدر للميكروبات مهما كانت حالته الصحية. الحيوانات هي أيضاً مصدر هام للميكروبات: الحيوانات الأليفة والطيور والآفات.	الإنسان و الحيوان
- بسبب حجمها الصغير تنقل الميكروبات عن طريق الهواء وتتواجد في كل مكان. - كل مجرى هواء يحفز انتشار الميكروبات ويجب تجنبه. - من بين الجزيئات المملوءة بالميكروبات العالقة في الهواء نجد: الغبار المساق بالرياح أو المكون ببعض التعاملات (الكنس الجاف للأرضية...) رذاذ اللعاب (يتكلم، يسعل، يتمخط، يعطس....) بسقوط هذه الجزيئات على المنتوجات أو على المعدات التي تلامس المنتوجات فإنها تقوم بتلويثها .		الهواء
ملابس العمل والمناديل هم حوامل ملائمة للميكروبات. فهي تمتصها ويمكن أن تسمح بتكاثرها إذا كان القماش ملطخاً بالأغذية.		القماش

الأسطح والمعدات تشكل عشا للميكروبات خاصة إذا كانت نظافتها سيئة: شقوق، خشونة، مسامات، بقايا عضوية وميكروبات تتراكم في الأركان والزوايا. تمثل الألبسة والأسطح والمعدات مصدرا للتلوث حيث لو كانوا نظيفين من الناحية البصرية. يعتبرون ملوثات للأغذية عندما تكون طريقة تنظيفهم سيئة.		الأسطح و المعدات
--	--	---------------------------------

الملحق 5 : جدول الأخطار الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في مقارنة نقاط التحكم الحرجة HACCP

الأخطار	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلى (القصى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة /الحساسية	إجراءات التحكم
سلمونيلا (بكتيريا)	أمعاء الحيوانات والانسان البيئة (التربة والماء)	البيض و المنتوجات المعدة أساسا من البيض النيئ اللحوم الحليب النيئ الصدفيات بذور منتشة	الحمى الإسهال القيء الوفيات (0.8%)	البكتيريا نفسها (الحدة)	37-35 °م 5+ إلى 50 °م	7-7,5 (3,8 إلى 9,5)	0,99 (>0,94)	حساس للحرارة (بداية التخريب 60 °م) حساس للمطهرات	جودة المواد الأولية الممارسات الحسنة للنظافة (غسل الأيدي) تنظيف – تطهير درجة حرارة ووقت الطهي سلسلة التبريد

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الأخطار	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمرضية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
سلمونيلا تيفي	نواقل صحية وماء ملوث. التلوث البرازي	الماء وكل غذاء متعامل معه يستهلك بدون طهي أو أعيد تلوثه بعد الطهي بناقل صحي	حمى طويلة الأمم. صداع رأس شديد فقدان الشهية إمساك في أغلب الأحيان أو إسهال نعاس، أرق لطفات على الخاصرة الصدر	البكتيريا نفسها (الحدة)	37-35 ° م 5+ الى 50 ° م	7,5 – 7 (3,8 إلى 9,5)	0,99 (>0,94)	حساس للحرارة (بداية التخريب من 60 ° م) حساس للمطهرات	كشف النواقل الصحية ونظافة المستخدمين والماء الصالح للشرب

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الخطرات	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمرائية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة الحساسية	إجراءات التحكم
فيبريو كولي	المرضى	المياه الملوثة والأغذية النيئة الملوثة والمنتجات البحرية الملوثة (الصدفيات تستهلك نيئة)	إسهال بدون حمى	البكتيريا نفسها (الحدة)	37 °م إلى 5 43 °م	7,8 - 8,6 (4,8 إلى 11)	0,9 8 (>0,94)	حساس لحرارة بداية التخريب 52 °م حساس للمطهرات	احترام مناطق صيد المنتجات البحرية واحترام سلسلة التبريد واستعمال الماء الصالح للشرب.

ليستريا مونوسيتوجيناس (بكتيريا)	أمعاء الحيوانات منتشر جدا في البيئة (التربة والمياه المتسخة)	معظم الأطعمة خاصة إذا سمحت بتكاثر البكتيريا	أشكال عصبية (التهاب السحايا) تسمم الدم الاجهاضات الوفيات (20%)	البكتيريا نفسها (الحدة)	30-37 ° م (-2 إلى 45 ° م)	7 (4 إلى 6,9)	0,99 (>0,92)	بداية التخریب من 55 ° م. التكاثر في البرد. الثبات على المعدات. -حساس للمطهرات.	سلسلة التبريد و التاريخ الأقصى للاستهلاك تنظيف - تطهير
---------------------------------------	--	--	---	-------------------------------	-------------------------------------	----------------------	-----------------	---	---

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الأخطار	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحسا سية	إجراءات التحكم
باسيليس سيريس (بكتيريا)	تواجد كبير على شكل أبواغ في التربة - تلوث مهم للمنتوجات الجافة أو المجففة و التوابل والأعشاب العطرية والحبوب والدقيق .	تحضيرات من هذه المكونات مع بقاء في درجات حرارة تتراوح بين 4 و 55° م (تبريد بطيء)	<u>شكل قيء:</u> غثيان، قيء. <u>شكل إسهال:</u> إسهال، آلام في البطن.	سموم مقيئة مكونة مسبقا في الغذاء. سموم إسهالية مصنوعة في الأمعاء	30-37° م (+ 4 إلى 55° م) صنع السموم: الحرارة المثالية = 20 إلى 25° م	6 - 7 إلى 4,3 (9,3)	0,99 إلى 1 (0,92>)	البكتيريا في شكل أبواغ و مقاومة للحرارة. سموم مقيئة مستقرة في الحرارة. (90 دقيقة إلى 126° م	الطرق الحسنة للنظافة : خاصة تنظيف التجهيزات. استهلاك دون أجل او تبريد وتسخين سريع.

الملحق 5: جدول المخاطر (الآخطار) الميكروبيولوجية الذي أخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الآخطار	مصادر الآخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمرضية	الحرارة المثلى (القصى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
كومبيلو-باكتريز المتحملة للحرارة (بكتيريا)	خاصة الطيور الأليفة أو البرية.	لحم دواجن غير مطهية جيدا.	إسهال وجع البطن حمى آلام الرأس	البكتيريا نفسها (الحدة)	41,5 ° م (30 إلى 45 ° م)	6.5 – 7,5 (4,5 الى 9)	0,997 (0,987>)	بكتيريا حساسة للحرارة (التخريب من 65 ° م)	تنظيف وتطهير المعدات التي لامست الدواجن النيئة الطهي الجيد للدواجن (اختفاء اللون الوردي)
إيشيريشيا كولاي النزفية المعوية (EHEC) (بكتيريا)	أمعاء المجترات (خاصة الماشية) السماذ ومياه الري امعاء الانسان	لحوم مفرومة الحليب الطازج والأجبان بالحليب الطازج النباتات النيئة	نزيف كوليت متلازمة انحلال الدم اليوريمية (SHU)	الحدة والسموم	40 ° م (6 إلى 45,5 ° م)	6 - 7 (4.4 الى 9)	0,995 (>0,95)	حساسة للحرارة (بداية التخريب) من 60 ° م حساسة للمطهرات	جودة المواد الأولية الطرق الحسنة للنظافة: (غسل الايدي) درجة حرارة ووقت الطهي الغسل الجيد للخضروات

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الخطار	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلى (القصى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
ستافيلوكوكيس أو ريبس (بكتيريا)	جلد وانف وحلق الإنسان والحيوانات	خاصة الأطباق المطهية المتعامل معها بعد الطهي	قيئ عفيف	سموم مكونة مسبقا في الغذاء	35- 41 ° م (+6 الى 48 ° م)	6-7 (4 إلى 10)	0,99 (>0,83)	بكتيريا حساسة للحرارة ولكن سم مستقر	الطرق الحسنة للنظافة (غسل الأيدي ولبس الشارلوت) لبس القفازات والاقنعة.
كلوستريديوم بيفر رنجنز (بكتيريا)	منتشر جدا في البيئة	أطباق معدة أساسا من اللحم بالصلصة ومطهية مسبقا بكميات كبيرة	إسهال. آلام شديدة في البطن.	سموم تنتج في الأمعاء إذا ابتلع عدد كبير من البكتيريا	40 - 45 ° م (10 إلى 52 ° م)	6 - 7 (5 إلى 8,3)	< 0,95	الطهي لا يخرّب البكتيريا على شكل أبواغ	التبريد السريع وإعادة التسخين السريع.

الملحق 5: جدول المخاطر (الآخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الآخطار	مصادر الآخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمرائية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
كلوستريديوم بوتولينوم (بكتيريا)	البيئة (التربة والغبار و الرواسب و المياه الملوثة)	منتجات لحمية والمعلبات منخفضة الحموضة المصنوعة منزليا أو حرفيا. العسل (خطر على الرضع)	شلل يؤدي إلى الموت خفقا (في 5 إلى 25% من الحالات حسب التكفل الطبي)	سم بوتولينيك = أقوى سم معروف	35 – 40 ° م (10 إلى 48 ° م) على الأقل +3 ° م للنوع E المتواجد على الأسماك	بين 6 إلى 7 حسب السلالة (4,6 إلى 9)	<0.94	بكتيريا (بوغ) مقاوم جدا للحرارة (3 د في 120 ° م) سموم تخرب بعد 10 دقيقة في 100 ° م ولكنها مقاومة للتجميد	احترام مقاييس التعقيم استخدام ملح النتريت في المنتجات اللحمية احترام سلسلة التبريد و التاريخ الأقصى للاستهلاك
البروسيلة	حيوان مريض	الحليب ومنتجات الحليب الغير معالجة حراريا	غالبا غير مكتشفة. تسمم الدم الحاد واضطرابات المفاصل الحادة أو المزمنة.	(الحدة) لا ينمو في الغذاء	/	/	/	أطباق مبسترة بشكل فعال (63 ° م / 30 دقيقة أو 72 ° م / 15 ثانية)	عدم استخدام منتجات الحليب الغير مبسترة

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الخطار	مصادر الخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلى (القصى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
نوروفيروس	أمعاء الإنسان ماء ملوث	الفواكه الحمراء (المزروعة بالري) الصدفيات. أغذية متعامل معها من طرف شخص مصاب.	قيء غثيان إسهال	إدخال بعض الفيروسات يكون كافيا	/	/	/	مقاومة نسبية للحرارة 30 ° م إلى 60 ° م	أصل المواد الأولية. الطرق الحسنة للنظافة: غسل الأيدي، المرضى يستبعدون من الإنتاج.

الملحق 5: جدول المخاطر (الآخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الآخطار	مصادر الآخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلث (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
فيروس التهاب الكبد أ	الإنسان المصاب والمياه الملوثة المستعملة والمنتجات الزراعية المسقية بالجريان أو الرش	الأغذية النيئة (الصدفيات، الفواكه، الخضار). الأغذية المتعامل معها من طرف شخص مصاب بدون احتياطات النظافة ودون طهي لدرجة التعقيم.	متلازمة شبه الأنفلونزا اضطرابات الجهاز الهضمي والتهاب الكبد	إدخال بعض الفيروسات يكون كافيا	/	/	/	حساسية للمطهرات المكلورة. تخريب بالحرارة ولكنها مقاومة نسبيا مع تنوع كبير حسب المنتجات: المربي: 90 ° م 12/دقيقة. الصدفيات: 90 ° م 2 / دقيقة.	احترام قواعد النظافة وخاصة غسل الأيدي. احترام مناطق صيد أوتربية الصدفيات. ماء صالح للشرب

الملحق 5: جدول المخاطر (الاضطراب) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الاضطراب	مصادر الاضطراب	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمراضية	الحرارة المثلثي (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
السموم الفطرية	عفنات ناتجة من التربة والنباتات. محلات رطبة.	حبوب وفواكه و فواكه بالقشرة قهوة	متغير حسب السموم الفطرية	غالباً ما تكون السمية مزمنة متغير حسب السموم الفطرية.	/	/	/	مقاومة متغيرة للحرارة حسب السموم الفطرية و يمكن أن تبقى حية أثناء الطهي.	السهر على الشروط الجيدة لحفظ المنتوجات وجودة المواد الأولية

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الخطار	مصادر الخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإراضية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
أنيساكيس (دود السمك)	موجود في جميع البحار والمحيطات	الأسماك النيئة أو المطهية قليلا	الشكل الهضمي المعوي: إسهال وقيء. خطر حدوث انسداد معوي.	يرقات حية للشكل الهضمي المعوي	/	/	/	تخريب محتمل بالحرارة (<60° م) والتجميد والتعليق/ بالتدخين (سمك الرنجة).	طهي جيد لسمك البحر. نزع أحشاء السمك بسرعة وتجميده (-20° م خلال 24 ساعة على الأقل) إذا تم استهلاكه نيئا (كرباسيو)
			شكل حساسية: حساسية هضمية و/أو جلدية 20 إلى 60 % حالات خطيرة: انافيلاكتيك	يرقة واحدة حية أو ميتة لشخص مصاب بالحساسية				حذاري: هذا لا يمنع ردود الفعل التحسسية.	

الملحق 5 : جدول المخاطر (الاخطار) الميكروبيولوجية الذي اخذ بعين الاعتبار في منهج HACCP

الأخطار	مصادر الاخطار	الأغذية الرئيسية	المرض البشري	الطريقة الإمرضية	الحرارة المثلى (القصوى)	pH الأمثل (الأقصى)	نشاط الماء (Aw)	المقاومة/الحساسية	إجراءات التحكم
الهستامين (سم ناتج عن تدهور الغذاء بالبكتيريا)	شروط نظافة و حفظ سيئة لبعض الأسماك. صنع الأجبان بالحليب الملوث.	التونة المصطادة في المياه الساخنة والمبردة ببطيء شديد. أونشوا مملحة وصلصات الأسماك الأجبان ذات النضج الطويل (روكفور، غرويار)	الحساسية الكاذبة: احمرار وطفح جلدي وحكة و غثيان وإسهال...	إدخال جرعات عالية من الهستامين	بالنسبة للبكتيريا التي تحفز إنتاج الهستامين: < 2 أو 5 ° م حسب السلالة.	/	/	الهستامين هو جزيء مستقر حراريا. الجودة الصحية للحليب المستخدم في صنع الأجبان.	نزع الأحشاء والتبريد السريع للأسماك واحترام سلسلة التبريد.

الملحق 6-مقترح لوثيقة التسجيل

		اسم المنشأة			
		التاريخ			
		الشخص الذي ملئ البطاقة			
وسخ	نظيف	المعاينة البصرية للنظافة عند بداية النشاط			
درجات الحرارة لغرفالتبريد					
واجهة			ثلاجة 1	مجمد	غرفة التبريد
4 °م			2 °م	18 °م -	تذكير بدرجة الحرارة المقصودة
10 °م			7 °م	15 °م -	درجة حرارة الإنذار
					بداية النشاط
					نهاية النشاط
التحقق من درجة حرارة الأطباق					
أطباق ساخنة			أطباق باردة		
درجة الحرارة	الساعة	الطبق	درجة الحرارة	الساعة	الطبق

منتجات مطهية مبردة					
المنتجات	درجة حرارة نهاية الطهي	وقت التبريد	درجة حرارة عند الوضع في البرودة	وقت مراقبة التبريد	درجة حرارة المنتج المبرد
زيوت القلي					
		تاريخ و نتيجة اختبار تغيير الزيت			
التنظيف الغير يومي المنجز					
الخلل المرفوع هذا اليوم والإجراءات المتخذة					

التموينات اليومية	
-------------------	--

اسم المنشأة

التاريخ

--

الكمية	التاريخ الأقصى للإنتاج	مراقبة درجة الحرارة
--------	------------------------	---------------------

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

مخالفات الممونين والإجراءات المتخذة

الملحق 7 - استخدام ماء الجافيل

1. خصائص ماء الجافيل

مطهر قوي واقتصادي. يخرب البكتيريا، العفنيات، ومعظم الأبواغ والفيروسات.

2. مكونات ماء جافيل

إنه محلول من هيبوكلوريت الصوديوم وكلوريد الصوديوم. لا يجب استخدام ماء جافيل معطر أو أقراص الكلور التي قد تحتوي على تركيبة غير متوافقة مع استخدام الطعام.

3. العرض:

في قوارير بتركيزات:

9° كلورومتريك أو 2.6% كلور نشط

12° كلورومتريك أي 3.6% كلور نشط

35° كلورومتريك أو 9.6% كلور نشط

كرتونة 25 سنتيلتر عند 48° كلورومتريك مخفف مع 75 سنتيلترًا من الماء يعطي لترًا واحدًا من 12° كلورومتريك جاهز للاستخدام.

4. الاستخدام

يجب تخفيف ماء الجافيل بالماء البارد أو الفاتر، ويمنع استخدام الماء الساخن. يجب دائمًا استخدام ماء الجافيل وحده دون خلطه مع منتج منزلي آخر.

5. تطبيق عملي

نصائح	جرعة ماء الجافيل عند 9 °مكلورومتريكي 2.6٪ كلور نشط.	الاستعمال
نظف ، شطف ، ضع ماء جافيل ، أتركه ليعمل لمدة 10 دقائق ، أشطف (بماء صالح للشرب بالنسبة لطاولة العمل).	2كوب (300 مل) لدلو واحد من الماء (10 لتر).	المحلات والأرضيات والجدران والأبواب ، أسطح العمل ، أسطح القرميد ، بلاستيك
فكك ، أكشط ، نظف ، أشطف ، ضع ماء جافيل ، اتركه ليعمل 15 دقيقة ، أشطف	20كوب (3 لتر) لدلو واحد من الماء (10 لتر).	معدات كبيرة ، حاويات النفايات ، ألواح التقطيع الخشبية.
نظف ، شطف ، ضع ماء جافيل ، أتركه يعمل لمدة 15 دقيقة ثم أشطف بالماء الصالح للشرب	1كوب (150 مل) لدلو واحد من الماء (10 لتر)	الأواني وبطارية المطبخ وأدوات الطاولة والحوض.
امسح بمحلول ماء الجافيل باستخدام اسفنجة ، اتركه يعمل لمدة 10 دقائق ، اشطف بالماء الصالح للشرب.	5 كواب (750 مل) لدلو واحد من الماء (10 لتر)	مبرد
صب ماء الجافيل مباشرة و أتركه يعمل لمدة 15 دقيقة ، أشطف.	1كوب و نصف (225 مل)	مغاسل ، مراحيض ، أنابيب
أتركه لينقع لمدة 5 دقائق ثم أشطفه.	2كوب (300 مل) لدلو واحد من الماء (10 لتر).	الإسفنجات وقماشات لغسل الأواني.
أنقع ، اغسل بالماء النظيف لمدة 15 دقيقة ، أفرغ الماء ، استبدله بمحلول جافيل ، اغمر الخضر النيئة ، أتركه يعمل لمدة 5 دقائق ثم أشطف بالماء الصالح للشرب ، و بعدها قم بعملية التقطير.	3ملاعق كبيرة (30 مل) بالنسبة ل 50 لترًا من الماء.	الخضر والخضر النيئة و الأعشاب العطرية الطازجة
ملاحظة: يجب تقسيم هذه القياسات على 4 لماء الجافيل عند 35 درجة كلورومتريك		

المصدر دليل منظمة الأغذية والزراعة "الممارسات الحسنة للنظافة في تحضير وبيع أغذية الشارع في أفريقيا".

غسل الأيدي

غسل اليدين بالماء والصابون لمدة 30 ثانية هو الإجراء الأكثر فعالية للنظافة لمنع انتقال جميع الفيروسات.

الأيدي النظيفة تؤدي لتحضير منتجات صحية!
كلما دعت الحاجة وعند أدنى شك لوجود أوساخ.

بلل يديك جيدًا وخذ ما يكفي من الصابون
افرك يديك على راحة يدك



اغسل ظهر يديك



اغسل بين الأصابع



افرك الجزء العلوي من الأصابع



اغسل إبهامك



اغسل أطراف الأصابع والأظافر أيضًا
اشطف يديك جيدًا بالماء



جفف يديك بمنشفة تستخدم مرة واحدة أو في الهواء الطلق . إذا كانت
المغسلة ذات تحكم يدوي ، أغلق الصنبور بالمنشفة



اللبس كمامة



اغسل يديك قبل وضع القناع وبعد خلعه



ارتدِ الكمامة وخلعها عن طريق أخذها من الأشرطة



تغطية الأنف والفم



بمجرد تثبيتها ، لا تلمسها مرة أخرى



بعد الاستخدام ، ضعها في كيس بلاستيكي وتخلص منها.

إذا كانت مصنوعة من القماش ،

اغسلها عند 60 درجة لمدة 30 دقيقة.

لحماية أنفسكم وحماية الآخرين



ارتداء الكمامة إلزامي



اغسل يديك بانتظام أو استخدم محلول /
جل مائي كحولي



السعال أو العطس في مرفقك أو في منديل
ورقي ذات استخدام واحد



تنفث أنفك في منديل ذات استخدام واحد



القيام بالتحية دون مصافحة والتوقف عن التقبيل

