



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (EFST)

قطاع الرقابة والتفتيش
تصنيف المستند: عام



المحتوى

6	1. المقدمة
6	2. وصف برنامج التدريب
7	3. المسار التدفقي لبرنامج التدريب:
7	4. جدول التدريب:
7	5. خطة التقارير:
8	6. معايير نجاح وتقييم مزودي خدمة التدريب:
8	7. عملية الموافقة على تقديم برنامج التدريب الاساسي لسلامة الغذاء:
12	8. محتويات التدريب ومتطلبات زمن التدريب
13	9. التدريب عن بعد
13	10. تاريخ صلاحية الشهادة
13	11. ساعة الجلسة التدريبية
13	12. تقديم التدريب
14	13. تقييم مزودي خدمة التدريب
15	14. تقارير الحالة
15	15. الاجتماعات / المكالمات الجماعية
15	16. التحكم في التغيير
15	17. إجراءات الاختبار
19	18. المصطلحات والتعاريف
20	19. النماذج والملاحق
20	20. المراجع



1. المقدمة

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية هي السلطة المحلية المختصة بالزراعة والسلامة الغذائية والأمن الغذائي والأمن الحيوي في إمارة أبوظبي، وتهدف إلى تطوير قطاع ذو تنمية مستدامة في مجال الزراعة والسلامة الغذائية وحماية صحة النبات والحيوان بما يسهم في تعزيز الأمن الحيوي وتحقيق الأمن الغذائي.

تماشياً مع أفضل الممارسات الدولية، تلتزم الهيئة بتطوير مهارة سلامة الغذاء لمتداولي الأغذية الذين يعملون عبر السلسلة الغذائية، كما هو موضح في سياسات الهيئة التالية: الكفاءات، الأدوات، الترخيص، التسجيل، الاعتماد، الاعتراف، والموافقات. تسهل هذه السياسات تنفيذ برامج تدريب محددة قائمة على المخاطر (لكل من متداولي الأغذية ومشغلي الأعمال) والتي تعتبر جزءاً أساسياً من نظام فعال لسلامة الأغذية.

برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هو أول متطلب تدريب إلزامي صادر عن هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية منذ أغسطس 2008، وفق ما جاء في الأحكام العامة للقانون رقم (2) لسنة 2008 في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي والقرار رقم (6) لسنة 2020 بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هو مبادرة أطلقتها هيئة أبوظبي للزراعة و سلامة الغذاء تتطلب تدريب جميع العاملين في مجال الأغذية على سلامة الأغذية وتأهيلهم بناءً على أفضل الممارسات الدولية. الهدف من البرنامج هو توفير المعرفة والفهم لمتداولي الأغذية في مجال سلامة الأغذية لضمان التعامل الآمن مع الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية في إمارة أبوظبي.

توفر هذه الوثيقة متطلبات إكمال برنامج هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية الخاص بالتدريب الأساسي لسلامة الغذاء بنجاح. يتم تقديم الدورة التدريبية من قبل مزودي خدمة التدريب المعتمدين من الهيئة، ويتم إجراء الاختبار في مراكز اختبار معتمدة من الهيئة (طرف ثالث)، بينما يتم الإشراف على برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء بالكامل وإدارته من قبل الهيئة بالتعاون والتنسيق مع الشركاء في البرنامج.

يتم تقديم الأحكام العامة والمبادئ التوجيهية المتعلقة ببرنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء في "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء" الإصدار رقم (2).

يتضمن برنامج التدريب عمومًا الركائز الخمس الأساسية التالية للتعامل الآمن مع الأغذية:

- أ) التلوث التبادلي
- ب) الطبخ/ المعالجة (حيثما ينطبق ذلك)
- ج) التنظيف
- د) التبريد
- هـ) إدارة سلامة الأغذية (حيثما ينطبق ذلك)

يجب أن تأخذ مناهج ومواد التدريب في الاعتبار الاحتياجات التدريبية لمتداولي الأغذية وطبيعة أنشطة المنشآت الغذائية، لذا يجب أن تتضمن المواد التدريبية الركائز الأساسية ذات الصلة بنشاط المنشأة الغذائية.

2. وصف برنامج التدريب

يتم تقديم برنامج التدريب الأساسي لسلامة الأغذية من خلال مزودي خدمة التدريب المسجلين والمدربين الموظفين لديهم التي تمت الموافقة عليهم من هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.

يشمل مزودي خدمة التدريب والتي يتم الموافقة عليهم ما يلي:

- (1) شركات (مراكز) تدريب.
- (2) المنشآت الغذائية التي تنفذ برنامج التدريب داخليًا (شركات المعادلة).



يجب على مزودي خدمة التدريب تقديم برنامج التدريب فقط بعد إكمال الإجراءات التالية:
أ- التسجيل والموافقة على مزودي خدمة التدريب.
ب- الموافقة على المدربين.
ت- الموافقة على المواد التدريبية.

يجب على مزودي خدمة التدريب تطوير مواد التدريب الخاصة بالبرنامج بناءً على مناهج التدريب الموضحة في هذه الوثيقة.
يرجى الاطلاع على المناهج التدريبية التالية:-

- T1- EFST-CS-01 • منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين.
- T2- EFST-CS-01 • منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة.
- T3- EFST-CS-01 • منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية
- T4- EFST-CS-01 • منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسالخ.

يجب على مزودي خدمة التدريب التأكد من أن المواد التدريبية تغطي منهج التدريب، وقد تم تصنيف المنهج إلى أربع فئات رئيسية وفقاً لطبيعة أنشطة المنشآت الغذائية على النحو التالي:

- أ- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع التموين.
- ب- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع البيع بالتجزئة.
- ت- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع تصنيع الأغذية.
- ث- التدريب الأساسي على السلامة الغذائية لقطاع الإنتاج الحيواني(المسالخ).

يجب على مزودي خدمة التدريب اختيار الدورة التدريبية المناسبة لمتداول الأغذية وفقاً لملف تصنيف أنشطة المنشآت الغذائية والذي يتم توفيره من قبل فريق التدريب لمزودي خدمة التدريب. ويستند هذا التصنيف على الأنشطة التجارية والصناعية للرخص الصادرة من دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي.

يجب على متدولي الأغذية- كما تم تعريفهم في البند 18 من الوثيقة (المصطلحات والتعاريف) حضور عدد محدد من ساعات التدريب بناءً على فئة الدورة التدريبية وسيتم إصدار شهادة حضور للدورة. كما يُطلب منهم لاحقاً حضور الاختبار في مراكز الاختبار المسجلة والموافق عليها من قبل الهيئة فقط ويجب عليهم اجتياز الاختبار بنجاح من أجل الحصول على شهادة اجتياز برنامج التدريب بنجاح.

3. المسار التدفقي لبرنامج التدريب:

تم تحديد سير عمل البرنامج ضمن مسار تدفقي توضيحي لضمان أن جميع الأنشطة المطلوبة واضحة الأدوار والمسؤوليات.
يرجى الاطلاع على الملحق - مخطط سير عمل برنامج التدريب وإصدار الشهادات. PEFST-EFST-CS-01

4. جدول التدريب:

يقدم مزود خدمة التدريب جدولاً زمنياً لتقديم جلسات التدريب، يتضمن بوضوح كل التفاصيل مثل: المدرب، نشاط القطاع المعني، المتدربين، موقع وتوقيت التدريب.

من المعروف أن هناك توقع بعدم القدرة على التنبؤ بحضور المتدربين، وسيأخذ الجدول الزمني ذلك في الاعتبار من خلال السماح بالمرونة في جلسات (دورات) التدريب.
يتولى فريق برنامج تدريب المتعاملين بالهيئة مسؤولية التنسيق مع مراكز الاختبار ويكون الفريق على تواصل مع مراكز الاختبار الموافقة عليها لضمان الرقابة على سير عمليات الاختبار للمتدربين.

5. خطة التقارير:

طوال مدة تقديم التدريب، يتعين على مزودي خدمة التدريب الإبلاغ عن حالة التدريب ومدى تقدمه بشكل منتظم وفقاً لمتطلبات الهيئة.



6. معايير نجاح وتقييم مزودي خدمة التدريب:

يتم التواصل ومشاركة معايير النجاح بوضوح مع مزودي خدمة التدريب ويتم التوافق على ذلك معهم.

يتم الحكم على النجاح بناءً على العوامل التالية:

- معدلات النجاح المتفق عليها في الاختبار مع مزودي خدمة التدريب.
 - تقييم الأداء الروتيني لمزودي خدمة التدريب من قبل مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني.
 - نتائج التقييم المنتظم من قبل فريق الهيئة وفق الامتثال "لمتطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء".
- ترتبط معايير التقييم والنجاح ارتباطاً مباشراً بالإجراءات والعقوبات الموضحة في هذه الوثيقة.

7. عملية الموافقة على تقديم برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء:

تتكون عملية الموافقة على تدريب البرنامج من المراحل الرئيسية التالية والموضحة بالتفصيل أدناه:





المرحلة الاولى

7.1 عملية التسجيل لمزودي خدمة التدريب:

توافق الهيئة على مزودي خدمة التدريب سواء من شركات/ مراكز تدريب أو المنشآت الغذائية التي تنفذ برنامج التدريب داخليًا (شركات المعادلة) لإجراء التدريب وفقًا للعملية الموضحة أدناه:

7.1.1 عملية التسجيل لشركات/ مراكز التدريب:

1. التقديم على طلب لتسجيل الشركة في برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء مع توفير المستندات التالية:
 - أ- رخصة تجارية صادرة من دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي تتضمن نشاط "تدريب سلامة الغذاء".
 - ب- رخصة اعتماد الشركة الصادرة من مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني (ACTVET) - تفاصيل معايير ومتطلبات مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني متوفرة على موقع مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني في الرابط التالي: <https://www.actvet.gov.ae/en/Pages/default.aspx>.
 - ت- نتيجة تقييم "معايير التفتيش لمزودي خدمة التدريب الرخصة الجديدة / المحددة" الصادرة من مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني مع تحقيق نسبة 80% (تصنيف 4 نجوم) كحد أدنى والمحافظة عليها باستمرار.
2. بعد الموافقة على طلب التسجيل، سيتم تسجيل الشركة وإضافتها إلى النظام الإلكتروني التابع للهيئة، ويجب أن تواصل الشركة المرحلة الثانية والثالثة لإتمام عملية الموافقة لتتمكن من البدء في تقديم برنامج التدريب.

7.1.2 عملية التسجيل لشركات المعادلة (التدريب الداخلي):

يمكن للمنشآت الغذائية التي لديها قسم تدريب ومدرب/ مدربين لديهم الحد الأدنى من متطلبات المدربين وقاعة تدريب داخلية مناسبة ومجهزة التقدم بطلب للحصول على "معادلة" لتتمكن من تقديم التدريب الداخلي لمتدولي الأغذية الذين يعملون لديها.

1. التقديم على طلب تسجيل لشركات المعادلة (التدريب الداخلي) مع توفير المستندات التالية:
 - أ- رسالة لطلب المعادلة لتقديم برنامج التدريب موقعة من المدير المفوض في المنشأة الغذائية.
 - ب- نسخة من الرخصة التجارية للمنشأة و"شهادة عدم ممانعة" صادرة من الهيئة.
 - ت- ملف تعريف الشركة والذي يتضمن:
 - i. الهيكل التنظيمي / وصف الشركة والتعريف بإدارة قسم التدريب.
 - ii. عدد ونوع المنشآت الغذائية العاملة/ الفروع والأنشطة.
 - iii. إجمالي عدد متدولي الغذاء المطلوب تدريبهم في برنامج التدريب.
2. بعد مراجعة المستندات المقدمة من المنشأة من قبل فريق التدريب بالهيئة، يتم إخطار الشركة بحالة الطلب في غضون 10 أيام عمل. إذا كانت المؤسسة مستوفية للحد الأدنى من المتطلبات، سيتم تسجيل الشركة وإضافتها إلى النظام الإلكتروني التابع للهيئة، ويستوجب على الشركة بعد ذلك المضي قدمًا في المرحلة الثانية والثالثة لإتمام عملية الموافقة لتتمكن من البدء في تقديم برنامج التدريب.



المرحلة الثانية

7.2 عملية الموافقة على المدربين:

يجب أن يوافق فريق التدريب بالهيئة على المدربين الذين سيشاركون في تقديم برنامج التدريب وإصدار شهادة الحضور، ويمكن للمدرب العمل لمزود خدمة تدريب واحد فقط.

7.2.1 يجب على مزود خدمة التدريب المسجل تقديم المستندات التالية للمدرب المرشح:

- أ- السيرة الذاتية المهنية.
- ب- نسخ من المؤهلات الأكاديمية مصدقة (مع صورة طبق الأصل لكشف المواد الدراسية أو أي نسخ من الأدلة على المواد الدراسية المتعلقة بالسلامة الغذائية).
- ت- نسخ من المؤهلات المهنية الأخرى (إن وجدت).
- ث- إكمال دورة مدتها (5 أيام) بنجاح في المستوى المتقدم لسلامة الأغذية أو (المستوى 4 كحد أدنى من مؤهل سلامة الغذاء).
- ج- إتمام دورة "تدريب المدرب" / "تقديم التدريب للمدربين" بنجاح أو ما يكافؤها.

7.2.2 سيقوم فريق التدريب بالهيئة بمراجعة وتقييم المستندات والإفادة بنتائج التقييم لمزودي خدمة التدريب في غضون 5 أيام عمل من تاريخ تقديم المستندات.

7.2.3 يعطي فريق التدريب بالهيئة لشركة التدريب موعداً لتقييم المدرب من خلال اجراء عرض تقديمي في موضوع محدد من مادة التدريب في حضور أعضاء فريق التدريب بالهيئة للتقييم النهائي لضمان كفاءة المدربين وفعاليتهم في تقديم الدورة.

ملاحظات:

1. لا يجوز للمرشح عقد أي دورة تدريبية حتى تصدر الهيئة الموافقة النهائية له.
2. يجب على مزود خدمة التدريب إبلاغ الهيئة في الحالات التالية:
 - أ- إذا قاموا بتوظيف مدربين جدد سبقت الموافقة عليهم من قبل فريق التدريب بالهيئة.
 - ب- عند استقالة / ترك العمل من قبل المدرب المعتمد من فريق الهيئة.



المرحلة الثالثة

7.3 عملية الموافقة على مواد التدريب. 7.3.1 إعداد وتقديم المادة التدريبية وحزمة التدريب:

يُطلب من مزودي خدمة التدريب إعداد مواد تدريبية تتوافق مع المناهج التدريبية المعدة من الهيئة الخاصة بالتدريب على أساسيات السلامة الغذائية وفق نشاط المنشأة.

يرجى الاطلاع على المناهج التدريبية التالية:-

- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين. T1- EFST-CS-01
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة. T2- EFST-CS-01
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية T3- EFST-CS-01
- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسالخ. T4- EFST-CS-01

صنف فريق برنامج التدريب بالهيئة جميع أنشطة المنشآت الغذائية في إمارة أبوظبي (وفقاً لأنشطة الترخيص المدرجة من قبل دائرة التنمية الاقتصادية في أبوظبي) وفق الفئات الأربع الرئيسية التالية:

- أ- أنشطة قطاع التموين
- ب- أنشطة قطاع البيع بالتجزئة.
- ت- أنشطة قطاع التصنيع الغذائي.
- ث- أنشطة قطاع الإنتاج الحيواني(أنشطة المسالخ فقط).

يحتوي كل قطاع مذكور أعلاه على مجموعة من الأنشطة وله منهج تدريب ومواد تدريبية محددة لضمان أن يكون برنامج التدريب الأساسي للسلامة الغذائية مستهدف وملائم ومفهوم بشكل صحيح من قبل متدولي الغذاء.

يجب على مزودي خدمة التدريب ربط أنشطة المنشآت الغذائية بمنهج التدريب المناسب ومواد التدريب وفقاً لأنشطة المنشآت الغذائية المصنفة من قبل فريق التدريب والتي يوفرها الفريق إلى مزودي خدمة التدريب.

في حالة وجود أكثر من نشاط تجاري للمنشأة الغذائية والتي تندرج في أكثر من فئة مذكورة أعلاه، فسوف يتوجب تقديم مادة تدريبية شاملة (الركائز الخمس الأساسية) تتوافق مع أنشطة المنشأة الغذائية، (على سبيل المثال، إذا كان لدى منشأة غذائية أنشطة متعددة تقع ضمن قطاعي التموين والتجزئة، فيجب عندئذٍ تقديم مواد التدريب الخاصة بفئة "التموين" إلى متدولي الغذاء بالمنشأة).

الجدول (1) أدناه هو إرشادي لمزودي خدمة التدريب لاختيار المواد التدريبية المناسبة التي يجب أن تعطى لمتدولي الأغذية بناءً على أنشطة المنشأة، ومع ذلك، يمكن لمزودي خدمة التدريب التواصل مع فريق التدريب بالهيئة للاستشارة أو التوضيح حول المادة التدريبية المناسبة للمنشأة.

جدول رقم (1) - جدول إرشادي لاختيار المواد التدريبية المناسبة للأنشطة الغذائية المختلفة

أنشطة القطاعات في الرخصة التجارية	فئة التدريب
التموين	التموين
البيع بالتجزئة	التجزئة
التصنيع الغذائي	التصنيع الغذائي
الإنتاج الحيواني (المسالخ)	الإنتاج الحيواني (المسالخ)
التموين، البيع بالتجزئة، التصنيع	التموين
التموين، البيع بالتجزئة	التموين
التموين، التصنيع	التموين
التصنيع، البيع بالتجزئة	التصنيع



ملاحظة:

يمكن لمتدولي الغذاء بقطاع التموين استخدام نفس الشهادة لأي نوع من أنشطة الأعمال الغذائية، وتكون الشهادة صالحة لمدة 5 سنوات من تاريخ الإصدار، بينما يجب استخدام فئات التدريب الأخرى لنفس الأنشطة فقط (على سبيل المثال، إذا كان متعامل الغذاء حاصل على شهادة تدريب للبيع بالتجزئة وتم نقله إلى منشأة نشاطها ضمن قطاع التموين أو تم تغيير أنشطة المنشأة بإضافة أنشطة من قطاع التموين، فيجب إجراء تدريب جديد خاص بقطاع التموين ليناسب الاحتياجات التدريبية لمتدولي الأغذية.
بعد إعداد المواد التدريبية، يجب على مزودي خدمة التدريب تقديم الحزمة التدريبية التي تتضمن ما يلي:

7.3.1.1 خطة تدريب مفصلة تحتوي على النقاط التالية:

- أ- التوقيت
- ب- نوع التدريب (عن بعد، وجها لوجه)
- ت- المحتوى
- ث- طرق التعليم
- ج- المادة التدريبية
- ح- نتائج التعليم
- خ- مخرجات التعلم
- د- طريقة تقييم مخرجات التعلم.

7.3.1.2 يجب إجراء نشاط جماعي تفاعلي واحد على الأقل لمدة 15-30 دقيقة لكل جزء من أجزاء المادة التدريبية كما يجب توفير التفاصيل الكاملة للأنشطة/ الأمثلة.

7.3.1.3 توفير العروض التقديمية (بحد أقصى 30 شريحة في المجموع).

7.3.1.4 الشعارات المعتمدة لبرنامج التدريب في الهيئة والمستخدم في العروض التقديمية والنشرات تقتصر فقط على مزود خدمة التدريب.

7.3.1.5 يتطلب توفير نسخ إلكترونية من العرض التقديمي، مع جميع الأنشطة وخطط جلسات التدريب.

ملاحظة:

يجب على مزودي خدمة التدريب المتقدمين لإجراء التدريب بلغات متعددة تقديم حزمة تدريب كاملة لكل لغة معتمدة.

7.3.2 مراجعة المواد التدريبية وحزمة التدريب

تتم مراجعة المواد التدريبية وحزمة التدريب من قبل فريق التدريب للتحقق من الامتثال لمناهج التدريب ومتطلبات حزمة التدريب ويتم إبلاغ مزودي خدمة التدريب في حالة وجود أي ملاحظة للتعديل / التصحيح. الهدف من المراجعة هو التأكد من أن المواد التدريبية التي يتم توفيرها من مختلف مزودي خدمة التدريب متسقة وتوصل نفس الرسالة إلى متدولي الغذاء.

7.3.3 موافقة فريق التدريب

تتم الموافقة على المواد التدريبية من قبل فريق التدريب في الهيئة بعد المراجعة والتأكد من استيفاء جميع المواد التدريبية ومتطلبات حزمة التدريب، وبعد الحصول على الموافقة يمكن لمزودي خدمة التدريب إجراء التدريب بواسطة مديري معتمدين.

8. محتويات التدريب ومتطلبات زمن التدريب

يطلب من جميع متدولي الغذاء حضور التدريب الأساسي لسلامة الغذاء وفقاً لأنشطة المنشأة الغذائية، وتكون محتويات الدورة التدريبية والحد الأدنى من ساعات التدريب (باستثناء فترات الراحة) وفقاً للجدول (2) أدناه:

جدول (2) - محتويات التدريب والوقت اللازم لكل فئة تدريب.



محتويات منهج التدريب الاساسي لسلامة الغذائية							
عدد ساعات التدريب	إدارة سلامة الأغذية	التبريد	التنظيف	التلوث التبادلي	الطبخ	مقدمة عن سلامة الغذاء	المواد التدريبية
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	التموين
4	X	✓	✓	✓	X	✓	البيع بالتجزئة
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	التصنيع الغذائي
6	X	X	✓	✓	X	✓	الإنتاج الحيواني

يجب إجراء التدريب من قبل مزودي خدمة التدريب المسجلين والتي تمت الموافقة عليهم فقط، وعند الانتهاء من التدريب يتم إصدار سجل (شهادة) حضور، ويتم إرسال تفاصيل المتدربين إلى فريق التدريب بالهيئة وإلى مركز الاختبار المسجل والموافق عليه من قبل الهيئة.

بعد الانتهاء من التدريب واستلام سجل (شهادة) الحضور، يُطلب من المتدربين إجراء اختبار رسمي في مركز اختبار مسجل في الهيئة خلال فترة لا تزيد عن شهرين من اتمام تاريخ التدريب، كما يتطلب تحقيق درجة 70% أو أعلى لإصدار شهادة التدريب (اتمام برنامج التدريب الأساسي لسلامة الأغذية بنجاح)، ويجب أن يحتفظ المتدرب بشهادة إتمام سارية المفعول بنجاح طالما أنه يعمل كمتداول غذاء.

9. التدريب عن بعد

يُسمح بتقديم التدريب عن بعد (جلسات البث المباشر فقط) من قبل مزودي خدمة التدريب المعتمدين بنفس متطلبات التدريب. يجب على مزودي خدمة التدريب دعوة فريق التدريب بالهيئة لأي تدريب سوف يتم عقده عن بعد، حتى يتمكن الفريق من الدخول إلى الدورة التدريبية لأغراض التقييم.

10. تاريخ صلاحية الشهادة

صلاحية شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء هي 5 سنوات من تاريخ الإصدار، ويجب أن يعيد متداول الغذاء اختبار برنامج التدريب مرة أخرى عندما تنتهي صلاحية شهادة التدريب الأساسي لسلامة الأغذية الخاصة به ما لم يتم الإعلان عن خلاف ذلك من قبل الهيئة. سيؤدي إكمال اختبار التدريب بنجاح إلى إصدار شهادة جديدة وفي حال عدم اجتياز الاختبار المعاد بعد انتهاء فترة صلاحية الشهادة يتطلب من المتدرب حضور الدورة التدريبية مرة أخرى.

11. ساعة الجلسة التدريبية

تماشياً مع أفضل الممارسات التعليمية، يقتصر الحد الأقصى لحجم الفصل على 15 متدرباً، ومع ذلك يجب على مزودي خدمة التدريب اتباع متطلبات المساحة وفقاً لإرشادات السلطات المختصة في حالات الطوارئ أو الأوبئة.

12. تقديم التدريب

12.1 جمع البيانات قبل التدريب

يُطلب من كل متدرب إكمال نموذج التسجيل الذي يحوي البيانات الأساسية ذات الصلة مثل العمر والجنس والجنسية والمهارات اللغوية... الخ. يقدم مزود خدمة التدريب جميع البيانات التي تم جمعها أعلاه إلى فريق التدريب في الهيئة بشكل منتظم، وفقاً لمتطلبات الهيئة.



12.2 سجل (شهادة) الحضور

عند الانتهاء من التدريب، يُسمح للمتدرب بالاحتفاظ بسجل (شهادة) الحضور وأي مواد تدريبية يوزعها مزود خدمة التدريب.

12.3 معلومات عن الاختبار

في نهاية الدورات التدريبية، يجب على شركات التدريب تزويد المتدربين بنسخ ورقية / إلكترونية من المعلومات المتعلقة بالاختبار ويجب أن يشمل ذلك درجة النجاح في الاختبار للحصول على شهادة التدريب، ومركز (مراكز) الاختبار الموافق عليها من قبل الهيئة، وبيانات التواصل، والموقع، وإجراءات الحجز، والجدول الزمني للاختبار، والتكلفة ومتطلبات القرطاسية.

12.4 متداولو الغذاء من فئة أصحاب الهمم

يقوم جميع مزودي خدمة التدريب بتوفير التجهيزات المناسبة لتدريب متداولي الغذاء من فئة أصحاب الهمم بما في ذلك توفير التدريب المناسب ثقافياً وتنموياً ولغوياً. وتكون الاختبارات الشفوية متاحة عند الطلب.

12.5 الإعفاء من التدريب

يمكن لمتداولي الأغذية الحاصلين على مؤهل تعليمي عالٍ في سلامة الأغذية (المستوى 5 من دورة سلامة الأغذية المتقدمة أو ما يعادلها كحد أدنى) تقديم محتوى المنهج ونسخة من الشهادة ذات الصلة إلى فريق التدريب لتقييمها ويتم إعفاؤهم من التدريب والاختبار بعد الحصول على الموافقة، ويتم إصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء بعد دفع الرسوم المطلوبة إلى مركز الاختبار (50% من الرسوم السارية).

13. تقييم مزودي خدمة التدريب

13.1 التغذية الراجعة من المتدرب

بعد الانتهاء من الاختبار، يتم تزويد المتدربين بنموذج التغذية الراجعة الذي يغطي جميع جوانب التدريب مثل المواد والمحتوى وتقديم التدريب والتسهيلات والمرافق، وهذا النموذج مصمم لتقديم الاستجابات ذات معنى. ويجب تقديم نماذج التغذية الراجعة إلى الهيئة من قبل مراكز الاختبار بصورة دورية.

13.2 الرقابة على التدريب (تقييم الهيئة لمزودي خدمة التدريب)

يمكن لأعضاء فريق التدريب تقييم الجلسات التدريبية التي يقدمها جميع مزودي خدمة التدريب بحيث تكون زيارات التقييم غير معلنة.

13.3 نتائج الاختبار

يقوم فريق التدريب بجمع نتائج الاختبار وإعداد التقارير. يُطلب من المتدربين تحقيق درجة 70% أو أعلى لاجتياز الاختبار والحصول على شهادة التدريب المكتملة بنجاح. يجب على مزودي خدمة التدريب تحقيق متوسط معدل النجاح المتفق عليه مع الفريق لجميع المتدربين (مجمعة على مدى 3 أشهر).

13.4 مراجعة برنامج التدريب

سيتم مراجعة برنامج التدريب وحالته وفعالته بشكل ربع سنوي (أو أكثر إذا لزم الأمر) بهدف تحديد مجالات التحسين. قد يتم إبلاغ المنشآت الغذائية ومزودي خدمة التدريب دون الكشف عن تفاصيل المنشآت عن حالات عدم الامتثال أو حالات عدم المطابقة الأكثر شيوعاً أو تكراراً في المنشآت الغذائية التي يتم رصدها أثناء عمليات التفتيش التي تقوم بها الهيئة، ويمكن إدراج هذه الحالات أثناء التدريب كأمثلة لزيادة فعالية التدريب.



13.5 إدارة الأداء

بعد مراجعة برنامج التدريب واستخدام المدخلات من أنشطة الرقابة الأخرى، سيقوم فريق التدريب بتقييم أداء مزودي خدمة التدريب والمدربين الفرديين. والغرض من ذلك هو تقييم الأداء وفق "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء"، وتطبيق الإجراءات والعقوبات وفقاً لذلك.

13.6 الإجراءات والعقوبات

من المتوقع أن يفى مزودي خدمة التدريب ومراكز الاختبار بـ "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء" ومعايير النجاح المنفق عليها. ويُطلب من مزودي خدمة التدريب تطوير خطة عمل تصحيحية في حال رصد نقاط عدم مطابقة والتي لا يمكن تصحيحها على الفور على أن يقوم فريق التدريب بمراقبة الامتثال ضمن إطار زمني مناسب. إذا كان الإجراء التصحيحي غير ممكن أو فعال، فقد يؤدي الأداء المنخفض المستمر من قبل مدرب فردي أو شركة تدريب إلى تعليق موافقتهم وإيقافهم عن المشاركة في تقديم خدمة برنامج التدريب. على سبيل المثال لا الحصر يتم تعليق مزودي خدمة التدريب مباشرة ولا يمكنهم تقديم التدريب في الحالات التالية:

أ- عدم الاحتفاظ بحد أدنى 80% (تصنيف 4 نجوم) في تقييم مركز أبوظبي للتعليم والتدريب المهني.

ب- استخدام مدربين غير معتمدين.

14. تقارير الحالة

يقوم مزودو خدمة التدريب بإكمال تقرير الحالة على أساس منتظم وفقاً لخطة إعداد التقارير المحددة مسبقاً (الجدول الزمني والمحتوى والشكل). ويتم إرسال التقارير إلى فريق البرنامج في الهيئة الذي سيتخذ الإجراء بشأن أي استثناءات أو مخاوف أو مخاطر. تتضمن التقارير معلومات حول الحضور والغائبين وقضايا المحتوى وما إلى ذلك.

15. الاجتماعات / المكالمات الجماعية

في حال وجود أي استثناء من جداول التسليم المخطط لها، أو وجود أي مشاكل أخرى (يتم تحديدها من خلال تقارير الحالة، أو التغذية الراجعة من المتدربين أو تقارير التفتيش)، ستجرى مناقشات مع فريق البرنامج في الهيئة وممثلي مزودي خدمة التدريب. سيتم تحديد الحضور مسبقاً وسيشمل ممثلين لديهم مسؤولية كافية للعمل على القضايا المثارة.

16. التحكم في التغيير

قد يؤدي تقييم تقديم التدريب وأنشطة التحكم في برنامج التدريب إلى تغييرات في تقديم التدريب (المواد، والجدول الزمني، وما إلى ذلك) وستتم إدارة أي تغيير من هذا القبيل ضمن التحكم في التغيير، وسيأخذ هذا شكل اجتماع لفريق البرنامج وممثلي مزودي الخدمة الذين يناقشون ويرفضون/ يوافقون على التغييرات المقترحة كما سيتم توثيق التغييرات والتواصل بشأنها.

17. إجراءات الاختبار

يوفر هذا القسم من "متطلبات برنامج تدريب وإصدار شهادة التدريب الأساسي لسلامة الغذاء" تعليمات لإعداد وإجراء الاختبارات في مراكز الاختبار التي تمت الموافقة عليها من الهيئة، وسيتم توفير ذلك لجميع الأشخاص المشاركين في تنظيم الاختبارات نيابة عن الهيئة لضمان اتساق الإجراءات.



17.1 مراكز الاختبار

يجب أن يخضع جميع الموظفين المشاركين في إدارة الاختبارات لتدريب تمهيدي رسمي، ويجب أن يحدد هذا التدريب أدوار ومسؤوليات الأفراد وأهميتها لنزاهة عملية الاختبار.

- أ- يجب تحديد مسؤول الاختبارات في كل مركز اختبار.
- ب- يكون المسؤول عن الاختبار مسؤولاً عن استلام الأوراق وتخزينها وإصدارها وتأمينها في جميع المراحل.
- ت- يجب أن تحفظ السجلات بـمكان مناسب لتوفير إمكانية تتبع تسليم أوراق الاختبار واستلامها وتخزينها وإصدارها.
- ث- يجب تحديد وتدريب عدد مناسب من المراقبين.
- ج- يتم تعيين الممتحنين المكلفين بتصحيح أوراق الاختبار.
- ح- يجب تعيين مشرف للإشراف على العملية.

يجب أن توفر مراكز الاختبار المعلومات التي تتضمن تفاصيل الاتصال بالمركز، الموقع، إجراءات الحجز، الجدول الزمني للاختبار، اللغات المتاحة، متطلبات التكلفة ومتطلبات الهوية لمزودي خدمة التدريب لتوزيعها على المرشحين المحتملين.

17.2 أوراق الاختبار

يكون امتحان التدريب كتابياً أو شفهيًا، وتتوفر أوراق الاختبار بلغات مختلفة وتتألف من أسئلة متعددة الخيارات، وتتوفر أوراق اختبارات منفصلة حسب طبيعة أنشطة المنشآت الغذائية المصنفة على النحو التالي:

1. قطاع التموين.
2. قطاع التجزئة.
3. قطاع التصنيع الغذائي.
4. قطاع الإنتاج الحيواني (المسالخ).

تستند أسئلة الاختبار إلى أهداف التعلم من المحاور التي تنطبق على مناهج القطاعات المعنية.

يشمل تنسيق أوراق الاختبار ما يلي:

- أ- تعليمات الاختبار للمرشح مطبوعة بوضوح على الصفحة الأولى من الورقة.
- ب- يُطلب من المرشح كتابة اسمه ورقم تعريفه المميز في أوراق الاختبار. - يجب أن يحتفظ مركز الاختبار بأوراق الاختبار المكتملة لمدة 12 شهرًا.

17.3 تسجيل المرشح للاختبار

- أ- يجب توفير جدول زمني بمواعيد الاختبار ومكانه لمزودي خدمة التدريب لتوزيعه على المرشحين الذين يكملون التدريب.
- ب- يجب أن يوفر مركز (مراكز) الاختبار خدمة الحجز عبر الهاتف للمرشحين المحتملين.
- ت- يجب تسجيل جميع المرشحين قبل الاختبار على النحو التالي :
 - (1) تقديم إيصال باستلام الدفعة كاملة.
 - (2) تقديم سجل (شهادة) حضور التدريب.
- ث- يُمنح المرشحون الذين لا يجتازون الاختبار فرصًا غير محدودة لإعادة الاختبار واجتيازهم بعد دفع الرسوم مقابل كل إعادة اختبار.

17.4 غرف الاختبار



يجب أن تفي الغرف المستخدمة في اختبار برنامج التدريب بالمعايير التالية:

- أ- يجب أن تكون التهوية ودرجة الحرارة والإضاءة ومستوى الضوضاء في غرفة الاختبار مناسبة للسماح للمرشحين بالتركيز الأمثل.
- ب- يجب توفير دورات مياه يسهل الوصول إليها حيث يمكن مراقبة الدخول والخروج. (كما يمكن توفير مراقبين إضافيين لمراقبة المرشحين لدورة المياه إذا لزم الأمر).
- ت- يجب ألا تكون أي مواد عرض ذات صلة على الجدران (مثل المخططات الجدارية والخرائط والرسوم البيانية) مرئية للمرشحين أثناء الاختبار.
- ث- يجب تباعد كراسي المرشحين بمسافة لا تقل عن 1.25 متر أو حسب توجيهات السلطات المختصة في حالات الطوارئ أو الأوبئة.
- ج- يجب أن تكون كراسي المرشحين متجهة في نفس الاتجاه للأمام.
- ح- يجب أن يكون لكل مرشح طاولة منفصلة كبيرة بما يكفي لوضع مواد الاختبار.
- خ- يجب وضع علامات واضحة على غرفة الاختبار وتخصيص الطاولات بأرقام تعريف المرشح.

17.5 إجراء الاختبار : قبل البدء في الاختبار

- أ- يجب أن يكون المراقبون على دراية بجميع تعليمات الاختبار قبل بدء أي جلسة اختبار.
- ب- يجب أن يكون مراقب واحد على الأقل حاضراً لكل 30 مرشحاً.
- ت- لا يجوز للمراقبين أن يشاركون في تدريب المرشحين.
- ث- يجب أن يكون المراقبون موظفين مؤهلين تأهيلاً مناسباً وليسوا متدربين.
- ج- يجب على المراقبين توزيع ورقة الاختبار المناسبة بناءً على نوع جلسة التدريب ونوع الأنشطة التي أكملها المرشحون.
- ح- يجب أن يوجه المرشحون للحضور قبل 15 دقيقة من وقت بدء الاختبار.
- خ- يجب على المرشحين وضع جميع متعلقاتهم الشخصية في منطقة مخصصة أمام أو خلف غرفة الاختبار.
- د- يجب تزويد المرشح برقم اختبار (على سبيل المثال 1-15) ويطلب منه الجلوس في طاولة الاختبار المرقمة بشكل مناسب.
- ذ- يجب على المرشحين تقديم وثيقة التعريف المناسبة، ليتم التحقق منها، على سبيل المثال: الهوية الإماراتية، جواز السفر، رخصة القيادة ... إلخ.
- ر- يجب إغلاق الهواتف المحمولة والاحتفاظ بها في المنطقة المخصصة للأغراض الشخصية أثناء الاختبار.
- ز- يجب استكمال ورقة حضور المرشح قبل بدء عملية الاختبار.

17.6 إجراء الاختبار : بداية الاختبار

- أ) لا يجوز إجراء الاختبار إلا بحضور الأعداد المطلوبة من المراقبين المدربين.
- ب) لا يجوز قبول أي مرشح بعد 5 دقائق من بداية الاختبار.
- ت) يجب أن يتم تحديد مواعيد الاختبارات بدقة ويجب أن تكون هناك ساعة في غرفة الاختبار متاحة ومرئية لجميع المرشحين.
- ث) يجب قراءة تعليمات الاختبار بصوت عالٍ وإظهارها للمرشحين قبل بدء الاختبار.

17.7 إجراء الاختبار : أثناء الاختبار



- أ) يجب على المراقب (المراقبين) دائماً مراقبة المرشحين أثناء عملية الاختبار للتأكد من أن المرشحين لا يستفيدون من أي ميزة غير عادلة.
- ب) لا يجوز للمراقبين/ المرشحين الدخول في أي نقاش أثناء عملية الاختبار (باستثناء حالات الطوارئ القصوى حيث تسري لوائح الصحة والسلامة).

17.8 إجراء الاختبار: نهاية الاختبار

- أ) يجب أن يبقى المرشحون في غرفة الاختبار طوال فترة الاختبار.
- ب) إبلاغ المرشحين عندما يتبقى 15 دقيقة من وقت الاختبار.
- ت) في نهاية الاختبار، يجب تذكير المرشحين للتأكد من أنهم قد وضعوا أسمائهم والتفاصيل المطلوبة الأخرى بوضوح في المساحة المتوفرة في ورقة الاختبار.
- ث) يُطلب من المرشحين ترك كتيبات أو أوراق الاختبار الخاصة بهم على طاولاتهم قبل مغادرة غرفة الاختبار.
- ج) تُجمع أوراق الاختبار على الفور وتوضع في ظرف مختوم وموقع عليه من قبل المراقب الأول.
- ح) يجب حفظ أوراق الاختبار في مكان آمن فور جمعها.

17.9 إجراء الاختبار الشفوي :

- أ- يتم إجراء الاختبار الشفوي في جلسة فردية أو في مجموعة صغيرة مشتركين في نفس اللغة.
- ب- يجب أن تكون الغرفة آمنة بحضور الممتحن والمرشح فقط.
- ت- أن لا يكون هناك ضوضاء قد تمنع الاتصال والتركيز.
- ث- يجب ألا تحتوي الغرفة على أي مواد مرئية مرتبطة بمادة الاختبار.
- ج- يجب وضع إشعار واضح خارج الباب يطلب من الأشخاص بعدم الدخول.

17.10 يجب على الممتحن:

- أ- أن يكون قادر على التحدث باللغة (اللغات) المناسبة.
- ب- لديه معرفة فنية تعادل مستوى امتحان التدريب.
- ت- ليس له علاقة سابقة بالمرشح خارج دائرة الاختبار.
- ث- لديه القدرة على التحدث بوضوح ونطق الكلمات بدقة.
- ج- قراءة الأسئلة بوضوح دون أي استعجال.
- ح- قراءة الجزء الرئيسي من الأسئلة بوضوح وبوتيرة مناسبة.
- خ- قراءة كل خيار من خيارات الأسئلة بنفس الطريقة.
- د- منح المرشح وقتاً للتفكير في الأجوبة.
- ذ- عدم مناقشة محتوى أي سؤال مع المرشح.
- ر- عدم تقديم أي ملاحظات إلى المرشح في أي وقت.

17.11 حقوق المرشح:

- أ- يجب اطلاعه على الإجراء.
- ب- يجب معاملته باحترام.

17.12 ورقة الاختبار :

- أ- يجب حفظها في ظرف مغلق حتى وقت بدء الاختبار الشفوي.
- ب- يجب وضعها في ظرف مختوم وتحفظ في مكان آمن بعد الاختبار الشفوي مباشرة.

17.13 تصحيح أوراق الاختبار



يجب أن يتم تصحيح الأوراق من قبل ممتحن معتمد باستخدام ورقة الإجابة المناسبة، و يجب تجميع النتائج والموافقة عليها من قبل رئيس الجلسة، ومن ثم يتم تجميع قائمة النتائج واعتمادها من قبل المشرف. يجب إعادة الأوراق بعد التصحيح ووضع العلامات ليتم حفظها بشكل آمن فوراً كما يجب توفير قائمة النتائج وإرسالها إلى الشخص المعني في فريق التدريب بالهيئة.

17.14 إصدار الشهادات

يجب إخطار المرشحين بنتائجهم والموافقة على إكمالهم التدريب بنجاح وحصولهم على الشهادات الصادرة من الهيئة للمرشحين الحائزين على درجة 70% أو أعلى.
قد تعفي الهيئة بعض متدولي الأغذية من متطلبات التدريب والاختبار، بناءً على المؤهلات السابقة كما هو مذكور في البند 12.5- الإعفاء من التدريب.
يمكن لمراكز الاختبار إصدار شهادة التدريب بتكلفة 50% من رسوم الاختبار المعتمد للأفراد الذين يتم إعفاؤهم من التدريب والاختبار مباشرة بناءً على طلب الهيئة.

18. المصطلحات والتعريف

الهيئة	هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
التدريب	التدريب الأساسي لسلامة الغذاء.
موافقة	الموافقة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
التلوث التبادلي	انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة الممرضة إلى الغذاء عن طريق اليدين، الأسطح الملامسة للغذاء، المعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.
التلوث	وجود الملوثات في الغذاء أو في البيئة التي يتواجد فيها الغذاء.
المنشأة	هي المنشأة المرخص لها بتداول الغذاء أو العلف سواء كان من خلال مرفق ثابت أو متحرك، دائم أو مؤقت.
شركات المعادلة	المنشآت الغذائية الموافق عليها لإجراء التدريب الأساسي لسلامة الغذاء الخاصة بها.
الغذاء	أية مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي بطريق الأكل أو الشرب سواء أكانت مادة أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة، بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة ولبنان المضغ، وأية مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة الغذاء، إلا أنها لا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي لا تستخدم إلا كعقاقير.
السلسلة الغذائية	كافة المراحل التي يمر بها الغذاء بدءاً من العلف ومروراً بالإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك بما في ذلك مراحل تصنيعه وتحضيره ومعالجته وتعبئته وتغليفه وتجهيزه ونقله وتخزينه وتوزيعه وتقديمه وعرضه وبيعه.
متداول الغذاء	الأشخاص المشاركون في إعداد وتجهيز وطبخ وتعبئة وتخزين ونقل وتوزيع وبيع وخدمة الطعام أو التبرع لغرض الاستهلاك البشري. وهذا يشمل مشغلي الأعمال الغذائية والمديرين والمشرفين الذين لديهم مسؤوليات لضمان تلبية متطلبات قانون الغذاء داخل قطاع الأغذية الخاضع لسيطرتهم.
السلامة الغذائية	ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تناوله أو استهلاكه.
التداول	عمليات إنتاج الغذاء أو العلف أو تصنيعهما أو تحضيرهما أو معالجتهما أو تعبئتهما أو إعادة تعبئتهما أو تغليفهما أو تجهيزهما أو نقلهما أو استيرادهما أو حيازتهما أو تخزينهما أو توزيعهما أو تقديمهما أو عرضهما أو بيعهما أو تصديرهما أو إعادة تصديرهما في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.
مزودو خدمة التدريب	شركاء القطاع الخاص الموافق عليهم من قبل الهيئة لتقديم التدريب لبرنامج "التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (EFST)" لمتدولي الأغذية في إمارة أبوظبي. وهي تشمل شركات التدريب التجارية وشركات المعادلة.



19. النماذج والملاحق

T1- EFST-CS-01	- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين
T2- EFST-CS-01	- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة.
T3- EFST-CS-01	- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية.
T4- EFST-CS-01	- منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسالخ.
PEFST-EFST-CS-01	- مخطط سير عمل برنامج التدريب وإصدار الشهادات.
F1- EFST-CS-01	- تقييم مزودو خدمة التدريب
C1- EFST-CS-01	- شهادة حضور التدريب الاساسي لسلامة الغذاء (التموين)
C2- EFST-CS-01	- شهادة حضور برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (البيع بالتجزئة)
C3- EFST-CS-01	- شهادة حضور التدريب الاساسي لسلامة الغذاء (تصنيع المواد الغذائية)
C4- EFST-CS-01	- شهادة حضور التدريب الاساسي لسلامة الغذاء (الإنتاج الحيواني-المسالخ)
C5- EFST-CS-01	- شهادة نجاح بإتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع التموين)
C6- EFST-CS-01	- شهادة نجاح بإتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع البيع بالتجزئة)
C7- EFST-CS-01	- شهادة نجاح بإتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع تصنيع المواد الغذائية)
C8- EFST-CS-01	- شهادة نجاح بإتمام التدريب الأساسي لسلامة الغذاء (قطاع الإنتاج الحيواني-المسالخ)

20. المراجع

- قانون رقم (02) لسنة 2008 في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي.
- قانون رقم (7) لسنة 2019 بإنشاء هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.
- قانون اتحادي رقم (10) لسنة 2015 م بشأن سلامة الغذاء.
- قرار رقم (6) لسنة 2020 بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.
- دليل الممارسة رقم (13) لسنة 2011 بشأن صحة الغذاء لقطاع خدمات تقديم الغذاء.
- اللائحة الفنية 201: UAE.S 993 اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.



Essential Food Safety

نظرة عامة على المنهج التدريبي (التموين)

يتضمن هذا المنهج مقدمة عن سلامة الأغذية ويركز على المحاور الخمس الأساسية للتعامل الآمن مع الأغذية.



مقدمة في
سلامة الأغذية



تجنب التلوث
التبادلي



الطبخ



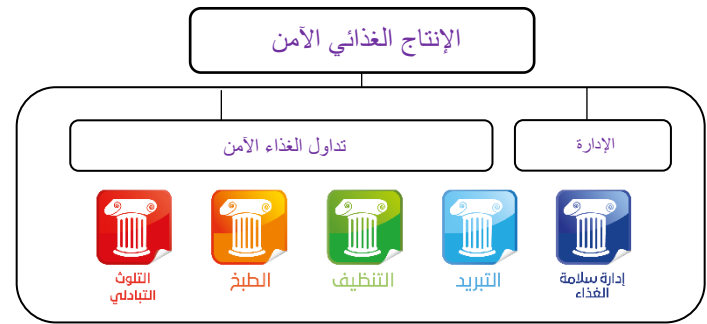
التنظيف



التبريد



إدارة سلامة
الغذاء





أساسيات سلامة الأغذية

مقدمة في سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

- توفير التدريب والوثائق اللازمة.

- فهم أساسيات سلامة الأغذية التي تعتبر ضرورية في الحفاظ على معايير جيدة لسلامة الأغذية.
- وصف الأعراض الشائعة للتسمم الغذائي وإعطاء أمثلة على الأشخاص الأكثر عرضة للخطر.

- **أ - أهمية سلامة الأغذية**
- الكفاءة في مجال سلامة الأغذية تعتبر جزء أساسي من إنتاج الأغذية لجميع المنشآت الغذائية.

- توفير التدريب والوثائق اللازمة.

- فهم المخاطر الغذائية الشائعة التي يكون سببها المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية.
- أن تكون قادرا على تحديد أولويات المخاطر التي من المرجح أن تسبب خطرا كبيرا في العمليات الفردية (على سبيل المثال في المطاعم والخدمات الغذائية ، فإن المخاطر الميكروبيولوجية هي الأكثر أهمية).
- فهم الطرق الرئيسية للسيطرة على المخاطر الشائعة.
- فهم "منطقة الخطر" المعتمدة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية (5°C-60°C) وتأثير درجة الحرارة على البكتيريا الضارة.

- **ب - المخاطر الغذائية الشائعة**
- يجب معالجة الأغذية بعناية خلال جميع مراحل الإنتاج لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب أن تتم مراحل الاستلام والتحضير الطبخ والتبريد والتنظيف بدقة وأمان.

- توفير التدريب والوثائق اللازمة.
- إنشاء نظام استدعاء المنتج وتتبعه.

- فهم مسؤولية الفرد تجاه سلامة الأغذية، من منظور أخلاقي وقانوني.
- فهم الأدوار والمسؤوليات فيما يتعلق باستدعاء المنتج وإجراءات التتبع. (خطوة إلى الوراء وخطوة واحدة إلى الأمام حسب الاقتضاء).

- **ج - المسؤولية الفردية**
- لكل فرد له دور ومسؤولية فيما يتعلق بسلامة الأغذية.



أساسيات سلامة الأغذية

التلوث التبادلي

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

توفير التدريب والوثائق اللازمة.
توفير ملابس واقية مناسبة فاتحة اللون وعلى أن يتم غسلها بانتظام. توفير مرافق خاصة لتغيير الملابس.

التعرف على مصادر البكتيريا الضارة التي يمكن أن تكون متواجدة على الملابس والجلد والشعر وما إلى ذلك، ومن الضروري حماية الغذاء من التلوث من هذه المصادر.

أ - الملابس الواقية
ارتداء ملابس واقية نظيفة قبل البدء في العمل في منطقة تحضير الأغذية.
ارتداء المآزر الواقية النظيفة/ المآزر ذات الاستعمال الواحد والتي يمكن التخلص منها في الوظائف عالية الخطورة.

توفير التدريب والوثائق اللازمة.
توفير ضمادات / لصقات مضادة للماء.

على العامل فهم النقاط التالية:
الشعر والملابس والجلد والساعات والمجوهرات يمكن أن تكون مصدرا للبكتيريا الضارة.
يمكن أن تكون أيدي العامل ذو مصدر للبكتيريا الضارة للطعام من خلال لمسه للشعر والجلد.
الأشخاص الذين أصيبوا بالمرض أو الإسهال في غضون 48 ساعة ، أو الذين لديهم جروحا أو تقرحات ، يمكنهم بسهولة نشر البكتيريا الضارة في الغذاء.

ب - النظافة الشخصية
تغطية الشعر بالكامل.
عدم ارتداء ملابس واقية خارج منطقة تحضير الأغذية.
يجب عدم ارتداء المجوهرات أو الساعات في منطقة إنتاج الأغذية.
عدم لمس الوجه أو الشعر، أو مضع العلكة أثناء العمل
أن يكون العامل لائق طبيا ويجب عليه تغطية جميع الجروح بضمادة مضادة للماء.

توفير التدريب والوثائق اللازمة.
توفير المغاسل لغسل الأيدي وعلى أن تكون في مواقع مناسبة، مع توفير الصابون والمناشف الورقية أو غيرها من الطرق الآمنة لتجفيف الأيدي.

أن يدرك العامل بأن الحفاظ على نظافة الأيدي هو أحد أهم الطرق لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأغذية.
معرفة أهمية غسل الأيدي وأوقاتها.

ج - غسل اليدين
الحفاظ على مستوى آمن من نظافة اليدين.
غسل الأيدي قبل الدخول إلى منطقة تداول الغذاء، أو عند تحضير المأكولات الجاهزة، وبعد لمس اللحوم الغير مطبوخة أو الدواجن أو البيض
غسل اليدين بعد زيارة المراحيض.

توفير التدريب والوثائق اللازمة.
تنفيذ نظام مكافحة الحشرات والآفات.
توفير حاويات نفايات كافية.
الحفاظ على المنشآت الغذائية على أن تكون الصيانة بحالة جيدة.

فهم المخاطر المرتبطة بالحشرات والآفات، وكيفية منع وصول الحشرات والآفات، وكيفية تحديد العلامات الشائعة لتفشي الحشرات والآفات .

د - مكافحة الحشرات والآفات
تقديم تقرير مفصل عند وجود حالات تفشي للآفات إلى مسؤول المنشأة الغذائية.
التخلص الآمن من النفايات بشكل مستمر والحفاظ على مناطق غرف النفايات بحالة نظيفة.
التحقق من عمليات تسليم المواد الغذائية لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات.
التحقق من جميع أجزاء المنشآت لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات.



أساسيات سلامة الأغذية

ه - الفصل

<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير المعدات الكافية من الأواني والأدوات الخاصة بالأغذية.</p>	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لمنع انتشار البكتيريا الضارة الموجودة خارج العبوة إلى منطقة إنتاج الأغذية. • قد يحتوي سائل المواد المذابة على بكتيريا ضارة يمكن أن تنتشر إلى منطقة إنتاج غذائي أخرى. • لا تتطلب الأغذية الجاهزة للأكل لأي معالجة أخرى وهذا يبقي التلوث في حال وجوده. • يساعد الفصل على منع انتشار البكتيريا الضارة من طعام إلى آخر. • يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة من ألواح التقطيع والأواني إلى الغذاء. • يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة من الغذاء الغير مطبوخ إلى الغذاء المطبوخ جزئياً ويصبح الغذاء غير آمناً. • لمنع أي نوع من التلوث أثناء نقل الغذاء. • الفصل يساعد على منع أي نوع من التلوث. 	<ul style="list-style-type: none"> • تنزيل الشحنات الغذائية في منطقة نظيفة وإزالة العبوات والتخلص منها في أقرب وقت ممكن. • فصل الأغذية المذوبة عن الأغذية الأخرى. • الاحتفاظ بالأغذية الجاهزة للأكل منفصلة عن الأغذية الغير مطبوخة. • الاحتفاظ بإعداد الأغذية النيئة أو الغير مطبوخة والجاهزة للأكل في مناطق منفصلة. • استخدام سكاكين وأواني للأغذية النيئة مختلفة عن الأغذية الجاهزة للأكل إلا في حالة تنظيفها وتطهيرها بشكل فعال. الأغذية • عند إضافة الأغذية النيئة إلى الشواية أو المقلاة ، تأكد من أنها لا تلمس المواد الأخرى. • فصل المواد الغذائية عن المواد الغير غذائية في المنشأة (على سبيل المثال: المواد الكيميائية). • يجب حماية المواد الغذائية بشكل كاف أثناء النقل بواسطة مركبات مخصصة لنقل المواد الغذائية. • الفصل الفعال للمواد الغذائية عن المواد الغير غذائية أثناء نقل المواد الغذائية. • الفصل الفعال بين الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية الغير مطبوخة أثناء نقل الأغذية.
--	--	---

و - الأقمشة

<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير الأقمشة الكافية النظيفة أو الأقمشة التي تستعمل لمرة واحدة من أجل التخلص منها.</p>	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من عدم انتشار أي بكتيريا ضارة التي تم التقاطها من الأقمشة. • لمنع انتقال أي بكتيريا ضارة إلى الغذاء المطبوخ والذي لا يحتاج الى مزيد من المعالجة. • اللحوم والدواجن النيئة والبيض والتربة على الخضروات الغير مطبوخة هي أكثر عرضة لاحتواء البكتيريا الضارة من الأغذية الأخرى. • الأقمشة التي لا يتم تنظيفها وتجفيفها جيداً هي سبب شائع للتلوث التبادلي. 	<ul style="list-style-type: none"> • استعمال الأقمشة التي تستخدم لمرة واحدة حيثما أمكن ذلك عملياً والتخلص منها بعد الانتهاء من المهمة. • استعمال قطعة قماش جديدة أو نظيفة لمسح الأسطح أو المعدات أو الأواني، والتي سيتم استخدامها بعد ذلك للأغذية الجاهزة للأكل. • التخلص من الأقمشة المستخدمة مع اللحوم النيئة والدواجن والبيض والخضروات الغير مطبوخة والأسطح والمعدات التي لمستها، أو قم بإزالتها من أجل تنظيفها كلياً. • التأكد من غسل الأقمشة القابلة لإعادة الاستخدام بعناية، وتطهيرها وتجفيفها بين المهام.
---	---	--



أساسيات سلامة الأغذية

أساسيات سلامة الأغذية		
الطبخ		
الكفاءة العملية	الكفاءة المعرفية	مسؤولية صاحب العمل
<p>أ- الطبخ</p> <ul style="list-style-type: none"> • طهي الغذاء جيدا. • تقدير أوقات الطهي لإتاحة الوقت الكافي لطهي الغذاء بأمان قبل تناوله. • اتباع تعليمات الشركات المصنعة إذا كان ذلك متاحا. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب الإدراك بأن الطهي الجيد يقتل البكتيريا وهو ضروري لسلامة الأغذية. • أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المنتج. 	<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير معدات الطهي الكافية.
<p>ب - الفحوصات البصرية</p> <ul style="list-style-type: none"> • يمكن استخدام الفحوصات المرئية (البصرية) للتأكد من أن المنتجات مطبوخة بأمان، على سبيل المثال: 1) الدواجن الكاملة: يجب اختراق الجزء الأكثر سمكا من الساق، والتحقق من أن عصاره الغذاء خالية من الدم 2) قطع الدواجن: يجب اختراق المركز والتحقق من أن اللحم قد تغير من اللون الوردي إلى الأبيض. 3) اللحم الحمراء (قطع كاملة، مثل شريحة اللحم): يطهى حتى تتغير جميع الأسطح الخارجية للحوم من اللون الوردي إلى البني. 4) اللحم الحمراء (مفرومة أو لحوم بالعظم أو مكعبات): يجب التحقق من الجزء الأكثر سمكا والتأكد من تغير لونها من الأحمر إلى البني طوال الوقت. 5) الغذاء السائل (مثل الحساء): التحقق من أن الفقاعات تظهر على السائل في جميع أنحاءه عند تحريكه. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب فهم أسباب طرق الفحص البصري (المرئي). • الدواجن الكاملة: يمكن أن تكون البكتيريا الضارة موجودة في جميع أنحاء الدجاج. قطع الدواجن : يمكن أن تكون البكتيريا الضارة موجودة في جميع أنحاء الدجاج. • اللحم الحمراء (قطع كاملة): العضلات معقمة ولكن يمكن أن تكون ملوثة على السطح. • اللحم الحمراء (المفرومة أو العظمية أو المكعبات): يمكن أن تسبب عملية التحضير تلوثا في منطقة السطح وتنتشر في جميع أنحاء اللحم. • الغذاء السائل (مثل الحساء): يمكن أن تكون السوائل ملوثة في جميع أنحاءها ويجب تحريكها لمنع إبقاء البقع الباردة. 	<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • وضع طرق الفحص المناسبة. على سبيل المثال ، ستستخدم شركات تقديم الغذاء الصغيرة الفحوصات المرئية(البصرية) في كل مرة لكل منتج ، في حين أن طرق قياس التصنيع وأخذ العينات تتناسب مع متطلباتها.
<p>ج - مجسات درجة الحرارة</p> <ul style="list-style-type: none"> • يمكن استخدام مجسات درجة الحرارة لقياس درجة حرارة الطهي الآمن، على سبيل المثال في منشآت التموين، ستكون هناك حاجة إلى قراءة فورية تبلغ 86 درجة مئوية، أو 70 درجة لمدة 2 دقيقة ، أو ما يعادلها من الحرارة. 	<ul style="list-style-type: none"> • فهم الوقت المناسب/ درجة الحرارة المطلوبة للطهي الآمن ، أي النقطة التي تقتل فيها البكتيريا الضارة. 	<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فيجب توفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين

أساسيات سلامة الأغذية

		<ul style="list-style-type: none"> • يجب مراقبة درجة الحرارة والوقت اللازم للأغذية القابلة للتلف أو الجاهزة للتقديم، وإتلاف الأغذية إذا بقيت في منطقة الخطر لمدة ساعتين أو أكثر.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير معدات الحفظ الساخن المناسبة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فقم بتوفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> • إن البكتيريا الضارة قد تنمو في الغذاء المطبوخ إذا لم يتم الاحتفاظ بها في درجة حرارة عالية وأمنة . • فهم الوقت المناسب/ درجة الحرارة المطلوبة لاحتفاظ الغذاء ساخناً، ودرجات الحرارة التي لا يمكن أن تنمو فيها البكتيريا الضارة. 	<p>د - الحفظ الساخن</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من أن الغذاء الساخن محفوظ على درجات الحرارة الآمنة. • استخدام معدات متخصصة عند الضرورة. • التحقق من أن الغذاء لا يقل عن 60 درجة مئوية في بداية ونهاية حفظ الغذاء الساخن، وعلى فترات منتظمة طوال الوقت. • إذا لم يكن هناك قياس لدرجة الحرارة، فيمكن التحقق بصرياً من أن الغذاء ساخناً (على سبيل المثال: وجود البخار) طوال الوقت.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فقم بتوفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> • إذا لم يتم إعادة تسخين الغذاء جيداً، فلن يتم تدمير البكتيريا الضارة التي ربما قد تكون نمت منذ آخر طهي للطعام. • فهم الوقت المناسب/ درجة الحرارة اللازمة لإعادة التسخين الآمن، أي درجة الحرارة اللازمة التي يتم فيها قتل البكتيريا الضارة. 	<p>هـ - إعادة التسخين</p> <ul style="list-style-type: none"> • يعاد تسخين الأغذية السائلة حتى تتدفق الفقاعات عند تحريكها. • يعاد تسخين الأغذية الصلبة والمركبة حتى تصبح الحرارة (البخار) في مركز المادة الغذائية. • بالإضافة إلى الفحوصات العملية، يمكن استخدام مجسات درجة الحرارة للتحقق من الممارسات الآمنة. • ستكون هناك حاجة إلى قراءة فورية من 86 درجة مئوية، 70 درجة لمئوية لمدة دقيقتين، أو ما يكافئها من الحرارة .



أساسيات سلامة الأغذية		
التنظيف		
الكفاءة العملية	الكفاءة المعرفية	مسؤولية صاحب العمل
<p>أ - نظافة الأسطح الملامسة للغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> جميع الأسطح الملامسة للأغذية هي عالية الخطورة ويجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها بين الأنشطة. يجب غسل الأواني الصغيرة والمعدات والأجزاء القابلة للإزالة في غسالة الصحون إن أمكن. يجب استخدام جميع مواد التنظيف الكيميائية وفقاً لتعليمات الشركات المصنعة. يجب تنظيف جميع المعدات وفقاً لتعليمات الشركات المصنعة. 	<ul style="list-style-type: none"> أن الأسطح عالية الخطورة هي تلك التي تتلامس مباشرة مع الغذاء أو الأيدي. التنظيف الفعال ضروري لمنع التلوث التبادلي. غسالة الصحون هي الطريقة الأكثر فعالية لإزالة البكتيريا الضارة. فعالية المواد الكيميائية تعتمد على كمية المادة المستعملة وكيفية استخدامها. أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المنتج وفعاليتها عند استعماله في مجال التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المواد الكافية من مواد التنظيف وإرشادات اللازمة المعتمدة حول إجراءات التنظيف.
<p>ب - تنظيف الثلاجة</p> <ul style="list-style-type: none"> غسل وتطهير وتجفيف الثلاجة بانتظام. التخطيط المسبق لغسيل وتطهير الثلاجة في وقت لا تحتوي فيه على الكثير من الغذاء. نقل الغذاء إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة مع الاحتفاظ بتغطيته. إذا كانت الثلاجة تحتوي على تعليمات تنظيف من الشركة المصنعة، فيجب اتباع هذه التعليمات. غسل الأجزاء القابلة للإزالة في غسالة الصحون، إن أمكن. في حالة عدم توفر غسالة الصحون فيجب التأكد من غسلها جيداً وتطهيرها وتجفيفها. التأكد من غسل الجزء الداخلي من الثلاجة جيداً، وتطهيرها وتجفيفها. لا تضع الأغذية مرة أخرى في الثلاجة حتى تصبح الثلاجة باردة. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أن عملية تنظيف الثلاجة يساعد في منع تراكم البكتيريا الضارة في منطقة عالية الخطورة. لتنظيف الثلاجة جيداً، تحتاج إلى إخراج كل الغذاء وإبقائه بارداً في مكان آخر. إذا تم ترك الغذاء في درجة حرارة الغرفة يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. يجب اتباع التعليمات المصاحبة للثلاجة بالطريقة الأفضل لفعالية التنظيف. تعمل غسالات الصحون بغسل الأدوات جيداً بالماء الساخن جداً، مما يقتل البكتيريا الضارة. كما أن إخراج الأجزاء يجعل من السهل تنظيف الثلاجة. يتم تخزين الكثير من أنواع الأغذية المختلفة في الثلاجات، لذلك من الضروري تنظيف الثلاجة جيداً للتخلص من البكتيريا الضارة. إذا تم إعادة الغذاء في الداخل قبل أن تكون الثلاجة باردة بما فيه الكفاية، فقد 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير معدات التبريد الكافية. توفير جدول التنظيف الخاص بالثلاجات.



أساسيات سلامة الأغذية

	<p>تصبح دافئة جدا ويمكن أن تنمو البكتيريا الضارة.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير جدول التنظيف ليشمل جميع الأدوات والمعدات عالية الخطورة. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب الإدراك بأن الأمثلة على الأسطح الملامسة للأيدي هي: مقابض الأبواب ومقابض الثلاجة/ الفريزر والمفاتيح وأجهزة التحكم، صنابير المياه والهواتف وأغطية صناديق النفايات ومقابض المكنسة والممسحة، مفتاح العلب ... الخ. 	<p>ج - الأسطح الملامسة للأيدي</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب الأخذ في الاعتبار بان جميع الأسطح الملامسة للأيدي هي عالية الخطورة و أن تكون هذه الأسطح نظيفة بشكل مناسب.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<ul style="list-style-type: none"> • معرفة الأسطح والأدوات والمعدات منخفضة الخطورة، ومتطلبات التنظيف ذات الصلة. على سبيل المثال: غسالة الصحون، مناطق التخزين الجاف، الأرضيات، أفران الميكروويف، طاولات الخدمة، السقف والجدران. 	<p>د - الأسطح منخفضة الخطورة</p> <ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على نظافة الأسطح والمعدات منخفضة المخاطر عن طريق الغسيل والتجفيف.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<p>يجب فهم ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • سوف تكون العبوة الخارجية قد لمست الأرضيات الغير نظيفة والمناطق الأخرى عند تخزينها أو نقلها من قبل. • أدوات التغليف ونفايات الغذاء يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة على الأغذية والأسطح. • تنظيف الأسطح والمعدات يساعد على منع تراكم الأوساخ ويساعد أيضا على منع من انتشار البكتيريا الضارة. • من السهل الحفاظ على نظافة سطح العمل عندما لا يكون مزدحم. من المهم أيضا إزالة المعدات المستخدمة لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأسطح أو على الغذاء. • نظافة الأسطح سيساعد على منع انتشار الأوساخ والميكروبات على الأغذية الأخرى. و عند استعمال قطعة قماش غير نظيفة سوف يساعد على انتشار البكتيريا الضارة على الأسطح. 	<p>هـ - التنظيف أولا بأول</p> <ul style="list-style-type: none"> • نزع العبوة الخارجية والتخلص منها بعيدا قبل وصول الشحنات الغذائية إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها. • التخلص من فضلات الغذاء ومواد التعبئة والتغليف الداخلي على الفور مع الانتباه أكثر للحوم النيئة والدواجن والبيض. • غسل أو مسح الأسطح فورا عند انسكاب المواد الغذائية عليها مع تطهير الأسطح بعد الانسكابات وخصوصا من اللحوم الغير مطبوخة/ الدواجن أو البيض. • نقل المعدات الصغيرة في منطقة تحضير الأغذية بمجرد الانتهاء من استخدامها ووضعها في منطقة التنظيف للقيام بعملية التنظيف في أقرب وقت ممكن. • غسل الأسطح جيدا بين المهام المختلفة، استخدام قطعة قماش جديدة (أو قطعة قماش تم غسلها وتطهيرها) لتنظيف الأسطح قبل إعداد الأغذية الجاهزة للأكل.



أساسيات سلامة الأغذية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق. • توفير جدول الصيانة الوقائية. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الأضرار الهيكلية تجعل من الصعب الحفاظ على نظافة المنشآت الغذائية. • يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في أي مناطق أخرى على سبيل المثال عندما لا تكون ألواح التقطيع ناعمة تماما. • يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في الأواني التالفة والشقوق والرفائق. • إذا كانت المعدات لا تعمل بشكل صحيح، فقد يعني ذلك أن الغذاء لا يتم طهيه أو أن تخزينه ليس آمنا. • إذا كان المكثف يعمل بشكل صحيح سوف يساعد على الحفاظ برودة الثلاجة / الفريزر. • إذا كانت المراوح/ المرشحات غير نظيفة أو لا تعمل بشكل صحيح، فقد تصبح منطقة إنتاج الأغذية رطبة ويمكن أن تقطر الأوساخ أو التكتيف على الأغذية أو الأسطح. • تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام، ومن الضروري أن تعمل هذه المعدات بشكل صحيح في المنشأة. • تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام ، ومن الضروري أن تعمل وحدة التحكم لدرجات الحرارة عند نقل المواد الغذائية بشكل صحيح. 	<p>و - الصيانة</p> <ul style="list-style-type: none"> • إصلاح الأضرار الهيكلية (مثل الأسطح الرطبة/ المتكسرة والبلاط المكسور والإضاءة) بمجرد حدوثها. • إصلاح ألواح التقطيع التي يتم خدشها أو حفرها بواسطة "القشط" لجعلها ملساء وإذا تعذر القيام بذلك ، فاستبدلها بأخرى جديدة. • إصلاح أو التخلص من الأواني التالفة أو التي تحتوي على أجزاء غير متماسكة جيدا. • والتخلص من الأطباق المتشققة/ المتكسرة وأدوات المائدة الأخرى. • التأكد من صيانة معدات الطهي/ التخزين بشكل جيد و التأكد من جودة عملها بشكل صحيح. • يجب فحص مكثفات الثلاجة/ الفريزر وتنظيفها بانتظام. • يجب فحص المراوح والفلاتر بانتظام والتأكد من جودة عملها بشكل صحيح و أن تكون خالية من الشحوم والأوساخ. • يجب اختبار المعدات المستخدمة لفحص درجات الحرارة بانتظام (معايرتها) باتتبع تعليمات الشركة المصنعة. • يجب أن تكون مركبات نقل المواد الغذائية مجهزة بأجهزة التحكم في درجة الحرارة التي يجب اختبارها بانتظام (معايرتها) ويجب الحفاظ على درجة الحرارة ومراقبتها بشكل مستمر.
---	--	--



أساسيات سلامة الأغذية

التبريد

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جهاز لمراقبة درجة الحرارة في معدات التبريد. التأكد من وجود نظام لتدوير المخزون ووضع البطاقات الغذائية. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على تخزين الغذاء تحت درجة الحرارة المناسبة وهذا يساعد على منع نمو معظم البكتيريا الضارة. تعمل الثلاجة بواسطة هواء بارد متحرك، وتكديس المواد الغذائية في الثلاجة سوف يمنع حركة الهواء البارد. استمرارية فتح باب الثلاجة سوف يسبب في تقليل الهواء البارد الداخلي مما يؤدي في ارتفاع درجات الحرارة. عند ترك الأغذية خارج الثلاجة لفترة طويلة قد يسبب في رفع درجة حرارة الغذاء وهذا يساعد في نمو البكتيريا الضارة. الأغذية الجاهزة للأكل لها عمر افتراضي محدود حتى عند تخزينها في الثلاجة لأن بعض البكتيريا الضارة لها القدرة على النمو في درجات حرارة منخفضة. 	<p>أ - التخزين المبرد</p> <ul style="list-style-type: none"> التحقق من درجة الحرارة الداخلية للثلاجة بانتظام والتأكد من أنها أقل من 5 درجات مئوية. تجنب تكديس المواد الغذائية في الثلاجة. عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحاً لفترة طويلة. يتم استخدام الأغذية المطلوبة من الثلاجة عند استخراجها فوراً مع بقاء الأغذية الغير مستخدمة في الثلاجة. لا يجب ترك الأغذية عالية الخطورة خارج الثلاجة لفترة طويلة. يجب تحديد التواريخ المستخدمة بسهولة. يجب أن يكون الغذاء الغير موجود في العبوة الأصلية موضعاً بالتاريخ و يجب أن يكون الغذاء المستخدم خلال فترة زمنية آمنة.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ثلاجة عرض مبردة كافية أو استخدام طريقة عرض أخرى (مثل الصور الفوتوغرافية أو الأجزاء التي لن يتم تناولها أو تناولها). 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> من المهم الحفاظ على برودة المواد الغذائية أثناء العرض وهذا يساعد على منع نمو البكتيريا الضارة. استخدام ثلاجة العرض بشكل صحيح يساعد في الحفاظ على برودة المواد الغذائية عند درجات حرارة مناسبة. عند ترك المواد الغذائية لفترات طويلة في ثلاجة العرض المبردة، فإن مستوى الخطورة لنمو البكتيريا الضارة محتملة إلى حد ما. 	<p>ب - ثلاجة العرض</p> <ul style="list-style-type: none"> إذا كانت هناك حاجة إلى عرض الغذاء المبرد، فيجب عليك استخدام معدات خاصة لإبقائه بارداً. اتباع إرشادات الشركة المصنعة حول كيفية استخدام ثلاجة العرض. تقليل كمية الغذاء المعروضة وطول الفترة الزمنية التي يتم عرضها فيها. عدم تخزين الغذاء في ثلاجة العرض. ويجب إزالة الغذاء في نهاية فترة العرض وإعادته إلى الثلاجة التخزين.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المتطلبات الكافية لتبريد الغذاء المطبوخ بسرعة على سبيل المثال: ستكون هناك حاجة إلى المبرد السريع 	<p>فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> التبريد السريع يساعد في تقليل الوقت الذي يكون فيه الغذاء في درجة حرارة غير آمنة. 	<p>ج - تبريد المواد الغذائية باستخدام المبرد السريع</p> <ul style="list-style-type: none"> يتم استخدام جهاز التبريد السريع لتبريد الغذاء الساخن بسرعة حتى تصل إلى درجة حرارة آمنة.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين

أساسيات سلامة الأغذية

<p>لتبريد الغذاء الساخن في التصنيع ، وفي شركات تقديم الغذاء الكبيرة حيث يتم تبريد الغذاء الساخن بانتظام.</p>	<p>أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المبرد السريع . سوف يبرد الغذاء في الأطباق السطحية بسرعة أكبر لأنه يحتوي على مساحة سطح أكبر. يعمل المبرد السريع عن طريق تدوير الهواء البارد جدا بسرعة. إذا لم يتمكن الهواء من الدوران حول الغذاء، فسيستغرق الأمر وقتاً أطول لتبريد الغذاء. تغطية الغذاء سوف تحد من دوران الهواء وعملية التبريد.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من قراءة تعليمات الشركة المصنعة. • إن تبريد المواد الغذائية مسبقاً في المبرد السريع سوف يساعد في تسريع عملية التبريد. • لا تملأ حاويات الغذاء (يوصى بعمق 25 مم). • تكديس المواد الغذائية لا يساعد المبرد السريع في تبريد المواد الغذائية، ولذلك يجب ترك مساحة بين الحاويات حتى يدور الهواء البارد. • عدم تغطية الأغذية أثناء التبريد في المبرد السريع (ولكن يجب التأكد من أن المبرد السريع نظيف تماماً في جميع الأوقات).
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير المتطلبات الكافية لتبريد الغذاء المطبوخ بسرعة. على سبيل المثال ، ستحتاج شركات تقديم الغذاء الصغيرة التي ليس لديها مبرد سريع إلى إنشاء طريقة آمنة للتبريد السريع من الخيارات المدرجة أو بديل آمن. • تأكد من أن إجراءات التبريد تلبى متطلبات الوقت / درجة الحرارة. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • كميات كبيرة من الغذاء يصعب تبريدها بسرعة. • مع التخطيط الدقيق لقائمة الغذاء، قم بطهي ما هو مطلوب فقط ، وقلل من كمية بقايا الغذاء. • توفير بيئة مناسبة لتبريد المواد الغذائية، والقدرة على التحكم فيها، لذلك إن الخيار الأمثل في حفظ المواد الغذائية هو الفريزر بدلاً من ترك الغذاء في درجة حرارة الغرفة. • الماء البارد/ الثلج يبرد الأوعية/ الأكياس وبالتالي يسرع من تبريد محتوياته. • آلية التحريك أو التقليب تضمن تبريد الغذاء بالتساوي. لهذا فإن التقليب البارد له القدرة في سرعة التبريد. • تساعد برودة المحيط على تسريع عملية التبريد. • تقسيم الغذاء الى أجزاء صغيرة يعمل على تسريع عملية التبريد. 	<p>د - خيارات لتبريد الأغذية</p> <ul style="list-style-type: none"> • تجنب طهي كميات كبيرة من الغذاء لتبريده. • تجنب طهي المواد الغذائية أكثر من الحاجة. • يمكن تبريد أوعية الغذاء الساخن عن طريق وضعها في الماء البارد / الثلج، أو على سبيل المثال في أكياس بلاستيكية متخصصة (أكياس التبريد). • تحريك السوائل الساخنة أثناء عملية التبريد. • يمكن شراء أدوات التحريك أو التقليب المتخصصة التي قد تحتوي على سائل يمكن حيث يمكن تجميدها أولاً. • فصل الغذاء إلى أجزاء من أجل تسريع عملية التبريد.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير معدات تجميد كافية. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة الحرارة هذه (-18 درجة مئوية). • الذوبان الجزئي أو التأخير في التجميد يمكن أن يسمح بنمو البكتيريا الضارة. • يساعد في منع جفاف المنتج ، مع تقليل من خطورة التلوث المتبادل. • عند وضع المواد الغذائية في مناطق باردة جداً مع السماح إلى الهواء بالدوران حول الغذاء سوف يزيد من عملية التجميد. • قد يستغرق مركز المادة الغذائية وقتاً طويلاً حتى يتجمد وقد يسمح للبكتيريا الضارة بالنمو. • الغذاء له مدة صلاحية محدودة إذا تم تخزين الأغذية على أنها مبردة قبل تجميدها، فيجب مراعاة هذه الفترة الزمنية عند تحديد مدة الصلاحية المتبقية عند تجميدها. 	<p>هـ - التجميد</p> <ul style="list-style-type: none"> • حافظ على الأغذية مجمدة عند أقل من 18- درجة مئوية. • يجب تجميد الغذاء المخصص للتخزين المجمد في أقرب وقت ممكن. • تغطية الأغذية في عبوات محكمة الإغلاق مثل الصناديق محكمة الإغلاق أو أكياس البولي إثيلين • تقسيم الغذاء الى أجزاء قبل التجميد يؤدي إلى زيادة سرعة تجميده وسوف تذوب الأغذية المجزأة أسرع وتكون عملية الطهي أسرع بكثير من الأغذية الكبيرة الغير المجزأة. • يجب وضع بطاقة غذائية واضحة على الأغذية المجمدة مع تاريخ تجميدها ومدة صلاحيتها المتبقية.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع التموين

أساسيات سلامة الأغذية

أساسيات سلامة الأغذية		
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير منطقة كافية لتدوير المواد الغذائية. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> إذا كان مركز الغذاء المادة الغذائية لا يزال مجمداً، فإن عملية الطهي سوف تستغرق وقتاً أطول وفي نهاية وقت الطهي، قد يبدو الغذاء مطبوخاً، لكن المركز قد لا يصل إلى درجة الحرارة الآمنة وقد تنجو البكتيريا الضارة. ترك الأغذية المذابة في درجة حرارة الغرفة سيسمح بزيادة درجة الحرارة ونمو البكتيريا الضارة مع زيادة خطورة التلوث التبادلي. يجب أن تبقى الأغذية في درجة حرارة آمنة أثناء تدويرها لمنع نمو البكتيريا الضارة. قد يسرع الماء البارد من معدل التدوير للمواد الغذائية دون السماح لدرجة حرارة السطح بالارتفاع إلى مستوى غير آمن. 	<p>و - تدوير المواد الغذائية المجمدة</p> <ul style="list-style-type: none"> التأكد من عملية تدوير المواد الغذائية تماماً لجميع الأغذية قبل الاستخدام. لا ينبغي ترك الأغذية المذابة في درجة حرارة الغرفة لفترات طويلة من الزمن أو طوال فترة الليل. التخطيط المسبق في تدوير المواد الغذائية يساعد على إذابتها بأمان. استخدام طرق بديلة آمنة لتدوير المواد الغذائية عند الضرورة.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المتطلبات الكافية لنقل المواد الغذائية. توفير جدول التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر وهذا يساعد في منع نمو البكتيريا الأكثر ضرراً. إذا كانت درجة حرارة المواد الغذائية أثناء النقل 5 درجات مئوية أو أعلى، فإن البكتيريا الضارة سوف تنمو مع مراعاة المدة الزمنية . لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل. دوران الهواء البارد ضروري للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة مما يزيد من فعالية التبريد أثناء النقل، كما أن تكديس المواد الغذائية سوف يمنع دوران الهواء. عند فتح الأبواب بشكل دائم سوف يؤدي إلى تقليل الهواء البارد الداخلي في غرفة التبريد . التنظيف والتطهير يمنع نمو البكتيريا الضارة. 	<p>ز - نقل المواد الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر . يجب نقل الغذاء المبرد عند درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية. يجب نقل الغذاء المجمد عند درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية. تجنب تكديس المواد الغذائية عند نقلها في المركبة. إبقاء باب المركبة مغلقاً مباشرة بعد تحميل أو تفريغ المواد الغذائية ومحاولة عدم فتح الباب بشكل متكرر أو إبقائه مفتوحاً أكثر من اللازم. تنظيف وتطهير مركبات نقل المواد الغذائية بانتظام.



أساسيات سلامة الأغذية

إدارة سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>ضمان التنفيذ السليم لنظام "سلامة زادنا" كنظام لسلامة الأغذية في منشآت التموين.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • يجب فهم ما هو نظام "سلامة زادنا" المطبق في منشآت التموين الصغيرة في إمارة أبوظبي. • وصف المخاطر المحتملة الخاصة بنشاط المنشأة الغذائية. • فهم كيف يتم السيطرة على نقاط التحكم الحرجة /CCP/ الإجراءات التشغيلية الموحدة تحت السيطرة خلال العمل. • تنفيذ الإجراءات التشغيلية الموحدة الخاصة بنظام سلامة زادنا في عمليات تحضير الأغذية وفقاً لتوجيهات المشرف. • اتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة عند عدم استيفاء متطلبات الإجراءات التشغيلية الموحدة. • فهم متطلبات ووثائق وسجلات نظام سلامة مع توفير السجلات اليومية. 	<p>أ - النظام القائم على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (سلامة زادنا لمنشآت التموين الصغيرة)</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنفيذ الإجراءات التشغيلية الموحدة الخاصة بنظام سلامة زادنا في المنشأة الغذائية. • تعرف على محتويات حزمة سلامة زادنا.
--	---	--



Essential Food Safety

نظرة عامة على المنهج التدريبي
(البيع بالتجزئة)

يتضمن هذا المنهج مقدمة عن سلامة الأغذية ويركز على المحاور الثلاث الأساسية للتعامل الآمن مع الأغذية.



مقدمة في
سلامة الأغذية



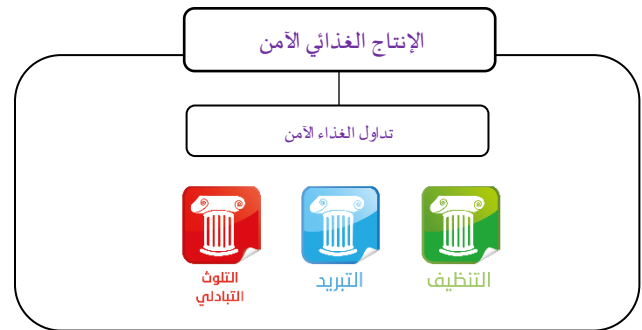
تجنب التلوث
التبادلي



التنظيف



التبريد





منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة

أساسيات سلامة الأغذية

مقدمة في سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم أساسيات سلامة الأغذية التي تعتبر ضرورية في الحفاظ على معايير جيدة لسلامة الأغذية. وصف الأعراض الشائعة للتسمم الغذائي وإعطاء أمثلة على الأشخاص الأكثر عرضة للخطر. 	<p>أ - أهمية سلامة الأغذية</p> <ul style="list-style-type: none"> الكفاءة في مجال سلامة الأغذية تعتبر جزء أساسي لجميع المنشآت الغذائية.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم المخاطر الغذائية الشائعة التي يكون سببها المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية. أن تكون قادرا على تحديد أولويات المخاطر التي من المرجح أن تسبب خطرا كبيرا في العمليات الفردية (على سبيل المثال في البيع بالتجزئة والمستودعات ، فإن المخاطر الميكروبيولوجية هي الأكثر أهمية). فهم الطرق الرئيسية للسيطرة على المخاطر الشائعة. فهم "منطقة الخطر" المعتمدة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية (5°C-60°C) وتأثير درجة الحرارة على البكتيريا الضارة. 	<p>ب - المخاطر الغذائية الشائعة</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب معالجة الأغذية بعناية خلال جميع مراحل الإنتاج لتجنب التلوث التبادلي. يجب أن تتم مراحل الاستلام والتحضير والطبخ والتبريد والتنظيف بدقة وأمان.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. إنشاء نظام استدعاء المنتج وتتبعه. (يجب أن يكون سلسا أو سهلا للمنشآت البيع بالتجزئة). 	<ul style="list-style-type: none"> فهم مسؤولية الفرد تجاه سلامة الأغذية ، من منظور أخلاقي وقانوني فهم الأدوار والمسؤوليات فيما يتعلق باستدعاء المنتج وإجراءات التتبع. (خطوة إلى الوراء وخطوة واحدة إلى الأمام حسب الاقتضاء). 	<p>ج - المسؤولية الفردية</p> <ul style="list-style-type: none"> لكل فرد له دور ومسؤولية فيما يتعلق بسلامة الأغذية.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة

أساسيات سلامة الأغذية

التلوث التبادلي

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ملابس واقية مناسبة فاتحة اللون وعلى أن يتم غسلها بانتظام. توفير مرافق خاصة لتغيير الملابس إذا تطلب ذلك. 	<ul style="list-style-type: none"> التعرف على مصادر البكتيريا الضارة التي يمكن أن تكون متواجدة على الملابس والجلد والشعر وما إلى ذلك ومن الضروري حماية الغذاء من التلوث من هذه المصادر. 	<p>أ - الملابس الواقية</p> <ul style="list-style-type: none"> ارتداء زي موحد نظيف قبل العمل في منطقة بيع المواد الغذائية بالتجزئة ، وفي حال وجود أطعمة مكشوفة يجب ارتداء الملابس الواقية في هذه المنطقة. ارتداء المآزر الواقية النظيفة / أو المآزر ذات الاستعمال الواحد والتي يمكن التخلص منها في الوظائف عالية الخطورة.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ضمادات / لصقات مضادة للماء. 	<ul style="list-style-type: none"> على العامل فهم النقاط التالية: الشعر والملابس والجلد والساعات والمجوهرات يمكن أن تكون مصدرا للبكتيريا الضارة. يمكن أن تكون أيدي العامل ذو مصدر للبكتيريا الضارة للطعام من خلال لمسها للشعر والجلد. الأشخاص الذين أصيبوا بالمرض أو الإسهال في غضون 48 ساعة ، أو الذين لديهم جروحا أو تقرحات ، يمكنهم بسهولة نشر البكتيريا الضارة في الغذاء. 	<p>ب - النظافة الشخصية</p> <ul style="list-style-type: none"> تغطية الشعر بالكامل في منطقة الأغذية المكشوفة. عدم لمس الوجه أو الشعر ، أو تمضغ العلكة أثناء العمل أن يكون العامل لائق طبيا ويجب عليه تغطية جميع الجروح بضمادة مضادة للماء.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير معقم الأيدي/ المغاسل لغسل الأيدي وعلى أن تكون في مواقع مناسبة ، مع توفير الصابون والمناشف الورقية أو غيرها من الطرق الآمنة لتجفيف الأيدي. 	<ul style="list-style-type: none"> أن يدرك العامل بأن الحفاظ على نظافة الأيدي هو أحد أهم الطرق لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأغذية. معرفة أهمية غسل الأيدي وأوقاتها. 	<p>ج - غسل اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على مستوى أمن من نظافة اليدين. غسل/ تعقيم الأيدي بشكل مستمر وبانتظام عند تداول اللحوم الغير مطبوخة(النيئة)، الدواجن، أو البيض، أو بعد زيارة المراحيض، أو لمس حاوية النفايات.



أساسيات سلامة الأغذية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • تنفيذ نظام مكافحة الحشرات والآفات. • توفير حاويات نفايات كافية. • الحفاظ على المنشآت الغذائية على أن تكون الصيانة بحالة جيدة. 	<ul style="list-style-type: none"> • فهم المخاطر المرتبطة بالحشرات والآفات ، وكيفية منع وصول الحشرات والآفات ، وكيفية تحديد العلامات الشائعة لتفشي الحشرات والآفات . 	<p>د - مكافحة الحشرات والآفات</p> <ul style="list-style-type: none"> • تقديم تقرير مفصل عند وجود حالات تفشي للآفات إلى مسؤول المنشأة الغذائية. • التخلص الآمن من النفايات بشكل مستمر والحفاظ على مناطق غرف النفايات بحالة نظيفة. • التحقق من عمليات تسليم المواد الغذائية لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات. • التحقق من جميع أجزاء المنشآت لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لمنع انتشار البكتيريا الضارة الموجودة خارج العبوة إلى منطقة إنتاج الأغذية. لا تتطلب الأغذية الجاهزة للأكل لأي معالجة أخرى وهذا يبقي التلوث في حال وجوده. • يساعد الفصل على منع انتشار البكتيريا الضارة من طعام إلى آخر. • يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة من المواد الغذائية الغير مطبوخة إلى الأغذية الجاهزة للأكل ويصبح الغذاء غير آمنا. • لمنع أي نوع من التلوث أثناء نقل الغذاء. • الفصل يساعد على منع أي نوع من التلوث. 	<p>هـ - الفصل</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنزيل الشحنات الغذائية في منطقة نظيفة وإزالة العبوات والتخلص منها في أقرب وقت ممكن. • الاحتفاظ بالأغذية الجاهزة للأكل منفصلة عن الأغذية النيئة أو الغير مطبوخة. • يجب حماية المواد الغذائية بشكل كاف أثناء النقل بواسطة مركبات مخصصة لنقل المواد الغذائية. • الفصل الفعال للمواد الغذائية عن المواد الغير غذائية أثناء نقل المواد الغذائية. • الفصل الفعال بين الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية الغير مطبوخة (النيئة) أثناء نقل الأغذية.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير الأقمشة الكافية النظيفة / أو الأقمشة التي تستعمل لمرة واحدة من أجل التخلص منها. 	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من عدم انتشار أي بكتيريا ضارة التي تم التقاطها من الأقمشة. • لمنع انتقال أي بكتيريا ضارة إلى الغذاء المطبوخ الذي لا يحتاج إلى مزيد من المعالجة. • اللحوم والدواجن النيئة والبيض والتربة على الخضروات الغير مطبوخة هي أكثر عرضة لاحتواء البكتيريا الضارة من الأغذية الأخرى. • الأقمشة التي لا يتم تنظيفها وتجفيفها جيدا هي سبب شائع للتلوث التبادلي. 	<p>و - الأقمشة</p> <ul style="list-style-type: none"> • استعمال الأقمشة التي تستخدم لمرة واحدة حيثما أمكن ذلك عمليا والتخلص منها بعد الانتهاء من المهمة. • استعمال قطعة قماش جديدة أو نظيفة لمسح الأسطح أو المعدات والتي سيتم استخدامها بعد ذلك للأطعمة الجاهزة للأكل. • التخلص من الأقمشة المستخدمة مع اللحوم الغير مطبوخة والدواجن والبيض والخضروات الغير مطبوخة ، أو قم بإزالتها من أجل تنظيفها كليا . • التأكد من غسل الأقمشة القابلة لإعادة الاستخدام بعناية وتطهيرها وتجفيفها بين المهام.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة

أساسيات سلامة الأغذية

التنظيف

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المواد الكافية من مواد التنظيف وإرشادات اللازمة المعتمدة حول إجراءات التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> أن الأسطح عالية الخطورة هي تلك التي تتلامس مباشرة مع الغذاء أو الأيدي. التنظيف الفعال ضروري لمنع التلوث التبادلي. فعالية المواد الكيميائية تعتمد على كمية المادة المستعملة وكيفية استخدامها. أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المنتج وفعالته عند استعماله في مجال التنظيف. 	<p>أ - نظافة الأسطح الملامسة للغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب استخدام جميع مواد التنظيف الكيميائية وفقا لتعليمات الشركات المصنعة. يجب تنظيف جميع المعدات وفقا لتعليمات الشركات المصنعة.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير معدات التبريد الكافية. توفير جدول التنظيف الخاص بالثلاجات. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أن عملية تنظيف الثلاجة يساعد في منع تراكم البكتيريا الضارة في منطقة عالية الخطورة. لتنظيف الثلاجة جيدا ، تحتاج إلى إخراج كل الغذاء وإبقائه باردا في مكان آخر. إذا تم ترك الغذاء في درجة حرارة الغرفة يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. يجب اتباع التعليمات المصاحبة للثلاجة بالطريقة الأفضل لفعالية التنظيف. يتم تخزين الكثير من أنواع الأغذية المختلفة في الثلاجات، لذلك من الضروري تنظيف الثلاجة جيدا للتخلص من البكتيريا الضارة. إذا تم إعادة الغذاء في الداخل قبل أن تكون الثلاجة باردة بما فيه الكفاية، فقد تصبح دافئة جدا ويمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. 	<p>ب - تنظيف الثلاجة</p> <ul style="list-style-type: none"> غسل وتطهير وتجفيف الثلاجة بانتظام. التخطيط المسبق لغسيل وتطهير الثلاجة في وقت لا تحتوي فيه على الكثير من الغذاء. نقل الغذاء إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة مع الاحتفاظ بتغطيته. إذا كانت الثلاجة تحتوي على تعليمات تنظيف من الشركة المصنعة، فيجب اتباع هذه التعليمات . التأكد من غسل الجزء الداخلي من الثلاجة جيدا، وتطهيرها وتجفيفها. لا تضع الأغذية الأغذية مرة أخرى في الداخل حتى تصبح الثلاجة باردة.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جدول التنظيف ليشمل جميع الأدوات والمعدات عالية الخطورة. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب الإدراك بأن الأمثلة على الأسطح الملامسة للأيدي هي: مقابض الأبواب ومقابض الثلاجة/ الفريزر والمفاتيح وأجهزة التحكم، صناديق المياه والهواتف وأغطية صناديق النفايات 	<p>ج - الأسطح الملامسة لليدي</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب الأخذ في الاعتبار بان جميع الأسطح الملامسة لليدي هي عالية الخطورة و أن تكون هذه الأسطح نظيفة بشكل مناسب.



أساسيات سلامة الأغذية

	<p>ومقابض المكنسة والممسحة، ومفتاح العلب ... الخ.</p>	
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير مواد التنظيف المناسبة.</p>	<p>● معرفة الأسطح والأدوات والمعدات منخفضة الخطورة، ومتطلبات التنظيف ذات الصلة. على سبيل المثال: غسالة الصحون، مناطق التخزين الجاف، الأرضيات، أفران الميكروويف، طاوولات الخدمة، السقف والجدران</p>	<p>د - الأسطح منخفضة الخطورة ● الحفاظ على نظافة الأسطح والمعدات منخفضة المخاطر عن طريق الغسيل والتجفيف</p>
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير مواد التنظيف المناسبة.</p>	<p>فهم ما يلي: ● سوف تكون العبوة الخارجية قد لمست الأرضيات الغير نظيفة والمناطق الأخرى عند تخزينها أو نقلها من قبل. ● أدوات التغليف ونفايات الغذاء يمكن أن تنشر البكتيريا الضارة على الغذاء والأسطح. ● تنظيف الأسطح والمعدات يساعد على منع تراكم الأوساخ ويساعد أيضا على منع من انتشار البكتيريا الضارة. ● من السهل الحفاظ على نظافة سطح العمل عندما لا تكون مزدحمة. من المهم أيضا إزالة معدات المستخدمة لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأسطح أو على الغذاء. ● نظافة الأسطح سيساعد على منع انتشار الأوساخ والميكروبات على الأغذية الأخرى. و عند استعمال قطعة قماش غير نظيفة سوف يساعد على انتشار البكتيريا الضارة على الأسطح.</p>	<p>هـ - التنظيف أولا بأول ● نزع العبوة الخارجية الغير نظيفة والتخلص منها بعيدا قبل وصول الشحنات الغذائية إلى منطقة عمليات التسليم وانتقالها إلى منطقة العرض أو البيع. ● الانتباه والحرص الشديد عند التداول مع اللحوم الغير مطبوخة والدواجن والبيض. ● غسل أو مسح الأسطح فوراً عند انسكاب المواد الغذائية عليها مع تطهير الأسطح بعد الانسكابات وخصوصاً من اللحوم الغير مطبوخة/ الدواجن أو البيض.</p>
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جدول الصيانة الوقائية.</p>	<p>فهم النقاط التالية: ● الأضرار الهيكلية تجعل من الصعب الحفاظ على نظافة المنشآت الغذائية. ● إذا كانت المعدات لا تعمل بشكل صحيح ، فقد يعني ذلك أن الغذاء لا يتم طهيها / وتخزينه ليس آمناً.</p>	<p>و - الصيانة ● إصلاح الأضرار الهيكلية (مثل الأسطح الرطبة/ المتكسرة والبلاط المكسور والإضاءة) بمجرد حدوثها. ● يجب فحص مكثفات الثلجة / الفريزر وتنظيفها بانتظام.</p>



أساسيات سلامة الأغذية

	<p>إذا كان المكثف يعمل بشكل صحيح سوف يساعد على الحفاظ برودة الثلاجة / الفريزر.</p> <p>إذا كانت المروحة / المرشح غير نظيفة أو لا تعمل بشكل صحيح ، فقد تصبح منطقة العمل رطبة ويمكن أن تقطر الأوساخ أو التكتيف على الأغذية أو الأسطح.</p> <p>تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام ، ومن الضروري أن تعمل هذه المعدات بشكل صحيح.</p> <p>تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام ، ومن الضروري أن تعمل وحدة التحكم لدرجات الحرارة عند نقل المواد الغذائية بشكل صحيح.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • يجب ان تكون وحدات التكييف الهوائية كافية ونظيفة ويتم صيانتها بشكل دائم من أجل الحفاظ على كفاءتها في درجة الحرارة المحيطة المناسبة. • يجب اختبار المعدات المستخدمة لفحص درجات الحرارة بانتظام (معايرتها) باتباع تعليمات الشركة المصنعة. • يجب أن تكون مركبات نقل المواد الغذائية مجهزة بأجهزة التحكم في درجة الحرارة التي يجب اختبارها بانتظام (معايرتها) ويجب الحفاظ على درجة الحرارة ومراقبتها بشكل مستمر.
--	---	---



أساسيات سلامة الأغذية

التبريد

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير جهاز لمراقبة درجة الحرارة في معدات التبريد.</p> <p>تأكد من وجود نظام لتدوير المخزون ووضع البطاقات الغذائية.</p>	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على تخزين الغذاء تحت درجة الحرارة المناسبة وهذا يساعد في منع نمو معظم البكتيريا الضارة. تعمل الثلاجة بواسطة هواء بارد متحرك ، وتكديس المواد الغذائية في الثلاجة سوف يمنع حركة الهواء البارد. استمرارية فتح باب الثلاجة سوف يسبب في تقليل الهواء البارد الداخلي مما يؤدي في ارتفاع درجات الحرارة. عند ترك الأغذية خارج الثلاجة لفترة طويلة قد يسبب في رفع درجة حرارة الغذاء وهذا يساعد في نمو البكتيريا الضارة. الأغذية الجاهزة للأكل لها عمر افتراضي محدود حتى عند تخزينها في الثلاجة. لأن بعض البكتيريا الضارة لها القدرة على النمو في درجات حرارة منخفضة. 	<p>أ - التخزين المبرد</p> <ul style="list-style-type: none"> التحقق من درجة الحرارة الداخلية للثلاجة بانتظام والتأكد من أنها أقل من 5 درجات مئوية. تجنب تكديس المواد الغذائية في الثلاجة عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحاً لفترة طويلة. عدم ترك الأغذية عالية الخطورة خارج الثلاجة لفترة أطول من اللازم. يجب تحديد التواريخ المستخدمة / تاريخ انتهاء الصلاحية بسهولة والتحكم بها. يجب أن يكون الغذاء الغير موجود في العبوة الأصلية موضحة بالتاريخ ويجب أن يكون الغذاء المستخدم/ المباع خلال فترة زمنية آمنة.
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير معدات تجميد كافية.</p>	<p>فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة الحرارة هذه (-18 درجة مئوية). الذوبان الجزئي أو التأخير في التجميد يمكن أن يسمح بنمو البكتيريا الضارة. عندما يكون الباب الفريزر مفتوحاً، فإن الهواء البارد الداخلي سوف يخرج الفريزر . عند ترك المواد الغذائية المجمدة خارج الفريزر لفترة طويلة ، سوف ترتفع درجة الحرارة إلى مستوى يمكن أن تنمو فيه البكتيريا الضارة. 	<p>ب - العرض والتخزين المجمد</p> <ul style="list-style-type: none"> حافظ على الأغذية مجمدة عند أقل من -18 درجة مئوية. عدم تكديس المواد الغذائية في الفريزر. حاول ألا تفتح باب الفريزر أكثر من اللازم أو تبقيه مفتوحاً أكثر من اللازم. عدم ترك الأغذية عالية الخطورة خارج الفريزر لفترة أطول من اللازم. يجب تحديد التواريخ المستخدمة / تاريخ انتهاء الصلاحية بسهولة والتحكم بها.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع البيع بالتجزئة

أساسيات سلامة الأغذية		
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب المناسب والوثائق اللازمة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة، قم بإجراءات المعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أنه إذا لم يتم إعادة تسخين الطعام جيداً، فلن يتم تدمير البكتيريا الضارة التي قد تكون قد نمت منذ آخر طهي للطعام. • الوقت / درجة الحرارة المطلوبة لإعادة التسخين بشكل آمن، أي النقطة التي يتم فيها قتل البكتيريا الضارة. • في كل مرة يتم فيها تبريد الطعام وتخزينه وإعادة تسخينه، تزداد فرصة تكاثر البكتيريا الضارة. • أن الحفاظ على الغذاء القابل للتلف أو الجاهز للتقديم في منطقة الخطر يمثل خطراً محتملاً لنمو البكتيريا المسببة للأمراض. 	<p>ج. إعادة تسخين الأغذية المعبأة المبردة/ المجمدة (حيثما ينطبق ذلك في منشآت البيع بالتجزئة).</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب إعادة تسخين الأطعمة المعبأة حسب تعليمات الشركة المصنعة. • بالإضافة إلى الفحوصات العملية، يمكن استخدام مجسات درجة الحرارة للتحقق من الممارسات الآمنة. • إعادة تسخين الطعام مرة واحدة فقط وستكون هناك حاجة إلى قراءة فورية تبلغ 86 درجة مئوية أو ودرجة حرارة 70 درجة مئوية لمدة دقيقتين أو ما يكافئها من الحرارة. • مراقبة درجة الحرارة والوقت للأغذية القابلة للتلف والتخلص منها إذا بقيت في منطقة الخطر لمدة تزيد عن ساعتين.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير المتطلبات الكافية لنقل المواد الغذائية. • توفير جدول التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر وهذا يساعد في منع نمو البكتيريا الأكثر ضرراً. • إذا كانت درجة حرارة المواد الغذائية أثناء النقل أعلى من 5 درجات مئوية، فإن البكتيريا الضارة سوف تنمو مع مراعاة المدة الزمنية. • لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل. • دوران الهواء البارد ضروري للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة مما يزيد من فعالية التبريد أثناء النقل، وتكدس المواد الغذائية سوف يمنع دوران الهواء. • عند فتح الأبواب بشكل دائم سوف يؤدي إلى تقليل الهواء البارد الداخلي في غرفة التبريد. • التنظيف والتطهير يمنع نمو البكتيريا الضارة. 	<p>د - نقل المواد الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر. • يجب نقل الغذاء المبرد عند درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية. • يجب نقل الغذاء المجمد عند درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية أو أقل. • تجنب تكدس المواد الغذائية عند نقلها في المركبة. • إبقاء باب المركبة مغلقاً مباشرة بعد تحميل أو تفريغ المادة الغذائية وحاول عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحاً أكثر من اللازم. • تنظيف وتطهير مركبات المواد الغذائية بانتظام.



Essential Food Safety

نظرة عامة على المنهج التدريبي (التصنيع الغذائي)

يتضمن هذا المنهج مقدمة عن سلامة الأغذية ويركز على المحاور الخمس الأساسية للتعامل الآمن مع الأغذية.



مقدمة في
سلامة الأغذية



تجنب التلوث
التبادلي



الطبخ



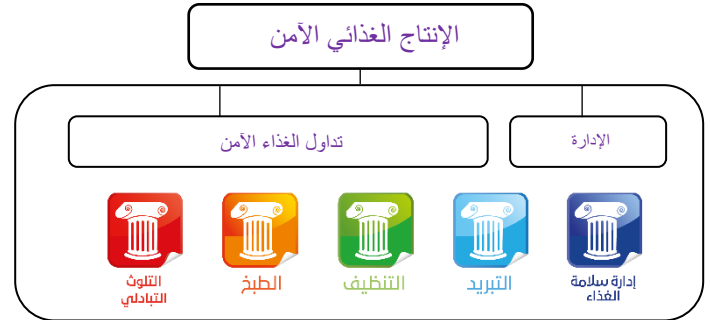
التنظيف



التبريد



إدارة سلامة
الغذاء





أساسيات سلامة الأغذية

مقدمة في سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم أساسيات سلامة الأغذية التي تعتبر ضرورية في الحفاظ على معايير جيدة لسلامة الأغذية. وصف الأعراض الشائعة للتسمم الغذائي وإعطاء أمثلة على الأشخاص الأكثر عرضة للخطر. 	<p>أ - أهمية سلامة الأغذية</p> <ul style="list-style-type: none"> الكفاءة في مجال سلامة الأغذية تعتبر جزء أساسي من إنتاج الأغذية لجميع المنشآت الغذائية.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم المخاطر الغذائية الشائعة التي يكون سببها المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية. أن تكون قادر اعلى تحديد أولويات المخاطر التي من المرجح أن تسبب خطرا كبيرا في العمليات الفردية (على سبيل المثال في المطاعم والخدمات الغذائية ، فإن المخاطر الميكروبيولوجية هي الأكثر أهمية). فهم الطرق الرئيسية للسيطرة على المخاطر الشائعة. فهم "منطقة الخطر" المعتمدة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية ($60^{\circ}\text{C}-5^{\circ}\text{C}$) وتأثير درجة الحرارة على البكتيريا الضارة. 	<p>ب - المخاطر الغذائية الشائعة</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب معالجة الأغذية بعناية خلال جميع مراحل الإنتاج لتجنب التلوث التبادلي. يجب أن تتم مراحل الاستلام والتحضير الطبخ والتبريد والتنظيف بدقة وأمان.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. إنشاء نظام استدعاء المنتج وتتبعه. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم مسؤولية الفرد تجاه سلامة الأغذية ، من منظور أخلاقي وقانوني فهم الأدوار والمسؤوليات فيما يتعلق باستدعاء المنتج وإجراءات التتبع. (خطوة إلى الوراء وخطوة واحدة إلى الأمام حسب الاقتضاء). 	<p>ج - المسؤولية الفردية</p> <ul style="list-style-type: none"> لكل فرد له دور ومسؤولية فيما يتعلق بسلامة الأغذية.



أساسيات سلامة الأغذية

التلوث التبادلي

الكفاءة العملية	الكفاءة المعرفية	مسؤولية صاحب العمل
<p>أ - الملابس الواقية</p> <ul style="list-style-type: none"> ارتداء ملابس واقية نظيفة قبل البدء في العمل في منطقة إنتاج الأغذية/ منطقة التصنيع. ارتداء المآزر الواقية النظيفة / أو المآزر ذات الاستعمال الواحد والتي يمكن التخلص منها من قبل اصحاب الوظائف عالية الخطورة. 	<p>التعرف على مصادر البكتيريا الضارة التي يمكن أن تكون متواجدة على الملابس والجلد والشعر وما إلى ذلك ومن الضروري حماية الغذاء من التلوث من هذه المصادر.</p>	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ملابس واقية مناسبة فاتحة اللون وعلى أن يتم غسلها بانتظام. توفير مرافق خاصة لتغيير الملابس.</p>
<p>ب - النظافة الشخصية</p> <ul style="list-style-type: none"> تغطية الشعر بالكامل. عدم ارتداء ملابس واقية خارج منطقة إنتاج الأغذية/ منطقة التصنيع. يجب عدم ارتداء المجوهرات أو الساعات في منطقة إنتاج الأغذية. عدم لمس الوجه أو الشعر، أو تمضغ العلكة أثناء العمل . أن يكون العامل لائق طبياً ويجب عليه تغطية جميع الجروح بضمادة مضادة للماء. 	<p>على العامل فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> الشعر والملابس والجلد والساعات والمجوهرات يمكن أن تكون مصدراً للبكتيريا الضارة. يمكن أن تكون أيدي العامل ذو مصدر للبكتيريا الضارة للطعام من خلال لمسه للشعر والجلد. الأشخاص الذين أصيبوا بالمرض أو الإسهال في غضون 48 ساعة ، أو الذين لديهم جروحاً أو تقرحات ، يمكنهم بسهولة نشر البكتيريا الضارة في الغذاء. 	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ضمادات / لصقات مضادة للماء.</p>
<p>ج - غسل اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على مستوى آمن من نظافة اليدين. غسل الأيدي قبل الدخول إلى منطقة تداول الغذاء، أو عند تحضير المأكولات الجاهزة ، وبعد لمس اللحوم الغير مطبوخة أو الدواجن أو البيض غسل اليدين بعد استعمال المراحيض. 	<p>أن يدرك العامل بأن الحفاظ على نظافة الأيدي هو أحد أهم الطرق لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأغذية.</p> <p>معرفة أهمية غسل الأيدي وأوقاتها.</p>	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المغاسل لغسل الأيدي وعلى أن تكون في مواقع مناسبة ، مع توفير الصابون والمناشف الورقية أو غيرها من الطرق الآمنة لتجفيف الأيدي.</p>



أساسيات سلامة الأغذية

<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. تنفيذ نظام مكافحة الحشرات والآفات. توفير حاويات نفايات كافية. الحفاظ على المنشآت الغذائية على أن تكون الصيانة بحالة جيدة.</p>	<p>فهم المخاطر المرتبطة بالحشرات والآفات ، وكيفية منع وصول الحشرات والآفات، وكيفية تحديد العلامات الشائعة لتفشي الحشرات والآفات .</p>	<p>د - مكافحة الحشرات والآفات</p> <ul style="list-style-type: none"> تقديم تقرير مفصل عند وجود حالات تفشي للآفات إلى مسؤول المنشأة الغذائية. التخلص الآمن من النفايات بشكل مستمر والحفاظ على مناطق غرف النفايات بحالة نظيفة. التحقق من عمليات تسليم المواد الغذائية لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات. التحقق من جميع أجزاء المنشآت لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات.
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المعدات الكافية من الأواني والأدوات الخاصة بالأغذية.</p>	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> لمنع انتشار البكتيريا الضارة الموجودة خارج العبوة إلى منطقة إنتاج الأغذية. لا تتطلب الأغذية الجاهزة للأكل لأي معالجة أخرى وهذا يبقي التلوث في حال وجوده. يساعد الفصل على منع انتشار البكتيريا الضارة من طعام إلى آخر. يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة من ألواح التقطيع والأواني إلى الغذاء. يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة من الغذاء الغير مطبوخ إلى الغذاء المطبوخ جزئياً ويصبح الغذاء غير آمنة. لمنع أي نوع من التلوث أثناء نقل الغذاء. الفصل يساعد على منع أي نوع من التلوث. 	<p>هـ - الفصل</p> <ul style="list-style-type: none"> تنزيل الشحنات الغذائية في منطقة نظيفة وإزالة العبوات والتخلص منها في أقرب وقت ممكن. الاحتفاظ بالأغذية الجاهزة للأكل منفصلة عن الأغذية الغير مطبوخة. الاحتفاظ بإعداد الأغذية النيئة أو الغير مطبوخة والجاهزة للأكل في مناطق منفصلة. استخدام سكاكين وأواني للأغذية النيئة مختلفة عن الأغذية الجاهزة للأكل إلا في حالة تنظيفها وتطهيرها بشكل فعال. عند إضافة الأغذية النيئة إلى الشواية أو المقلاة ، تأكد من أنها لا تلمس المواد الأخرى. فصل المواد الغذائية عن المواد الغير غذائية في المنشأة (على سبيل المثال: المواد الكيميائية). يجب حماية المواد الغذائية بشكل كاف أثناء النقل بواسطة مركبات مخصصة لنقل المواد الغذائية. الفصل الفعال للمواد الغذائية عن المواد الغير غذائية أثناء نقل المواد الغذائية. الفصل الفعال بين الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية الغير مطبوخة (النيئة) أثناء نقل الأغذية.



أساسيات سلامة الأغذية

و - الأقمشة

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير الأقمشة الكافية النظيفة / أو الأقمشة التي تستعمل لمرة واحدة من أجل التخلص منها. 	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من عدم انتشار أي بكتيريا ضارة التي تم التقاطها من الأقمشة. • لمنع أي بكتيريا ضارة تنتشر إلى الغذاء المطبوخ الذي لا يحتوي على مزيد من المعالجة. • اللحوم الغير مطبوخة والدواجن والبيض والتربة على الخضروات الغير مطبوخة هي أكثر عرضة لاحتواء البكتيريا الضارة من الأغذية الأخرى. • الأقمشة التي لا يتم تنظيفها وتجفيفها جيدا هي سبب شائع للتلوث التبادلي. 	<ul style="list-style-type: none"> • استعمال الأقمشة التي تستخدم لمرة واحدة حيثما أمكن ذلك عمليا والتخلص منها بعد الانتهاء من المهمة. • حيثما أمكن استعمال قطعة قماش جديدة أو نظيفة لمسح الأسطح أو المعدات أو الأواني، والتي سيتم استخدامها بعد ذلك للأغذية الجاهزة للأكل. • التخلص من الأقمشة المستخدمة مع اللحوم والدواجن النيئة والبيض والخضروات الغير مطبوخة والأسطح والمعدات التي لمستها، أو قم بإزالتها من أجل تنظيفها كليا . • التأكد من غسل الأقمشة القابلة لإعادة الاستخدام بعناية وتطهيرها وتجفيفها بين المهام.
--	--	---



أساسيات سلامة الأغذية

الطبخ/ تصنيع الأغذية

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير معدات الطهي الكافية/ المعالجة الحرارية/ المعالجة الكيميائية.. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب الإدراك بأن مهارات الطهي/ المعالجة الحرارية / المعالجة الكيميائية الشاملة تضر بالبكتيريا وهي ضرورية لسلامة الأغذية. • أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المنتج. 	<p>أ- الطبخ/ المعالجة الحرارية/المعالجة الكيميائية (حيثما ينطبق)</p> <ul style="list-style-type: none"> • طهي الغذاء جيدا/ يجب أن تتم المعالجة الحرارية بكفاءة. • تقدير أوقات الطهي/ المعالجة الحرارية لإتاحة الوقت الكافي للغذاء وضمان سلامة المنتج. • إعطاء الأمثلة المناسبة على مختلف أنواع الطهي/ المعالجة الحرارية /المعالجة الكيميائية أو غيرها من التدابير الرقابية التي يمكن تطبيقها في منشأة التصنيع الغذائي (يجب تقديم التدريب حسب نشاط التصنيع للمنشأة والاحتياجات التدريبية للمتدربين)
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • وضع طرق الفحص المناسبة. على سبيل المثال ، تستخدم مؤسسات التصنيع طرق قياسية وأخذ العينات لتتناسب مع متطلباتها. يجب توفير معايرة وفحص للأجهزة القراءة في حال استخدام عمليات التحقق البصرية . 	<ul style="list-style-type: none"> • فهم أسباب وطرق الفحص البصري (المرئي). 	<p>ب - الفحوصات البصرية</p> <ul style="list-style-type: none"> • يمكن استخدام الفحوصات المرئية (البصرية) للتأكد من أن المنتجات مطبوخة/ معالجة بأمان، على سبيل المثال: الفحوصات البصرية على أجهزة البسترة المعيارية، أو أجهزة المعالجة الحرارية أو المعالجة الكيميائية.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فقم بتوفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> • فهم الوقت المناسب/ درجة الحرارة المطلوبة للطهي الآمن/ المعالجة الحرارية ، أي النقطة التي تقتل فيها البكتيريا الضارة. 	<p>ج - مجسات درجة الحرارة</p> <ul style="list-style-type: none"> • يمكن استخدام مجسات لقياس درجة حرارة الطهي/ المعالجة الآمنة في منشآت التصنيع. • ستكون هناك حاجة إلى قراءة فورية تبلغ 86 درجة مئوية ، أو 70 درجة لمدة 2 دقيقة ، أو ما يعادلها من الحرارة . • يجب مراقبة درجة الحرارة والوقت اللازم للأغذية القابلة للتلف أو الجاهزة للتقديم، وإتلاف الأغذية إذا بقيت في منطقة الخطر لمدة ساعتين أو أكثر.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية

أساسيات سلامة الأغذية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير معدات التخزين الساخن المناسبة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فقم بتوفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<p>أن البكتيريا الضارة قد تنمو في الغذاء المطبوخ إذا لم يتم الاحتفاظ بها في درجة حرارة عالية .</p> <p>فهم الوقت المناسب / درجة الحرارة المطلوبة لاحتفاظ الذروة السخونة ، أي النقطة التي لا يمكن أن تنمو فيها البكتيريا الضارة.</p>	<p>د - الحفظ الساخن (اينما ينطبق ذلك في منشآت التصنيع)</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من أن الغذاء الساخن محفوظ على درجات الحرارة الآمنة. • استخدام معدات متخصصة عند الضرورة. • التحقق من أن الغذاء لا يقل عن 60 درجة مئوية في بداية ونهاية حفظ الغذاء الساخن، وعلى فترات منتظمة طوال الوقت.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • في حالة استخدام مجسات درجة الحرارة فقم بتوفير الإجراءات الموثقة للمعايرة والتطهير والاستخدام الصحيح. 	<p>إذا لم يتم إعادة تسخين الغذاء جيدا ، فلن يتم تدمير البكتيريا الضارة التي ربما قد تكون نمت منذ آخر طهي للطعام.</p> <p>فهم الوقت المناسب/ درجة الحرارة اللازمة لإعادة التسخين الآمن، أي درجة الحرارة اللازمة التي يتم فيها قتل البكتيريا الضارة.</p>	<p>هـ - إعادة التسخين</p> <ul style="list-style-type: none"> • يعاد تسخين الأغذية السائلة حتى تتدفق الفقاعات عند تحريكها. • يعاد تسخين الأغذية الصلبة والمركبة حتى تصبح الحرارة (البخار) في مركز المادة الغذائية. • بالإضافة إلى الفحوصات العملية، يمكن استخدام مجسات درجة الحرارة للتحقق من الممارسات الآمنة. • ستكون هناك حاجة إلى قراءة فورية من 86 درجة مئوية أو 70 درجة مئوية لمدة دقيقتين، أو ما يكافئها من الحرارة.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية

أساسيات سلامة الأغذية

التنظيف

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المواد الكافية من مواد التنظيف وإرشادات اللازمة المعتمدة حول إجراءات التنظيف. 	<p>أن الأسطح عالية الخطورة هي تلك التي تتلامس مباشرة مع الغذاء أو الأيدي.</p> <p>التنظيف الفعال ضروري لمنع التلوث التبادلي.</p> <p>طريقة / إجراء التنظيف الفعال المستخدم في مؤسسات التصنيع (CIP) أو (COP) أو كليهما.</p> <p>فعالية المواد الكيميائية تعتمد على كمية المادة المستعملة وكيفية استخدامها.</p> <p>أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المنتج وفعاليتها عند استعماله في مجال التنظيف.</p>	<p>أ - نظافة الأسطح الملامسة للغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> جميع الأسطح الملامسة للأغذية عالية الخطورة ويجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها بين الأنشطة. يجب غسل الأواني الصغيرة والمعدات والأجزاء القابلة للإزالة في غسالة الصحون إن أمكن. طرق التنظيف المستخدمة في المؤسسات الصناعية ، على سبيل المثال النظافة في المكان (CIP) والنظافة خارج المكان (COP) يجب استخدام جميع مواد التنظيف الكيميائية وفقا لتعليمات الشركات المصنعة. يجب تنظيف جميع المعدات وفقا لتعليمات الشركات المصنعة
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير معدات التبريد الكافية. توفير جدول التنظيف الخاص بالثلاجات. 	<p>فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أن عملية تنظيف الثلاجة يساعد في منع تراكم البكتيريا الضارة في منطقة عالية الخطورة. لتنظيف الثلاجة جيدا ، تحتاج إلى إخراج كل الغذاء وإبقائه باردا في مكان آخر. إذا تم ترك الغذاء في درجة حرارة الغرفة يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. يجب اتباع التعليمات المصاحبة للثلاجة بالطريقة الأفضل لفعالية التنظيف. يتم تخزين الكثير من أنواع الأغذية المختلفة في الثلاجات ، لذلك من الضروري تنظيف الثلاجة جيدا للتخلص من البكتيريا الضارة. إذا تم إعادة الغذاء في الداخل قبل أن تكون الثلاجة باردة بما فيه الكفاية ، فقد تصبح دافئة جدا ويمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. 	<p>ب - تنظيف الثلاجة</p> <ul style="list-style-type: none"> غسل وتطهير وتجفيف الثلاجة بانتظام. التخطيط المسبق لغسيل وتطهير الثلاجة في وقت لا تحتوي فيه على الكثير من الغذاء. نقل الغذاء إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة مع الاحتفاظ بتغطيته. إذا كانت الثلاجة تحتوي على تعليمات تنظيف من الشركة المصنعة، فيجب اتباع هذه التعليمات . التأكد من غسل الجزء الداخلي من الثلاجة جيدا ، وتطهيرها وتجفيفها. لا تضع الأغذية مرة أخرى في الداخل حتى تصبح الثلاجة باردة.



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية

أساسيات سلامة الأغذية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير جدول التنظيف ليشمل جميع الأدوات والمعدات عالية الخطورة. 	<ul style="list-style-type: none"> • يجب الإدراك بأن الأمثلة على الأسطح الملامسة للأيدي هي: مقابض الأبواب ومقابض الثلاجة / الفريزر والمفاتيح وأجهزة التحكم، صانبيير المياه والهواتف وأغطية صناديق النفايات ومقابض المكنسة والممسحة، مفتاح العلب ... الخ. 	<p>ج - الأسطح الملامسة للأيدي</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب الأخذ في الاعتبار بان جميع الأسطح الملامسة للأيدي هي عالية الخطورة و أن تكون هذه الأسطح نظيفة بشكل مناسب.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<ul style="list-style-type: none"> • معرفة الأسطح الأدوات والمعدات منخفضة الخطورة، ومتطلبات التنظيف ذات الصلة. على سبيل المثال: غسالة الصحون، مناطق التخزين الجاف، الأرضيات، أفران الميكروويف، طاولات الخدمة، السقف والجدران. 	<p>د - الأسطح منخفضة الخطورة</p> <ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على نظافة الأسطح والمعدات منخفضة المخاطر عن طريق الغسيل والتجفيف
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<p>فهم ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • سوف تكون العبوة الخارجية قد لمست الأرضيات الغير نظيفة والمناطق الأخرى عند تخزينها أو نقلها من قبل. • أدوات التغليف ونفايات الغذاء يمكن أن تنشر البكتيريا الضارة على الغذاء والأسطح. • تنظيف الأسطح والمعدات يساعد على منع تراكم الأوساخ ويساعد أيضا على منع من انتشار البكتيريا الضارة. • من السهل الحفاظ على نظافة سطح العمل عندما لا تكون مزدحمة. من المهم أيضا إزالة معدات المستخدمة لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأسطح أو على الغذاء. • نظافة الأسطح يساعد على منع انتشار الأوساخ والميكروبات على الأغذية الأخرى. و عند استعمال قطعة قماش غير نظيفة سوف يساعد على انتشار البكتيريا الضارة على الأسطح في المؤسسات الصناعية (التصنيع). 	<p>هـ - التنظيف أولا بأول</p> <ul style="list-style-type: none"> • نزع العبوة الخارجية والتخلص منها بعيدا قبل وصول الشحنات الغذائية إلى منطقة إنتاج الأغذية أو تخزينها. • التخلص من فضلات الغذاء و مواد التعبئة والتغليف الداخلي على الفور. يجب توخي الحذر مع اللحوم النيئة والدواجن والبيض. • غسل أو مسح الأسطح فورا عند انسكاب المواد الغذائية عليها مع تطهير الأسطح بعد الانسكابات وخصوصا من اللحوم الغير مطبوخة/ الدواجن أو البيض. • نقل المعدات الصغيرة في منطقة تحضير الأغذية بمجرد الانتهاء من استخدامها ووضعها في منطقة التنظيف للقيام بعملية التنظيف في أقرب وقت ممكن. • غسل الأسطح جيدا بين المهام المختلفة استخدم قطعة قماش جديدة . • يتم غسل وتطهير الأسطح التي تلامس الأغذية الجاهزة للأكل قبل استخدامها.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير جدول الصيانة الوقائية. 	<p>فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الأضرار الهيكلية تجعل من الصعب الحفاظ على نظافة المنشآت الغذائية. • يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في أي مناطق أخرى على سبيل المثال عندما لا تكون ألواح التقطيع ناعمة تماما. 	<p>و - الصيانة</p> <ul style="list-style-type: none"> • إصلاح الأضرار الهيكلية (مثل الأسطح الرطبة/ المتكسرة والبلاط المكسور والإضاءة) بمجرد حدوثها. • إصلاح ألواح التقطيع التي يتم خدشها أو حفرها بواسطة "القشط" لجعلها ملساء وإذا تعذر القيام بذلك، فاستبدالها بأخرى جديدة.



أساسيات سلامة الأغذية

<p>يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في الأواني التالفة والشقوق والرفائق.</p> <p>إذا كانت المعدات لا تعمل بشكل صحيح ، فقد يعني ذلك أن الغذاء لا يتم طهيهِ / وتخزينه ليس آمناً.</p> <p>إذا كان المكثف يعمل بشكل صحيح سوف يساعد على الحفاظ برودة الثلاجة / الفريزر.</p> <p>إذا كانت المروحة / المرشح غير نظيفة أو لا تعمل بشكل صحيح ، فقد تصبح منطقة إنتاج الأغذية رطبة ويمكن أن تقطر الأوساخ أو التكثيف على الأغذية أو الأسطح.</p> <p>تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام ، ومن الضروري أن تعمل هذه المعدات بشكل صحيح.</p> <p>تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام ، ومن الضروري أن تعمل وحدة التحكم لدرجات الحرارة عند نقل المواد الغذائية بشكل صحيح.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • إصلاح أو التخلص من الأواني التالفة أو التي تحتوي على الأجزاء الغير متماسكة جيداً. والتخلص من الأطباق المتشققة / المتكسرة وأدوات المائدة الأخرى. • التأكد من صيانة معدات الطهي / التخزين بشكل جيد و التأكد من جودة عملها بشكل صحيح. • يجب فحص مكثفات الثلاجة / الفريزر وتنظيفها بانتظام. • يجب فحص المراوح والفلاتر بانتظام والتأكد من جودة عملها بشكل صحيح و أن تكون خالية من الشحوم والأوساخ. • يجب اختبار المعدات المستخدمة لفحص درجات الحرارة بانتظام (معايرتها) باتباع تعليمات الشركة المصنعة. • يجب أن تكون مركبات نقل المواد الغذائية مجهزة بأجهزة التحكم في درجة الحرارة التي يجب اختبارها بانتظام (معايرتها) ويجب الحفاظ على درجة الحرارة ومراقبتها بشكل مستمر.
--	--



أساسيات سلامة الأغذية

التبريد

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير جهاز لمراقبة درجة الحرارة في معدات التبريد.</p> <p>تأكد من وجود نظام لتدوير المخزون ووضع البطاقات الغذائية.</p>	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على تخزين الغذاء تحت درجة الحرارة مناسبة وهذا يساعد في منع نمو معظم البكتيريا الضارة. تعمل الثلجة بواسطة هواء بارد متحرك ، وتكديس المواد الغذائية في الثلجة سوف يمنع حركة الهواء البارد. استمرارية فتح باب الثلجة سوف يسبب في تقليل الهواء البارد الداخلي مما يؤدي في ارتفاع درجات الحرارة. عند ترك الأغذية خارج الثلجة لفترة طويلة قد يسبب في رفع درجة حرارة الغذاء وهذا يساعد في نمو البكتيريا الضارة. الأغذية الجاهزة للأكل لها عمر افتراضي محدود حتى عند تخزينها في الثلجة. لأن بعض البكتيريا الضارة لها القدرة على النمو في درجات حرارة منخفضة. 	<p>أ - التخزين المبرد</p> <ul style="list-style-type: none"> التحقق من درجة الحرارة الداخلية للثلجة بانتظام والتأكد من أنها أقل من 5 درجات مئوية. تجنب تكديس المواد الغذائية في الثلجة عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحاً لفترة طويلة. يتم استخدام الأغذية المطلوبة من الثلجة عند استخراجها فوراً مع بقاء الأغذية الغير مستخدمة في الثلجة . لا تترك الأغذية عالية الخطورة خارج الثلجة لفترة طويلة. يجب تحديد التواريخ المستخدمة بسهولة. يجب أن يكون الغذاء الغير موجود في العبوة الأصلية موضحاً بالتاريخ. ويجب أن يكون الغذاء المستخدم خلال فترة زمنية آمنة.
<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير المتطلبات الكافية لتبريد الغذاء المطبوخ بسرعة. على سبيل المثال ، ستكون هناك حاجة إلى المبرد السريع لتبريد الغذاء الساخن في التصنيع، وفي شركات تقديم الغذاء الكبيرة حيث يتم تبريد الغذاء الساخن بانتظام.</p>	<p>فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> التبريد السريع يساعد في تقليل الوقت الذي يكون فيه الغذاء في درجة حرارة غير آمنة. أن الشركة المصنعة قد قامت بعدة تجارب واختبارات لضمان سلامة المبرد السريع . سوف يبرد الغذاء في الأطباق السطحية بسرعة أكبر لأنه يحتوي على مساحة سطح أكبر. يعمل المبرد السريع عن طريق تدوير الهواء البارد جداً بسرعة. إذا لم يتمكن الهواء من الدوران حول الغذاء، فسيستغرق الأمر وقتاً أطول لتبريد الغذاء. تغطية الغذاء سوف تحد من دوران الهواء وعملية التبريد. 	<p>ب - تبريد المواد الغذائية باستخدام المبرد السريع</p> <ul style="list-style-type: none"> يمكن استخدام جهاز التبريد السريع لتبريد الغذاء الساخن بسرعة حتى يصل إلى درجة حرارة آمنة . التأكد من قراءة تعليمات الشركة المصنعة. إن تبريد المواد الغذائية سابقاً مع المبرد السريع سوف يساعد في تسريع عملية التبريد. لا تملأ حاويات الغذاء أكثر من اللازم (يوصى بعمق 25 مم). تكديس المواد الغذائية لا يساعد المبرد السريع في تبريد المواد الغذائية، ولذلك يجب ترك مساحة بين الحاويات حتى يدور الهواء البارد. عدم تغطية الأغذية أثناء التبريد في المبرد السريع (ولكن يجب التأكد من أن المبرد السريع نظيف تماماً في جميع الأوقات).



أساسيات سلامة الأغذية

أساسيات سلامة الأغذية		
<p>د - التجميد</p> <ul style="list-style-type: none"> المحافظة على الأغذية مجمدة عند أقل من 18- درجة مئوية. يجب تجميد الغذاء المخصص للتخزين المبرد في أقرب وقت ممكن. تغطية الأغذية في عبوات محكمة الإغلاق مثل الصناديق محكمة الإغلاق أو أكياس البولي إيثيلين. وضع الغذاء المعد للتجميد وتوزيعه قدر الإمكان. تقسيم الغذاء قبل التجميد يؤدي إلى زيادة معدل تجميده. سوف تنوب الأغذية المجزأة أسرع ويكون عملية الطهي أسرع بكثير من الأغذية الكبيرة الغير المجزأة. يجب وضع بطاقة غذائية واضحة على الأغذية المجمدة مع تاريخ تجميدها ومدة صلاحيتها المتبقية. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة الحرارة هذه (-18 درجة مئوية). الذوبان الجزئي أو التأخير في التجميد يمكن أن يسمح بنمو البكتيريا الضارة. بالإضافة إلى منع جفاف المنتج، فإن هذا سوف يقلل من خطر التلوث التبادلي. عند وضع المواد الغذائية في مناطق باردة جدا مع السماح إلى الهواء بالدوران حول الغذاء سوف يزيد من عملية التجميد. قد يستغرق مركز المادة الغذائية وقتا طويلا حتى يتجمد وقد يسمح للبكتيريا الضارة بالنمو. 	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير معدات تجميد كافية.</p>
<p>و - تذويب المواد الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> التأكد من عملية تذويب المواد الغذائية تماما لجميع الأغذية قبل الاستخدام. لا ينبغي ترك الأغذية المذابة في درجة حرارة الغرفة لفترات طويلة من الزمن أو طوال فترة الليل. التخطيط المسبق في تذويب المواد الغذائية يساعد إذابتها بأمان. استخدم طرق بديلة آمنة لتذويب المواد الغذائية عند الضرورة. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> إذا كان مركز الغذاء لا يزال مجمدا، فإن عملية الطهي سوف تستغرق وقتا أطول. في نهاية وقت الطهي، قد يبدو الغذاء مطبوخا، لكن المركز قد لا يصل إلى درجة حرارة آمنة وقد تنجو البكتيريا الضارة. ترك الأغذية المذابة في درجة حرارة الغرفة سيسمح بزيادة درجة الحرارة ونمو البكتيريا الضارة. مع زيادة خطورة التلوث التبادلي. يجب أن تبقى الأغذية في درجة حرارة آمنة أثناء تذويبها لمنع نمو البكتيريا الضارة. قد يسرع الماء البارد من معدل التذويب للمواد الغذائية دون السماح لدرجة حرارة السطح بالارتفاع إلى مستوى غير آمن. 	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير منطقة كافية لتذويب المواد الغذائية.</p>
<p>ز - نقل المواد الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر وهذا يساعد في منع نمو البكتيريا الأكثر ضررا. إذا كانت درجة حرارة المواد الغذائية أثناء النقل أعلى من 5 درجات مئوية، فإن البكتيريا الضارة سوف تنمو مع مراعاة المدة الزمنية. لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة حرارة 18- درجة مئوية أو أقل. 	<p>الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل وعدم وصولها إلى منطقة الخطر وهذا يساعد في منع نمو البكتيريا الأكثر ضررا. إذا كانت درجة حرارة المواد الغذائية أثناء النقل أعلى من 5 درجات مئوية، فإن البكتيريا الضارة سوف تنمو مع مراعاة المدة الزمنية. لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة حرارة 18- درجة مئوية أو أقل. </p>	<p>توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المتطلبات الكافية لنقل المواد الغذائية. توفير جدول التنظيف.</p>



أساسيات سلامة الأغذية

	<ul style="list-style-type: none">● دوران الهواء البارد ضروري للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة مما يزيد من فعالية التبريد أثناء النقل، وتكديس المواد الغذائية سوف يمنع دوران الهواء.ج- عند فتح الأبواب بشكل دائم سوف يؤدي إلى تقليل الهواء البارد الداخلي في غرفة التبريد.ح- التنظيف والتطهير يمنع نمو البكتيريا الضارة.	<ul style="list-style-type: none">● إبقاء باب المركبة مغلقاً مباشرة بعد تحميل أو تفريغ المواد الغذائية ومحاولة عدم فتح الباب بشكل متكرر أو إبقائه مفتوحاً أكثر من اللازم.● تنظيف وتطهير مركبات نقل المواد الغذائية بانتظام.
--	--	--



Essential Food Safety

نظرة عامة على المنهج التدريبي (المسالخ)

يتضمن هذا المنهج مقدمة عن سلامة الأغذية ويركز على المحاور الثلاث الأساسية للتعامل الآمن مع الأغذية.



مقدمة في
سلامة الأغذية



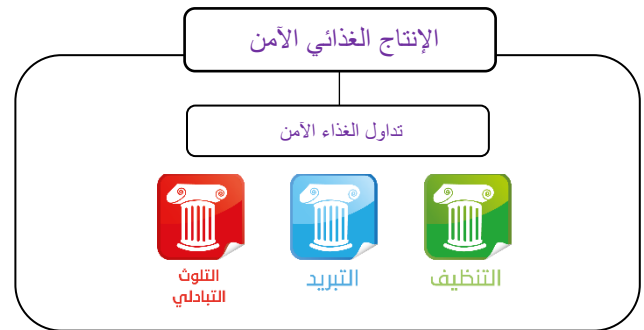
تجنب التلوث
التبادلي



التنظيف



التبريد





أساسيات سلامة الأغذية

مقدمة في سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل

الكفاءة المعرفية

الكفاءة العملية

أ - أهمية سلامة الأغذية

توفير التدريب والوثائق اللازمة.

يجب فهم النقاط التالية :
• من الضروري الحفاظ على معايير جيدة لصحة الغذاء.
• من السهل أن اللحوم والدواجن تتعرض إلى حالات التلوث والعش إذا لم يتم التعامل معها ومراقبتها بشكل صحيح.
• وصف الأعراض الشائعة للتسمم الغذائي والأمراض المنقولة بالأغذية وإعطاء أمثلة على الأشخاص الأكثر عرضة للخطر.

• الكفاءة في مجال سلامة الأغذية تعتبر جزء أساسي من إنتاج الأغذية لجميع المنشآت الغذائية.

ب - المخاطر الغذائية الشائعة

توفير التدريب والوثائق اللازمة

• فهم المخاطر الغذائية الشائعة التي يكون سببها المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية.
• أن تكون قادرا على تحديد أولويات المخاطر التي من المرجح أن تسبب خطرا كبيرا في العملية الفردية (على سبيل المثال في المسلخ ، تكون المخاطر الميكروبيولوجية هي الأكثر أهمية).
• فهم المخاطر التي تسببها اللحوم ومدى تأثيرها على صحة الإنسان والنظر في جميع جوانب سلامة الأغذية ذات الصلة.
• فهم الطرق الرئيسية للسيطرة على المخاطر الشائعة.
• فهم "منطقة الخطر" المعتمدة من قبل هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية (5°C- 60°C) وتأثير درجة الحرارة على البكتيريا الضارة.

• يجب معالجة الأغذية بعناية خلال جميع مراحل الإنتاج لتجنب التلوث التبادلي.
• يجب تنفيذ ممارسات عمل الأفراد، مثل استلام المواشي والطيور والذبح والسلخ ونزع الريش وإرشادات التشغيل وإرشادات التفقيش والنظافة الشخصية وإجراءات الصرف الصحي والتبريد والتجميد بشكل كامل وآمن.
• يعد إنتاج اللحوم والدواجن نشاطاً معقداً يتطلب الالتزام بممارسات الصحية الجيدة.
• تعتبر عمليات الذبح والتجهيز الصحي، جنباً إلى جنب مع الفحص البيطري قبل الذبح وما بعد الذبح، ضرورية لتقليل مخاطر تلوث اللحم بالكائنات المسببة للأمراض.

ج - المسؤولية الفردية

توفير التدريب والوثائق اللازمة.
إنشاء نظام استدعاء المنتج وتتبعه.

• فهم مسؤولية الفرد تجاه سلامة الأغذية، من منظور أخلاقي وقانوني.
• فهم الأدوار والمسؤوليات فيما يتعلق بإجراءات استدعاء المنتج وإمكانية التنوع (خطوة إلى الوراء وخطوة واحدة إلى الأمام حسب الاقتضاء).

• لكل فرد دور ومسؤولية فيما يتعلق بسلامة الأغذية.

د - الذبح الحلال

توفير التدريب والوثائق اللازمة.

• فهم متطلبات ذبح الحيوانات وفقاً للقواعد الإسلامية

• الذبح: هو قطع الحلقوم والمريء والودجين.
• الذبح (النحر): الطعن في اللبة وهي الوهدة (الحفرة) التي في أسفل العنق وهي الطريقة



أساسيات سلامة الأغذية

		<p>المفضلة في تذكية الإبل و أمثالها و تجوز في البقر.</p> <ul style="list-style-type: none">● العقر: هو جرح الحيوان غير المقذور عليه في اي جزء من بدنه سواء الوحشي المباح صيده والمتوحش من الحيوانات المستأنسة فان ادركه الصائد حيا وجب ذبحه او نحره.● تعريف القصابين على ما يخصهم في اللائحة الفنية (اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لاحكام الشريعة الإسلامية).
--	--	--



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسالخ

أساسيات سلامة الأغذية

التلوث التبادلي

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير ملابس واقية مناسبة فاتحة اللون وعلى أن يتم غسلها بانتظام. توفير مرافق خاصة لتغيير الملابس. 	<p>يجب فهم النقاط التالية :</p> <ul style="list-style-type: none"> أن البكتيريا الضارة يمكن أن تكون موجودة على الملابس والجلد والشعر وما إلى ذلك ، وأنه من الضروري حماية الغذاء من التلوث من هذه المصادر. معرفة كيفية تجنب الأمراض الحيوانية المنشأ أثناء نقل الحيوانات وعملية الذبح وارتداء معدات الوقاية الشخصية التي تساعد في منع العدوى. 	<p>أ - الملابس الواقية</p> <ul style="list-style-type: none"> ارتداء ملابس واقية نظيفة قبل بدء العمل في المسلخ. ارتداء المآزر الواقية النظيفة/ المآزر ذات الاستعمال الواحد والتي يمكن التخلص منها مع نظارات واقية أو الكمامات و أحذية طويلة و خوذة دائما.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير الضمادات/ اللصقات المقاومة للماء. 	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> الشعر والملابس والجلد والساعات والمجوهرات يمكن أن تكون مصدرا للبكتيريا الضارة. يمكن أن تكون أيدي العامل ذو مصدر للبكتيريا الضارة للغذاء من خلال لمسها للشعر والجلد. الأشخاص الذين أصيبوا بالمرض أو الإسهال في غضون 48 ساعة، أو الذين لديهم جروحا أو تقرحات، يمكنهم بسهولة نشر البكتيريا الضارة في الغذاء. 	<p>ب - النظافة الشخصية</p> <ul style="list-style-type: none"> تغطية الشعر بالكامل. عدم ارتداء ملابس واقية خارج منطقة إنتاج الأغذية. يجب عدم ارتداء المجوهرات أو الساعات في منطقة إنتاج الأغذية. عدم لمس الوجه أو الشعر، أو مضغ العلكة أثناء العمل. أن يكون العامل لائق طبيا ويجب عليه تغطية جميع الجروح بضمادة مضادة للماء.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المغاسل لغسل الأيدي وعلى أن تكون في مواقع مناسبة، مع توفير الصابون والمناشف الورقية أو غيرها من الطرق الآمنة لتجفيف الأيدي. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أن يدرك العامل بأن الحفاظ على نظافة الأيدي هو أحد أهم الطرق لمنع انتشار البكتيريا الضارة إلى الأغذية. معرفة أهمية غسل الأيدي وأوقاتها. 	<p>ج - غسل اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على مستوى آمن من نظافة اليدين. غسل الأيدي قبل دخول المسلخ. غسل الأيدي بعد استخدام المراحيض.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. تنفيذ نظام لمكافحة الحشرات والآفات. توفير حاويات نفايات كافية. الحفاظ على المنشأة الغذائية على أن تكون الصيانة بحالة جيدة. 	<p>فهم المخاطر المرتبطة بالحشرات والآفات، وكيفية منع وصول الحشرات والآفات، وكيفية تحديد العلامات الشائعة للإصابة.</p>	<p>د - مكافحة الحشرات والآفات</p> <ul style="list-style-type: none"> الإبلاغ عن علامات الإصابة إلى مسؤول المنشأة الغذائية. التخلص الآمن من النفايات بشكل مستمر والحفاظ على مناطق غرف النفايات بحالة نظيفة. التحقق من جميع أجزاء المنشأة لتجنب من حالات تفشي الحشرات والآفات.
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. 	<p>يجب فهم الأسباب التالية:</p>	<p>هـ - نظافة العمليات</p> <ul style="list-style-type: none"> التأكد من نظافة الحيوان أثناء استلامه لغرض الذبح.



أساسيات سلامة الأغذية

<ul style="list-style-type: none"> • توفير إمدادات كافية من الأدوات والمعدات. 	<ul style="list-style-type: none"> • لمنع انتشار البكتيريا الضارة والطفيليات والمخاطر الفيزيائية من الدخول إلى المسلخ وتلوث اللحوم. • يساعد فصل المنطقة النظيفة والغير نظيفة على منع البكتيريا الضارة والطفيليات والمخاطر الفيزيائية من الانتشار من الحيوانات إلى اللحوم ومنطقة المعالجة. • يجب أن يكون اللحم خاليا من الدم. يؤدي الاستئصال الغير سليم وتمزق الأحشاء إلى انتشار البكتيريا الضارة في اللحوم. • تعمل درجة حرارة ماء السمط المناسبة على تخفيف الريش، وتساعد على الإزالة الكاملة للريش أثناء العملية وتجنب التلوث الفيزيائي (الريش). • فهم الإزالة الكاملة للريش لتجنب التلوث الفيزيائي. • يمكن أن تنتشر البكتيريا الضارة إلى اللحوم أثناء المعالجة. • تجنب تراكم اللحوم على طاولة تقطيع اللحوم مما يؤدي إلى تراكم البكتيريا الضارة. تجنب المخاطر الفيزيائية من مواد الطاولة الملامسة للحوم. • يزيل الماء المضغوط الملوثات الفيزيائية. • المياه الغير صالحة للشرب هي مصدر للتلوث البكتيري. • يقلل المطهر أو يزيل الخطر الميكروبي. • لتجنب المخاطر الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية. • لمنع أي نوع من التلوث أثناء نقل الغذاء. • الفصل يساعد على منع أي نوع من التلوث. 	<ul style="list-style-type: none"> • الحفاظ على فصل المنطقة نظيفة والغير نظيفة أثناء إجراءات الذبح. • يجب اتباع وقت النزيف وفقا للإرشادات. • يجب أن يتم إزالة الأحشاء بشكل صحيح. • تسخين درجة حرارة المياه وتدفق المياه وفقا للوائح المعمول بها. • إزالة الريش و الزغب. • يجب استخدام سكاكين منفصلة في المنطقة النظيفة والغير نظيفة. يجب تنظيف السكاكين وتطهيرها عند الاقتران في الفترة الفاصلة بين الاستخدام. • يجب أن تكون طاولات التقطيع الخاصة باللحوم مناسبة وسهلة التنظيف والتطهير. • استخدم المياه الصالحة للشرب المضغوطة لغرض غسل الذبيحة. • استخدام المياه الصالحة للشرب للتنظيف والصرف الصحي. • استخدام مطهر معتمد مع التركيز المسموح به في مياه غسل الذبيحة (مسلخ الدواجن). • استخدام الماء الصالح للشرب في الثلج المستخدم لغرض التبريد أو نقل اللحوم. • فصل مخزن مواد التعبئة والتغليف ومخزن المنتجات النهائية ومخزن المواد الكيميائية. • يجب حماية اللحوم بشكل كاف أثناء النقل بواسطة مركبات نقل الأغذية. • الفصل الفعال للحوم عن المواد الغير غذائية عند الضرورة أثناء نقل الأغذية.
--	---	---



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع الإنتاج الحيواني- المسالخ

أساسيات سلامة الأغذية		
التنظيف		
الكفاءة العملية	الكفاءة المعرفية	مسؤولية صاحب العمل
<p>أ. تنظيف عربية / أقفاص / شاحنات النقل</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب تنظيف العربات/ الأقفاص الخاصة بنقل الحيوانات أو الطيور وتعقيمها بانتظام. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب فهم ما يلي. لتجنب تراكم فضلات الحيوانات أو الطيور، لأن الفضلات هي مصدر التلوث الميكروبيولوجي. لتجنب انتشار الطفيليات. لتجنب الأمراض الحيوانية المنشأ. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير إمدادات كافية من مواد التنظيف وإرشادات موثقة حول إجراءات التنظيف.
<p>ب. نظافة الأسطح الملامسة للغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> جميع الأسطح الملامسة للحوم عالية الخطورة ويجب أن تخضع للتنظيف والتطهير. يجب تنظيف السكاكين وتطهيرها باستخدام التعقيم في الماء الساخن. يجب تنظيف غمد السكين وتعقيمه. يجب استخدام جميع مواد التنظيف الكيميائية وفقاً لتعليمات الشركات المصنعة. يجب تنظيف جميع معدات الذبح والمبردات/ المجمدات وتعقيمها وفقاً لإجراءات التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب معرفة وفهم بأن اسطح تقطيع اللحوم لها دور في التلوث. التنظيف والتطهير ضروريان لمنع التلوث التبادلي بين الذبائح. معقم سكين الماء الساخن عند +82 درجة مئوية أو أعلى. يتم قتل معظم البكتيريا المسببة للأمراض أثناء تعقيم السكين. غمد السكين هو مصدر للبكتيريا إذا لم يتم تنظيفه وتعقيمه بشكل دوري. يجب اتباع التركيز الكافي ووقت التلامس لمواد التنظيف الكيميائية والمطهرات من أجل التنظيف والتعقيم المناسبين اللذين يمنعان تراكم البكتيريا الضارة. يجب أن تخضع المعدات والمبرد/ الفريزر للتنظيف والصرف الصحي لمنع تراكم البكتيريا الضارة ومنع التلوث التبادلي بين الجثث. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير إمدادات كافية من مواد التنظيف وإرشادات موثقة حول إجراءات التنظيف. توفير جدول التنظيف للمبردات والمجمدات.
<p>ج. تنظيف خزانات المياه</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب تنظيف خزان المياه بشكل دوري. 	<ul style="list-style-type: none"> أن المياه ستكون ملوثة بالبكتيريا والمواد الفيزيائية إذا لم يتم تنظيفها. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جدول التنظيف المناسب لخزانات المياه.
<p>د. التخلص من النفايات</p> <ul style="list-style-type: none"> التخلص الآمن من الحيوانات النافقة، الناتجة من الإعدامات الكلية أو الجزئية الغير صالحة والأجزاء العضوية الأخرى. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب فهم ما يلي. لتجنب الأمراض الحيوانية المنشأ. لتجنب التلوث الميكروبيولوجي. لتجنب الإصابة بالحشرات والأفات. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة.
<p>هـ. تنظيف آلة صنع الثلج</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب تنظيف آلة صنع الثلج على فترات منتظمة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. 	<ul style="list-style-type: none"> يجب فهم ما يلي. لتجنب التلوث الميكروبيولوجي. هذا يمنع تراكم البكتيريا الضارة ويمنع من تلوث مكعبات الثلج. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جدول التنظيف المناسب لآلة صنع الثلج.
<p>و. تنظيف غرفة التبريد</p>	<ul style="list-style-type: none"> يجب فهم ما يلي. 	<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة.



أساسيات سلامة الأغذية		
<ul style="list-style-type: none"> • توفير جدول التنظيف الخاص بالتلاجات. 	<p>هذا يمنع تراكم البكتيريا الضارة في برادات الحفظ.</p> <p>لتنظيف البراد جيدا، يجب نقل اللحوم وتخزينها في براد منفصل في درجة حرارة مناسبة.</p> <p>ستوصي التعليمات بالطريقة الأكثر فعالية للتنظيف.</p> <p>إذا تم ترك اللحوم في درجة حرارة الغرفة، يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة. إذا تم تخزين اللحوم مرة أخرى قبل أن يكون المبرد باردا بما فيه الكفاية أو في درجة حرارة غير مناسبة، فقد تزداد درجة حرارة اللحوم، ويمكن أن تنمو البكتيريا الضارة.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • غسل وتطهير وتجفيف الثلاجة بانتظام. • التخطيط المسبق لغسل وتطهير البراد في وقت لا تحتوي فيه على الكثير من اللحوم. • اقرأ تعليمات التنظيف الخاصة بالشركات المصنعة قبل إجراء تنظيف مخزن التبريد. • نقل اللحوم إلى برادات أخرى في حالة وجود عمليات للتنظيف والتعقيم. • تأكد من غسل الجزء الداخلي من البراد جيدا، وتطهيره وتجفيفه. • لا تضع اللحوم مرة أخرى في الثلاجة إلا بعد أن تصبح باردة.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير جدول التنظيف ليشمل جميع الأدوات والمعدات عالية الخطورة. 	<p>يجب الإدراك بأن الأمثلة على الأسطح الملامسة لليدي هي :</p> <p>مقابض الأبواب.</p> <p>مقابض التخزين البارد والمفاتيح وأدوات التحكم.</p> <p>صنابير المياه.</p> <p>الهواتف.</p> <p>أغطية صناديق النفايات.</p> <p>مقابض مكنسة وممسحة.</p>	<p>ج - الأسطح الملامسة لليدي</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب الأخذ في الاعتبار بان جميع الأسطح الملامسة لليدي هي عالية الخطورة وأن تكون هذه الأسطح نظيفة بشكل مناسب.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<p>يجب فهم أن تلوث الأرضية والجدار قد يكون ناجم عن الدم والمواد العضوية الأخرى .</p>	<p>ح. أرضية المبنى والجدران</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب تنظيف أرضية وجدار المسلخ وتعقيمهما.
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التدريب والوثائق اللازمة. • توفير مواد التنظيف المناسبة. 	<p>يجب فهم النقاط التالية :</p> <p>إن آلية التنظيف تساعد في إيقاف تراكم تقليم اللحوم ويساعد أيضا على منع البكتيريا الضارة من الانتشار.</p> <p>تمزق وانسكاب الأحشاء تسبب في انتشار البكتيريا الضارة .</p> <p>تنظيف وتعقيم المعدات وسطح لوح تقطيع اللحوم يساعد في منع البكتيريا الضارة من الانتشار من سطحها إلى اللحم.</p>	<p>ك - التنظيف أولا بأول</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة السقط من اللحوم بمجرد حدوثها. • التخلص من الأحشاء بعد إزالتها مباشرة من منطقة المعالجة وتجنب الانسكاب. • حيثما ينطبق ذلك، يجب إزالة منطقة الإنتاج والمعدات بمجرد الانتهاء من استخدامها وإخضاعها للتنظيف والتعقيم. • نظافة أسطح لوح تقطيع اللحوم جيدا بين المهام.



أساسيات سلامة الأغذية

أساسيات سلامة الأغذية	
<p>ي. صيانة</p> <ul style="list-style-type: none"> • إصلاح الأضرار الهيكلية (مثل الأسطح الرطبة/ المكسور والبلاط المكسور والتجهيزات الخفيفة) بمجرد حدوثها. • إصلاح سطح طاولة تقطيع اللحوم الذي يتم خدشه أو حفره أو تسجيله عن طريق إعادة تسوية السطح لجعله ناعماً. أو استبدالها بأخرى جديدة إذا لم يكن إعادة تسوية السطح ممكناً. • إصلاح أو التخلص من السكاكين التالفة أو التي تحتوي على أجزاء فضفاضة أو مقبض خشبي. • يجب فحص مكثفات مخازن التبريد/ آلات صنع الثلج وتنظيفها بانتظام. • يجب فحص الفلاتر ومراوح الشفط بانتظام للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح وخالية من الشحوم والأوساخ. • يجب اختبار المعدات المستخدمة لفحص درجات الحرارة بانتظام (معايرتها) باتباع تعليمات الشركة المصنعة. • يجب أن تكون مركبات نقل اللحوم مجهزة بأجهزة التحكم في درجة الحرارة التي يجب اختبارها بانتظام (معايرتها) ويجب الحفاظ على درجة الحرارة ومراقبتها بانتظام. 	<p>يجب فهم النقاط التالية:</p> <p>الأضرار الهيكلية تجعل من الصعب الحفاظ على نظافة المباني. يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في أي مناطق تكون فيها لوحات التقطيع مشققة. يمكن أن تتجمع الأوساخ والبكتيريا الضارة في المعدات التالفة والشقوق. يساعد الفحص والتنظيف المنتظمان المكثف على العمل بشكل صحيح ويحافظ على عمل المبرد / الفريزر بفعالية.</p> <ul style="list-style-type: none"> • إذا كانت مروحة / فلتر مراوح الشفط متسخة أو لا تعمل بشكل صحيح يمكن أن تصبح قاعة المسلخ رطبة ويمكن أن تقطر الأوساخ أو التكتيف على اللحوم أو الأسطح الملامسة للحوم. • تتغير دقة معدات المعايرة مع مرور الوقت والاستخدام، ومن الضروري أن تعمل هذه المعدات بشكل صحيح في المنشأة أو في مركبات النقل. <p>توفير التدريب والوثائق اللازمة.</p> <p>توفير جدول التنظيف.</p> <p>توفير جدول الصيانة الوقائية.</p>



أساسيات سلامة الأغذية

التبريد		
مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
	يجب فهم النقاط التالية: الحفاظ على تخزين اللحوم تحت درجة الحرارة المناسبة مما يمنع نمو البكتيريا الضارة. يعمل المبرد بواسطة هواء بارد متداول وتكديس المنتجات النهائية في المبرد سيمنع دوران الهواء. كلما كان الباب مفتوحاً، سيتم خروج الهواء البارد من داخل المبرد.	أ - التخزين المبرد التحقق من درجة الحرارة الداخلية للمبرد بانتظام والتأكد من أنها أقل من 5 درجات مئوية. تجنب التحميل الزائد على المبرد. عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحاً لفترة طويلة ويجب التأكد من درجة الحرارة أثناء تخزين اللحوم وتحميلها وإرسالها.
توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير جهاز لمراقبة درجة الحرارة في وحدة التبريد. تأكد من وجود نظام لتدوير المخزون ووضع البطاقات الغذائية.	يجب فهم النقاط التالية: التبريد السريع يساعد في تقليل الوقت الذي تكون فيه اللحوم في درجة حرارة غير آمنة. سيسمح التبريد المسبق ببدء التبريد السريع على الفور. يعمل المبرد السريع عن طريق الدوران السريع للهواء البارد جداً وسيستغرق الأمر وقتاً أطول لتبريده إذا لم يتمكن الهواء من الدوران حول الغذاء (اللحوم) بشكل صحيح.	ب . تبريد اللحوم باستخدام المبرد السريع استخدام جهاز التبريد السريع لتبريد لحوم الدواجن لتحقيق درجة حرارة أقل من 5 درجة مئوية. اتباع إرشادات الشركة المصنعة. سيؤدي التشغيل المسبق للمبرد السريع إلى تسريع عملية تبريد الدواجن. عدم الإفراط في تكديس اللحوم عند استخدام المبرد السريع. يجب ترك مساحة بين الأوعية حتى يدور الهواء البارد.
توفير التدريب والوثائق المناسبة. توفير المرافق الكافية للتبريد السريع. على سبيل المثال: ستكون هناك حاجة إلى المبرد السريع لتبريد لحوم الدواجن قبل التعبئة والتغليف والتخزين المبرد.	يجب فهم النقاط التالية: لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند هذه درجة الحرارة (أقل من -18 درجة مئوية). يمارس التبريد الأولي لتجنب وضع المنتج في منطقة الخطر لفترة طويلة وتحقيق درجة الحرارة المطلوبة بسرعة. التأخير في التجميد يمكن أن يسمح بنمو البكتيريا الضارة. إن وضع المنتجات المبردة الأولية في فريزر التجميد السريع عند - 40 درجة مئوية والسماح للهواء البارد بالدوران حول الغذاء سيؤدي إلى تسريع التجميد	ج- التجميد حافظ على اللحوم مجمدة عند أقل من -18 درجة مئوية. يجب تجميد اللحوم المخصصة للتخزين المجمد في أسرع وقت ممكن. تغليف اللحم في أكياس تغليف مناسبة محكمة الإغلاق. يجب توزيع اللحوم المعدة للتجميد في الفريزر بشكل مناسب داخل الفريزر. يمارس التبريد الأولي قبل التجميد السريع للحوم والدواجن. التجميد السريع عند - 40 درجة مئوية، لتحقيق تجاوز درجة الحرارة الأساسية -18 درجة مئوية.
توفير التدريب والوثائق المناسبة. توفير معدات تجميد كافية.		

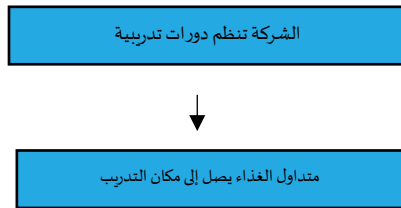


أساسيات سلامة الأغذية

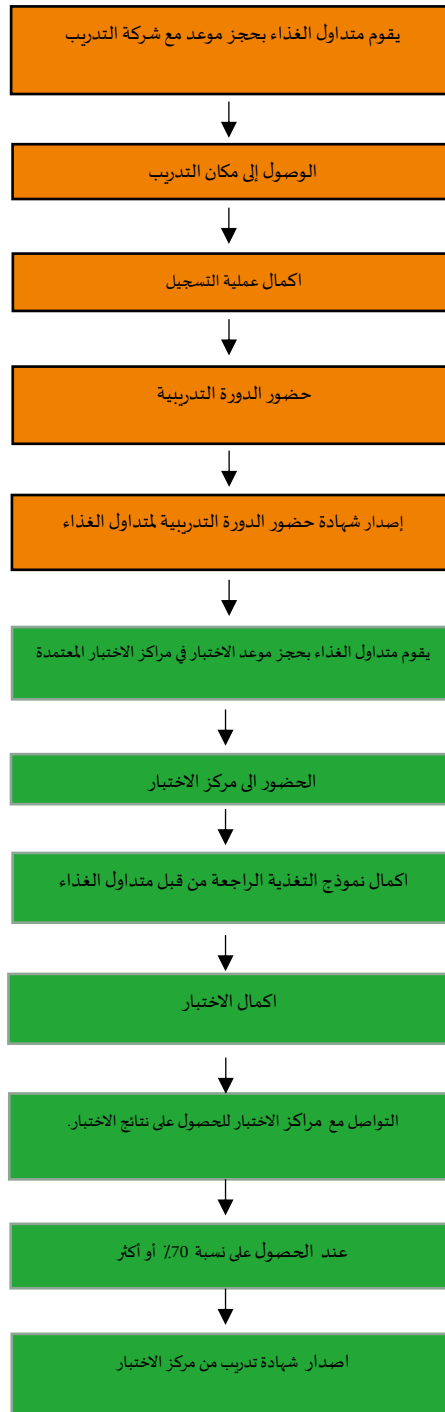
أساسيات سلامة الأغذية		
	لتحقيق درجة حرارة أساسية تبلغ -18 درجة مئوية.	
	يجب فهم النقاط التالية: الحفاظ على درجة حرارة مناسبة أثناء النقل ، وهذا يساعد في منع نمو البكتيريا الضارة. إذا كانت درجة حرارة اللحم أثناء النقل في منطقة الخطر، يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة خلال فترة زمنية معينة. لا يمكن أن تنمو البكتيريا الضارة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل. دوران الهواء البارد ضروري للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة والفعالية أثناء النقل، وتكديس اللحم بشكل كبير سيمنع دوران الهواء. عند فتح الأبواب بشكل دائم سوف يؤدي إلى تقليل الهواء البارد الداخلي في غرفة التبريد. التنظيف والتطهير يمنع نمو البكتيريا الضارة.	<p>د - نقل الأغذية</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب نقل اللحم في درجة حرارة مناسبة ويجب الحفاظ عليها أثناء النقل. • يتم نقل اللحم المبردة عند درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية. • يتم نقل اللحم المجمدة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل. • تجنب التكدس الزائد في مركبة نقل الغذاء. • إبقاء باب مركبة نقل اللحم مغلقا مباشرة بعد تحميل أو تفريغ المادة الغذائية ومحاوله عدم فتح الباب أكثر من اللازم أو إبقائه مفتوحا أكثر من اللازم. • تنظيف وتطهير مرافق مركبات نقل اللحم بانتظام.
توفير التدريب والوثائق اللازمة. توفير المتطلبات الكافية لنقل المواد الغذائية. توفير جدول التنظيف.		



شركات المعادلة



المنشآت الغذائية



مركز التدريب يقدم تقريراً إلى هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية

مركز الاختبار يقدم تقريراً إلى هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية

FAIL - REPEAT EXAM



تقييم مزودو خدمة التدريب

- 1- الحد الأدنى لوقت التقييم للدورة التدريبية 1.5 ساعة.
- 2- يجب أن تحقق جميع العناصر (1-7) في الجدول أدناه درجة 1 على الأقل.
- 3- سيتم الإبلاغ عن الفشل في تحقيق هذه النتيجة مباشرة إلى فريق البرنامج في الهيئة لاتخاذ الإجراء المناسب.
- 4- يجب إبلاغ مزود خدمة التدريب بالتغذية الراجعة المناسبة.

وصف الدرجات: استثنائي = 2، كاف = 1، غير كاف = 0

#	المعيار	متطلبات هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية	ملاحظات/ نتائج التقييم	الدرجة	المرجع من الوثيقة
1	تقييم مركز أبوظبي للتعليم والتدريب التقني والمهني	تقرير تقييم المركز متاح ووجد تحقيق الحد الأدنى من الدرجات المطلوبة (80% كحد أدنى). ملاحظة: (ينطبق فقط على مراكز التدريب).			7.1.1
2	مدرّب معتمد	الجلسة التي أجراها مدرّب البرنامج المسجل وتمت الموافقة عليه.			7.2
3	خطة الجلسة (1)	يجب أن تكون خطة جلسة التدريب متاحة، مع توفر جميع المواد.			7.3
4	خطة الجلسة (2)	يجب تنفيذ خطة جلسة التدريب مع التأكد من الوقت / النشاط / الاستراحات.			7.3
5	اللغة	يتم التدريب باللغة المناسبة وفقاً للخطة.			7.3
6	الأنشطة المخطط لها	يجب أن يكون المتدربون منتبهين ومشاركين بفعالية في الدورة.			7.3
7	عدد المتدربين	الحد الأقصى 15 متدرب			11



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

Essential Food Safety
Record of Attendance (Catering)

TRAINEE NAME

Has attended an approved six-hour training

course

Photo

optional

Training Center name

Training Center logo

- ID (pass. Emirate ID, Labour) NO:..
- Record of attendance reference #:
- Training date: D/M/Y.

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Cooking



Cleaning



Chilling



Food Safety
Management



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Record of Attendance (Retail)**

TRAINEE NAME

Has attended an approved four-hours training

course

Photo

optional

Training Center name

Training Center logo

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning

- ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....
- Record of attendance reference #
- Training date : D/M/Y .



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Record of Attendance (Food Manufacturing)**

TRAINEE NAME

**Has attended an approved six-hour training
course**

Photo
optional

Training Center name

Training Center

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Cooking



Cleaning



Chilling



Food Safety
Management

- ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....
- Record of attendance reference # :.....
- Training date : D/M/Y .



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

Essential Food Safety

Record of Attendance (for Animal Production- Slaughterhouses)

TRAINEE NAME

Has attended an approved Six-hour training

course

Photo

optional

Training Center name

Training Center

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning

- ID (pass. Emirate ID , Labour) NO:.....
- Record of attendance reference #
- Training date : D/M/Y.



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Training Certificate (Retail)**

Is awarded to

TRAINEE NAME

**For Successfully Completing
the EFST program**

Photo

optional

Exam Center logo

Exam center name

Training center Name

Training Center logo

ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....

- Record of attendance reference # :.....
- Certificate reference No.:.....
- Training date : D/M/Y .
- Valid for Five years

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Training Certificate (Retail)**

Is awarded to

TRAINEE NAME

**For Successfully Completing
the EFST program**

Photo

optional

Exam center name

Exam Center logo

Training center Name

Training Center logo

ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....

- Record of attendance reference # :.....
- Certificate reference No.:.....
- Training date : D/M/Y .
- Valid for Five years

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Training Certificate (Retail)**

Is awarded to

TRAINEE NAME

**For Successfully Completing
the EFST program**

Photo

optional

Exam center name

Exam Center logo

Training center Name

Training Center logo

ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....

- Record of attendance reference # :.....
- Certificate reference No.:.....
- Training date : D/M/Y .
- Valid for Five years

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning



هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD
SAFETY AUTHORITY

**Essential Food Safety
Training Certificate (Animal Production- Slaughterhouses)**

Is awarded to

TRAINEE NAME

Photo

optional

**For Successfully Completing
the EFST program**

Exam center name

Exam Center logo

Training center Name

Training Center logo

Essential Food Safety Training Program



Cross
Contamination



Chilling



Cleaning

- ID (pass..Emirate ID , Labour) NO:.....
- Record of attendance reference # :.....
- Certificate reference No.:.....
- Training date : D/M/Y .
- Valid for Five years



منهج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء لقطاع تصنيع المواد الغذائية

أساسيات سلامة الأغذية

إدارة سلامة الأغذية

مسؤولية صاحب العمل	الكفاءة المعرفية	الكفاءة العملية
<ul style="list-style-type: none"> توفير التدريب والوثائق اللازمة. توجيه متدولي الغذاء لتنفيذ إجراءات الرقابة والرصد بشكل صحيح في المنشأة. التأكد من توفر وثائق سلامة الأغذية المطلوبة في المراحل المختلفة من العمليات. 	<ul style="list-style-type: none"> فهم ما هو "نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)". شرح كيفية إبقاء نقاط الضبط الحرجة تحت السيطرة في بيئة العمل الخاصة بمتدولي الأغذية. تنفيذ إجراءات الرقابة والرصد في العمليات الغذائية حسب توجيهات المشرف. اتخاذ الإجراءات التصحيحية عند عدم استيفاء الحدود الحرجة لنقطة التحكم الحرجة. 	<ul style="list-style-type: none"> أ - أنظمة سلامة الغذاء القائمة على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب) تنفيذ المبادئ والإجراءات القائمة على نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب).