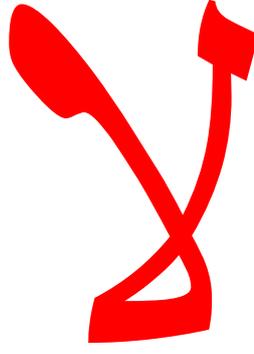


## للتسمم الغذائي



### الممارسات السليمة في قاعات التحضير في المطاعم

#### حفظ و مراقبة المواد

- حفظ المواد الحساسة في الثلاجة
- مراقبة تاريخ الإنتاج و تاريخ نهاية الصلاحية للمواد المستعملة للتحضير
- استعمال لحوم تحمل الطابع البيطري.
- عدم إعادة تجميد المواد التي تمت إزالة تجميدها
- عزل النفايات عن مساحات التحضير
- التفليص بين وقت التحضير و تقديم الوجبات المطهية
- عزل بين المواد المطهية و النيئة
- استعمال القفازات عند الضرورة

#### مظهر المطعم من حيث النظافة و الأمن

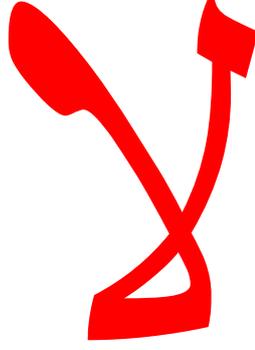
- يجب أن يضمن المحل وافية كافية من كل أشكال التلوث.
- الحرص على نظافته داخليا (الأرضيات و الطاولات و الحمامات) و خلوه من الحشرات و القوارض.
- عدم وجود الحيوانات داخل المحل.
- تزويد المحل بحقيبة صيدلانية و مطفأ حريق.
- ضمان تهوية كاملة و إنارة جيدة.
- نظافة دورات المياه الملحقة بالمطعم و عدم انبعاث روائح منها.
- الفصل بين دورة المياه و قاعة التحضير و تقديم الخدمات.
- يجب مراعاة شروط النظافة لخزانات المياه المستعملة لتحضير و التنظيف.

#### التجهيزات و المعدات

- التنظيف الدائم للتجهيزات بعد استعمالها.
- استعمال الماء الساخن عند التنظيف لإزالة الدهون.
- استعمال ماء جافيل للتنظيف و التطهير المساحات و التجهيزات

#### سلوكيات العمال

- الحرص المستمر على النظافة الجسمية
- تقليم الأظافر و قص الشعر
- ارتداء مآزر نظيفة
- تغطية الرأس منعا لسقوط الشعر
- عدم ملامسة المواد الغذائية عند الإصابة بالجروح, خدوش, سعال و زكام
- غسل اليدين قبل العمل و عند إتساخها و بعد لمس أي مادة أو سطح ملوث
- يمنع التدخين و استعمال التبغ في أماكن التحضير
- غسل اليدين بالماء و الصابون السائل بعد الخروج من دورة المياه



## للتسمم الغذائي

### علامات المطعم النظيف

#### حسن اختيار محل للحلويات مرتبط

#### مظهر المحل , سلوك العمال و نوعية الخدمات

#### مظهر العمال

- استعمال مآزر نظيفة مع تغطية الشعر.
- نظافة الجسم و اليدين (قص الأظافر و عدم وجود جروح أو تقيحات).
- الخضوع للفحص الطبي الدوري (كل 06 أشهر).

#### مظهر المحل من حيث النظافة و الأمن

- يجب أن يضمن المحل وقاية كافية من كل أشكال التلوث.
- الحرص على نظافته داخليا (الأرضيات و الطاولات و الحمامات) و خلوه من الحشرات و القوارض.
- عدم وجود الحيوانات داخل المحل.
- تزويد المحل بحقيبة صيدلانية و مطفأة حريق.
- ضمان تهوية كاملة و إنارة جيدة.
- نظافة دورات المياه الملحقة بالمحل و عدم انبعاث روائح منها.

#### سلوكيات العمال

- التنظيف اليومي للمحل خارج أوقات العمل و يمنع الكنس الجاف.
- الحرص و الحذر عند ملامسة الحلويات من أجل الحد من خطر التلوثات.
- لا يلامس القابض الحلويات.
- يمنع وجود أشخاص غرباء في منطقة التقديم

#### نوعية الخدمات

- أن تكون الأغذية التي تم تجهيزها معروضة خلف حاجز شفاف بحيث يراها المستهلك و لا يستطيع لمسها.
- فصل بين المواد المطهية و الطازجة
- تقديم الوجبات في أواني نظيفة و غير مشقوقة
- ضع الأغذية التي تتناول باردة في ثلاجات مع احترام شروط حفظ كل مادة