



المملكة العربية السعودية
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج

تخصص سلامة الأغذية

الاشتراطات الصحية للمنشآت
الغذائية (عملي)

٢٦٣ ساعة

طبعة ١٤٢٩ هـ

مقدمة

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، محمد وعلى آله وصحبه، وبعد:

تسعى المؤسسة العامة للتعليم الفني والتدريب المهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التتموي؛ لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتلبي متطلباته، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية الذي يمثل الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتعليم الفني والتدريب المهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الحقيبة التدريبية " الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي " لمتدربي تخصص " تقنية البيئة للكليات التقنية موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص.

والإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج وهي تضع بين يديك هذه الحقيبة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط يخلو من التعقيد، وبالإستعانة بالتطبيقات والأشكال التي تدعم عملية اكتساب هذه المهارات.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج

تمهيد

يشكل التطبيق العملي الجزء المكمل للجزء النظري ويعتمد عليه اعتماداً كبيراً في ترسيخ الاشتراطات النظرية في أذهان المتدربين.

ولكن هذا التطبيق يحتاج إلى تنفيذه على الشكل المطلوب حيث سيتم بعد دراسة الاشتراطات الصحية العامة والخاصة للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة الواردة في هذه الحقيبة نظرياً سيتم زيارة المحل حسب النشاط المحدد وتقييم المحل عن طريق تعبئة نموذج التدريب العملي (اشتراطات عامة وخاصة) ويقيم بعد ذلك المدرب المرافق المحل أمام جميع المتدربين ثم تتوجه المجموعة إلى محل آخر لنفس النشاط ويتم تعبئة نموذج الاختبار الذاتي لكل متدرب على حدة وبعد انتهاء جميع المتدربين من التقييم يقوم المدرب بتقييم المحل ويصحح المدرب الأخطاء للمتدربين.

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

رسم الكروكي وتطبيق الاشتراطات الصحية العامة

الوحدة الأولى : التدريب على رسم الكروكي والاشتراطات العامة

الجدارة: التدرّب على رسم الكروكي وتطبيق الاشتراطات الصحية العامة للمحلات.

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة يكون المتدرّب قادراً على :

- رسم الكروكي للمحلات بطريقة صحيحة و بجميع التفاصيل.
- تطبيق الاشتراطات الصحية على موقع ومساحة المبنى
- تطبيق الاشتراطات الصحية على أجزاء المبنى
- تطبيق الاشتراطات الصحية على التوصيلات الكهربائية
- تطبيق الاشتراطات الصحية على المورد المائي
- تطبيق الاشتراطات الصحية على الأمان والسلامة
- تطبيق الاشتراطات الصحية على النظافة العامة
- تطبيق الاشتراطات الصحية على التشغيل والصيانة
- تطبيق الاشتراطات الصحية على اشتراطات العاملين

مستوى الأداء المطلوب: إتقان ١٠٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

الزيارات الميدانية لمحلات ورسم كروكي يتكرر لعدة محلات.

متطلبات الجدارة:

طالما أنه لا يوجد شيء قبل هذه المهمة يجب التدرّب على جميع المهارات لأول مرة.

تدريب عملي على الاشتراطات العامة

يتم اختيار أي نشاط للتدريب على تطبيق الاشتراطات العامة

اسم المحل: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي للمحل:

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
الموقع والمساحة:		
١- يقع المحل بالدور الأرضي.		
٢- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية .		
٣- يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.		
٤- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.		
٤- يكون الموقع على شارع عمومي.		
٥- يتوفر أمام المحل أو بجانبه أو خلفه مساحة لانتظار السيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد المرتادين له ساعة الذروة.		
٦- تتناسب المساحة مع حجم العمل داخله وأنواع الأنشطة التي تمارس به.		
٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي .		
المبنى		
١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.		
٢- يكون من الطوب والخرسانة المسلحة أو ما مائلها من حيث		

- الجودة أو المظهر مبنياً بطريقة سليمة وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضاره.
- ٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩- تكسى جدران دورات المياه ومغاسل الأيدي بسيراميك ذي لون فاتح إلى السقف.
- ١٠- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من نمو الميكروبات والفطريات.
- ١١- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في قسم المستودعات .
- ١٢- تكون الزوايا بين الجدران وكلٍ من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية 45° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١٣- تكون الواجهة والأبواب من الألومنيوم والزجاج بحيث

- تكون غير منفذة للماء وغير ماصة له وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٤- تزود الواجهة بباب واحد أو أكثر للدخول والخروج، أما في السوبر ماركت والأسواق المركزية فيجب أن تزود ببابين على الأقل أحدهما للدخول والآخر للخروج، مع تزويد المحل بباب آخر خلفي أو جانبي لتسليم البضائع الواردة للمحل وإخراج المخلفات والفضلات والنفايات.
- ١٥- تكون النوافذ (عند وجودها) من الألومنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٦- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله للمحافظة على سلامة وجودة الأغذية المعروضة بحيث لا تزيد عن ٢٥°م ويمكن أن تكون التهوية بوحدة أو أكثر من الطرق التالية:
- أ - التهوية الطبيعية.
- ب- التهوية الصناعية بتركيب المراوح الكهربائية بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة الأرضية.
- ج- الشفافات الكهربائية التي يتناسب عددها مع قطرها وقدراتها ومساحة المحل.
- د - تكييف الهواء بتركيب وحدات منفصلة أو بالوحدات المركزية.
- ١٧- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.
- التوصيلات الكهربائية**
- ١- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للزائرين والعاملين.
- ٢- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة

	<p>والأبخرة.</p> <p>٣- تزود الشبكة الكهربائية بأسلاك أرضية للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.</p> <p>٤- توفر مولد للكهرباء ذي قدرة تتناسب مع أحمال تشغيل الثلاجات في حالة انقطاع الكهرباء (في السوبر ماركت والأسواق المركزية).</p> <p>٥- يفضل وجود وحدات طوارئ للإضاءة.</p> <p>المورد المائي</p> <p>يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات الآتية:</p> <p>١- تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، ويعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.</p> <p>٢- يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيارة) منعاً للتلوث.</p> <p>٣- يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.</p> <p>٤- وضع أقفال على خزانات المياه العلوية والأرضية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وأن تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .</p>
--	--

الصرف الصحي

- ١- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- ٢- لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على أن يكون خارج مبنى المحل وأن يتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣- لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو كيعان مراحيض.
- ٤- فصل مواسير الصرف لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٥- يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب أرض الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبواب المحل لتجنب الطفح ومنع التلوث.

الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا سمح الله .
- ٢- توضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها،

وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.

٤- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

النظافة العامة

١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.

٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وتجهيز وبيع المواد الغذائية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.

٣- يمنع منعاً باتاً استعمال الإسفنج ومناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.

٤- تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.

٥- اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.

٦- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر والمواد الغذائية الأخرى (في السوبر ماركت والأسواق المركزية الكبيرة).

٧- تراعي النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:

- أ- تتم النظافة اليومية والأسبوعية للحوائط والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
- ب- تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها
- ٨- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث (في السوبر ماركت والأسواق المركزية الكبيرة).
- ٩- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستخدمة في محلول معقم وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و ٣٪ إيروسول و ٢٪ فورمالين و ٢٪ بوراكس.
- ١١- تجميع النفايات في أكياس بلاستيك داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد .
- ١٢- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.
- ١٣- العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.

	<p>١٤- غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل</p> <p>التشغيل والصيانة</p> <p>١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومراقبه بحيث يُعاد دهان الحوائط الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان حوائطه كلما اقتضت الضرورة ذلك.</p> <p>٢- يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية .</p> <p>٣- عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط و مدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لتلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.</p> <p>الترخيص سجل الرقابة الصحية</p> <p>على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.</p> <p>على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواء كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى</p> <p>العاملون:</p> <p>أن يكونوا من حاملي الشهادات الصحية سارية المفعول.</p> <p>الأمراض المعدية والإصابات:</p> <p>١- الأمراض المعدية</p> <p>يجب عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا</p>
--	---

الشخص من العاملين بالمحل فيجب استبعاده عن العمل وينقل لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

٢ - الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة .

المظهر والسلوك الشخصي:

- ١- اتباع قاعدة " نظف حيثما تكون" وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل عملية من عمليات التعامل مع الغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف تغيير الملابس.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل .
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.

		<p>٦- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة عند تجهيز وبيع المنتجات الغير مغلقة للمرتادين.</p> <p>٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو فتحة الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.</p> <p>٨- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.</p> <p>٩- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.</p>
--	--	--

اختبار ذاتي على الاشتراطات العامة

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	موقع المبنى والمساحة		
٢	أجزاء المبنى		
٣	التوصيلات الكهربائية		
٤	المورد المائي		
٥	الصرف الصحي		
٦	الأمان والسلامة		
٧	النظافة العامة		
٨	التشغيل والصيانة		
٩	الترخيص وسجل الرقابة الصحية		
١٠	اشتراطات العاملين		

تدريب

س١: اذكر ثلاثة أخطاء يقع فيها كثير من المراقبين الصحيين لدى رسم كروكي أي محل؟

س٢: اذكر اشتراطات عامة يجب ملاحظتها لم تذكر في الاشتراطات العامة؟

س٣: ما هو الوقت الكافي للمراقب الصحي من وجهة نظرك للتأكد من استيفاء الاشتراطات العامة في أي محل؟

س٤: ما هي أهم الاشتراطات العامة التي يجب التركيز عليها عند التفتيش على أي محل؟

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الأولى قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: رسم الكروكي والاشتراطات الصحية العامة

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- رسم الكروكي
				٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على موقع ومساحة المبنى
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على أجزاء المبنى
				٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على التوصيلات الكهربائية
				٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المورد المائي
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على الأمان والسلامة
				٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على النظافة العامة
				٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على التشغيل والصيانة
				٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على اشتراطات العاملين
يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البندود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.				

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- رسم الكروكي
	٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على موقع ومساحة المبنى
	٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على أجزاء المبنى
	٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على التوصيلات الكهربائية
	٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المورد المائي
	٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على الأمان والسلامة
	٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على النظافة العامة
	٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على التشغيل والصيانة
	٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على اشتراطات العاملين
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات:

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية للمطاعم

الوحدة الثانية: الاشتراطات الصحية للمطاعم

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الخاصة على المطاعم

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ١٥ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي

مطعم

طبق الاشتراطات على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عند المطابقة
<p>المبنى:</p> <p>١- يكون من دور واحد أو أكثر.</p> <p>٢- أن تكون أرضية صالة الطعام مغطاة بالرخام أو السيراميك أو الفينيل أو السجاد أو الموكيت (حسب درجة المطعم).</p> <p>٣- الجدران:</p> <p>أ- المطبخ:</p> <p>١- تكسى أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة، ببلاط القيشاني أو السيراميك ذو لون فاتح إلى السقف.</p> <p>٢- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية 45° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.</p> <p>ب- صالة الطعام:</p> <p>تكسى بالخشب الجيد أو بورق الحائط جيد اللصق على أن تزود بديكور مناسب لطبيعة المطعم.</p>		

		<p>٤- الأسقف:</p> <p>١- تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسل والمستودع ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.</p> <p>٥- الأبواب:</p> <p>أ- الواجهة :</p> <p>تزود الواجهة بباب أو أكثر للمرتادين ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات، على ألا يقل عرض كل باب عن مترين.</p> <p>ب- المطبخ:</p> <p>تكون من الألومنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.</p> <p>ج- صالة الطعام:</p> <p>تكون من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلّى بطلاء مانع للصدأ، أو من الألومنيوم والزجاج، ومن النوع الذي يفتح ويغلق تلقائياً.</p> <p>٦- النوافذ:</p> <p>أ- المطبخ:</p> <p>تكون من الألومنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.</p>
--	--	---

		<p>ب- صالة الطعام: تكون من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلّى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون أو الألومنيوم والزجاج.</p> <p>٧- التهوية: أ- المطبخ: يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.</p> <p>ب- صالة الطعام: تكون مكيفة الهواء بالكامل أو تزود بالمراوح الكهربائية.</p> <p>٨- الإضاءة: أ- المطبخ: تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع أجزاء المطبخ ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط أن لا تغير عند استخدامها من طبيعة الألوان.</p> <p>ب- صالة الطعام: تتناسب الإضاءة مع ديكور المكان ودرجته مع تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.</p> <p>أقسام المطعم رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام بعضها ببعض، يقسم المطعم إلى الأقسام الآتية:</p>
--	--	---

القسم الأول: صالة الطعام:

- ١- تقع في الجزء الأمامي من المطعم المطل على الشارع العمومي ويفضل أن تكون مزودة بعدد ٢ مدخل، يمكن أن يخصص أحدهما للعائلات على ألا يقل عرض كلٍ منهما عن ٢ متر.
- ٢- تكون مفتوحة وليست مقسمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب.
- ٣- يمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا تزيد عن ١,٥ متر.
- ٤- فصل المكان المخصص للعائلات بستائر من القماش السميك وذلك في حالة المطاعم التي تحتوى على صالة طعام واحدة و/أو تخصص صالة طعام مستقلة للعائلات في المطاعم التي تحتوى على أكثر من صالة طعام في نفس الدور أو في دور آخر مستقل.
- ٥- تؤثت بالأثاث المناسب من مناضد وكراسي بما يتناسب مع الدرجة السياحية للمطعم.
- ٦- بالنسبة للمطاعم ذات النشاط البيئي أو ذات الطابع المحلي الخاص فيكون ديكور وأثاث قاعة الطعام طبقاً لطبيعة بيئة المنطقة مثل تأثيث القاعة على الطراز العربي حيث تكون جلسة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.

القسم الثاني: المطبخ:

يشمل ثلاثة أقسام، بالإضافة إلى التتور المستخدم في طهي الحنيذ والمندي (في مطاعم الحنيذ والمندي) وهي:

١- غرفة التحضير والتجهيز:

تتصل بقسم الطهي (الطبخ) عن طريق باب رداد (مروحي) وتحتوي على جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في تحضير وتجهيز الطعام، ويجب أن تزود بالآتي:

- أ- طاولة أو أكثر ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ (الخالي من اللحام) أو من الرخام قطعة واحدة لتحضير وتقطيع الخضر.
- ب- عدد من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ يخصص كل منها لغسل نوع محدد من المواد الغذائية فيستخدم حوض للحوم وآخر للدواجن وثالث للخضر والفواكه، على أن يزود كل حوض بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بالصرف الصحي لقسم الطهي
- ج- فتحة تصريف بأرضية الغرفة لتصريف المياه أولاً بأول لمنع تراكم المياه بها.
- د- وعاءين محكمي الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط على القدم لمنع تلوث الأيدي، حيث يخصص أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر لبقية مخلفات المطعم، على أن يزود الوعاءان بأكياس بلاستيك داخلهما.
- هـ- المعدات الضرورية مثل الخلاطات - ماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخضر - المفارم الكهربائية - ثلاجات للتبريد (٤م) والتجميد (-١٨م) لتخزين المواد الغذائية (على أن يخصص لها جزء مستقل يكون جيد التهوية) - ماكينات صنع الثلج - جهاز تسخين أطباق - سخانات للمياه - عجانات كهربائية.
- ٢- قسم الطهي (الطبخ):
يجب أن يراعي توافر ما يلي في هذا القسم:
أ- عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء.

		<p>ب- شبكة مواسير مأمونة لغاز المواقد.</p> <p>ج- شوايات تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو بالفحم أو بالحجر البركاني ويمكن أن يجهز بشواية لإنضاج الشاورما. على أن تزود كل شواية بمدخنة لتصريف الدخان الناتج عن الشواء ومنع تراكمه على أن تمتد المدخنة خارج مبنى المطعم وبقطر يتناسب مع مساحة وحجم الشواية المستخدمة.</p> <p>د- أفران كهربائية.</p> <p>هـ- صنوبر للمياه النقية الصالحة للشرب فوق كل قدر من قدور الطبخ مباشرة (في مطاعم الحنيذ والمندي).</p> <p>و- نظام للشفط الهوائي لمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي.</p> <p>ز- قمع مخروطي للتخلص من الروائح والأدخنة والأبخرة.</p> <p>٣- <u>قسم غسل الأوعية والأدوات والمعدات:</u> يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:</p> <p>أ- يتصل بقسم الطهي بباب رداد (مروحي).</p> <p>ب- يزود بعدد كاف من الأحواض الكبيرة التي تتسع لحجم القدور وصنابير المياه للغسل (في مطاعم الحنيذ والمندي).</p> <p>ج- يزود بغسالة كهربائية لغسل الأطباق وأدوات المائدة الأخرى.</p> <p>د- يزود بسخان كهربائي كبير لتسخين المياه.</p> <p>هـ- تزود أرضيته ببالوعة لتصريف المياه لمنع تراكمها على الأرضية.</p> <p>و- يزود بالخزائن المغلقة والأرفف النظيفة لحفظ الأوعية والأواني والأدوات والقدور النظيفة الجاهزة للاستعمال.</p>
--	--	--

	<p>٤- <u>التنور المستخدم في طهي الحنيد والمندي (في مطاعم الحنيد والمندي):</u></p> <p>يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:</p> <p>أ- يكون ذو جدار أسطواني من الطوب الحراري.</p> <p>ب- يمنع منعاً باتاً استخدام البراميل الحديدية والمعدنية.</p> <p>ج- وجود مجرى بعرض ٣٠ سم وبعمق ٦٠ سم بجوار التنور لوضع الرمل والتراب الأحمر.</p> <p>د- توفر مدخنة لتصريف الدخان الناتج من إشعال الوقود بنهايتها مروحة شفط هوائية.</p> <p>هـ- يكون لكل تنور غطاء من معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ بمساحة الدائرة العلوية لفتحة التنور، الأول مثقوب في مركزه والثاني غير مثقوب.</p> <p>و- استعمال طبقتين من قماش سميك غير منفذ (مثل قماش الخيام) يوضع فوقهما الرمل لإحكام إغلاق التنور لمنع تسرب الحرارة على أن يغسل القماش باستمرار.</p> <p>المستودع</p> <p>يقسم المستودع إلى:</p> <p>١- مستودع الأغذية: وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).</p> <p>٢- مستودع لتخزين الفحم والحطب والحجر البركاني ومواد الوقود الأخرى على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين المواد السامة والكيميائية مثل المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الغلق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض.</p> <p>٣- المستودع المبرد:</p> <p>أ- ثلاجة أو أكثر تبريد لتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن ولا</p>
--	--

	<p>تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م.</p> <p>ب- ثلاجة أو أكثر للتجميد لتخزين اللحوم والدواجن المجمدة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨°م.</p> <p>ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة به. ٢- يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل. ٣- تكون الأرفف بعيدة عن الجدران بمقدار ٣٠ سم على الأقل. ٤- عدم وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه، وأن لا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه أو غرفة الغسل. ٥- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية. ٦- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع، أو بتكثيف الهواء داخله. ٧- يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض. <p>دورات المياه</p> <p>في حالة وجود صالة طعام واحدة ملحقة بالمطعم، يجب توفير دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات، ويكون لكل منهما مدخل مستقل. أما في المطاعم التي تحتوى على صالة طعام ودور مستقل للعائلات فيجب أن يخصص لكل منهما دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات. ويراعى أن تزود كل دورة بعدد من المراحيض ومغاسل للأيدي</p>
--	---

يتناسب مع أعداد المرتادين ساعة الذروة. مع ضرورة توفير دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال على أن تزود الدورة بمرحاضين ويفضل أن يكون أحدهما مرحاضاً إفرنجياً ، على أن يراعى ما يلي:

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن مكان إعداد وتجهيز وطهي الطعام، ولا يفتح عليه مباشرة.
- ٢- تفصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
- ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٤- يخصص الجزء الخارجي من دورات مياه العاملين لتغيير الملابس على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس.
- ٥- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلي صندوق طرد وشطاف.
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهملات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش (القوط) لمنع انتقال العدوى.
- ٩- استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ١٠- تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن.
- ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل الأيدي خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

التجهيزات

- ١- توفر عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الأولية أو المعدة للتقديم) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخري للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بالقسم الأول بالمطعم لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.
- ٢- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٣- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٤- تخصيص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن، ويخصص غيرها لتجهيز الخضر.
- ٥- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ٦- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ٧- تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن ٥٠ سم في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات علي أن ترتفع المدخنة عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.
- ٨- تبنى الأفران من الطوب الحراري ولا تكون ملاصقة لجدران المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.

- ٩- تزود أبواب صالة الطعام والبواب الجانبية للمطعم بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات ولمنع تسرب هواء التكييف.
- ١٠- يخصص مكان نظيف مغلق بصالة الطعام للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه.

سلسلة الغذاء

المواد الأولية

في تحضير الوجبات الغذائية يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية، أو من أماكن مجهولة المصدر وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.

المواد الغذائية

يجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٢- التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة (في حالة استخدامها) مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بخاتم المسالخ المعتمد على أن تكون بيانات الأختام واضحة مثل إسم المسالخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.
- ٣- لا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبرده مثل اللحوم والدواجن والخضر والفواكه والسلطات والعصائر 4°C .
- ٤- تحفظ جميع الأغذية المطهية المعدة للتقديم عند درجة حرارة أعلى من 64°C وأن تكون مغطاة باستمرار.
- ٥- يمنع منعاً باتاً تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية أو طازجة، أو استخدام أي أوعية استخدمت في نقل أو حفظ

أي غذاء طازج في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتطهيرها وتجفيفها جيداً.

٦- يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.

النقل

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة للمطعم حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للحوم والدواجن والخضر والفاكهة الطازجة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن 4°C أو وسيلة نقل مجمدة للحوم والدواجن المجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن 18°C .

التخزين

عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات والأصول الفنية التالية:

١- ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تواريخ الإنتاج.

٢- إتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل (اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعاً للتلوث.

٤- عدم ترك الخضر مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.

٥- فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.

٦- عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.

٧- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.

٨- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف لتعليق الذبائح بحيث تكون بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها.

٩- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرة. وبالنسبة لتخزين المواد الغذائية في المستودعات العادية، يجب توفر الاشتراطات التالية:

١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.

٢- رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.

إعداد الوجبات الغذائية

يجب أن يتم طهي الطعام جيداً بحيث لا تقل حرارة الأنسجة الداخلية عن ٧٠°م للقضاء على مسببات المرض.

استخدام المواد الغذائية المجمدة

تجرى عملية تسييح (صهر) للمواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤°م لمدة لا تقل عن ٨ ساعات، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى. ويمنع منعاً باتاً صهر اللحوم داخل الأحواض أو البانيوهات المتصلة بالصرف الصحي مباشرة.

المواد المضافة

تكون جميع هذه المواد مثل الألوان والمحسّنات والمنكهات والتوابل والبهارات والملح وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

الشاورما	
١-	تكون اللحوم والدواجن المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات المقررة وصالحة للاستهلاك الآدمي وخالية من علامات التلف والفساد والأمراض.
٢-	يمنع منعاً باتاً استخدام البانيوهات المتصلة بالصرف الصحي في صهر اللحوم أو الدواجن المجمدة المستخدمة في صناعتها وتصهر اللحوم داخل ثلاجات التبريد طبقاً لما هو وارد باشتراطات استخدام المواد الغذائية المجمدة المذكورة سابقاً.
٣-	الاحتفاظ بالشاورما بالمجهزة المعدة للتسوية مغطاة بثلاجات التبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤°م.
٤-	يجب إنضاج الشاورما جيداً باستعمال الحرارة الهادئة.
٥-	تكون معدات تسوية الشاورما مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ وكذلك سيخ التحميل والتسوية والصاج أسفل الشاورما.
٦-	تستخدم فقط الوحدات التي تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو الفحم ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع آخر من الوقود.
٧-	يجب تقطيع الشاورما إلى شرائح رقيقة بعد تمام النضج ويمنع منعاً باتاً تقطيعها قبل وصولها لدرجة الاستواء
٨-	يمنع منعاً باتاً غلق مصدر الحرارة عن الشواية لأي سبب من الأسباب.
٩-	يمنع منعاً باتاً تقطيع كميات من الشاورما تزيد عن الطلب
١٠-	يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بشاورما تم إنضاجها من يوم سابق.
١١-	يمنع منعاً باتاً وضع الشواية خارج حدود المحل المرخص له ويخصص لها مكان مستقل داخل المحل على أن يزود بمدخنة وشفاط كهربائي للتخلص من الأدخنة.
١٢-	عدم استخدام الأيدي في ملامسة اللحم .

	<p>١٣- استخدام المناديل الورقية فقط لعامل الشاورما .</p> <p>١٤- حفظ السلطات والمايونيز المستخدم في إناء يحتوي على ثلج مجروش للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة .</p> <p>١٥- الصاج أسفل الشاورما تكون غير قابلة للصدأ و بميلان وتتحمل الحرارة .</p> <p>تقديم المواد الغذائية</p> <p>١- يمنع منعاً باتاً تقديم مواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي ويجب أن تكون هذه المواد الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.</p> <p>١- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات محضرة أو مطهية من اليوم السابق.</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها بذلك أو في محل آخر غير محل مزاوله العمل.</p> <p>٣- يمنع منعاً باتاً تحضير سلطة المايونيز بالمحل ويتم استخدام الأنواع المجهزة والمصنعة في المصانع المرخص لها بذلك.</p> <p>٥- يمنع منعاً باتاً مباشرة النشاط خارج حدود المحل المرخص له.</p>
--	--

اختبار ذاتي على الاشتراطات العامة

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

مطعم

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	المبنى		
٢	أقسام المطعم		
٣	المستودع		
٤	دورات المياه		
٥	التجهيزات		
٦	المواد الغذائية		
٧	النقل		
٨	التخزين		
٩	اعداد الوجبات الغذائية		
١٠	استخدام المواد الغذائية المجمدة		
١١	الشاورما		
١٢	تقديم المواد الغذائية		

تدريب

س١: اذكر أربع مخالفات يتكرر حدوثها في المطاعم؟

س٢: من واقع زيارتك للمطعم اشرح بعض المخالفات التي تحدث في المطاعم ولم ترد فيما تدربت عليه من اشتراطات عامة وخاصة؟

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الثانية قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مطعم

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات على المبنى
				٢- تطبيق الاشتراطات على أقسام المطعم
				٣- تطبيق الاشتراطات على المستودع
				٤- تطبيق الاشتراطات على دورات المياه
				٥- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات
				٦- تطبيق الاشتراطات على المواد الغذائية
				٧- تطبيق الاشتراطات على النقل
				٨- تطبيق الاشتراطات على التخزين
				٩- تطبيق الاشتراطات على إعداد الوجبات الغذائية
				١٠- تطبيق الاشتراطات على استخدام المواد الغذائية المجمدة
				١١- تطبيق الاشتراطات على الشاورما
				١٢- تطبيق الاشتراطات على تقديم المواد الغذائية .

يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات على المبنى
	٢- تطبيق الاشتراطات على أقسام المطعم
	٣- تطبيق الاشتراطات على المستودع
	٤- تطبيق الاشتراطات على دورات المياه
	٥- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات
	٦- تطبيق الاشتراطات على المواد الغذائية
	٧- تطبيق الاشتراطات على النقل
	٨- تطبيق الاشتراطات على التخزين
	٩- تطبيق الاشتراطات على إعداد الوجبات الغذائية
	١٠- تطبيق الاشتراطات على استخدام المواد الغذائية المجمدة
	١١- تطبيق الاشتراطات على الشاورما
	١٢- تطبيق الاشتراطات على تقديم المواد الغذائية
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية للتموينات وأسواق الخضار

الوحدة الثالثة: الاشتراطات الصحية للتموينات وأسواق الخضار

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على التموينات وأسواق الخضار
الأهداف: عندما تكتمل هذه الوحدة تكون قادرا على أن:

- تطبق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاطين خلال ١٠ دقائق.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاطين خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوي الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب على الجدارة: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة :

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على التموينات

اسم المحل:

ارسم كروكي للمحل:

طبق الاشتراطات على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>يتوفر أمام السوبر ماركت أو بجانبه أو خلفه مساحة لانتظار السيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد المرتادين له ساعة الذروة.</p> <p>أقسام البقالة/السوبر ماركت</p> <p>١ البقالة</p> <p>يقسم المحل داخلياً لعدد من المناطق حسب مساحته وكمية البضائع التي يحتويها وتخصص كل منطقة لعرض مجموعة من البضائع التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها على أن تحتوي كل منطقة على وسائل العرض المناسبة والتي تكون إما رفوف معدنية أو ثلاجات عرض مبردة أو مجمدة، رأسية أو أفقية</p> <p>٢ السوبر ماركت والأسواق المركزية</p> <p>يقسم إلى عدد من الأقسام يخصص كل منها لنوع مستقل من الأنشطة التي يضمها السوبر ماركت وهي:</p>		

	<p>١- القسم الإداري: ويحتوى على المكاتب الإدارية.</p> <p>٢- قسم الجزارة: لبيع اللحوم والدواجن الطازجة، ويجب أن يتوفر فيه جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها بلائحة محلات الجزارة، على أن يزود بثلاجات تخزين الذبائح وثلاجة أو أكثر لعرض اللحوم والدواجن. ويقسم داخلياً إلى جزئين:</p> <p>أ - الجزء الأول: التجهيز: يجب أن يفصل عن الجزء الثاني بفاصل من الألمونيوم والزجاج أو الطوب بارتفاع ١,٥ متر، ويكسى ببلاط القيشاني الأبيض أو الملون على أن يكمل باقي الارتفاع بفاصل من الألمونيوم والزجاج مع وجود باب من الألمونيوم والزجاج محكم الغلق رداد يوصل بين الجزئين. ويحتوى هذا الجزء على ثلاجة تخزين الذبائح والأدوات والمعدات المستخدمة في تجهيز وتشفية اللحوم مثل المنشار الكهربائي - المفارم الكهربائية والسكاكين.</p> <p>ب- الجزء الثاني: البيع: يزود بثلاجات العرض المبرد وهي ثلاجات أفقية مزودة بواجهة زجاجية شفافة، ويجب أن تكسى جدرانه ببلاط القيشاني الأبيض أو الملون بلون فاتح على أن يزود بالأدوات والمعدات والأواني اللازمة مثل الموازين وأسطح التقطيع والتجهيز.</p> <p>٣- قسم الأسماك: يخصص لتخزين وعرض الأسماك والقشريات والمحاريات الطازجة، ويجب أن تتوفر جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها بلائحة محلات الأسماك، على أن يزود بثلاجة لتخزين الأسماك</p>
--	--

الطازجة وماكينة لصناعة الثلج المجروش المستخدم في التخزين والعرض وثلجات العرض المبرد للأسماك الطازجة، وكذلك جميع الأدوات والمعدات الضرورية للعمل.

٤- قسم الخباز والحلواني (عند وجوده):

قسم مستقل لتجهيز وتصنيع الخبز ومنتجات المخابز والحلوى، وتتوفر فيه جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها في لائحة المخابز ومحلات بيع الحلويات، ويقسم داخلياً إلى جزئين:

أ - الجزء الأول: التصنيع:

يحتوي على جميع المعدات الضرورية مثل العجانات وأجهزة التخمير وأفران التسوية التي تعمل بالكهرباء أو الغاز.

ب- الجزء الثاني: العرض والبيع:

يكون منفصلاً عن الجزء الأول بفاصل أو حاجز من الألمونيوم والزجاج أو يكون مبنياً بالطوب المكسي بالقيشاني الأبيض، وبه باب من الزجاج أو الألمونيوم يكون محكم الغلق، على أن يزود بثلجات وأرفف معدنية لعرض المنتجات المختلفة.

٥- قسم الجبن ومنتجات الألبان والمخللات والسلطات:

يزود هذا القسم بثلجات التخزين المبرد وثلجات العرض الأفقية والرأسية المبردة والتي لا تزيد درجة حرارتها عن (٤°م) وبالأدوات والمعدات الضرورية مثل الموازين وماكينات التغليف وماكينات التقطيع والسكاكين وأسطح التشغيل (التقطيع).

٦- قسم الخضار والفواكه:

يخصص لعرض الخضار والفواكه الطازجة ويزود بثلجات تبريد رأسية لعرض الخضار والفواكه الحساسة، ويجب ألا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٠°م، كما يزود بأرفف معدنية (لعرض الخضار

والفواكه التي لا يحتاج عرضها لتبريد) وموازن ومواد تعبئة وتغليف ووعاء محكم الغلق للتخلص من المخلفات والفضلات.

٧- قسم البقالة:

قسم مخصص لعرض المنتجات المغلفة أو المعبأة والمعلبة والأغذية المجمدة والمنظفات والمطهرات وأدوات النظافة والمبيدات الحشرية والمنتجات الورقية، ويخصص لكل منها جزء مستقل يزود بالأرفف المختلفة، ويزود الجزء الخاص بعرض الأغذية المجمدة بثلاجات تجميد لعرض الأغذية المجمدة (سواء رأسية أو أفقية).

٨- قسم أدوات التجميل والعطور

٩- قسم الأدوات المنزلية والكهربائية

١٠- قسم الملابس (في الأسواق المركزية الكبيرة)

المستودع

يقسم المستودع الى :

١- مستودع المواد الغذائية: تخزن فيه الأغذية (مثل البقوليات والحبوب والمكرونات والزيوت والسكر... الخ البطيئة الفساد) والمتوسطة الفساد (مثل البطاطس والبصل والثوم) عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م - ٣٠°م).

٢- مستودع المواد الغير غذائية: مثل مستحضرات التجميل والمنظفات والمطهرات ومواد النظافة وأدواتها والمبيدات الحشرية، ويكون منفصلاً تماماً عن المستودع الأول.

٣- مستودع مواد الحزم والتعبئة والتغليف.

٤- المستودع المبرد :

أ- ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضار والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن والجبن والبيض ولا

	<p>تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م.</p> <p>ب- ثلاجة تجميد أو أكثر لتخزين اللحوم والدواجن المجمدة والأغذية المجمدة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨°م.</p> <p>ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية :</p> <p>١- تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.</p> <p>٢- يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (الدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل.</p> <p>٣- تكون الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠ سم على الأقل.</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه وأن لا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه، حتى لا تؤثر الرطوبة على صلاحية المواد الغذائية.</p> <p>٥- يجب توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.</p> <p>٦- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، ويتم ذلك بتركيب إما مراوح كهربائية (بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة أرضية المستودع)، أو مراوح شفط تتناسب قدرتها مع مساحة المستودع، أو بتكيف الهواء داخله.</p> <p>٧- يزود المستودع بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.</p> <p>دورات المياه وغرف تغيير الملابس (في الأسواق المركزية)</p> <p>تخصص دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال، على أن تزود الدورة بمرحاضين يكون أحدهما إفرنجياً بالإضافة إلي مغاسل للأيدي وفي الأسواق المركزية يخصص عدد مناسب من دورات المياه للمرتادين على أن تخصص دورة مياه مستقلة</p>
--	--

	<p>للرجال وأخرى للنساء وتحتوى كلٍ منهما على عدد مناسب من المراحيض ومغاسل الأيدي. على أن يراعى ما يلي:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن عرض المواد الغذائية ولا تفتح عليه مباشرة. ٢- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي. ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به . ٤- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ. ٥- يزود المحل بغرفة أو بغرف لتغيير الملابس للعاملين، على أن تزود هذه الغرف بخزائن مغلقة لحفظ الملابس، على أن تكون هذه الغرف مجاورة أو بالقرب من دورات المياه. ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة. ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف . ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهملات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى ٩- أن تكون صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي. ١٠- تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن. ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل الأيدي خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه. <p style="text-align: center;">التجهيزات</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- عدد مناسب من ثلاجات العرض المبرد المكشوفة الرأسية أو الأفقية لعرض الأغذية الطازجة مثل الخضار والفواكه واللحوم والدواجن والأسماك والجبن ومنتجات الألبان والحلويات؛ بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م مع فصل ثلاجة اللحوم والدواجن والأسماك
--	---

	<p>عن ثلاجة الخضار والفواكه.</p> <p>٢- عدد مناسب من ثلاجات العرض للأغذية المجمدة سواء الرأسية أو الأفقية بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨° م.</p> <p>٣- عدد مناسب وكاف من الأرفف المعدنية لعرض البضائع والسلع داخل البقالات والسوبر ماركت؛ بحيث لا يقل ارتفاع الرف السفلى عن سطح الأرض عن ٣٠ سم ليسهل التنظيف أسفله، وأن لا يزيد ارتفاع كامل الرف عن ١٧٥ سم حتى يصبح في متناول العميل، ويشترط أن تصنع الأرفف من معدن غير قابل للصدأ أو أن تكون مطلية بطلاء مانع للصدأ.</p> <p>٤- عدد مناسب من الأوعية المحكمة الغلق لتجميع الفضلات والمخلفات تزود بأكياس بلاستيك.</p> <p>٥- عدد كافٍ من السلالات والتروليات توضع دائماً بجوار بوابة الدخول للمحل لاستخدامها في التسوق (في السوبر ماركت).</p> <p>٦- تزود الأبواب الرئيسية للمحل بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة وللمحافظة على درجة الحرارة داخله خصوصاً عند تكييف هواء المحل.</p> <p>٧- تكون جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في البقالات والسوبرماركت صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.</p> <p>٨- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص أو الكاديوم أو الانتيومون.</p> <p>٩- يمنع منعاً باتاً استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك المصنوعة من اللدائن المضغوطة.</p> <p>١٠- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمو متر) يكون مثبتاً في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.</p> <p>١١- يفضل أن تزود ثلاجات التخزين بلمبات أشعة فوق</p>
--	--

بنفسجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.

١٢- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية، على أن توضع في الأماكن المناسبة مع عدم استخدام الصواعق في أماكن تجهيز وإعداد الأغذية؛ لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الغذاء.

١٣- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، ويمنع استخدام الديزل كوقود (في أقسام الحلواني والخباز بالسوبر ماركت والأسواق المركزية).

١٤- عند وجود أفران في السوبر ماركت، تبنى من الطوب الحراري على أن تزود بمدخنة لا يقل قطرها عن ٥٠ سم لتصريف الأدخنة على أن تزود بمروحة شفط.

نقل المواد الغذائية

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة حيث تستخدم وسيلة نقل عادية لنقل الأغذية بطيئة الفساد (الجافة) مثل البقوليات والأرز والمكرونه، ووسيلة نقل مبردة للحوم والأسماك والدواجن والبيض والخضر والفواكه ومنتجات الألبان والجبن بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م، ووسيلة نقل مجمدة للأغذية المجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨°م.

المواد الغذائية :

١- تكون جميع المواد الغذائية المعروضة والمعدة للبيع نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وأن تكون عبواتها سميكة وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

٢- تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.

٣- التأكد من أن اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ المرخصة، ومختومة بخاتم المسلخ المعتمد الذي ذبحت فيه وأن تكون

جميع بيانات الأختام واضحة يسهل قرائتها مثل تاريخ ويوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.

٤- لا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبرده مثل اللحوم والدواجن والبيض والخضر والفواكه والسلطات والعصائر والجبن ومنتجات الألبان 4° م مع ضرورة الفصل بينها.

٥- يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد المشروبات الساخنة (في الكافيتريا الملحقة بالسوبر ماركت).

٦- لا تفرم اللحوم مسبقاً وتفرم أولاً بأول حسب طلب العملاء.

٧- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بأغذية تالفة أو فاسدة أو غير صالحة أو منتهية الصلاحية أو مرتجعة للموردين، مع ضرورة التخلص منها بالإجراء أو التصرف المناسب طبقاً لسجل المتابعة الخاص بالمنشأة الغذائية، مع ضرورة إشعار قسم الأغذية بالبلدية المختصة بنوعية البضاعة وكميتها والتصرف المتبع حيالها.

عرض المواد الغذائية المجمدة

يمنع منعاً باتاً عرض أي غذاء مجمد عند درجة حرارة أعلى من 18° م، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي مادة غذائية تعرضت للذوبان مرة أخرى، وعند صهر اللحوم والدواجن والأسماك والأجزاء الداخلية المجمدة مستوردة أو محلية لتجزئتها في شكل عبوات صغيرة ومغلقة تحت تفريغ هوائي لبيعها للمستهلك، يجب أن يتم الإذابة داخل ثلاجات التبريد بحيث لا تزيد درجة حرارتها عن 4° م على أن يكون المحل مرخص له بذلك.

العرض والتخزين

عند عرض وتخزين المواد الغذائية الطازجة في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات والأصول الفنية التالية:

١- يتم ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من

	<p>التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تواريخ الإنتاج.</p> <p>٢- يتم اتباع قاعدة ما يرد أولاً يصرف أولاً.</p> <p>٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة والخضر والفواكه في حيز عرض أو تخزين واحد منعاً للتلوث المتبادل (الخلطي).</p> <p>٤- تعرض الخضر والفواكه التي لا يحتاج عرضها لدرجة حرارة تبريد (٤°م) داخل كراتين أو صناديق من البلاستيك المثقب، على مدرجات من الألمونيوم تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل، وتكون مائلة جهة العميل مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان أثناء العرض، على أن يتم فرز الخضر والفواكه المعروضة لاستبعاد التالف والمعيب.</p> <p>٥- تعرض الخضر والفواكه الحساسة داخل ثلاجات عرض رأسية مكشوفة (١٠°م) مزودة بالأرشف المعدنية، على أن ترص في صناديق من البلاستيك المثقب مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان داخل ثلاجة العرض.</p> <p>٦- تعرض الحلويات ومنتجات المخابز الحساسة سريعة التلف والفساد والتي يدخل البيض والكريمة في إعدادها (عند وجود هذا النشاط) والمغطاة بالشيكولاتة داخل ثلاجات عرض أفقية بواجهة زجاجية مزودة بعدد من الأرشف المعدنية على أن يعرض الخبز وبقية المنتجات الأخرى في سلال أو على أرشف مخصصة لهذا الغرض بقسم الخباز بالسوبر ماركت.</p> <p>٧- تخصص ثلاجة عرض رأسية مكشوفة مزودة بعدد من الأرشف المعدنية المثقبة لعرض منتجات الألبان مثل اللبن والحليب والزبادي والزبد والجبن المقطع والمغلف والعصائر عن أن لا تزيد درجة حرارتها عن ٤°م.</p> <p>٨- تعرض أصناف الجبن المختلفة والتي تجهز بناء على طلب العميل داخل ثلاجة عرض مستقلة أفقية مزودة بواجهة زجاجية، على أن</p>
--	--

	<p>يخصص للجبين الأبيض ثلاجة مستقلة لعرضه وأن لا تزيد درجة حرارتها عن ٤° م.</p> <p>٩- يعرض كل نوع من اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمدة سواء كانت محلية أو مستوردة في مكان منفصل وثلاجات عرض منفصلة وفي درجات حرارة مناسبة مع وضع اللوحات التي تبين نوع اللحم (طازج - مبرد - مجمد) وطريقة حفظه وذلك في مكان ظاهر وباللغة العربية بصفة أساسية ويمكن إضافة أية لغة أخرى.</p> <p>١٠- يتم تخزين اللحوم المبردة سواء كانت على هيئة ذبائح كاملة أو أجزاء منها على درجة حرارة تتراوح بين -١ ، صفر م على أن تسوق في خلال أربعة أسابيع على الأكثر من تاريخ الذبح الموضح بالبطاقة المرفقة بها.</p> <p>١١- يمنع منعاً باتاً تجزئة اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة أو المبردة لقطع صغيرة إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك، ويمكن للأسواق المركزية عرض وبيع هذه المقطعات المجهزة بمصانع مرخصة.</p> <p>١٢- يمنع منعاً باتاً على الأسواق المركزية تصنيع منتجات اللحوم مثل النقانق (السجق) وبرقر اللحم والكفتة واللحم المفروم وخلافه ما لم تتم بتجهيز أقسام بداخلها تعد كمعامل لتصنيع منتجات اللحوم على أن يطبق على هذه الأماكن كافة الإشتراطات لمصانع ومعامل تصنيع هذه المنتجات على أن تمنح ترخيص مستقل لمزاولة هذا النشاط.</p> <p>١٣- تجهز اللحوم والدواجن المتبلة المخصصة للشواء وكذلك اللحوم المفرومة أولاً بأول أمام المشتري ويجب توضيح نوع اللحم المستخدم وطريقة حفظه ومدة صلاحيته.</p> <p>١٤- تخصص ثلاجة عرض مستقلة لعرض المخللات والسلطات.</p> <p>١٥- تعرض الأسماك والقشريات والمحاريات في قسم مستقل</p>
--	---

	<p>أو في ثلاجات عرض مستقلة بقسم الأسماك ، على أن يكون بعيداً عن أقسام الخبز والحلواني واللحوم والدواجن والخضر والفواكه لمنع التلوث.</p> <p>١٦- يكون على كل الأصناف المعروضة داخل محلات البقالة والسوبر ماركت بطاقة تحمل اسم الصنف وسعره على أن تكون مغلقة تماماً بالبلاستيك بحيث لا تتأثر بالرطوبة.</p> <p>١٧- يتم الالتزام بعدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة أو الثلاجات.</p> <p>١٨- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة ، مع تغطية اللحم داخلها وكتابة تاريخ الذبح والتخزين عليها.</p> <p>١٩- إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.</p> <p>٢٠- يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المقررة للمحافظة على كفاءة التبريد داخلها.</p> <p>وفيما يخص عملية تخزين المواد الغذائية المعبأة فإنه يجب مراعاة الاشتراطات التالية:</p> <p>١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرض المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها أو على الأرفف المعدة لهذا الغرض.</p> <p>٢- ترص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة ، مع ضرورة توافر الاشتراطات الصحية في وسائل تغليفها ونقلها.</p>
--	--

تدريب عملي على أسواق الخضار

اسم المحل: _____
 الموقع: _____
 شارع: _____
 رسم كروكي للمحل:

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

سبب عدم المطابقة	التقييم	العنصر
		<p>الموقع والمساحة</p> <p>١- يقع المحل بالدور الأرضي.</p> <p>٢- يكون لمحل تجهيز وتعبئة الخضار والفواكه بايان أحدهما لدخول الخضار والفواكه الطازجة والثاني لخروجها بعد تعبئتها وتغليفها.</p> <p>٣- لا يسبب شحن وتفريغ المواد أي إزعاج للمجاورين أو عرقلة للمرور وحركة السير.</p> <p>٤- تتناسب المساحة مع حجم النشاط.</p> <p>٥- يمنع منا باتا ممارسة النشاط خارج حدود المحل المرخص له .</p> <p>المستودع</p> <p>يقسم المستودع الى :</p> <p>١- مستودع الاغذية وتخزن فيه الخضار والفواكه عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).</p>

	<p>٢- مستودع لتخزين مواد التعبئة والتغليف وصناديق التعبئة.</p> <p>٣- مستودع مستقل لتخزين المواد السامة والخطرة مثل مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة والمبيدات الحشرية؛ على أن يزود هذا المستودع بخزائن مغلقة للتخزين داخلها.</p> <p>٤- المستودع المبرد (الثلاجات) في محلات التجزئة والتعبئة</p> <p>أ- ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الخضار والفواكه الحساسة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م.</p> <p>ب- ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الخضار والفواكه المجهزة والمعبأة (المعدة للتسويق) تكون مزودة بأرطف معدنية مثقبة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.</p> <p>ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:</p> <p>١- تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.</p> <p>٢- يزود بالعدد الكافي من الأرطف المعدنية (المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٥٠ سم على الأقل.</p> <p>٣- تكون الأرطف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠ سم على الأقل.</p> <p>٤- عدم وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه، وأن لا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه أو غرف الغسل.</p> <p>٥- تُوفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.</p> <p>٦- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع، أو بتكثيف الهواء داخله.</p> <p>٧- يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.</p> <p>دورات المياه</p>
--	--

عند وجود دورة مياه ملحقة بالمحل يراعى ما يلي:

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز الخضار والفواكه، ولا تفتح عليها مباشرة.
- ٢- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
- ٣- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٤- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٥- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف.
- ٦- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهملات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.
- ٧- استعمال صناديق للمياه من النوع الذي يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ٨- تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن.
- ٩- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل الأيدي خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

التجهيزات

١ محلات بيع الخضار والفواكه

يزود المحل بالتجهيزات الآتية:

- ١- حوامل وأرفف من الخشب أو الألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ لعرض الخضار والفواكه.
- ٢- عدد من الموازين.
- ٣- ثلاجة عرض أو أكثر رأسية مكشوفة لعرض الخضار والفواكه الحساسة سريعة التلف على أن لا تزيد درجة حرارتها عن ١٠°م مزودة بعدد من الأرفف المعدنية المقاومة

		<p>للصدأ.</p> <p>٢ - محلات تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه يزود المحل بالتجهيزات الآتية:</p> <p>١- أحواض كبيرة لغسل الخضار والفواكه على أن تصنع من مادة غير قابلة للصدأ وأن تكون متصلة بشبكة الصرف الصحي للمحل.</p> <p>٢- عدد مناسب من المناضد للفرز والتعبئة ويكون سطحها أملس سهل التنظيف وخال من اللحامات ومن مادة غير قابلة للصدأ.</p> <p>٣- عدد من سخانات المياه التي تعمل بالكهرباء أو الغاز.</p> <p>٤- صواعق كهربائية لمكافحة الحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية، وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.</p> <p>٥- حاوية أو أكثر للنفايات والمخلفات تكون مزودة بأكياس بلاستيك وبغطاء محكم القفل من النوع الذي يفتح بالقدم لمنع تلوث الأيدي.</p> <p>يجب أن تتوفر في التجهيزات الاشتراطات التالية:</p> <p>١- تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.</p> <p>٣- يخصص للثلاجات مكان مستقل بالمحل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.</p> <p>٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.</p> <p>كما يجب توفر الاشتراطات التالية:</p> <p>١- يمنع منعاً باتاً استخدام الخضار والفواكه التي تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو تكون غير صالحة</p>
--	--	--

	<p>للاستهلاك الآدمي.</p> <p>٢- تكون جميع أصناف الخضار والفواكه بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض وعوامل التلوث الأخرى.</p> <p>٣- تكون محتفظة بجميع الخصائص الطبيعية الحسية للخضار والفواكه الطازجة مثل اللون والرائحة والقوام والملمس.</p> <p>٤- الالتزام بفرز الخضار والفواكه المعروضة باستمرار لاستبعاد التالف والغير صالح للاستهلاك أولاً بأول للمحافظة على جودة المعروض.</p> <p>النقل</p> <p>يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع الخضار والفواكه الموردة للمحل حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة لنقل الخضار والفواكه الحساسة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م ووسيلة نقل عادية لنقل بقية أصناف الخضار والفواكه.</p> <p>التعبئة والتغليف</p> <p>١- تكون قوية ومتينة بحيث تؤمن الحماية الكافية لما تحتويه داخلها من مادة.</p> <p>٢- لا تسبب أي ضرر ميكانيكي أو تلف للخضار والفواكه المعبأة.</p> <p>٣- تتحمل ظروف التخزين والنقل والتداول العادية دون أن يحدث لها ضرر أو تلف.</p> <p>٤- تكون منفذة للهواء (الأكسجين) ولبخار الماء بحيث لا تسبب أي اختناق للمادة المعبأة باعتبار أن الخضار والفواكه من المواد الحية التي تتنفس الهواء - كما لا يسبب تكثف البخار داخل العبوة نموات فطرية مما يؤدي لتلف المادة المعبأة وتغير خصائصها الطبيعية.</p> <p>٥- لا تتفاعل مع المادة المعبأة.</p> <p>٦- لا تكون ضارة بالصحة ولا تحتوى على أي مواد أو</p>
--	---

	<p>معادن سامة.</p> <p>٧- تكون جديدة لم يسبق استخدامها من قبل.</p> <p>٨- تقي المادة الغذائية المعبأة بداخلها من عوامل التلوث المختلفة.</p> <p>٩- يمكن غلقها بإحكام.</p> <p>١٠- توضع بطاقة بيان على عبوات كل صنف تتم تعبئته وفقا للمواصفة القياسية المقررة وتكون جميع بيانات البطاقة مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وغير قابلة للمحو أو الإزالة أو التغيير على أن تكون البطاقة ثابتة على العبوة وغير سهلة النزع.</p> <p>عرض الخضز والفواكه :</p> <p>١- تستخدم أقفاص من البلاستيك المثقب قوي التحمل سهل التنظيف لعرض الخضز والفواكه داخل المحلات.</p> <p>٢- تخصيص أماكن لعرض الخضز وغيرها لعرض الفواكه ولا يجوز الخلط بينهما.</p> <p>٣- تناسق العرض من حيث الأنواع والأشكال والألوان.</p> <p>٤- عرض الخضز والفواكه شديدة الحساسية في ثلاجات عرض لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٠°م على أن تستخدم أقفاص من البلاستيك للعرض.</p> <p>٥- فصل الخضز والفواكه التي تعرض غير معبأة عن تلك المعبأة حتى لو كانت تتبع نفس الصنف.</p> <p>٦- تخصيص مكان مستقل بقسم الخضز لعرض الخضراوات الورقية سواء كانت غير معبأة أو معبأة.</p> <p>٧- عدم تحميل أقفاص العرض بكميات تزيد عن سعتها لمنع تلف وتهتك الطبقات السفلية منها.</p> <p>٨- اتباع قاعدة ما يرد أولاً يباع أولاً طالما كان محتفظاً بجميع خصائص جودته.</p>
--	---

	<p>٩- توفر مواد التعبئة.</p> <p>١٠- وجود بطاقة بيان تحدد الصنف وسعر الوحدة (عدد - وزن).</p> <p>التخزين</p> <p>١- تخزين الخضار والفواكه الطازجة الغير معبأة</p> <p>عند تخزين الخضار والفواكه الطازجة في ثلاجات التبريد، يجب مراعاة الاشتراطات التالية:</p> <p>١- يتم ترتيب الخضار والفواكه الطازجة أو المعبأة داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تواريخ الإنتاج.</p> <p>٢- يراعى عدم ترك الخضراوات مبللة أو مكشوفة علي أرفف الثلاجة.</p> <p>٣- يتم فرز الخضراوات والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.</p> <p>٤- يتم العمل علي عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة علي كفاءة التبريد بالثلاجة.</p> <p>٥- يتم إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالخضار والفواكه.</p> <p>٦- يتم تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل، وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى، ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف علي أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور أو مركبات النشادر أو ١٠٪ كبريتات نحاس، ٣٪ إيروسول، ٢٪ فورمالين، ٢٪ بوراكس.</p> <p>٢- تخزين الخضار والفواكه المعبأة</p> <p>وفيما يخص تخزين الخضار والفواكه المعبأة فإنه يجب مراعاة</p>
--	--

	<p>الاشتراطات التالية:</p> <p>١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرض التلاجة مباشرة، وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.</p> <p>٢- يتم تخزين الخضار والفواكه المعبأة والمغلفة بعد رصها في صناديق من البلاستيك المثقب.</p> <p>٣- ترص الصناديق بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.</p> <p>٤- تخزن الخضار والفواكه المعبأة في قسم منفصل بتلاجة التبريد بعيداً تماماً عن الخضار والفواكه الطازجة في حالة توفر تلاجة مخصصة للخضار والفواكه المعبأة..</p>
--	---

اختبار ذاتي على التموينات الغذائية

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	الموقع والمساحة		
٢	أقسام البقالة		
٣	أقسام السوبرماركت		
٤	المستودع		
٥	دورة المياه وغرفة تبديل الملابس		
٦	التجهيزات		
٧	نقل المواد الغذائية		
٨	المواد الغذائية		
٩	عرض المواد الغذائية المجمدة		
١٠	العرض والتخزين		
١١	تخزين المواد الغذائية المعبأة		

اختبار ذاتي على أسواق الخضار

اسم المتدرب:

اسم المحل:

كروكي المحل:

الموقع: الحي

شارع:

قيم النشاط حسب ما تدرت من اشتراطات خاصة:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	الموقع والمساحة		
٢	المستودع		
٣	التجهيزات		
٤	النقل		
٥	التعبئة والتغليف		
٦	عرض الخضار والفواكه المجمدة		
٧	التخزين		
٨	تخزين المواد الغذائية المعبأة		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات			
بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الثالثة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته ، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.			
اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: تموينات وأسواق خضار			
مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)			العناصر
كلياً	جزئياً	لا	
غير قابل للتطبيق	لا	جزئياً	كلياً
			١- تطبيق الاشتراطات على الموقع والمساحة للتموينات
			٢- تطبيق الاشتراطات على أقسام البقالة
			٣- تطبيق الاشتراطات على أقسام السوبرماركت
			٤- تطبيق الاشتراطات على المستودع للتموينات
			٥- تطبيق الاشتراطات على دورات المياه وغرفة تبديل الملابس للتموينات
			٦- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات للتموينات
			٧- تطبيق الاشتراطات على نقل المواد الغذائية للتموينات
			٨- تطبيق الاشتراطات على المواد الغذائية للتموينات
			٩- تطبيق الاشتراطات على عرض المواد الغذائية المجمدة للتموينات
			١٠- تطبيق الاشتراطات على العرض والتخزين للتموينات
			١١- تطبيق الاشتراطات على تخزين المواد الغذائية المعبأة للتموينات
			١٢- تطبيق الاشتراطات على الموقع والمساحة لمحلات الخضار
			١٣- تطبيق الاشتراطات على المستودع لمحلات الخضار
			١٤- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات لمحلات الخضار
			١٥- تطبيق الاشتراطات النقل لمحلات الخضار
			١٦- تطبيق الاشتراطات على التعبئة والتغليف لمحلات الخضار
			١٧- تطبيق الاشتراطات عرض الخضار والفواكه المجمدة لمحلات الخضار

				١٨ - تطبيق الاشتراطات على التخزين لمحللات الخضار
				١٩ - تطبيق الاشتراطات على تخزين المواد الغذائية المعبأة لمحللات الخضار
<p>يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.</p>				

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات على الموقع والمساحة للتموينات ٢- تطبيق الاشتراطات على أقسام البقالة ٣- تطبيق الاشتراطات على أقسام السوبرماركت ٤- تطبيق الاشتراطات على المستودع للتموينات ٥- تطبيق الاشتراطات على دورات المياه وغرفة تبديل الملابس للتموينات ٦- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات للتموينات ٧- تطبيق الاشتراطات على نقل المواد الغذائية للتموينات ٨- تطبيق الاشتراطات على المواد الغذائية للتموينات ٩- تطبيق الاشتراطات على عرض المواد الغذائية المجمدة للتموينات ١٠- تطبيق الاشتراطات على العرض والتخزين للتموينات ١١- تطبيق الاشتراطات على تخزين المواد الغذائية المعبأة للتموينات ١٢- تطبيق الاشتراطات على الموقع والمساحة لمحلات الخضار ١٣- تطبيق الاشتراطات على المستودع لمحلات الخضار ١٤- تطبيق الاشتراطات على التجهيزات لمحلات الخضار ١٥- تطبيق الاشتراطات النقل لمحلات الخضار ١٦- تطبيق الاشتراطات على التعبئة والتغليف لمحلات الخضار ١٧- تطبيق الاشتراطات عرض الخضار والفواكه المجمدة لمحلات الخضار ١٨- تطبيق الاشتراطات على التخزين لمحلات الخضار ١٩- تطبيق الاشتراطات على تخزين المواد الغذائية المعبأة لمحلات الخضار تطبيق الاشتراطات على تخزين المواد الغذائية المعبأة لمحلات الخضار هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمحلات الجزارة والدواجن والأسماك

الوحدة الرابعة: الاشتراطات الصحية لمحلات الجزارة والدواجن والأسماك

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الخاصة على محلات الجزارة والدواجن والأسماك

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة التدريبية تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على كل نشاط خلال ١٠ دقائق.
- تحدد المخالفات الموجودة على المحل خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة لكل نشاط بكفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات الموجودة في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للأنشطة.
- تقييم المدرب للمحل ثم التقييم بواسطة المدرب.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على محلات الجزارة

شارع:

الموقع:

اسم المحل:

رسم كروكي للمحل:

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>١- يقع المحل بالدور الأرضي.</p> <p>٢- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.</p> <p>٣- لا تقل مساحة المحل عن ١٦ متر مربع للمحلات القائمة بذاتها، وعن ٩ متر مربع في حالة المحلات الملحقة بالأسواق المركزية (السوبر ماركت).</p> <p>مغاسل الأيدي:</p> <p>١- يجب أن يخصص حوض من الصلب الغير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ بالمحل لغسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني المستخدمة؛ على أن يكون مزوداً بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل أو بأحد المواد المطهرة والمناشف الورقية التي تستخدم في أغراض التجفيف ووعاء للمهملات. ويمنع منعاً باتاً استعمال المناشف القماش لمنع</p>		

	انتقال العدوى والحد من التلوث.
	٢- استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
	٣- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل الأيدي خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
	٤- يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه بمحل الجزارة.
	التجهيزات
	يزود المحل بالتجهيزات الآتية:
	١- يزود بثلاجة تبريد رأسية لتخزين اللحوم الطازجة تتراوح درجة الحرارة بداخلها بين صفر ودرجة واحدة تحت الصفر (- ^o م)؛ على أن تزود الثلاجة بخطاطيف لتعليق الذبائح،
	٢- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
	٣- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
	٤- يزود بالآلات البسيطة المناسبة لتقطيع وفرم اللحم .
	٥- توفر طاولة من البناء على أن يكون سطحها من الرخام الجيد الأملس قطعة واحدة ليسهل تنظيفه ومنع تراكم الملوثات.
	٦- توفر عدد مناسب من الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات.
	٧- يمنع منعاً باتاً استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
	٨- توفر خزانة أو دولاب محكم الغلق لتخزين الأدوات و المعدات بعد غسلها وتجفيفها ولحين استعمالها.
	٩- تور وعاء كبير مزود بغطاء محكم الغلق يكون من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لتجميع الفضلات

والمخلفات مثل العظام والدهن ومخلفات تنظيف وتجهيز اللحوم.

١٠- تكون جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة داخل محل الجزارة صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنعة من مواد غير قابلة للصدأ.

يجب أن تتوفر الاشتراطات الآتية في اللحوم الطازجة:

- ١- تكون مطابقة للمواصفة القياسية المقررة.
- ٢- تكون اللحوم مذبوحة بأحد المسالخ النظامية مختومة بخاتم المسلخ ويمنع منعاً باتاً عرض لحوم أخرى خلاف ذلك.
- ٣- تكون جميع اللحوم الطازجة المعروضة للبيع أو المخزنة بالمحل نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٤- تكون جميع أصناف اللحوم المعروضة بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض وعوامل التلوث البيئية الأخرى مثل الأتربة وغيرها.

٥- يجب أن لا تتعدى درجة حرارة ثلاجات تخزين اللحوم صفر°م.

النقل

- ١- يمنع منعاً باتاً نقل اللحوم في وسائل النقل المكشوفة.
- ٢- تكون وسيلة النقل مبطنه من الداخل بالصاج المجلفن أو الصاج المطلي بالقصدير والمعروف وذلك في حالة عدم زيادة زمن النقل بين المسلخ والمحل عن ٣٠ دقيقة في المجمعات القروية والمدن الصغيرة، وفي حالة زيادة زمن النقل عن ذلك يجب استعمال وسيلة نقل مبردة.

- ٣- تكون وسيلة النقل المبردة مزودة بوحدة تبريد ميكانيكي ذات قدرة مناسبة لتؤمن درجة الحرارة المناسبة داخلها بحيث لا تزيد عن $5^{\circ}\text{م} \pm 1^{\circ}\text{م}$ داخل صندوق وسيلة النقل، مع ترك فراغات تسمح بالتهوية الجيدة.
- ٤- تجهز بوسيلة لتعليق الذبائح أو أنصاف أو أرباع اللحوم المبردة أو توضع اللحوم على طاولات داخلها.
- ٥- تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كافٍ.
- ٦- يمنع منعاً باتاً إيقاف وحدة التبريد أثناء التحميل والتفريغ.
- ٧- في حالة عدم توفر وسائل التبريد الميكانيكي للحوم يمكن أن يُستعاض عنها بالثلج المجروش، على أن يكون الثلج المستعمل مطابقاً لللائحة مصانع الثلج ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بالثلج.
- ٨- يمنع منعاً باتاً استعمال وسيلة النقل في أي غرض آخر أو جلوس العاملين بين اللحوم.
- ٩- تكون كل الأسطح التي تلامس اللحوم أثناء النقل مقاومة للتآكل لمساء سهلة التنظيف والتطهير.
- ١٠- تزود وسيلة النقل بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها بحيث يعطى قراءة ممثلة لجميع الأجزاء داخل الحيز على أن يثبت الجهاز في مكان يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب حيز الشحن.

العرض والبيع

- يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الخاصة باللحوم الطازجة الوارد ذكرها سابقاً بالإضافة إلى:
- ١- يمنع منعاً باتاً خلط لحوم نجدي، السواكني، البربري، الحر، الخ.
 - ٢- يمنع منعاً باتاً نقع اللحوم في الماء.
 - ٣- تعرض جميع الذبائح داخل ثلاجات عرض مبردة مع وضع

		<p>بطاقة توضح نوع اللحم .</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً عرض اللحم المفروم ويكون فرم اللحم أمام المشتري فقط.</p> <p>٥- يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع اللحوم المجمدة لمنع الغش والتلاعب.</p> <p>التخزين</p> <p>يجب مراعاة الاشتراطات التالية:</p> <p>١- ترتب الذبائح داخل الثلاجات حسب أقدمية تواريخ الذبح.</p> <p>٢- اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً First In First Out (FIFO).</p> <p>٣- العمل على عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.</p> <p>٤- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف للتعليق بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها بالشاش الأبيض النظيف</p> <p>٥- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة باللحوم.</p> <p>٦- يمنع منعاً باتاً تخزين الذبائح على أرض الثلاجة.</p> <p>٧- يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بذبائح أكثر من سعتها التخزينية المقررة للمحافظة على كفاءة عملية التبريد وجودة توزيع البرودة داخلها.</p> <p>النظافة العامة</p> <p>١- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز وتخزين وعرض اللحوم.</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.</p>
--	--	---

		<p>٣- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تجهيز اللحوم في محلول معقم وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.</p> <p>٤- استبعاد أي أدوات لا تستخدم في المحل.</p>
--	--	---

تدريب عملي محلات الدواجن

اسم المحل: _____
 الموقع: _____
 شارع: _____
 رسم كروكي للمحل: _____

طبق الاشتراطات الصحية التي تدرجت عليها على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>يقع المحل بالدور الأرضي بحيث لا تقل المساحة عن ١٦ متر مربع.</p> <p>مغاسل الأيدي</p> <p>١- يجب أن يخصص عدد ٢ حوض من معدن غير قابل للصدأ أو من أى مادة أخرى غير قابلة للصدأ بالمحل لغسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني المستخدمة .</p> <p>٢- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهملات. ويمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش لمنع انتقال العدوى .</p> <p>٣- استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) او بالقدم منعا لتلوث الايدي</p> <p>٤- تزود بسخان لتوفير الماء الساخن .</p> <p>٥- توضع لافتات ارشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة</p>		

لغسل الايدي خصوصا بعد الخروج من دورات المياه

٦- يمنع منعاً باتاً وجود دورات مياه بالمحل

التجهيزات

١- يجب أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة داخل المحل صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

٢- ثلاجة مبردة أو أكثر لا تزيد درجة حرارتها عن صفر درجة مئوية مزودة بواجهة زجاجية لعرض الدواجن الطازجة المجهزة.

٣- ثلاجة تجميد لا تزيد درجة حرارتها عن - ١٨°م مزودة بواجهة زجاجية لعرض وبيع الدواجن المجمدة.

٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته

٥- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات .

٦- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الارضية مع وضع الصواعق في اماكن مناسبة .

٧- توفر عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.

٨- خزانة مغلقة لتخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها.

٩- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من الدائن المضغوطة .

١٠- حاوية نفايات مزودة بغطاء محكم لتجميع النفايات على أن يزود بكيس بلاستيك. وأن يكون من النوع الذي يفتح غطاؤه بالضغط بالقدم منعاً للتلوث.

الاستلام :

- ١- تكون مذبوحة فى أحد المسالخ الآلية أو النصف آلية النظامية.
- ٢- تكون مستنزفة الدماء بالكامل.
- ٣- تكون خالية من الأمراض خصوصاً التى تنتقل للإنسان.
- ٤- استلام الدجاج من المنتجين أو الشركات كاملة أو مجزأة أو مشفاه من العظام (المسحب) لبيعها للمستهلك.
- ٥- يجب إستلام الطيور المذبوحة معبأة ومغلقة فى أكياس بلاستيكية سواء كانت كاملة أو مجزأة.

مواصفات الدواجن

يجب توفر الاشتراطات التالية فى الدواجن المبردة أو المجمدة:

- ١- يحتفظ الدجاج المذبوح أو أجزائه بجميع خصائصها الطبيعية وتكون خالية من الروائح الغريبة الغير مقبولة ومن مظاهر الفساد.
- ٢- تكون الأحشاء الداخلية مزالة بالكامل وألا توجد أى بقايا منها.
- ٣- تكون أجنحة الطيور كاملة.
- ٤- تكون أعضاء الطائر الداخلية القابلة للأكل مثل الكبد والقونصة نظيفة وسليمة، على أن تغلف بكيس صحي عند وضعها داخل الطائر أو يمكن أن تعبأ فى عبوات خاصة وتبرد أو تجمد.
- ٥- تكون خالية من الريش أو الريش الزغبي وطرفي الجناحين.
- ٦- يكون جلدها الخارجي أملس (ناعماً).
- ٧- يكون السطح الخارجي للدواجن جافاً وخالياً من المواد اللزجة والنموات الفطرية.
- ٨- يكون السطح الخارجي خالياً من البقع والكدمات

	<p>والكسور.</p> <p>٩- تكون منزوعة الرأس والرقبة والغدة الزيتية والأرجل (عند مكان اتصاله بعظم الفخذ).</p> <p>١٠- يمنع منعاً باتاً إضافة أى مواد حافظة أو مضادات حيوية أو ملونة وتكون الذبائح خالية من عوامل التطرية ومواد النكهة وبقايا فوق أكسيد الأيدروجين.</p> <p>١١- تحفظ الدواجن سواء بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح بين صفر ودرجة واحدة تحت الصفر (- ١°م)، أو بالتجميد عند درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨°م.</p> <p>١٢- ألا تتعدى مدة صلاحية الدجاج المجمد من وقت الذبح والتجهيز حتى الاستهلاك ٩ أشهر للدجاج الكامل وستة أشهر للدجاج المجزأ أو الخالي من العظم (المسحب).</p> <p>١٣- يمنع منعاً باتاً تداول الدجاج الكبير بعد مرحلة إنتاج البيض (الأمهات) ويخصص لتصنيع منتجات الدواجن.</p> <p>التعبئة</p> <p>١- تكون الأكياس المستخدمة فى التعبئة مصرحاً بها صحياً ومصنوعة من مادة عديد إيثيلين أو أى مادة أخرى مشابهة غير منفذة للرطوبة ومحكمة الغلق ولا تترك أى مخلفات سامة على الدجاج أو تسبب تلوثه، ولها وجه واحد شفاف على الأقل.</p> <p>٢- يوضع المنتج فى حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة تحقق حمايته من التلوث أثناء التداول أو التخزين، وتكون محتويات العبوة الواحدة من الوحدات المبردة أو المجمدة متماثلة فى الحجم والوزن تقريباً.</p> <p>٣- تدون البيانات التالية على العبوة من الخارج بصورة واضحة (باللغة العربية بجانب أى لغة أخرى) ويحبر ثابت غير قابل</p>
--	--

		<p>للمحو وغير ضار بالصحة:</p> <p>أ- وزن الوحدة عند التعبئة.</p> <p>ب- تاريخ التعبئة وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم - شهر - سنة).</p> <p>ج- عبارة إنتاج المملكة العربية السعودية فى حالة الإنتاج المحلى أو بلد الإنتاج فى حالة الدجاج المستورد.</p> <p>د- اسم المسلخ الذى تم فيه الذبح والتجهيز.</p> <p>هـ- اسم الشركة وعلامتها التجارية وعنوانها ورقم هاتفها.</p> <p>و- اشتراطات التخزين.</p> <p>ز- عبارة "ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية" فى حالة الدواجن المستوردة.</p> <p>٤- تختم عبوات الدجاج المبرد من الخارج بخاتم أخضر اللون يحتوى على عبارة مبرد مع طباعة أو كتابة فترة الصلاحية على شريط لاصق يثبت عند مكان إغلاق العبوة.</p> <p>الدواجن المجمدة</p> <p>١- تكون ناتجة عن ذبح دجاج سليم خال من الأمراض المعدية وصالح للاستهلاك الأدمي.</p> <p>٢- تكون مذبوحة وفق أحكام الشريعة الإسلامية وفى مسلخ ومطابقه للمواصفات وتكون مستنزفة الدماء بالكامل (الدجاج المستورد).</p> <p>٣- لا يزيد نسبة السائل المنفصل عن ٥% من وزن الوحدة المجمدة.</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً استيراد دواجن مجمدة من بلد به أمراض وبائية.</p> <p>٥- ضرورة توفر كافة اشتراطات النقل التي سيرد ذكرها.</p>
--	--	---

النقل

- ١- استخدام وسيلة النقل المناسبة سواء المبردة أو المجمدة لنقل الدواجن إلى محلات البيع.
- ٢- تكون وسيلة النقل نظيفة ومخصصة لنقل الدواجن فقط، ويمنع منعاً باتاً استخدامها فى نقل أى مادة أخرى خلاف الدواجن المجهزة.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل الدواجن المجهزة المبردة.
- ٤- تزود وسيلة النقل بوحدة تبريد ميكانيكي ذات قدرة مناسبة تعمل بالسولار فى حالة السير وتشحن بالكهرباء فى حالة التوقف.
- ٥- يكتب على جانبي وسيلة النقل اسم المنتج وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية.
- ٦- يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية وعدم حملهم لجراثيمها.
- ٧- لا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أى ارتباك للمرور أو تعطيل لحركة السير.

العرض والبيع

- ١- استخدام ثلاجات العرض المبرد للدواجن المبردة، والمجمد للدواجن المجمدة.
- ٢- لا تزيد درجة حرارة ثلاجة العرض المبرد عن صفر^٠م، وأن لا تزيد درجة حرارة العرض المجمد عن - ١٨^٠م.
- ٣- يمنع منعاً باتاً عرض الدواجن المجمدة داخل ثلاجات العرض المبرد حتى لا تتعرض للذوبان.
- ٤- يمنع منعاً باتاً تكديس الدواجن داخل ثلاجات العرض المبرد

	<p>و/أو المجمد بصورة تؤثر على درجة حرارتها مما يعرضها للتلف والفساد وتغير خصائصها.</p> <p>٥- تتوفر فى الدواجن المبردة المعروضة للبيع كافة اشتراطات التعبئة.</p> <p>٦- تكون الدواجن المعروضة بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والملوثات البيئية المختلفة.</p> <p>٧- يمنع منعاً باتاً استخدام المبيدات الحشرية لمكافحة الحشرات داخل محلات تجهيز وبيع الدواجن المبردة.</p> <p style="text-align: right;">النظافة العامة</p> <p>١- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.</p>
--	--

تدريب عملي محلات الاسماك

اسم المحل: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي للمحل: _____

طبق الاشتراطات الصحية التي تدربت عليها على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>التجهيزات</p> <p>١- تكون جميع الأدوات و الأواني المستخدمة في عرض و تجهيز الأسماك و كذلك في الإعداد و الطهي صالحة للاستخدام و بحالة جيدة و من مواد غير قابلة للصدأ</p> <p>٢- تخصيص مكان مستقل لتجهيز الأسماك يكون منفصلاً تماماً عن مكان العرض بحاجز مرتفع لا يقل ارتفاعه عن مترو نصف و أن يكون مغطى بالبلاط القيشاني أو السيراميك على أن يزود هذا المكان بالآتي :</p> <p>أ- حوض من مادة غير قابلة للصدأ</p> <p>ب- جميع الأدوات اللازمة ، على إن تكون من الصلب الغير قابل للصدأ .</p> <p>ج- فتحات و قنوات بالأرضية لتصريف المياه إلى شبكة الصرف الصحي للمحل .</p> <p>د - وعاء محكم الغلق للتخلص من المخلفات و الفضلات .</p>		

- ٣- توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ الأسماك الطازجة عند درجات الحرارة المناسبة بالتبريد (٤ درجة مئوية) أو التجميد (- ١٨ درجة مئوية).
- ٤- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية و تستبدل بتلك المصنوعة مقابضها من اللدائن المضغوطة .
- ٥- توفير الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ م^٢ من مساحة الأرضية ، مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة و عدم استخدامها في أماكن التجهيز و التحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام .
- ٦- تزود المحل بماكينة كهربائية لتصنيع الثلج المجروش في عرض و حفظ و تخزين الأسماك الطازجة ، في حالة عدم توفر الثلج المجروش من مصانع مرخصة .
- ٧- في حالة قيام المحل بتجهيز و طهي الأسماك ، يجب توفر الاشتراطات التالية علاوة على ما سبق :
- أ- توفير مراوح الشفط في أماكن التحضير و الطهي و صالات الطعام بالعدد و الحجم المناسبين. مع تزويد مكان الطهي بغطاء مخروطي للتخلص من الأدخنة و الأبخرة يتصل بفتحة تصريف للخارج .
- ب- حفظ الأدوات و الأطباق و الأواني بعد غسلها و تجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ .
- ج- تزويد المحل بالعدد الكافي من سخانات المياه .
- د- استخدام المواقد التي تعمل بالغاز و يمنع استخدام الديزل كوقود .
- ٨- تزود أبواب صالة الطعام و الباب الجانبي (في المحلات

الملحق بها مطعم لتقديم الأسماك) بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات و لمنع تسرب هواء التكييف .

٩- يخصص مكان نظيف بصالة الطعام (في المحلات الملحق بها مطعم لتقديم الأسماك) للاحتفاظ بالمفارش و المناشف و أدوات المائدة و خلافه .

صلاحيات الأسماك

يجب أن تكون جميع الأسماك و الرخويات و القشريات المعروضة للبيع أو المستخدمة في تحضير الوجبات (في حالة الطهي) نظيفة و خالية من علامات التلف و الفساد و محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية و طازجة وصالحة للاستهلاك الآدمي و محفوظة عند درجة الحرارة المناسبة سواء بتبريدها باستعمال الثلج المجروش أو بالتجميد (- ١٨ درجة مئوية) .

على أن تتوافر في الأسماك الطازجة الخصائص التالية :

- ١- عيون بارزة و براقه .
- ٢- قشر متماسك و مقاومة عند نزعها .
- ٣- رائحة طبيعية (رائحة الأعشاب البحرية) خالية من رائحة العفن
- ٤- لحم متماسك لا يترك فيه أثر عند الضغط عليه بالأصبع .
- ٥- احتفاظ الخياشيم بلونها الوردي .
- ٦- خلوها من المواد المخاطية اللزجة على الخياشيم و على سطح الجلد .

دورات المياه (في المحلات الملحق بها مطعم تقديم الأسماك)

يجب أن يحتوي المحل على عدد من دورات المياه و مغاسل الأيدي يتناسب مع عدد المرتادين للمطعم (بحيث لا يقل عن مرحاضين أحدهما إفرنجي) و عدد مغسلتين للأيدي ، على أن يراعى في دورات المياه ما يلي :

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن أعداد و تجهيز و طهي الأسماك و لاتفتح هذه الأماكن عليه مباشرة .
- ٢- تفصل المراحيض عن مغاسل الأيدي .
- ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به .
- ٤- يخصص الجزء الخارجي من دورات المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس .
- ٥- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمونيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ .
- ٦- تكون جيدة الإضاءة و التهوية.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد و شطاف لكل مرحاض .
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة و بالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن و بوعاء للنفايات ، و يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى .
- ٩- استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي .
- ١٠- تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن
- ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة و السليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

النظافة العامة

- ١- حفظ الأدوات و الأطباق و الأواني بعد غسلها و تجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من

		<p>مادة غير قابلة للصدأ .</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً استخدام نفس الحيز الواحد في تجهيز أو عرض أو تخزين الأسماك الطازجة و المطهية لمنع التلوث .</p> <p>٣- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل .</p>
--	--	---

اختبار ذاتي على محلات الجزارة

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	موقع المبنى والمساحة		
٢	مغاسل الأيدي		
٣	التجهيزات		
٤	النقل		
٥	العرض والبيع		
٦	التخزين		
٧	النظافة العامة		

اختبار ذاتي على محلات الدواجن

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تدرت عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	موقع المبنى والمساحة		
٢	مغاسل الأيدي		
٣	التجهيزات		
٤	الاستلام		
٥	مواصفات الدواجن		
٦	التعبئة		
٧	الدواجن المجمدة		
٨	النقل		
٩	العرض والبيع		
١٠	النظافة العامة		

اختبار ذاتي على محلات الأسماك

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تدربت عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	التجهيزات		
٢	صلاحيات الأسماك		
٣	النظافة العامة		
٤	دورات المياه		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الرابعة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: محلات الجزارة والدواجن والأسماك

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				موقع المبنى والمساحة لمحلات الجزارة
				مفاصل الأيدي لمحلات الجزارة
				التجهيزات لمحلات الجزارة
				النقل لمحلات الجزارة
				العرض والبيع لمحلات الجزارة
				التخزين لمحلات الجزارة
				النظافة العامة لمحلات الجزارة
				موقع المبنى والمساحة لمحلات الدواجن
				مفاصل الأيدي لمحلات الدواجن
				التجهيزات لمحلات الدواجن
				الاستلام لمحلات الدواجن
				مواصفات الدواجن
				التعبئة لمحلات الدواجن
				الدواجن المجمدة
				التجهيزات لمحلات الأسماك
				صلاحيات الأسماك
				النظافة العامة لمحلات الأسماك
				دورات المياه لمحلات الأسماك

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	موقع المبنى والمساحة لمحلات الجزارة
	مفاصل الأيدي لمحلات الجزارة
	التجهيزات لمحلات الجزارة
	النقل لمحلات الجزارة
	العرض والبيع لمحلات الجزارة
	التخزين لمحلات الجزارة
	النظافة العامة لمحلات الجزارة
	موقع المبنى والمساحة لمحلات الدواجن
	التجهيزات لمحلات الدواجن
	الاستلام لمحلات الدواجن
	مواصفات الدواجن
	التعبئة لمحلات الدواجن
	الدواجن المجمدة
	التجهيزات لمحلات الأسماك
	صلاحيات الأسماك
	النظافة العامة لمحلات الأسماك
	دورات المياه لمحلات الأسماك

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية للمقاهي ومحلات القرصان

الوحدة الخامسة : الاشتراطات الصحية للمقاهي ومحلات القرصان

الجدارة: تطبيق الاشتراطات العامة والخاصة على المقاهي ومحلات القرصان

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة التدريبية تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاطين خلال ١٥ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاطين خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات الموجودة في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدرب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على المقاهي

اسم المحل: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي للمحل: _____

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

سبب عدم المطابقة	التقييم	العنصر
		<p>الموقع والمساحة:</p> <p>أن يكون بالدور الأرضي ويمنع منعاً باتاً تغيير المساحة أو غرض الاستعمال إلى بعد أخذ موافقة البلدية المعنية.</p> <p>المبنى:</p> <p>١- تكون الجدران ملساء سهلة التنظيف غير منفذه للمياه، ومطلية بطلاء زيتي فاتح اللون أو تكون مكسية بالبلاط القيشاني الأملس أو السيراميك أو الرخام أو المرايا إلى نصف ارتفاعها على الأقل، ويمكن الاكتفاء بطلاء زيتي خفيف من اللون الفاتح على النصف الآخر العلوي.</p> <p>٢- يكون ارتفاع الأسقف مناسباً؛ فلا يكون منخفضاً يحد من التهوية، ولا مرتفعاً يجعل تنظيفها صعباً. وتكون الأسقف مدهونة بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ونمو الميكروبات والفطريات.</p>

المستودع

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.
- ٢- يزود بالعدد الكاف من الأرفف المعدنية المدهونة بطلاء مناسب مانع تكون الصدأ على أن يكون الرف السفلى مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل.
- ٣- يمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه وأن لا يكون احد جدران المستودع ملاصقا لدورة المياه أو غرفة الغسل .
- ٤- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاه بسلك ضيق النسيج و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٥- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله بتركيب مراوح كهربائية أو مراوح الشفط تتناسب مع مساحة المستودع.
- ٦- يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠متر مربع وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض
- ٧- يخصص مكان مستقل بداخله لحفظ وتخزين المواد المنظفة والمطهرة والمبيدات على أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لاستخدامها في هذا الغرض.

دورات المياه

- يجب أن يزود بدورة مياه واحدة على الأقل تحتوى على مرحاضين يكون أحدهما إفرنجياً على أن يراعى ما يلى:
- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل.
 - ٢- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
 - ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به.
 - ٤- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.

- ٥- يخصص الجزء الخارجي من دورات المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لحفظ الملابس .
- ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف.
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أى مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهمات، ويمنع منعاً باتاً استخدام المناشف القماش لمنع انتقال العدوى.
- ٩- استعمال صنابير المياه من النوع الذى يعمل ذاتياً (مثل طريقة الاستشعار عن بعد) أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي.
- ١٠- تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن.
- ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل الأيدي خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

التجهيزات

- ١- تكون جميع الغلايات والادوات والوانى المستخدمة في تحضير المشروبات صالحة للاستخدام وبجالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص أو الكاديوم أو الأنتيمون.
- ٣- توفر حوض لغسل الأدوات المستعملة يكون مزوداً بصنبور للمياه الجارية والماء الساخن.
- ٤- توفر ثلاجة كهربائية أو أكثر لتبريد المياه والجاتوه والمشروبات المعلبة.

- ٥- توفر عدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات بمعدل صاعق واحد ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة..
- ٦- يفضل وجود مبرد كهربائي كبير متعدد الصنابير للماء الأباريق والترامس.
- ٧- توفر عدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتراً.
- ٨- تستخدم المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ٩- في حالة استخدام الفحم كوقود، يجب عمل مدخنة من الصاج سمك (٢مم) بقطر لا يقل عن ٢٥سم وترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران.
- ١٠- يزود بعدد كافٍ من المناضد (الطاولات) ذات السطح الأملس بحيث يسهل تنظيفها ويفضل أن يكون السطح مصنوعاً من قطعة واحدة من الرخام.
- ١١- يزود بعدد كافٍ من الكراسي المريحة، ويمنع منعاً باتاً استعمال الكراسي المصنوعة من القش في المقاهي الموجودة داخل المدن.
- ١٢- يزود بعدد كافٍ من أوعية النفايات (حاويات) محكمة الغلق لتجميع الفضلات والنفايات، ومزودة بأكياس بلاستيكية بداخلها، ويفضل أن تكون من النوع الذي يفتح ويغلق بواسطة القدم.

التشغيل

- ١- يمنع منعاً باتاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالأداب والأعراض داخل المقاهي .
- ٢- الالتزام التام بمواعيد عمل المقاهي (بدء العمل بعد صلاة

- العصر وحتى الثانية صباحاً) وتستثنى من تلك المواعيد المقاهي المقامة فى مواقف ترحيل المسافرين وأماكن المستودعات ومعارض السيارات والورش أو وفق ما تقرره وزارة الداخلية .
- ٣- تكون الأباريق والكاسات (الأكواب) والملاعق والصحون سليمة ونظيفة وصالحة للاستعمال وخالية من الصدأ .
- ٤- وضع الكاسات (الأكواب) والفناجين فى مكان مغلق أو ترص مقلوبة على أرفف معدنية غير قابلة للصدأ لمنع التلوث، وتحفظ الأباريق كذلك مغطاة باستمرار.
- ٥- يمنع منعاً باتاً استعمال الأكواب البلاستيك / أو الفوم فى تناول المشروبات الساخنة ويقتصر استعمالها على الماء والمشروبات والعصائر الباردة، ويتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- ٦- يمنع منعاً باتاً إعادة استعمال الأدوات المعدة للاستعمال مرة واحدة مثل الملاعق البلاستيك والشفاطات والأكواب الورقية لأكثر من شخص، ويجب التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- ٧- تكون جميع المواد المستعملة فى إعداد المشروبات سواء الساخنة أو الباردة صالحة للاستهلاك البشري وغير منتهية الصلاحية ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٨- دهان جميع الأجزاء المعدنية بأى دهان مانع للصدأ قبل دهانها الدهان النهائي.
- ٩- يمنع منعاً باتاً ممارسة النشاط خارج الحدود المرخص بها للمقهى.

المقاهى الشعبية

ضرورة توافر كافة الاشتراطات الواجب توافرها فى المقاهى عموماً بالإضافة إلى مجموعة أخرى من الاشتراطات يجب الالتزام بها

	<p>بالمقاهى الشعبية خصوصاً وتتمثل فيما يلى:</p> <p>١- تكون بعيداً عن المساجد والمدارس ومراكز التعليم والتدريب.</p> <p>٢- تقع بالدور الأرضي.</p> <p>٣- تختار مواقع المقاهى الشعبية الأقل ضرراً ويفضل محطات ترحيل المسافرين وأماكن المستودعات ومعارض السيارات والورش.</p> <p>٤- يزود المقهى بعدد كافٍ من الجلسات العربية المريحة فى المقاهى ذات النمط الشعبى.</p> <p>٥- تزود بعدد من الطاولات والكراسى تتناسب ومساحة المكان وأعداد المرتادين.</p> <p>٦- فى حالة قيام المقهى بتقديم الشيشة للرواد يجب أن يراعى ما يلى:</p> <p>أ- يخصص مكان مستقل لتجهيز الشيشة يكون بعيداً تماماً عن واجهة المقهى.</p> <p>ب- يمنع منعاً باتاً التجزئة أو الخلط داخل المقهى وتستخدم المنتجات فى عبواتها الأصلية مباشرة.</p> <p>ج- وضع لوحة تحذير صحي فى مكان بارز بالمقهى يدون بها العبارة التالية: تدخين الشيشة سبب رئيسى للإصابة بالسرطان وأمراض القلب والرئة والشرابين.</p> <p>د- التخلص من بقايا العبوات المستخدمة بطريقة صحية سليمة فى وعاء محكم الغلق مزود بكيس بلاستيك مع ربط الكيس والتخلص منه أولاً بأول فى حاوية البلدية أو بواسطة المتعهد إن وجد.</p> <p>هـ- يمنع منعاً باتاً توزيع الجراك أو منتجاته مجاناً على مرتادى المقاهى الشعبية أو الدعاية أو الترويج لأى منتج من منتجاته بأى صورة من الصور.</p> <p>و- يمنع منعاً باتاً استقبال مناديب بيع الجراك أو منتجاته</p>
--	---

		<p>بالمقاهي.</p> <p>ز- عند الحاجة لاستخدام الفحم يخصص مستودع لتخزينه.</p> <p>٨- يمنع منعاً باتاً تقديم المأكولات داخل المقاهي الشعبية.</p> <p>٩- ضرورة وضع لوحة بمدخل المقهى تحدد تحذير بمنع ارتياد المقاهي الشعبية لمن هم أقل من ١٨ عاماً.</p> <p>١٠- الحرص على الالتزام بالآداب العامة وفقاً لأحكام الشريعة والتقاليد السائدة بالمملكة.</p> <p>١١- يمنع منعاً باتاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالآداب والأعراض.</p> <p>١٢- الالتزام التام بفترات عمل المقهى.</p> <p>١٣- توفير ثلاجة كهربائية أو أكثر لتبريد المشروبات والعصائر المعلبة .</p>
--	--	--

تدريب عملي محلات القرصان

اسم المحل: _____
 الموقع: _____
 شارع: _____
 رسم كروكي للمحل:

طبق الاشتراطات على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>أن يقع المحل بالدور الأرضي وأن تتناسب مساحته مع حجم العمل به بحيث تسمح المساحة بسهولة مزاوله النشاط بما يتناسب مع كميات القرصان المنتجة .</p> <p>أقسام المحل</p> <p>رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام بعضها ببعض ، يقسم المحل إلى الأقسام الآتية :</p> <p>١- قسم المعجن:</p> <p>ويتوفر فيه الاشتراطات التالية:</p> <p>أ- تكون جميع جدرانه مكسوة بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض بكامل ارتفاع الجدار إلى السقف.</p> <p>ب- يزود بمعجن آلي ذو سعة مناسبة لطاقة المحل.</p> <p>ج- يزود كل معجن بفلتر يركب أعلى المعجن مباشرة.</p>		

		<p>د- يفضل وجود باب ليكون مفصولاً عن بقية أقسام المحل.</p> <p>هـ- يزود بعدد مناسب من طاولات العجين المصنوعة من الألومنيوم فقط.</p> <p>٢- قسم القرص والتسوية:</p> <p>أ- يحتوى على مقرصه أو أكثر.</p> <p>ب- تتناسب مساحة المقرصه مع حجم الانتاج بالمحل.</p> <p>ج- يكون صاج المقرصه من معدن لا يتاثر بالحرارة ويكون أملس ليسهل تنظيفه .</p> <p>د - يزود أعلى المقرصه بمدخنة تلو بمقدار ٢ متر على الأقل عن أعلى مبنى مجاور للمحل.</p> <p>هـ- يزود أسفل المقرصه بتجويف لتجميع فتات الخبر.</p> <p>و- تستخدم المقارص التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود</p> <p>ي- أن يكون موقع الغاز بعيداً عن مصدر اللهب .</p> <p>٣- مستودع تخزين الدقيق:</p> <p>أ- تتناسب مساحته مع كمية الدقيق المخزنة به .</p> <p>ب- يكون جيد الإضاءة والتهوية.</p> <p>ج - يكون منعزلاً تماماً عن بقية أجزاء المحل خصوصاً غرف الخبيز.</p>
--	--	---

- د - لا يحتوي على أي مصدر للرطوبة.
- هـ- يزود بوسائل للتخزين عليها مثل الألواح والعروق الخشبية بحيث تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار ٣٠سم على الأقل .
- و - يزود بالوسائل الطبيعية لمكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

مغاسل الأيدي:

- ١ - يجب أن يزود المحل بحوضين من الصلب الغير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ على أن يخصص أحدهما لغسل الأيدي والثاني لغسل الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في المحل على أن يزود كل حوض بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل ومادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية ووعاء للنفايات.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه داخل المحل.

التجهيزات

- ١ - تكون جميع المعدات والآلات والأواني المستخدمة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة ، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر ، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه احد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون
- ٣ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفتيش عليها بصفة دورية.

- ٤- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ٥- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.
- ٦- توفر عدد كافٍ ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.
- ٧- توفر عدد مناسب من أوعية النفايات للتخلص من الفضلات والمخلفات على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي .

المواد الأولية

- ١- تكون جميع المواد المستخدمة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- يكون الدقيق المستخدم صالحاً للاستهلاك الآدمي ومحفوظاً بجميع خصائصه الطبيعية والكيميائية وغير متكتل.
- ٣- تكون عبوات الدقيق سليمة ومحكمة القفل ومدون عليها كافة البيانات طبقاً لمواصفة بطاقة المواد الغذائية.
- ٤- يكون الدقيق خالي من الشوائب والحشرات أو أطوارها أو أجزائها المختلفة.
- ٥- يمنع منعاً باتاً استخدام أكياس الدقيق الفارغة مرة أخرى ويتم التخلص منها أولاً بأول.
- ٦- يكون الماء المستعمل في إنتاج القرص صالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة لمياه الشرب.
- ٧- يكون الملح المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة.
- ٨- تكون الخمائر المستخدمة في تخمير العجين مطابقة

	<p>للمواصفات القياسية المقررة وخالية من أي تلوث وصالحة للاستهلاك الآدمي وأن تخزن داخل ثلاجات مبردة لا تزيد درجة حرارتها عن ٤ م.</p> <p>اشتراطات القرصان</p> <p>١- يكون المنتج خالياً من عيوب الإعداد.</p> <p>٢- يكون القرص رقيق السمك وفقاً للمتعرف عليه.</p> <p>٣- يكون القرص متجانس السمك بحيث لا يكون المحيط الدائري الخارجي أكثر سمكاً عن بقية الأجزاء الداخلية.</p> <p>٤- يكون خالياً من المواد الغريبة والشوائب المختلفة.</p>
--	--

اختبار ذاتي على المقاهي

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	الموقع والمساحة		
٢	المبنى		
٣	المستودع		
٤	دورات المياه		
٥	التجهيزات		
٦	التشغيل		
٧	اشتراطات المقاهي الشعبية		

اختبار ذاتي على محلات القرصان

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تدرت عليه من اشتراطات:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	الموقع والمساحة		
٢	أقسام المحل		
٣	مغاسل الأيدي		
٤	التجهيزات		
٥	المواد الأولية		
٦	اشتراطات القرصان		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الخامسة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: المقاهي ومحلات القرصان

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				الموقع والمساحة للمقاهي
				المبنى للمقاهي
				المستودع للمقاهي
				دورات المياه للمقاهي
				التجهيزات للمقاهي
				التشغيل للمقاهي
				اشتراطات المقاهي الشعبية
				الموقع والمساحة لمحلات القرصان
				أقسام المحل لمحلات القرصان
				مفاصل الأيدي لمحلات القرصان
				التجهيزات لمحلات القرصان
				المواد الأولية لمحلات القرصان
				اشتراطات القرصان

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	الموقع والمساحة للمقاهي
	المبنى للمقاهي
	المستودع للمقاهي
	دورات المياه للمقاهي
	التجهيزات للمقاهي
	التشغيل للمقاهي
	اشتراطات المقاهي الشعبية
	الموقع والمساحة لمحلات القرصان
	أقسام المحل لمحلات القرصان
	مغاسل الأيدي لمحلات القرصان
	التجهيزات لمحلات القرصان
	المواد الأولية لمحلات القرصان
	اشتراطات القرصان

ملحوظات:

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية ومحلات الحلاقة

الوحدة السادسة: الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية ومحلات الحلاقة

الجدارة: تطبيق الاشتراطات العامة والخاصة على المستودعات المواد الغذائية ومحلات الحلاقة

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة التدريبية تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاطين خلال ١٥ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاطين خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات الموجودة في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على مستودعات المواد الغذائية

اسم المحل: _____
 الموقع: _____
 شارع: _____
 رسم كروكي للمحل: _____

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>١- أن يكون الموقع مجازاً لهذا الاستخدام .</p> <p>٢- يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل كمستودعات.</p> <p>٣- لا تسبب عمليات التفريغ والتحميل من وإلى المستودع أي ارتباك أو تعطيل أو إزعاج لحركة المرور بالشارع.</p> <p>المبنى:</p> <p>١- تغطى نوافذ التهوية بسلك ضيق غير قابل للصدأ مُركَّب على ضلف معدنية أو خشبية متحركة أو ثابتة لمنع دخول الحشرات.</p> <p>٢- يكون سقف المستودع المعد لتخزين المسلى أو الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والشحوم من مواد مقاومة للحريق.</p> <p>٣- يكون جيد التهوية مع تركيب مراوح شفط لتجديد الهواء.</p>		

- ٤- تكون الإضاءة كافية في المبنى وممراته من أجل ضمان وضوح الرؤية (تتراوح شدة الإضاءة داخله بين ١١٠ - ١٥٠ لكس "Lux") ويمنع منعاً باتاً استعمال أي وسائل للإضاءة غير الكهرباء.
- ٥- يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي على ان تكون في موقع بعيد ومنفصل تماما عن أماكن تخزين المواد الغذائية..
- ٦- يمنع منعاً باتاً وجود خزان للصرف الصحي (بيارة) أو أي فتحة صرف تحت أرضية المستودع أو مبانيه.
- ٧- لا يحتوي المستودع على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحي أو كيعان مراحيض.
- ٨- لا يحتوي المستودع على أي مصدر للرطوبة داخله لمنع نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة.

التوصيلات الكهربائية:

- ١- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٢- تكون وحدات الإضاءة محمية بغطاء شبكي من السلك الغير قابل للصداً.
- ٣- تركيب سكينه كهرباء عمومية بجوار باب المستودع مباشرة لفصل التيار الكهربائي متى اقتضت الضرورة ذلك.
- ٤- توفر مولد للكهرباء في حالة مستودعات التبريد والتجميد تتناسب قدرته مع الأحمال الكهربائية المتوقعة.

التجهيزات

- ١- عدد كاف من الأرفف المعدنية للتخزين عليها، على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن الأرض بمقدار ٣٠سم على

	<p>الأقل ليسهل تنظيف ما تحته.</p> <p>٢- تزود غرف مستودعات التبريد أو التجميد بوحدات تبريد ذات كفاءة عالية تتناسب والسعة التخزينية للغرفة، وبأكثر من وحدة واحدة في الغرفة لتوفير البديل في حالة تعطل إحداها. كما تزود هذه الغرف بأجهزة قياس وتسجيل لدرجة الحرارة داخلها مهيأة لقراءة درجات الحرارة من خارج الغرفة.</p> <p>٣- أجهزة ضوئية وصواعق كهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.</p> <p>٤- عدد مناسب من أوعية النفايات تكون محكمة القفل ومصنوعة من مواد غير منفضة ومزودة بالأكياس البلاستيكية.</p> <p>٥- عدد من المراوح الكهربائية بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة الأرضية بالإضافة إلى مراوح الشفط لضمان جودة التهوية.</p> <p>و توجد ثلاثة أنواع من مستودعات المواد الغذائية تتناسب مع نوعية المواد المراد تخزينها وهي:</p> <p>١- المستودعات العادية (مستودعات الأغذية) وفيها تخزن الأغذية بطيئة الفساد عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).</p> <p>٢- مستودعات التبريد لتخزين الأغذية سريعة الفساد عند درجة حرارة من صفر إلى ٤°م.</p> <p>٣- مستودعات التجميد لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨°م.</p> <p>ويجب مراعاة تطبيق الاشتراطات الصحية بكل دقة وعناية على كافة المستودعات لضمان سلامة الأغذية المخزنة بها وكذلك بالنسبة لوسائل النقل.</p>
--	--

	<p>المستودعات العادية</p> <p>يتم تخزين المواد الغذائية بطيئة الفساد غير القابلة للتلف بالمستودعات العادية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م)، ويجب التقيد بالاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه، وتوضع في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة ليسهل الوصول إليها. ٢- ترك مسافة كافية لسريان الهواء بين عبوات الأغذية بحيث يمر الهواء على أكبر مساحة من هذه العبوات. ٣- تخزين المنتجات ذات الروائح النفاذة مثل التوابل في أماكن منفصلة مخصصة لها. ٤- يمنع منعاً باتاً تخزين المنتجات مباشرة على أرضية المستودع بل توضع قضبان حديدية بارتفاع لا يقل عن ٣٠سم لرص أكياس الدقيق، ويستثنى من ذلك تخزين البراميل التي تحتوي على مواد غذائية حيث ترص في رصات منتظمة بارتفاع مناسب ويكون الرص على قواعد بلاستيكية أو ألواح وعروق خشبية متينة قوية التحمل. ٥- رص أكياس الحبوب رصات منتظمة على قواعد بلاستيكية أو ألواح وعروق خشبية بارتفاع مناسب بعيداً عن حائط المستودع بمقدار متر واحد على الأقل. ٦- ترك ممرات باتساع كافٍ بين الأرفف وبين كل مجموعة وأخرى من المواد الغذائية والبراميل والأكياس لتيسير الحركة وتوفير التهوية المناسبة، ويمنع استخدام تلك الممرات في التخزين. ٧- اتباع الأصول الفنية في تخزين المواد الغذائية وتراعى طبيعة المواد بحيث تخزن المواد المتشابهة مع بعضها مثل تخزين
--	--

	<p>السكر بعيداً عن السوائل وتخزين الشاي بعيداً عن المواد ذات الروائح النفاذة.</p> <p>٨- تكون أرفف التخزين بعيدة عن الحوائط مع ترك ممرات دائرية حول جدار المستودع واستغلال وسط المستودع فى التخزين.</p> <p>٩- رص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل متابعتها ومراقبتها وقراءة بيانات البطاقات المثبتة عليها.</p> <p>١٠- اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً (First In First Out "FIFO").</p> <p>١١- فى حالة استخدام أى وسائل ميكانيكية متحركة داخل المستودع يجب أن تكون من النوع الذى لا يستخدم الديزل كوقود ومن النوع الذى يعمل بالكهرباء (غير الملوث للبيئة).</p> <p>١٢- رسم علامات على أرضية غرف التخزين تبين أماكن وقوف الوسائل الميكانيكية المتحركة أمام منصات التحميل.</p> <p>١٣- فى المناطق التى لا تتوفر فيها الكهرباء يتحدد موعد العمل بالمستودع بين شروق الشمس وغروبها فقط.</p> <p>١٤- وضع قائمة على باب المستودع توضح نوعية المواد الغذائية المخزنة داخله وتواريخ انتهاء صلاحيتها.</p> <p>١٥- يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية فى نفس المكان مع المواد الغذائية، مع ضرورة تخصيص مكان مغلق بالمستودع لتخزين هذه المواد على أن تكون معبأة فى عبوات محكمة القفل.</p> <p>مستودعات التبريد والتجميد</p> <p>١- مراعاة السعة التخزينية للثلاجات (٤ م^٣ / طن).</p> <p>٢- مراعاة كافة الأصول الفنية فى تخزين الأغذية داخل</p>
--	---

	<p>الثلاجات ويكون ذلك بترك فراغات بينية تسمح بحركة الهواء البارد وتخلله بين عبوات الأغذية، وتعمل على التوزيع الجيد للبرودة وتجانس درجة الحرارة وعدم وجود جيوب هوائية ساخنة.</p> <p>٣- تحديد السعة التخزينية القصوى بعلاجات لا يجوز تجاوزها أثناء الرص والتحميل.</p> <p>٤- مراعاة طبيعة المواد وخصائصها عند التخزين بحيث لا تؤثر المواد المخزنة داخل الثلاجات على خصائص بعضها البعض.</p> <p>٥- تزويد مستودعات التبريد بترمومتر لقياس درجة الحرارة داخل الغرف، بالإضافة إلى مسجل لتسجيل درجات الحرارة والرطوبة النسبية (طوال الأربع والعشرين ساعة) داخلها أيضاً. ويثبت الترمومتر والمسجل خارج الغرفة.</p> <p>٦- تزويد الثلاجات من الداخل بجهاز تنبيه يعمل ذاتياً في حالة غلق الأبواب، كما يزود باب كل ثلاجة بيد لفتحه من الداخل في حالة الطوارئ.</p> <p>٧- الإقلال بقدر الإمكان من الفتح الغير ضروري للأبواب لمنع تسرب الهواء الساخن إلى داخل حيزات التبريد مما يغير من درجات الحرارة والرطوبة الداخلية.</p> <p>٨- تزويد أبواب مستودعات التبريد من الداخل بستاير هوائية أو شرائح بلاستيكية تكون مسدلة عند استخدام الباب الرئيسي للمستودع.</p> <p>٩- تصميم غرف التجميد بحيث لا تفتح أبوابها على الخارج مباشرة وإنما تفتح على ممر مبرد لا تزيد درجة الحرارة به عن ١٠ درجات مئوية، ويكون اتساع الممر كافياً لحركة معدات النقل والتخزين بسهولة من وإلى غرف التجميد.</p> <p>١٠- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع المبرد مباشرة، بل تستخدم القواعد المعدنية أو البلاستيكية في رص</p>
--	---

	<p>الأغذية عليها بحيث تكون مرتفعة عن أرضية المستودع بمقدار ٢٠ سم على الأقل.</p> <p>١١- فى حالة تخزين ذبائح اللحوم الطازجة فى المستودعات المبردة، يجب أن تزود المستودعات بوسائل تعليق للذبائح بحيث لا تلامس تلك الذبائح أرضية المستودع ولا جدرانها، مع ترك ممرات بينها تسمح بالمرور لتفقد حالة الذبائح.</p> <p>١٢- تخصيص غرفة أو غرف مستقلة بعيدة عن المستودعات لوضع ضواغط الهواء والمكثفات وأجهزة التبريد.</p> <p>١٣- تزويد المستودعات بنظام أتوماتيكي لصهر الثلج ومنع تراكمه على ملفات التبريد، كما تزود المبخرات بوسيلة للتخلص من الماء العادم الناتج عن انصهار الثلج، ويكون هذا النظام متصلاً بنظام لصرف المياه العادمة بالمستودع، ولا يجوز بأى حال من الأحوال أن يتصل هذا الماء بخطوط الصرف الصحى منعا للتلوث.</p> <p>١٤- تزويد المستودعات المبردة بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.</p> <p>١٥- فى حالة وجود ثلاجات داخل المستودع يجب عدم تعرضها لأشعة الشمس المباشرة وأن تكون فى مكان مستقل ومظلل.</p> <p>١٦- يخصص رصيف يرتفع عن الأرض بمقدار ٧٥ سم على الأقل لتحميل الأغذية المبردة والمجمدة فى حالة مستودعات التبريد والتجميد.</p> <p>١٧- فى حالة وجود غرف تبريد وتجميد ملحقة بمستودعات المواد الغذائية، يكون لها باب مستقل يفتح على ممر مبرد ويفتح باب الممر على رصيف الاستلام والتحميل.</p> <p style="text-align: right;">وسائل النقل</p> <p>١- تكون وسيلة النقل سواء العادي أو المبرد أو المجمد</p>
--	--

	<p>مخصصة فقط لنقل المواد الغذائية ، ولا تستخدم فى نقل أى مادة أخرى قد تؤثر على المادة الغذائية أو تلوثها.</p> <p>٢- تكون محكمة الغلق وصندوقها مصنع من مواد سهلة التنظيف والتطهير.</p> <p>٣- تزود وسيلة النقل المبرد أو المجمد بوحدة تبريد مناسبة ذات قدرة وكفاءة عالية للوصول بدرجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة داخل ثلاجة وسيلة النقل ، ويجب أن تعمل هذه الوحدة بالديزل فى حالة الحركة والكهرباء فى حالة التوقف.</p> <p>٤- تزود وسيلة النقل المبرد بترمو متر لقياس درجة الحرارة الداخلية ويكون مثبتاً فى مكان ظاهر وواضح خارج الصندوق.</p> <p>٥- يتم تطهيرها وتنظيفها دورياً للحد من تلوث الأغذية المنقولة بها.</p> <p>٦- ترص المواد الغذائية داخلها بدون تكديس وبطريقة تسمح بتخلل الهواء البارد بينها ، مع تثبيت هذه المواد فى أماكنها لمنع تلفها ميكانيكياً نتيجة للحركة والسرعة.</p> <p>٧- تتناسب درجة الحرارة داخلها مع طبيعة المادة الغذائية المنقولة. وتكون إما درجة الحرارة العادية (٢٥°م) أو درجة حرارة التبريد (٤°م) أو درجة حرارة التجميد (- ١٨°م).</p> <p>٨- يزود صندوق وسيلة النقل المبرد أو المجمد بباب خلفي عريض مكون من ضلفتين ، وبباب آخر صغير على الجانب الأيمن للصندوق؛ حيث يستخدم الأول للتحميل بينما يستخدم الثانى للتوزيع ، وذلك حفاظاً على البرودة داخله.</p> <p>٩- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة لمنع تذبذب درجة حرارة المادة الغذائية خصوصاً مع ارتفاع درجة حرارة الجو الخارجى المحيط.</p>
--	---

١٠- تكون وسيلة نقل المواد الغذائية التي لا يتطلب تخزينها درجة حرارة مبردة، مغطاة وغير معرضة لأشعة الشمس المباشرة أو الرطوبة أو الأتربة.

النظافة العامة

- ١- التخلص من المواد التالفة أو الفاسدة منتهية الصلاحية أولاً بأول بطريقة مأمونة صحياً.
- ٢- المحافظة علي نظافة أرضية وجدران وأسقف المستودع، وذلك بالغسل والتطهير المستمرين باستخدام أحد المطهرات المناسبة مثل مركبات الأمونيوم الرباعية (١ - ٢٪).
- ٣- إجراء عمليات الغسل والتطهير للمستودعات المبردة كل ثلاثة شهور لمنع نمو الميكروبات والفطريات المختلفة والتي تؤدي إلي تلوث الأغذية المخزنة بداخلها، وتتم عمليتا الغسل والتطهير بعد سحب المواد المخزنة بها وقبل إدخال شحنة جديدة.
- ٤- تنظيف وتطهير مستودعات التبريد أو التجميد وصيانتها سنوياً وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضيات بالماء الدافئ والصودا (أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى) ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف. و يعقب الغسل عملية التطهير باستعمال المطهرات المناسبة.

تدريب عملي على محلات الحلاقة

شارع:

الموقع:

اسم المحل:

رسم كروكي للمحل:

طبق الاشتراطات التي تدربت عليها على المحل:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>يكون الموقع مطابق لأنظمة وشروط البناء والاستخدام وأن يخصص جزءاً كافياً من المساحة لإجراء عمليات غسل وتنظيف الشعر.</p> <p>المبنى</p> <p>١- يسمح التصميم بسهولة مزاوله العمل .</p> <p>٢- يجوز تجليد الجدران بالخشب أو الرخام والمرايا مع مراعاة عدم وجود فراغات بين الحوائط وخشب التجليد لمنع تواجد وتوالد الحشرات.</p> <p>٣- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ونمو الميكروبات والفطريات .</p> <p>٤- يمكن استخدام الأسقف الصناعية في تجليد الأسقف .</p>		

٥- تكون الأبواب من الألومنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

التوصيلات الكهربائية:

- ١- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٢- يتم تركيب عدد كافٍ (لا يقل عن اثنين) من مآخذ الكهرباء في حيز كل مقعد من مقاعد الحلاقة.
- ٣- تكون الدوائر الخاصة بالتليفونات وهوائى التليفزيون (الإيريال) داخل مواسير مستقلة عن مواسير دوائر الإنارة ومآخذ الكهرباء.
- ٤- يكون المحل جيد الإضاءة ويجوز استخدام الأنوار الإضافية للزينة.
- ٥- يزود المحل بعدد مناسب من وحدات الإضاءة ذاتية الشحن للطوارئ.

التجهيزات

- ١- تكون جميع الادوات والمعدات والاجهزة المستخدمة في الحلاقة صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ .
- ٢- يزود بعدد من الأحواض لغسل الشعر تتناسب مع مساحة المحل وأعداد المرتادين.
- ٣- يزود المحل بعدد كافٍ من سخانات المياه لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتراً .
- ٤- يزود كل حوض بمصدر للماء البارد والساخن.
- ٥- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠

- سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة .
- ٦- يفضل وجود مبرد للمياه النقية ويزود بالأكواب الورقية التي تستعمل مرة واحدة.
- ٧- يزود بخزانة مغلقة لحفظ وتخزين فوط الحلاقة والمناشف النظيفة بعد تطهيرها لحين الاستعمال.
- ٨- يزود بوعاء محكم الغلق لتجميع فوط الحلاقة والمناشف المستعملة لحين غسلها وتطهيرها.
- ٩- يزود بوعاء محكم الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات ولتجميع الشعر المتساقط. على أن تكون الأوعية من مواد غير منفذة ومزود بأكياس بلاستيك داخلها ، ويراعى ربط الأكياس عند ملئها تمهيدا للتخلص منها أولا بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد أن وجد .

الأدوات المستخدمة

- ١- تكون جميع الأدوات المستخدمة من الصلب الذي لا يصدأ.
- ٢- توفير عدد مناسب من فوط الحلاقة لاستخدامها فقط في الفصل بين جسم متلقي الخدمة والشعر المتساقط، على أن تكون مصنوعة من نسيج قابل للغسل والتعقيم وأن يكون لونها أبيض، ويمنع استخدام أي ألوان أخرى.
- ٣- توفير عدد مناسب وكافٍ من المناشف الورقية لأغراض التجفيف والتنظيف والغسل.
- ٤- توفير عدد من القفازات البلاستيكية التي تستخدم مرة واحدة ليستخدمها عامل غسل الشعر حفاظاً على يديه ولعدم انتشار العدوى بين الزائرين.
- ٥- تكون المواد المستخدمة في غسل الشعر من شامبو وخلافه من مواد مطابقة للمواصفات القياسية المقررة

	<p>الخاصة بكل نوع.</p> <p>٦- يفضل تخصيص حيز من مساحة المحل يزود بعدد من الصناديق لتمكين المرتادين من وضع أدوات الحلاقة الخاصة بهم بعد الاتفاق بينهم وبين صاحب المحل.</p> <p>أمواس الحلاقة</p> <p>تعتبر أمواس الحلاقة من الأدوات الخطرة في نقل العدوى، لذلك يجب عند استعمالها الالتزام بما يلي:</p> <p>١- استعمال أمواس الحلاقة ذات الشفرة القابلة للتغيير.</p> <p>٢- تعقيم حامل الأمواس بعد الانتهاء من الحلاقة لكل زائر، سواء بوضعه في مطهر كيميائي أو باستخدام أفران التعقيم الكهربائي.</p> <p>٣- يمنع منعاً باتاً استخدام شفرة الحلاقة لأكثر من شخص واحد ويتم التخلص منها مباشرة بعد الانتهاء من الحلاقة، ولا يتم تركيب الشفرة الجديدة إلا أمام متلقي الخدمة الجديد.</p> <p>تعقيم أدوات الحلاقة:</p> <p>١- غسل وتطهير وتعقيم الأدوات المستخدمة قبل وبعد كل استخدام.</p> <p>٢- توفير الوسائل المناسبة لتعقيم أدوات الحلاقة، ومنها:</p> <p>أ- الفرن الكهربائي: جهاز لتعقيم الأدوات المعدنية باستخدام الحرارة المرتفعة (فوق ١٥٠°م)، كما يمكن استخدام جهاز الأشعة فوق البنفسجية لذات الغرض.</p> <p>ب- المطهر الكيميائي: بمادة الديتول تركيز ١٠٪، للتعقيم.</p> <p>٣- تطهير فوط الحلاقة والمناشف بغسلها ثم تجفيفها بالمجففات الكهربائية التي تستعمل الهواء الساخن، ويمكن التعاقد مع أحد المغاسل في حالة عدم توفر</p>
--	---

		<p>مكان مناسب لذلك بالمحل.</p> <p>النظافة العامة</p> <p>١- عدم ترك فوط الحلاقة والمناشف مكشوفة ومعرضة للتلوث، وتحفظ في خزائن مغلقة لحين استعمالها.</p> <p>٢- التخلص من الشعر المتساقط أولاً بأول لمنع انتقال العدوى، ويكون ذلك في الأماكن التي المخصصة لذلك. ويتم التخلص من الشفرات المستعملة (بعد إتلافها) في حاويات بلاستيك (مخصصة لهذا الغرض) ثم التخلص من الأوعية بنفس طريقة التخلص من مخلفات الحلاقة.</p> <p>٣- العناية بنظافة أحواض غسل الشعر وتطهيرها يومياً باستعمال محلول ١ - ٢٪ لأحد مركبات الأمونيوم الرباعية.</p> <p>٤- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً ، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات المناسبة .</p> <p>٥- غسل أرضية المحل يومياً باستعمال أحد المواد المطهرة والمعقمة مثل محلول أحد مركبات الأمونيوم الرباعية بتركيز ١ - ٢٪ مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.</p> <p>٦- أن يتم التخلص من المخلفات أو الأدوات الخطرة بطريقة بيئية مناسبة.</p> <p>٧- يفضل الفصل في الخدمة المقدمة كتخصيص عامل للقيام بعمليات النظافة.</p>
--	--	---

اختبار ذاتي على مستودعات المواد الغذائية

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	موقع المبنى والمساحة		
٢	المبنى		
٣	التوصيلات الكهربائية		
٤	التجهيزات		
٥	اشتراطات المستودعات العادية		
٦	اشتراطات مستودعات التبريد والتجميد		
٧	وسائل النقل		
٨	النظافة العامة		

اختبار ذاتي على محلات الحلاقة

يتم اختيار محل لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المحل:

كروكي المحل:

قيم المحل حسب ما تدرت عليه من اشتراطات:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	موقع المبنى والمساحة		
٢	المبنى		
٣	التجهيزات		
٤	الأدوات المستخدمة		
٥	أمواس الحلاقة		
٦	تعقيم أدوات الحلاقة		
٧	النظافة العامة		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة السادسة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مستودعات المواد الغذائية ومحلات الحلاقة

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- موقع المبنى والمساحة لمستودعات المواد الغذائية
				٢- المبنى لمستودعات المواد الغذائية
				٣- التوصيلات الكهربائية لمستودعات المواد الغذائية
				٤- التجهيزات لمستودعات المواد الغذائية
				٥- اشتراطات المستودعات العادية
				٦- اشتراطات مستودعات التبريد والتجميد
				٧- وسائل النقل لمستودعات المواد الغذائية
				٨- النظافة العامة لمستودعات المواد الغذائية
				٩- موقع المبنى والمساحة لمحلات الحلاقة
				١٠- المبنى لمحلات الحلاقة
				١١- التجهيزات لمحلات الحلاقة
				١٢- الأدوات المستخدمة لمحلات الحلاقة
				١٣- أمواس الحلاقة
				١٤- تعقيم أدوات الحلاقة
				١٥- النظافة العامة لمحلات الحلاقة

يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البند) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ:	اسم المتدرب:
المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	رقم المتدرب:
	كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط.
	الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط
	الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- موقع المبنى والمساحة لمستودعات المواد الغذائية
	٢- المبنى لمستودعات المواد الغذائية
	٣- التوصيلات الكهربائية لمستودعات المواد الغذائية
	٤- التجهيزات لمستودعات المواد الغذائية
	٥- اشتراطات المستودعات العادية
	٦- اشتراطات مستودعات التبريد والتجميد
	٧- وسائل النقل لمستودعات المواد الغذائية
	٨- النظافة العامة لمستودعات المواد الغذائية
	٩- موقع المبنى والمساحة لمحلات الحلاقة
	١٠- المبنى لمحلات الحلاقة
	١١- التجهيزات لمحلات الحلاقة
	١٢- الأدوات المستخدمة لمحلات الحلاقة
	١٣- أمواس الحلاقة
	١٤- تعقيم أدوات الحلاقة
	١٥- النظافة العامة لمحلات الحلاقة
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات:

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية العامة للمصانع وللخاصة لمصانع الخبز

الوحدة السابعة: الاشتراطات الصحية العامة للمصانع والخاصة لمصانع الخبز

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الصحية العامة للمصانع والخاصة لمصانع الخبز

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة التدريبية تكون قادراً على أن:

- تطبق الاشتراطات الصحية العامة للمصانع خلال ٢٠ دقيقة
- تطبق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ٢٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ٤ ساعات عملية

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات الموجودة في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبية الأولى قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على الاشتراطات العامة للمصانع

يتم اختيار مصنع في أي نشاط ليتم تطبيق الاشتراطات العامة عليه

اسم المصنع: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي للمصنع: _____

قيم المصنع المدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>الموقع والمساحة</p> <p>١- يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة..</p> <p>٢- يكون قريباً من مصادر المياه والطاقة.</p> <p>٣- أن تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما.</p> <p>٥- يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة .</p> <p>المباني</p> <p>١- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية</p>		

حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.

- ٢- تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٣- لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والمواد والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٤- تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٥- وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٦- تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب "متطلبات التصنيع الجيد" (Good Manufacture Practices "GMP").
- ٧- تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
- ٨- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توفر الاشتراطات الآتية في مواقع استقبال المواد الأولية والإنتاج والتعبئة والمنتجات النهائية:

١ الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف

والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف. وأن تكسى بالسيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

٢ الجدران:

- أ - تكون ملساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وأن تكسى بالبلاط القيشاني الجيد اللصق.
- ب- تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.
- ج- تحتوي على العدد المناسب من النوافذ والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعيين.
- د- تكون الزوايا بين الجدران وكلٍ من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولتجنب تراكم الملوثات والأتربة.

٣ الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

٤ النوافذ:

- أ- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب- تصنع من الألومنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج- يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة

للصدأ، ويكون قوى التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.

د- يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.

هـ- تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.

و- يكون ارتفاعها عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

٥ الأبواب:

أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.

ب- تصنع من الألومنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.

ج- لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبحالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.

د- يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.

هـ- تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.

و- تزود مداخل الأبواب بمغاطس أرضية بها محلول مطهر

	<p>لتطهير الأحذية عند الدخول.</p> <p>٦ الدرج (الساللم) والمساعد والهيكل المساعدة (في حالة وجودها):</p> <p>أ- الساللم: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوى الأملس ليسهل تنظيفها.</p> <p>ب- المساعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويُحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.</p> <p>المرافق والخدمات</p> <p>١ المورد المائي:</p> <p>يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات الآتية:</p> <p>١- يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبة، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.</p> <p>٢- توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.</p> <p>٣- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة</p>
--	--

ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مغارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بسريان المياه في اتجاه واحد.

٢ الصرف الصحي:

يجب توفر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:

- ١- توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢- تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح تصميم هذه الخطوط وتركيبها بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥- فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

٣ التوصيلات الكهربائية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع

	<p>المواسير.</p> <p>٤- فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.</p> <p>٥- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.</p> <p>٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.</p> <p>٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.</p> <p>٨- في المصانع تزود الشبكة الكهربائية بنظام اسلاك ارضية للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.</p> <p>٩- يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال تشغيل الثلاجات لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.</p> <p>٤ الإضاءة:</p> <p>يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود المقبولة</p> <p>٥- التهوية:</p> <p>يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، وإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه سريان الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية الطبيعية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى؛ على أن تكون مصنوعة من مواد</p>
--	---

غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

٦ دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام
وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة كما يجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

ويجب توفر الاشتراطات الآتية:

١- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام
بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمونيوم أو من أي
معدن آخر غير قابل للصدأ.

٢- توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه
الأماكن.

٣- يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد
(سيفون) وشطاف.

٤- تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو
أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز
التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للمهملات.

٥- أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتياً
مثل طريقة الاستشعار عن بعد (أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي).

٧- مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج وصالة البيع الملحقة:

يجب أن تلحق صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل
الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك
لغسل وتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء الساخن والبارد

ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. واستخدام المناشف الورقية للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة مهملات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

٨ أوعية لجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- أ- توفير العدد المناسب من أوعية النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنبا لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ب- أن تكون أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب.

التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

الأمان والسلامة

إضافة لما سبق التدريب عليه في الاشتراطات العامة للمحلات يجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١- اتباع قواعد الأمن الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٢- الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

النظافة العامة

يجب توفر الاشتراطات الآتية:

- ١- توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير

		<p>الأدوات والأواني والمعدات.</p> <p>٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع أو المعمل بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .</p> <p>٣- مكافحة الآفات داخل المنشأة وفي الأماكن المحيطة بها.</p> <p>٤- استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.</p> <p>٥- استخدام المبيدات الحشرية في حالة فشل الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.</p> <p>٦- التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.</p> <p>٧- لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.</p> <p>٨- يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو المستودع.</p> <p>٩- تجميع النفايات في أكياس بلاستيك داخل أوعية محكمة الغلق، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع أو المعمل في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.</p> <p>١٠- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.</p> <p>١١- ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع أو المعمل يومياً.</p>
--	--	--

تدريب عملي على اشتراطات مصانع الخبز

اسم المصنع:

طبق الاشتراطات الصحية على المصنع:

سبب عدم المطابقة	التقييم	العنصر
		<p>المساحة:</p> <p>تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج (لا تقل عن ٢٠٠ متر مربع للمخابز الآلية، و ١٥٠ متر مربع للمخابز النصف آلية).</p> <p>أقسام المنشأة</p> <p>تقسم المنشأة داخليا إلى سبعة أقسام وذلك على النحو التالي:</p> <p>١- القسم الاداري (في المخابز الآلية): عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المخبز يحتوي على المكاتب الادارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الادارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالا مباشرا بصالة الانتاج.</p> <p>٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) (في المخابز الآلية): يقع في مقدمة المخبز يفضل أن يكون لديه بابا مستقلا على أن يجهز هذا القسم بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدات مثل طاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المخبز.</p> <p>يفضل وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من</p>

سيارات الشحن للمستودع .
عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال
يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم الانتاج

يراعى في هذا القسم كل ما ورد باشتراطات مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية المذكورة في الاشتراطات العامة للمصانع.

يقسم هذا القسم إلى:

أ- غرفة الغسل:

غرفة مستقلة تخصص لغسل الأدوات والمعدات والأواني على أن تزود بالآتى:

- ١- أحواض للغسل مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٢- مصدر للماء البارد والساخن.
- ٣- مواد التنظيف والتطهير.
- ٤- خزائن مغلقة لحفظ الأواني والمعدات لحين استعمالها.

ب- غرفة العجن:

يجب أن يتوفر بها ما يلي:

- ١- تكسى جدرانها بكامل ارتفاعها إلى السقف بالبلاط القيشانى أو السيراميك الأبيض.
- ٢- تزود بمعجن أو بعدد من المعاجن الآلية يتناسب عددها وسعتها وطاقاتها الإنتاجية مع سعة المخبز

		<p>وطاقته الإنتاجية.</p> <p>٣- منخل للدقيق فى جزء مستقل من الغرفة.</p> <p>٤- تزود بفلتر ضغط يحتوى على عدد من الشمعات يوضع أعلى المعجن أو المعاجن مباشرة.</p> <p>٥- يكون للغرفة باب من النوع المزود بمفصلات مروحية ليظل مغلقاً باستمرار.</p> <p>٦- يفضل أن تزود بلمبات الأشعة فوق البنفسجية قوتها ٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم لتطهير وتعقيم المكان.</p> <p>٧- تزود بالصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والذباب.</p> <p>ج- <u>غرفة التحضير:</u></p> <p>يجب أن يتوفر بها ما يلى:</p> <p>١- عدد مناسب من الطاولات المصنوعة من الألمونيوم أو قوائم حديدية مطلية بمادة مقاومة للصدأ ويكون سطحها قطعة واحدة من الرخام الأملس السميك أو من الصلب الذى لا يصدأ الخالى من اللحامات.</p> <p>٢- حوض من مادة لا تصدأ وعدد من صنابير المياه الباردة والساخنة.</p> <p>٣- خزائن مغلقة لحفظ وتخزين المواد الأولية اللازمة لعملية التحضير.</p> <p>٤- ثلاجة تبريد لتخزين وحفظ المواد الأولية الحساسة سريعة التلف.</p> <p>٥- خزائن مغلقة لتخزين وحفظ الأدوات والأوانى النظيفة.</p> <p>٦- ثلاجة تبريد لحفظ المنتجات النهائية الحساسة سريعة التلف والمعدة للتسويق والبيع.</p>
--	--	--

٧- يفضل استخدام نظم التهوية الميكانيكية ويمنع منعاً باتاً استخدام أجهزة التكييف الصحراوى.

د- غرفة الخبير والتسوية:

يجب أن يتوفر بها ما يلى:

١- عدد من الأفران الآلية التى تعمل بالكهرباء أو الغاز الطبيعى أو السولار.

٢- تزود الأفران بمدخنة تعلق بمقدار ٢ متر على الأقل عن أعلى مبنى مجاور.

٣- عدد من مراوح الشفط الكهربائية لتجديد الهواء ولمنع تراكم الأدخنة.

٤- عدد من السيور لتهوية المنتجات بعد الخبز والتسوية.

٥- تكسى جميع جدرانها بكامل ارتفاعها وإلى السقف بالبلاط القياشى أو السيراميك الأبيض اللون.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون هذا القسم ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى فيه درجة الحرارة ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التى وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويشترط فيه ما يلى:

- أ- فصل مواد التعبئة وتخزينها فى مستودع مستقل.
- ب- يمنع منعاً باتاً وجود أى مصادر للرطوبة داخل المستودع.
- ج- تتناسب مساحة المستودع مع حجم العمل وكمية المواد المخزنة به.
- د- يمنع منعاً باتاً تخزين المواد السامة والخطرة مثل المنظفات ومواد التطهير والمبيدات الحشرية داخل مستودع الأغذية ويخصص لها جزء مستقل من المستودع يكون مزوداً بخزائن محكمة الغلق لتخزين مثل هذه المواد.

٦. قسم المنتجات النهائية (في المخابز الآلية) :

يقع في نهاية المخبز ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . ويفضل وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. صالة عرض وبيع المنتجات (في حالة وجودها):

- ١- تزود بثلاجة عرض مزودة بواجهة زجاجية وأبواب (ضلف) منزلقة فى مجارى من الحديد أو الألومنيوم لعرض المنتجات الحساسة سريعة التلف مع مراعاة أن تكون أبواب ثلاجة العرض مغلقة باستمرار.
- ٢- تكون أبوابها من النوع المزود بمفصلات مروحية

		<p>(Spring) لتغلق ذاتياً بإحكام.</p> <p>٣- تزود بواجهة من الألومنيوم والزجاج تكون مطلة على الشارع العمومي.</p> <p>٤- تزود بعدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الذباب والحشرات.</p> <p>٥- تزود بوعاء محكم الغلق وبداخله كيس بلاستيك للتخلص من الفضلات والمخلفات.</p> <p>التجهيزات</p> <p>الآلات والمعدات والأدوات:</p> <p>إضافة إلى ما سبق التدرج عليه في الجزء الخاص بالآلات والمعدات في الاشتراطات العامة للمصانع فإنه يمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج ويكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها وأن تكون سهلة الفك والتركيب. كما يجب أن تكون سيارات نقل الكراتين (في المخازن الآلية) من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .</p> <p>المواد الأولية</p> <p>١- تكون صالحة للاستهلاك الآدمي وخالية من علامات التلف والفساد ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.</p> <p>٢- تكون محفوظة بطريقة سليمة سواء بالتبريد (٤°م) أو بالتجميد (- ١٨°م) أو عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).</p> <p>٣- يُسمح بإضافة واحد أو أكثر من المواد حسب طبيعة</p>
--	--	--

المنتج وجودته وبما يتفق مع المواصفات القياسية

المقررة

٤- يكون ملح الطعام مطابق للمواصفة القياسية المقررة الخاصة به.

٥- يكون دقيق القمح المستخدم مطابق للمواصفات القياسية المقررة وخالٍ من الشوائب والحشرات وأطوارها المختلفة أو أجزائها.

٦- تكون أكياس الدقيق سليمة ومحكمة القفل ومدون عليها كافة البيانات وأهمها نسبة الاستخلاص واسم المطحن المنتج له.

٧- يمنع منعاً باتاً استخدام دقيق القمح المضاف إليه أو المعامل بمادة برومات البوتاسيوم في تصنيع منتجات المخابز.

٨- عند استعمال المحليات الصناعية يجب ان تكون من الأنواع المصرح باستخدامها مع توضيح ذلك صراحة في البطاقة الغذائية للمنتج.

٩- تكون جميع المواد الملونة غير ضارة بالصحة ومن النوع المصرح باستخدامه وإضافته للأغذية.

التخزين

١- يجب توفر الاشتراطات التالية عند تخزين الدقيق:

أ- يكون مستودع التخزين نظيفاً تماماً وخالياً من الحشرات والقوارض والأتربة والقاذورات.

ب- استعمال الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

- ج- يمنع منعاً باتاً استعمال المبيدات الحشرية فى أعمال مكافحة الحشرات والقوارض بمستودعات الدقيق.
- د- تخزين الدقيق فى عبوات محكمة القفل غير منفذة للرطوبة وجديدة لم يسبق استعمالها.
- هـ- يفضل استخدام لمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهير وتعقيم مستودع الدقيق الملحق.
- و- لا تزيد درجة حرارة المستودع عن ٣٠°م.
- ٢- ضرورة توافر كافة الاشتراطات الصحية فى مستودعات التخزين داخل المخبز (سواء العادية أو المبردة أو المجمدة) والواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية.
- ٣- بالنسبة للمعجنات المحشوة يفضل تخزينها بالتجميد عند درجة حرارة -١٨°م.

المنتجات النهائية

- ١- خلو منتجات المخابز والحلويات من السموم الفطرية والبكتيرية.
- ٢- خلوها من الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي.
- ٣- خلوها من الرائحة الغريبة.
- ٤- خلوها من الطعم الغريب.
- ٥- تكون محتفظة بجميع خواصها الطبيعية وخالية من علامات التلف والفساد.
- ٦- يمنع منعاً باتاً إعادة استخدام أكياس الدقيق المستعملة ويجب التخلص منها أولاً بأول.
- ٧- فى حالة إضافة أى مادة للخبز أو منتجات المخابز لابد من ذكر نوع وكمية المادة المضافة على عبوات المنتج النهائي وأن تكون مطابقة تماماً للمواصفات القياسية المقررة.

التعبئة

يجب توفر الاشتراطات التالية في مواد التعبئة والتغليف:

- ١- تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تُصنع من مواد غير ضارة بالصحة ولا تحتوى على أي منها ضمن تركيبها.
- ٣- لا تتفاعل مع المواد المعبأة ولا تغير من خصائصها الطبيعية أو الكيميائية.
- ٤- تكون غير منفذة للرطوبة ولا للهواء.
- ٥- لا تلوث المادة المعبأة بداخلها.
- ٦- تكون جديدة لم يسبق استعمالها وتكون محكمة القفل.
- ٧- فى حالة استخدام الأغلفة المطبوعة يجب أن يكون الحبر المستخدم فى الطباعة ثابتاً وغير قابل للإزالة وغير ضار بالصحة ومن النوع المصرح باستخدامه فى طباعة أغلفة المواد الغذائية.
- ٨- ضرورة كتابة كافة البيانات على الأغلفة وفقاً للمواصفة القياسية المقررة لبطاقة المادة الغذائية .

النقل

- ١- تكون وسيلة النقل مخصصة لنقل منتجات المخابز فقط.
- ٢- تزود بوحدة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخلها عن ٤°م.
- ٣- تحافظ على خصائص المنتج ولا تسبب له أي تلوث ولا تستخدم في أي غرض آخر غير نقل الخبز ومنتجات المخابز وتوزيعها.
- ٤- تزود بأرشف معدنية للتحميل عليها.
- ٥- يتم تحميلها وتفريغها بسرعة حفاظاً على درجة

		<p>حرارتها.</p> <p>٦- تزود بترمومتر لقياس درجة الحرارة وبجهاز تحكم في درجة الحرارة داخلها لتتناسب مع نوع المنتجات التي تقوم بنقلها.</p> <p>٧- يكون العاملون علي وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.</p> <p>٨- المحافظة علي نظافتها وذلك بغسلها يومياً وتطهيرها.</p> <p>٩- يكتب عليها وبشكل واضح عبارة "خاصة بنقل منتجات المخابز والحلويات" مع كتابة اسم المخبز وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية إن وجدت.</p>
--	--	---

اختبار ذاتي على الاشتراطات العامة للمصانع

يتم اختيار مصنع لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المصنع

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	الموقع المبنى والمساحة		
٢	اشتراطات المبنى		
٣	الأرضيات		
٤	الجدران		
٥	الأسقف		
٦	النوافذ		
٧	الأبواب		
٨	الدرج		
٩	المورد المائي		
١٠	الصرف الصحي		
١١	التوصيلات الكهربائية		
١٢	الاضاءة		
١٣	التهوية		
١٤	دورات المياه ومغاسل الأيدي		
١٥	أوعية تجميع النفايات		
١٦	التشغيل والصيانة		
١٧	النظافة العامة		

اختبار ذاتي على الاشتراطات الخاصة لمصانع الخبز

يتم اختيار مصنع لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المصنع:

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	المساحة		
٢	اشتراطات القسم الاداري		
٣	اشتراطات قسم استقبال المواد الخام		
٤	اشتراطات قسم الانتاج		
٥	اشتراطات قسم التعبئة		
٦	اشتراطات المستودع		
٧	اشتراطات قسم المنتجات النهائية		
٨	اشتراطات صالة وعرض المنتجات		
٩	الآلات والمعدات والأدوات		
١٠	المواد الأولية		
١١	التخزين		
١٢	المنتجات النهائية		
١٣	التعبئة		
١٤	النقل		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة السابعة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: الاشتراطات العامة للمصانع والاشتراطات الخاصة لمصانع الخبز

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١. الموقع المبني والمساحة لأي مصنع
				٢. اشتراطات المبني لأي مصنع
				٣. الأرضيات لأي مصنع
				٤. الجدران لأي مصنع
				٥. الأسقف لأي مصنع
				٦. النوافذ لأي مصنع
				٧. الأبواب لأي مصنع
				٨. الدرج لأي مصنع
				٩. المورد المائي لأي مصنع
				١٠. الصرف الصحي لأي مصنع
				١١. التوصيلات الكهربائية لأي مصنع
				١٢. الاضاءة لأي مصنع
				١٣. التهوية لأي مصنع
				١٤. دورات المياه ومغاسل الأيدي لأي مصنع
				١٥. أوعية تجميع النفايات لأي مصنع
				١٦. التشغيل والصيانة لأي مصنع

				١٧. النظافة العامة لأي مصنع
				١٨. المساحة لمصنع الخبز
				١٩. اشتراطات القسم الاداري لمصنع الخبز
				٢٠. اشتراطات قسم استقبال المواد الخام لمصنع الخبز
				٢١. اشتراطات قسم الانتاج لمصنع الخبز
				٢٢. اشتراطات قسم التعبئة لمصنع الخبز
				٢٣. اشتراطات المستودع لمصنع الخبز
				٢٤. اشتراطات قسم المنتجات النهائية لمصنع الخبز
				٢٥. اشتراطات صالة وعرض المنتجات لمصنع الخبز
				٢٦. الآلات والمعدات والأدوات لمصنع الخبز
				٢٧. المواد الأولية لمصنع الخبز
				٢٨. التخزين لمصنع الخبز
				٢٩. المنتجات النهائية لمصنع الخبز
				٣٠. التعبئة لمصنع الخبز
				٣١. النقل لمصنع الخبز
<p>يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.</p>				

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	<ol style="list-style-type: none"> ١. الموقع المبني والمساحة لأي مصنع ٢. اشتراطات المبني لأي مصنع ٣. الأرضيات لأي مصنع ٤. الجدران لأي مصنع ٥. الأسقف لأي مصنع ٦. النوافذ لأي مصنع ٧. الأبواب لأي مصنع ٨. الدرج لأي مصنع ٩. المورد المائي لأي مصنع ١٠. الصرف الصحي لأي مصنع ١١. التوصيلات الكهربائية لأي مصنع ١٢. الاضاءة لأي مصنع ١٣. التهوية لأي مصنع ١٤. دورات المياه ومغاسل الأيدي لأي مصنع ١٥. أوعية تجميع النفايات لأي مصنع ١٦. التشغيل والصيانة لأي مصنع ١٧. النظافة العامة لأي مصنع ١٨. المساحة لمصنع الخبز ١٩. اشتراطات القسم الاداري لمصنع الخبز ٢٠. اشتراطات قسم استقبال المواد الخام لمصنع الخبز

	<p>٢١. اشتراطات قسم الانتاج لمصنع الخبز</p> <p>٢٢. اشتراطات قسم التعبئة لمصنع الخبز</p> <p>٢٣. اشتراطات المستودع لمصنع الخبز</p> <p>٢٤. اشتراطات قسم المنتجات النهائية لمصنع الخبز</p> <p>٢٥. اشتراطات صالة وعرض المنتجات لمصنع الخبز</p> <p>٢٦. الآلات والمعدات والأدوات لمصنع الخبز</p> <p>٢٧. المواد الأولية لمصنع الخبز</p> <p>٢٨. التخزين لمصنع الخبز</p> <p>٢٩. المنتجات النهائية لمصنع الخبز</p> <p>٣٠. التعبئة لمصنع الخبز</p> <p>٣١. النقل لمصنع الخبز</p> <p>هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪</p>
	المجموع

ملحوظات:

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمصانع المكرونه والبسكويت

الوحدة الثامنة: الاشتراطات الصحية لمصانع المكرونة والبسكويت

الجدارة: تطبيق الاشتراطات العامة والخاصة على مصانع المكرونة والبسكويت

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية العامة على المصنع خلال ٢٠ دقيقة.
- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على المصنع خلال ١٠ دقائق.
- تحدد المخالفات الموجودة على المصنع خلال ٥ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمصنع والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمصنع ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوجدتين التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على اشتراطات مصانع الكرونة والبسكويت

اسم المصنع:

طبق الاشتراطات الصحية على المصنع:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>١ أقسام المصنع</p> <p>١- القسم الاداري: قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الادارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الادارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الانتاج.</p> <p>. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) : يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز هذا القسم بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدات مثل طاولات الفرز وخلافه حسب حوجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.</p> <p>٣. قسم التصنيع</p> <p>يراعى في هذا القسم كل ما ورد باشتراطات مواقع</p>		

<p>تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية المذكورة في الاشتراطات العامة للمصانع.</p> <p>ويتكون هذا القسم من الأجزاء التالية:</p> <p>أ- <u>غرفة لغسل الأدوات والمعدات والأواني:</u></p> <p>تزود هذه الغرفة بأحواض للغسل من مادة غير قابلة للصدأ علي أن تزود بالماء البارد والساخن ومواد التنظيف ومكان مناسب لتجفيف المعدات والأدوات والأواني بعد الغسل.</p> <p>ب- <u>غرفة العجن:</u></p> <p>يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- تزود بمنخل للدقيق. ٢- تزود بمعجن آلي أو بعدد من المعاجن الآلية ذو سعة (أو ساعات) مناسبة. ٣- تزود بمرشح (فلتر) ضغط يحتوى على عدد من الشمعات أعلى المعجن مباشرة لتتقية المياه المستعملة فى العجن. ٤- تفصل تماماً عن بقية قسم التصنيع بأبواب ذاتية الإغلاق وتكسى حوائطها بكامل الارتفاع ببلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون. ٥- تغطى جميع فتحات التهوية والإضاءة بضلف خارجية من السلك الضيق وداخلية من الزجاج لغلقتها عند الضرورة. ٦- استخدام نظم التهوية الميكانيكية المغلقة ويمنع منعاً باتاً استخدام التكييف الصحراوى فى هذه الغرفة. <p>ج- <u>صالة التشكيل:</u></p> <p>وفيها يتم تشكيل البسكويت بالصورة النهائية ويجب</p>
--

		<p>أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:</p> <p>١- ضرورة نقل العجينة من غرفة العجن إلى صالة التشكيل بطريقة مأمونة تمنع تلوثها.</p> <p>٢- تصنع جميع ماكينات التشكيل والفورمات المستخدمة في التشكيل من مواد لا تحتوى على معادن سامة وتكون سهلة التنظيف.</p> <p>٣- تزود الصالة بسير ناقل للبسكويت المشكل إلى أفران التسوية والخبز؛ الذى يجب أن يصنع من مواد قوية التحمل سهلة التنظيف غير قابلة للصدأ.</p> <p>٤- تزود ماكينات التشكيل بنظام لاسترجاع العجين الزائد لإعادة استخدامه فى عجنه جديدة.</p> <p>د- صالة الخبز والتسوية:</p> <p>يجب أن يتوفر فيها ما يلى:</p> <p>١- تزود بفرن تسوية البسكويت بطول مناسب على أن يزود بسير معدنى يتحرك داخل الفرن ويمكن التحكم فى سرعته للتحكم فى زمن التسوية كما يمكن التحكم فى درجة حرارة الفرن.</p> <p>٢- تعمل هذه الأفران بالكهرباء أو الغاز الطبيعى فقط.</p> <p>٣- يزود الفرن بمدخنة تعلق بمقدار ٢ متر على الأقل عن مباني المنشأة.</p> <p>٤- تركيب مراوح شفط لتجديد الهواء ومنع تراكم الأدخنة.</p>
--	--	--

	<p>٥- يتصل نهاية فرن التسوية بسير تهوية البسكويت بطول مناسب ويمكن التحكم فى سرعته للتحكم فى زمن التهوية.</p> <p>٦- تكسى جميع حوائط هذه الصالة بالبلاط القيشانى أو السيراميك الأبيض اللون بكامل ارتفاع الحائط إلى السقف.</p> <p>هـ- صالة تجهيز وحشو وتغطية البسكويت:</p> <p>فى حالة أصناف البسكويت المحشو بالكريمة أو الشيكولاتة لابد من توفر التجهيزات الآتية:</p> <p>١- غرفة مستقلة لتحضير وتجهيز خلطات الحشو تكون مزودة بخلاط كهربائى للتحضير وماكينات للحشو.</p> <p>٢- فى حالة أصناف البسكويت المغطاة بالشيكولاتة لابد من توفر وحدة لتصنيع الشيكولاتة المستخدمة فى التغطية تشمل خلاط للخامات المختلفة (الشيكولاتة المره - السكر - الحليب - زبدة الكاكاو - مواد الاستحلاب - الفانيليا) وماكينة للتنعيم وخزان لحفظ الشيكولاتة السائلة مزود بوسيلة للتسخين ومُقلِّب.</p> <p>٣- ماكينة التغطية بالشيكولاتة السائلة.</p> <p>٤- نفق تبريد للبسكويت بعد التغطية وقبل التعبئة والتغليف.</p> <p>٤. قسم التعبئة</p> <p>يجب أن يكون ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وفقا للمواصفة القياسية المقررة، وهواء متجدد</p>
--	---

ويفضل أن يكون مكيف الهواء بالكامل منعزلاً تماماً عن بقية أقسام المنشأة الأخرى على أن يزود بالتجهيزات الآتية:

- ١- عدد مناسب من ماكينات التغليف الآلية في المنشآت ذات الطاقة الإنتاجية العالية.
- ٢- عدد من مناخد التعبئة في حالة المنشآت التي يتم فيها تعبئة البسكويت يدوياً على أن يكون سطح هذه المناخد من الرخام الجيد السميك قطعة واحدة أو من الصلب الغير قابل للصدأ الخالي من اللحامات.

٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية، ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويراعى تقسيم المستودع الملحق بمصانع البسكويت إلى الأقسام الآتية:

- أ- قسم لتخزين المواد الأولية مثل الدقيق والسكر ومختلف المواد المضافة، على أن يزود بثلاجة تبريد لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م لتخزين المواد الأولية سريعة التلف، مع العمل على تزويد قسم تخزين الدقيق بلمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهيره وتعقيمه، كما يجب تخزين الدقيق المستخدم في عبوات محكمة القفل غير منفذة للرطوبة وجديدة لم يسبق استعمالها.
- ب- قسم لتخزين مواد التعبئة والتغليف.

	<p>ج- قسم لتخزين المنتجات النهائية المصنعة والمعدة للتسويق على أن يزود بأرطف للتخزين.</p> <p>د- قسم لتخزين الأواني والمعدات التنظيفة أو خزائن مغلقة لحفظها لحين الاستعمال.</p> <p>هـ- قسم لتخزين المواد السامة والخطرة مثل المبيدات الحشرية والمنظفات المستخدمة فى أعمال النظافة والتطهير، ويراعى أن يكون منعزلاً تماماً عن بقية أقسام المستودع وأن يحتوى على خزائن مغلقة لتخزين هذه المواد.</p> <p>ويجب أن تتوفر فى هذه الأقسام الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- فصل قسم تخزين المواد الأولية عن قسم تخزين المنتج النهائى. ٢- تكون جيدة التهوية والإضاءة. ٣- يمنع منعاً باتاً وجود أى مصدر للرطوبة بها. ٤- تكون بعيدة عن مصادر التلوث المختلفة. ٥- تزود بوسائل مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض. <p>٦. قسم المنتجات النهائية :</p> <p>يقع فى نهاية المصنع ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرطف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات فى جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو</p>
--	--

الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

تزود المنشأة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مدربين ذوي خبرة في مجال التحاليل العملية.

التجهيزات:

إضافة إلى ما سبق التدريب عليه في الجزء الخاص بالآلات والمعدات في الاشتراطات العامة للمصانع فإنه يراعى فيها ما يلي:

- ١- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفيتش عليها بصفة دورية.
- ٢- يسمح تركيب الآلات الثابتة بسهولة الوصول إليها لتنظيفها.
- ٣- تكون جميع الآلات سهلة الفك والتركيب ليسهل تنظيفها وتطهيرها.
- ٤- تجهز جميع وحدات التبريد بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وبترموترات (موازين) لقياس درجة الحرارة وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها منعاً لتواجد وتكاثر الميكروبات.

		<p>معدات تعقيم قسم التصنيع:</p> <p>تزود غرف التحضير (قسم التصنيع) بلمبات أشعة فوق بنفسجية لتطهيرها وتعقيم جوها.</p> <p>المواد الأولية</p> <p>يمكن إضافة واحدة أو أكثر من المواد حسب طبيعة المنتج وجودته وبما يتفق مع المواصفات القياسية المقررة أو الدولية أو الخليجية على أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- تكون صالحة للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف. ٢- تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة الخاصة بمياه الشرب. ٣- يكون ملح الطعام المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة. ٤- يجب حفظها بطريقة سليمة سواء عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م) أو بالتبريد (٤°م) أو بالتجميد (- ١٨°م). ٥- عند استخدام محليات صناعية يجب ان تكون من الأنواع المصرح باستخدامها مع توضيح ذلك صراحة في بيانات البطاقة الغذائية للمنتج . ٦- تكون جميع المواد الملونة المستخدمة غير ضارة بالصحة ومصرح باستخدامها في تلوين الأغذية. ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام دقيق القمح المعامل أو المضاف إليه مادة برومات البوتاسيوم . ٨- يكون مسحوق الخبيز المستخدم معبأً في عبوات نظيفة غير منفذة للرطوبة ولا تتفاعل معه ولا تغير
--	--	---

	<p>من خصائصه وأن تكون محكمة القفل.</p> <p>التصنيع</p> <p>يراعى في عمليات تجهيز وتحضير وتصنيع البسكويت والمكرونات كل ما ذكر من اشتراطات اقسام المصنع التي سبق التدرب عليها.</p> <p>المنتج النهائي</p> <p>يجب أن يتوفر في البسكويت الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- يكون هشاً وذو مظهر وقوام متجانس. ٢- يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام. ٣- يكون خالياً من الطعم والرائحة الغريبين. ٤- يكون خالياً من علامات التلف والفساد وصالحاً للاستهلاك الآدمي. ٥- يكون خالياً من الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي. ٦- يكون خالياً من السموم الفطرية والبكتيرية والكيمائية. <p>يكون خالياً من الدهون الحيوانية عدا دهن الحليب.</p> <p>التعبئة</p> <p>تتم تعبئة البسكويت والمكرونات بعد تغليفه في عبوات من الكرتون لحمايته أثناء التخزين والتداول والنقل، ويجب أن تتوفر في العبوات الاشتراطات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- تصنع من مواد مأمونة غير ضارة بالصحة. ٢- تحافظ على الخصائص الطبيعية والكيمائية للبسكويت ولا تتفاعل معه. ٣- تكون غير منفذة للرطوبة والهواء.
--	---

		<p>٤- تكون جديدة لم يسبق استعمالها.</p> <p>٥- تكون الأحبار المستخدمة فى طباعتها من الخارج ثابتة ومسموح باستخدامها فى طباعة مغلفات الأغذية ، وأن لا تحتوى على أى عناصر سامة.</p> <p>٦- تكون قوية ومتينة تتحمل عمليات النقل والتداول والتخزين العادية.</p> <p>٧- تكون جذابة الشكل.</p> <p>٨- لا تسبب أى تلوث للبيئة بعد استعمالها.</p> <p>٩- كما يجب أن تدون على العبوات والأغلفة كافة البيانات المنصوص عليها بالمواصفة القياسية المقررة الخاصة ببطاقة المادة الغذائية.</p> <p style="text-align: right;">التخزين والنقل</p> <p>١ التخزين يراعى ما يلى:</p> <p>أ- توفر كافة الاشتراطات الصحية لأقسام المستودع الملحق بالمصنع سواء العادية أو المبردة والواردة بلائحة الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية.</p> <p>ب- اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.</p> <p>٢ النقل:</p> <p>يشترط فى وسيلة النقل ما يلى:</p> <p>أ- تكون محكمة الغلق ومزودة بصندوق مغلق.</p> <p>ب- لا تستعمل فى أى غرض آخر غير نقل منتجات المصنع.</p> <p>ج- تحافظ على المنتج أثناء نقله وتداوله داخلها ولا</p>
--	--	---

		<p>تسبب له أى ضرر أو تلوث.</p> <p>د- تكون نظيفة.</p> <p>هـ- كتابة اسم المصنع وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية عليها.</p> <p>و- يكون جميع العاملين عليها حاملين للشهادات الصحية التى تثبت خلوهم من الأمراض المعدية وبأنهم غير حاملين لجراثيمها.</p>
--	--	---

اختبار ذاتي

يتم اختيار مصنع كرونة وبسكويت لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

اسم المصنع:

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	القسم الإداري		
٢	قسم استقبال المواد الخام		
٣	قسم التصنيع		
٤	قسم التعبئة		
٥	المستودع		
٦	قسم المنتجات النهائية		
٧	قسم المختبر		
٨	اشتراطات التجهيزات		
٩	اشتراطات المواد الأولية		
١٠	اشتراطات المنتج النهائي		
١١	اشتراطات التعبئة		
١٢	اشتراطات التخزين والنقل		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الثامنة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصنع مكرونة وبسكويت

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الإداري
				٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم استقبال المواد الخام
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التصنيع
				٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة
				٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المنتجات النهائية
				٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المختبر
				٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات
				٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
				١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتج النهائي
				١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة
				١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على اشتراطات التخزين والنقل

يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الإداري
	٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم استقبال المواد الخام
	٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التصنيع
	٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة
	٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع
	٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المنتجات النهائية
	٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المختبر
	٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات
	٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
	١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتج النهائي
	١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة
	١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على اشتراطات التخزين والنقل
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات:

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمصانع المياه الغازية

الوحدة التاسعة: الاشتراطات الصحية لمصانع المياه والمياه الغازية

الجدارة: تطبيق الاشتراطات العامة والخاصة لمصانع المياه والمياه الغازية

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاطين خلال ٤٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمصنعين والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمصنعين ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوجدتين التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على اشتراطات مصانع المياه

اسم المصنع: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي للمصنع: _____

قيم المحل المتدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

سبب عدم المطابقة	التقييم	العنصر
		<p>أقسام المصنع</p> <p>يقسم المصنع داخلياً إلى خمسة أقسام، وذلك على النحو التالي:</p> <p>١. القسم الإداري: عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.</p> <p>٢. قسم التعبئة</p> <p>يجب أن يكون ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ، ويحظر الدخول لغير العاملين بهذا القسم. كما يجب الحرص على النظافة العامة.</p> <p>٣. المستودع</p> <p>يتم فيه تداول وتخزين مواد التعبئة والتغليف والمياه المعبأة. ويراعى في هذا القسم درجة الحرارة ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية.</p>

٤. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٥. قسم المختبر

يزود بالأجهزة اللازمة لتحليل المياه المستخدمة في التعبئة وتحديد مدى صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات القياسية المقررة، وكذلك تحليل المياه بعد التعبئة لنفس الغرض ويكون هذا المختبر مخصصاً للفحص البكتريولوجي والكيميائي والإشعاعي للمياه، وأن يكون القائمون بالتحليل فيه مؤهلين للقيام بأعمال التحليل المطلوبة.

التجهيزات:**١- الأدوات والآلات والمعدات:**

يجب أن تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس المياه مباشرة مطابقة للمواصفة القياسية المقررة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل معها ولا تسبب تغييراً في طعمها أو رائحتها، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

أ- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفتيش عليها بصفة

	<p>دورية.</p> <p>ب- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتظيفها جيداً.</p> <p>ج- تكون سهلة الفك والتركيب ليسهل تظيفها وتطهيرها باستمرار.</p> <p>د - أن تكون رافعة نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .</p> <p>٢ - التجهيزات العلوية (فى حالة وجودها):</p> <p>أ - تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول الأغذية مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، وتقلل من نمو الفطريات وتكون سهلة التظيف.</p> <p>ب- لا تعوق عمليات الإنتاج.</p> <p>المياه المستخدمة</p> <p>تراعى فيها الاشتراطات التالية:</p> <p>١- تكون المياه المستخدمة صالحة للاستخدام الأدمى ونقية ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.</p> <p>٢- أخذ عينات يومية من مياه المصدر العمومى للمصنع (إن وجد) أو من المياه الواردة للمصنع بواسطة سيارات النقل المخصصة لمياه الشرب لفحص المياه بكتريولوجياً وكيميائياً للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك ومطابقتها للمواصفات القياسية المقررة</p> <p>٣ - يكون خالياً من الكائنات الأولية والطحالب والفطريات والحشرات وأطوارها وأجزائها المختلفة.</p>
--	--

نقل المياه

عند عدم توفر مصدر عمومي لمياه الشرب بالمصنع تنقل المياه إليه بواسطة سيارات نقل مجهزة بخزانات (صهاريج) تكون مخصصة لهذا الغرض ويراعى ما يلي:

- ١- فحص خزانات السيارات يومياً للتأكد من صلاحيتها وخلوها من العيوب.
- ٢- يكون السطح الداخلى للخزان خالٍ من الصدأ أو التآكل.
- ٣- يصنع الخزان من معدن غير قابل للصدأ للمحافظة على خصائص المياه المنقولة.
- ٤- تزود السيارة بوسيلة مناسبة ومأمونة لضخ المياه إلى خزانات التخزين بالمصنع.
- ٥- يجب أخذ عينات دورية (يومية) من المياه الواردة للتحليل.
- ٦- ضرورة تعقيم وتطهير خزانات السيارات بصفة دورية كل ١٥ يوم باستعمال محاليل الكلور.

تخزين المياه

يتم تخزين المياه الواردة للمصنع فى خزانات أرضية تراعى فيها الاشتراطات التالية:

- ١- يزود المصنع بعدد من الخزانات الأرضية تتناسب مع كمية المياه الواردة والطاقة الإنتاجية القصوى اليومية للمصنع.
- ٢- تصنع الخزانات من معدن غير قابل للصدأ أو التآكل ولا يتفاعل مع الماء أو مع المنظفات المستخدمة فى التنظيف والتطهير والتعقيم.
- ٣- يكون سطحها الداخلى أملس سهل التنظيف وخالٍ من التشققات والخدوش.
- ٤- تكون الخزانات الأرضية بعيدة تماماً عن شبكة الصرف

	<p>الصحي للمصنع وعن أى مصدر آخر للتلوث بالمصنع.</p> <p>٥- وضع علامات مميزة على أماكن خزانات المياه الأرضية بالمصنع.</p> <p>٦- تزود خزانات المياه بوسيلة فعالة للتهوية عبارة عن مواسير معقوفة تحتوى بداخلها على مادة لتتقية الهواء الداخل مثل القطن أو الألياف الزجاجية مع تغيير مواد التتقية يومياً لضمان عدم تلوثها أو انسدادها.</p> <p>٧- أخذ عينات يومية من مياه الخزانات للتحليل بالمختبر الملحق بالمصنع وعينة كل ١٥ يوم للتحليل بمختبرات وزارة الصحة.</p> <p>٨- تعقيم الخزانات بصفة دورية كل ١٥ يوم باستعمال محاليل الكلور.</p> <p>٩- غسل الخزان جيداً بعد التعقيم للتخلص من آثار الكلور ويكون ذلك باستعمال مياه نظيفة ونقية وصالحة للشرب.</p> <p>التعبئة</p> <p>تراعى الاشتراطات التالية فى عملية التعبئة:</p> <p>- يزود المصنع بعدد من المضخات لضخ المياه من الخزانات لقسم التعبئة خلال شبكة من المواسير والصمامات تعمل بنظام الدورة المغلقة.</p> <p>٢- تكون جميع المواسير والصمامات من معدن غير قابل للصدأ أو التآكل وسهلة التنظيف والتطهير والتعقيم.</p> <p>٣- يجب أن تتوفر فى العبوات وأغطيتها الاشتراطات التالية:</p> <p>أ - تكون نظيفة ومعقمة ولم يسبق استعمالها.</p> <p>ب- تكون مصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.</p> <p>ج- لا تتفاعل مع المياه ولا تغير من خصائصها الطبيعية أو الكيميائية أو البكتريولوجية.</p>
--	---

د - تكون أغطية العبوات محكمة القفل.

هـ- تدوين جميع البيانات على العبوات بطريقة واضحة ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة وباللغة العربية على أن تكون البيانات غير قابلة للمحو والبطاقة غير قابلة للإزالة ، مع عدم ذكر أى تعبيرات لا تستند على أساس علمي مثل مياه مقوية ، مياه تفتت الحصى..... الخ .

المياه المعبأة

يجب أن تتوفر فى مياه الشرب المعبأة الخصائص الطبيعية والكيميائية والإشعاعية والبكتريولوجية (الجرثومية) المطابقة.

- ١- تكون خالية تماماً من الميكروبات السبحية والمعوية.
- ٢- تكون خالية من الميكروبات اللاهوائية المتحوصلة.
- ٣- تكون خالية تماماً من أية ميكروبات ممرضة أو فيروسات ضارة بالصحة.
- ٤- تكون خالية تماماً من الكائنات الأولية والطحالب والفطريات والحشرات وأطوارها المختلفة.

التخزين النهائى

يتم تخزين عبوات المياه المعبأة فى المستودع الملحق بالمصنع ، على أن يراعى فى المستودع اشتراطات مستودعات المواد الغذائية ووسائل نقلها ، وأن يكون جيد التهوية وبعيداً عن أشعة الشمس المباشرة ، وأن لا يحتوى على أى مصدر للرطوبة وأن يتم تخزين المياه المعبأة على ألواح وعروق خشبية ، مع اتباع قاعدة ما يخزن أولاً. يصرف أولاً.

تدريب عملي على مصانع المياه الغازية

اسم المصنع:

طبق الاشتراطات الصحية على المصنع:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>المراقق والخدمات</p> <p>١ المورد المائي:</p> <p>يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات الآتية:</p> <p>أ - <u>المصانع الصغيرة والمتوسطة:</u></p> <p>يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبة، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة تؤخذ على فترات للتأكد من صلاحية المياه الموجودة به واختبار الكلور المستخدم في التطهير والتعقيم.</p> <p>ب- <u>المصانع الكبيرة:</u></p> <p>يجب توفير مصدر مائي خاص بها عبارة عن مجموعة من آبار المياه أو يتم نقل مياه صالحة للشرب إلى تلك المنشآت مع توفير وسائل تخزين لها على أن يزود المصنع بمحطة لمعالجة المياه كيميائياً للتخلص من الأملاح الذائبة المسببة للعسر وبكتريولوجيا للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الملوثة للمياه، على أن يراعى ما يلي:</p> <p>١- توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل</p>		

الخزانات الأرضية التي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

٢- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخرجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بسريان المياه في اتجاه واحد.

أقسام المصنع

يقسم المصنع داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:

١. القسم الإداري: عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) :

يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز هذا القسم بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدات مثل طاوولات الفرز وخلافه

حسب حاجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

يراعى في هذا القسم كل ما ورد في اشتراطات مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية التي سبق التدريب عليها بالاشتراطات العامة للمصانع.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون هذا القسم ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وهواء متجدد وفقا لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودع

يتم فيه تخزين وتداول المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف والمنتجات النهائية ويراعى فيه درجة الحرارة، وخلوه التام من أي مصدر للرطوبة، والتهوية الجيدة، والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة الواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويقسم المستودع الملحق بالمصنع إلى الأقسام التالية:

أ - قسم تخزين المواد الأولية المستخدمة في تصنيع المياه الغازية مثل السكر والمواد الأخرى المضافة للشرب الأساسي مثل مكسبات الطعم والرائحة

والألوان، ويجب أن يزود هذا القسم بأرصفة معدنية للتخزين.

ب- مستودع تبريد لتخزين المركبات المستعملة في التحضير والمواد الحساسة الأخرى على أن لا تزيد درجة الحرارة عن ٤° م.

ج- قسم تخزين القوارير الفارغة الواردة من الأسواق لإعادة تعبئتها.

د- قسم تخزين القوارير الجديدة التي تستعمل مرة واحدة والعلب والكبسولات، على أن يتم التخزين على قواعد من الخشب أو البلاستيك أو المعدن لتجنب التلوث، على أن تعبأ العلب المعدنية في صناديق من الكرتون ذات حواجز عرضية وطولية لمنع تلف العبوات وخدشها.

هـ - قسم تخزين المنتج النهائي المعبأ، مع ضرورة فصل المنتج المعبأ في قوارير عن المعبأ في علب معدنية.

و- قسم تخزين المواد السامة والخطرة مثل المبيدات الحشرية و مواد التنظيف والتطهير والمواد الكيميائية الأخرى، على أن يكون هذا القسم معزولاً تماماً عن بقية أقسام المستودع الأخرى، ويجب أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لتخزين هذه المواد.

وعموماً يجب أن تكون أقسام المستودع الملحق بمصانع المياه الغازية نظيفة وجافة وجيدة الإضاءة

والتهوية، وبعيدة تماماً عن أي مصدر من مصادر

الرطوبة والأبخرة وأنابيب المياه، مع ضرورة ترك فراغات باتساع مناسب بين الرصات للتهوية.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

تزود المنشأة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مدربين ذوي خبرة في مجال التحاليل العملية.

التجهيزات

١ الآلات والمعدات والأدوات:

يجب أن تكون الآلات والمعدات والأواني المستخدمة والتي تلامس المياه والمواد الغذائية مباشرة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة ، مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج

ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

وتراعى فيها الاشتراطات التالية:

أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفيتيش عليها بصفة دورية.

ب- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها لتنظيفها جيداً.

ج- تجهز جميع وحدات التبريد والتجميد بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وبترمومترات لقياس درجة الحرارة (موازين) وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها منعاً لتواجد وتكاثر الميكروبات.

د - تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها.

هـ- أن تكون رافعة نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

٢ التجهيزات العلوية:

أ - تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول المواد الغذائية والمياه مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، وتقلل من نمو الفطريات وتكون سهلة التنظيف.

		<p>ب- لا تعوق عمليات الإنتاج.</p> <p>المواد الأولية</p> <p>١ ماء الصودا:</p> <p>يجب توفر الاشتراطات الآتية في المكونات المستخدمة في تصنيع ماء الصودا:</p> <p>أ - الماء:</p> <p>يكون الماء المستخدم صالحاً للاستهلاك الآدمي وبالمواصفات التالية:</p> <p>١- يكون خالياً من المواد السامة والمعادن الثقيلة إلا في الحدود المصرح بها بلائحة مياه الشرب.</p> <p>٢- يكون عديم اللون والطعم والرائحة وخالياً من أي رواسب أو مواد عالقة.</p> <p>٣- يكون خالياً من الأملاح الذائبة المسببة لعسر الماء ولا يزيد تركيز تلك الأملاح عن ٥٠٠ جزء في المليون مقدره ككربونات كالسيوم.</p> <p>٤- تعقيم الماء للقضاء على الأحياء الدقيقة الممرضة باستخدام الأوزون أو الأشعة فوق البنفسجية ولا يفضل استخدام الكلور في التعقيم لما يسببه من طعم غير مرغوب في المياه الغازية النهائية.</p> <p>٥- أخذ عينات دورية من المياه المستخدمة في الصناعة لتحليلها مختبرياً.</p> <p>ب ثاني أكسيد الكربون:</p> <p>يكون نقياً تماماً وخالياً من أي آثار للرطوبة أو الغازات الأخرى خصوصاً السامة.</p> <p>ج- التصنيع</p>
--	--	---

يجب توفر الاشتراطات التالية:

تكون الأجهزة المستخدمة في عملية خلط غاز ثاني أكسيد الكربون والماء مصنوعة من معادن غير قابلة للصدأ، وتكون سهلة التنظيف وتتحمل الضغوط العالية
يمنع منعاً باتاً استخدام أوعية أو مواسير أو محابس مصنوعة من النحاس في تحضير أو نقل ماء الصودا لمنع تكوين كربونات النحاس السامة.
تزود الأجهزة بوحدة تبريد للمياه تكون أسطحها الخارجية ملساء خالية من الصدأ وذات قدرات مناسبة لسرعة تبريد الكميات المطلوبة.

٢ الشراب الأساسي (Base)

يجب أن يتوفر فيه ما يلي:

تكون جميع المواد الأولية المستخدمة سليمة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

يكون الماء المستخدم في تحضير الشراب مطابقاً تماماً لما ورد باشتراطات الماء المذكورة أعلاه.
يكون قسم تحضير الشراب الأساسي نظيفاً ومعزولاً تماماً عن باقي أجزاء المصنع.

يتم تحضير الشراب الأساسي في خزانات من الصلب الغير قابل للصدأ سهلة الغسل والتنظيف والتطهير مع سهولة الوصول إلى جميع أجزائها الداخلية.

تكون جميع المواسير والوصلات المستخدمة في نقل الشراب الأساسي من الصلب الغير قابل للصدأ

ويمنع وجود الزوايا الحادة لسهولة عملية التنظيف ولتجنب تراكم الملوثات. الاحتفاظ بالخزانات مغطاة باستمرار. غسل وتعقيم خزانات تحضير الشراب الأساسي بعد العمل مباشرة والاحتفاظ بها مغطاة بعد الغسل.

مواد التعبئة

يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

١ القوارير التي يعاد استعمالها:

ترتجع هذه القوارير من الأسواق حيث يتم فرزها وغسلها وتعقيمها لإعادة تعبئتها بالمياه الغازية ويراعى ما يلي:

١- يكون قسم الغسل مستقلاً عن بقية أجزاء المصنع ومعزولاً تماماً عنه.

٢- تكون ماكينة الغسل نظيفة وصالحة للعمل، ويتم ذلك بالفحص الدوري لها للتأكد من صلاحية الفرش والرشاشات، مع ضبط درجة الحرارة وتركيز الصودا وضغط المياه داخلها.

٣- تكون خزانات مياه الغسل من الصلب الذي لا يصدأ الخالية من اللحامات.

٤- تكون جميع التوصيلات والوصلات محكمة ونظيفة وظاهرة حتى يسهل صيانتها.

٥- فرز القوارير قبل غسلها لاستبعاد التالف والملوث والغير صالح للاستعمال.

٦- تكون المياه المستعملة في الغسل يسرة خالية من العسر، ويتم ذلك بإمرار المياه العمومية على أجهزة إزالة العسر قبل الاستعمال.

- ٧- فرز القوارير بعد الغسل وقبل التعبئة لاستبعاد القوارير الغير مغسولة أو الغير تامة الغسل، أو التي تحتوى على أي مواد غريبة أو الغير صالحة للتعبئة.
- ٨- يتم الكشف على القوارير أثناء مرورها على سير خاص بواسطة العمال المدربين، مع مراعاة أن تكون الإضاءة في منطقة الكشف جيدة وكافية لكشف العيوب حسب اشتراطات الإضاءة التي سبق التدريب عليها، مع ضرورة تغيير العامل كل نصف ساعة.
- ٩- اختبار الأجهزة الإلكترونية المستخدمة في عملية الكشف على القوارير دورياً وعلى فترات للتأكد من دقة عملها.
- ٢ القوارير ذات الاستعمال مرة واحدة والعلب الصفيح: تكون العلب والقوارير نظيفة ومطابقة للشروط والمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل منهما.

التعبئة

يراعى توفر الاشتراطات التالية:

- ١- تتم عملية التعبئة آلياً أو نصف آلياً ويمنع منعاً باتاً التعبئة والخلط اليدوي.
- ٢- وقاية القوارير أثناء التعبئة من الانفجار، ويكون ذلك بضبط ضغط الغاز حتى لا تنفجر وتتطاير شظايا الزجاج الناتج وما يسببه ذلك من مضار للعاملين والمنتج.
- ٣- تصميم ماكينات التعبئة بحيث توضع الكبسولات أو الأغطية المعدنية بطريقة آلية دون

		<p>تدخل أي عامل بشري.</p> <p>٤- تكون فوهات القوارير ملساء وسليمة.</p> <p>٥- استعمال الكبسولات المعدنية الخالية من الصدأ ولم يسبق استعمالها، على أن تكون مبطنة من الداخل بحشية (جوان) من الفلين أو البلاستيك المانع لتسرب الغاز.</p> <p>٦- فرز القوارير بعد التعبئة لاستبعاد القوارير ناقصة التعبئة أو المكسورة أو التي تحتوي على شوائب أو رواسب أو أي مواد غريبة.</p> <p>٧- غسل ماكينات التعبئة بعد الاستعمال مباشرة.</p> <p>٨- تعبئة القوارير في صناديق من البلاستيك أو الخشب أو في أي وسيلة أخرى تحمي العبوات من الكسر أو التلف أثناء النقل والتداول.</p> <p>٩- يمكن استخدام الأفلام القابلة للانكماش في تعبئة علب المياه الغازية والقوارير ذات الاستخدام لمرة واحدة مع استعمال قواعد من الكرتون المقوى لها.</p> <p>١٠- ضرورة لصق بطاقة بيان تحتوي على البيانات الضرورية التي تدل على المنتج وصفاته وطريقة التخزين والاستخدام وفقا للمواصفة القياسية المقررة، على أن تكون جميع بيانات البطاقة واضحة وثابتة وغير قابلة للإزالة والمحو. وأن تكون بطاقة البيان صعبة النزع ومثبتة جيداً على العبوة من الخارج.</p> <p style="text-align: right;">التخزين</p>
--	--	--

		<p>١- يتم تخزين المياه الغازية المنتجة في قسم المستودع الخاص بها على أن يتم التخزين على قواعد من الخشب أو البلاستيك أو المعدن مرتفعة عن سطح الأرض، مع ضرورة تقسيم هذا الجزء من المستودع إلى مناطق تختص كل منطقة بتخزين نوع واحد فقط من أنواع المياه الغازية التي ينتجها المصنع.</p> <p>٢- الاحتفاظ بسجلات لقيود حركة التخزين والتفريغ أو الصرف من المستودع.</p> <p>٣- اتباع قاعدة ما يرد أولاً يصرف أولاً.</p>
--	--	--

اختبار ذاتي على مصانع المياه

يتم اختيار مصنع لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

اسم المصنع:

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	القسم الإداري في مصنع مياه		
٢	قسم التعبئة في مصنع مياه		
٣	المستودع في مصنع مياه		
٤	المنتجات النهائية في مصنع مياه		
٥	المختبر في مصنع مياه		
٦	التجهيزات في مصنع مياه		
٧	المياه المستخدمة في مصنع مياه		
٨	نقل المياه في مصنع مياه		
٩	عملية التعبئة في مصنع مياه		
١٠	المياه المعبأة في مصنع مياه		
١١	التخزين في مصنع مياه		

اختبار ذاتي على مصانع المياه الغازية

اسم المصنع:

قيم المصنع حسب ما تدرجت عليه من اشتراطات:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	أقسام مصنع مياه غازية.		
٢	تجهيزات مصنع مياه غازية.		
٣	المواد الأولية لمصنع مياه غازية.		
٤	مواد التعبئة لمصنع مياه غازية.		
٥	التعبئة لمصنع مياه غازية.		
٦	التخزين لمصنع مياه غازية.		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة التاسعة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصانع مياه ومياه غازية

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الإداري في مصنع مياه
				٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة في مصنع مياه
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع في مصنع مياه
				٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتجات النهائية في مصنع مياه
				٥- تطبيق بالاشتراطات الصحية على المختبر في مصنع مياه
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات في مصنع مياه
				٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على المياه المستخدمة في مصنع مياه
				٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على نقل المياه في مصنع مياه
				٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على عملية التعبئة في مصنع مياه
				١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المياه المعبأة في مصنع مياه
				١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين في مصنع مياه
				١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على أقسام مصنع مياه غازية.
				١٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجهيزات مصنع مياه غازية.

				١٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية لمصنع مياه غازية.
				١٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على مواد التعبئة لمصنع مياه غازية.
				١٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة لمصنع مياه غازية.
				١٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين لمصنع مياه غازية.
<p>يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.</p>				

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الإداري في مصنع مياه ٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة في مصنع مياه ٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع في مصنع مياه ٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتجات النهائية في مصنع مياه ٥- تطبيق بالاشتراطات الصحية على المختبر في مصنع مياه ٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات في مصنع مياه ٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على المياه المستخدمة في مصنع مياه ٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على نقل المياه في مصنع مياه ٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على عملية التعبئة في مصنع مياه ١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المياه المعبأة في مصنع مياه ١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين في مصنع مياه ١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على أقسام مصنع مياه غازية. ١٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجهيزات مصنع مياه غازية. ١٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية لمصنع مياه غازية. ١٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على مواد التعبئة لمصنع مياه غازية. ١٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة لمصنع مياه غازية. ١٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين لمصنع مياه غازية. هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات:

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمصانع الألبان ومنتجاته

الوحدة العاشرة: الاشتراطات الصحية لمصانع الألبان ومنتجاته

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الخاصة على مصانع الألبان ومنتجاته

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ٣٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪.

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوجدتين التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على مصانع الألبان ومنتجاته

اسم المصنع:

الموقع:

رسم كروكي للمصنع:

قيم المصنع المدرب عليه حسب الاشتراطات التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>١ أقسام المنشأة</p> <p>تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:</p> <p>١- . القسم الإداري: عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.</p> <p>٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) :</p> <p>يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز هذا القسم بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدات مثل طاوولات الفرز وخلافه حسب حوجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح</p>		

بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

يراعى في هذا القسم كل ما ورد باشتراطات مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية المذكورة في الاشتراطات العامة للمصانع.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون هذا القسم ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وهواء متجدد وفقا لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودعات

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى في هذا القسم درجة الحرارة ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة لمستودعات المواد الغذائية.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرطف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما

يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

تزود المنشأة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها ، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع ، وتحليل المنتج النهائي ، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار ، ويعمل به أشخاص مدربين ذوي خبرة في مجال التحاليل المعملية .

سلسلة الغذاء:

يجب توفر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة بدءاً من الحليب الخام الطازج الوارد للمصنع وانتهاءً بالمنتجات المختلفة بغرض توفير منتج عالي الجودة صحي آمن للاستخدام.

الحليب الخام الطازج

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة.
- ٢- يكون ناتج من مزرعة مرخصة.
- ٣- يكون ناتج من حيوانات غير مريضة وغير خاضعة للعلاج بأي عقار من العقاقير البيطرية.
- ٤- يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية والكيميائية.
- ٥- يكون خالياً من الطعم والرائحة الغير

		<p>مرغوبين.</p> <p>٦- يكون خالياً من الشوائب العالقة.</p> <p>٧- يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة حافظة للحليب الخام الطازج.</p> <p>٨- أن ينص صراحة على العبوة انه مصنع من حليب طازج.</p> <p>٩- تكون خزانات (صهاريج) الحفظ من الصلب الغير قابل للصدأ وخالية من الزوايا الحادة ومزودة بوسيلة مناسبة للتبريد الميكانيكي.</p> <p style="text-align: center;">نقل الحليب الخام الطازج</p> <p>يجب أن يتوفر في وسيلة النقل ما يلي:</p> <p>١- تزود بصهرج مصنوع من الصلب الغير قابل للصدأ الخالي من الزوايا الحادة والمحكم القفل.</p> <p>٢- يزود الصهرج بوسيلة للتبريد الميكانيكي (الصناعي) يعمل طول فترة النقل.</p> <p>٣- تكون وسيلة النقل مرخصة وأن يحمل جميع العاملين عليها شهادات صحية سارية المفعول .</p> <p style="text-align: center;">استلام الحليب الخام الطازج</p> <p>يجب أن يراعى ما يلي:</p> <p>١- يزود المصنع بمضخة مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ لضخ الحليب الخام من وسيلة النقل إلى داخل المصنع.</p> <p>٢- يزود المصنع بعدد من الصهاريج لاستقبال الحليب الخام الطازج.</p>
--	--	--

- ٣- تكون جميع المواسير بين المضخة والصهاريج من الصلب الغير قابل للصدأ على أن يتم توصيل جميع الصهاريج ببعضها عن طريق شبكة من المواسير المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ.
- ٤- تكون جميع التوصيلات مستقيمة قدر الإمكان وتكون زوايا اتصال المواسير (الأكواع) بشكل يسهل معه فكها وتظيفها وتكون غير حادة.
- ٥- يصفى الحليب الخام الوارد للمصنع أثناء سحبه من وسيلة النقل وقبل تخزينه في صهاريج الحليب داخل المصنع بإمراره على مجموعة من المصافي خلال نظام مغلق تماماً للتخلص من أي شوائب أو مواد عالقة به.

استخدام الحليب المجفف المسترجع

- في حالة استخدام الحليب المجفف في التصنيع يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:
- ١- يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة.
 - ٢- يكون سريع الذوبان.
 - ٣- يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية والكيميائية وصالحاً للاستهلاك الآدمي وغير متكتل (متكثف).
 - ٤- تكون صلاحيته سارية المفعول.
 - ٥- توفر صهاريج خاصة لاسترجاع الحليب المجفف مزودة بمقلبات وتكون بعيدة تماماً عن صهاريج الحليب الخام الطازج
 - ٦- تتم عملية الاسترجاع بطريقة آلية تماماً دون

		<p>تدخل العامل البشري.</p> <p>٧- يكون الماء المستخدم في عملية استرجاع الحليب المجفف صالحاً للشرب ومطابقاً تماماً للمواصفات القياسية المقررة.</p> <p>٨- في حالة استخدام الحليب المجفف المنزوع الدسم في عملية الاسترجاع وإضافة الزبد الطبيعي لرفع وزيادة نسبة الدسم في الحليب المسترجع النهائي لابد من توافر الاشتراطات الآتية:</p> <p>أ - توفر صهريج خاص لعملية خلط الزبد بحيث يسحب الحليب المسترجع بواسطة طلمبة خاصة إلى خزان الخلط ويضاف إليه الزبد المنصهر مع التقليل.</p> <p>ب- يزود القسم بجهاز للتجنيس لضمان الامتزاج الجيد للزبد بالحليب المسترجع وعدم انفصاله بالتخزين.</p> <p>٩- أن يكتب صراحة على العبوة انه مصنع من حليب مسترجع (مجفف).</p> <p>الحليب المبستر</p> <p>يجب توفر الاشتراطات التالية في عملية البسترة:</p> <p>١- يزود المصنع بأحد أجهزة البسترة ذات الكفاءة العالية .</p> <p>٢- يزود خط مواسير سحب الحليب الخام من خزانات الحليب إلى جهاز البسترة بمصافي لتصفيته وتنقيته من الشوائب.</p> <p>٣- يتم توصيل جهاز البسترة بخطوط من المواسير</p>
--	--	--

		<p>لنقل الحليب المبستر إلى خزانات الحليب الخاصة به.</p> <p>٤- تزود خطوط مواسير نقل الحليب المبستر بصمامات خاصة لسحب عينات للتحليل الدوري للتأكد من كفاءة عملية البسترة.</p> <p>٥- يزود المصنع بالعدد الكافي من خزانات الحليب المبستر.</p> <p>٦- تزود خطوط المواسير بعدد من الطلمبات لدفع وسحب الحليب من وإلى الخزانات.</p> <p>٧- تكون جميع الخزانات والمواسير الموصلة إليها والخارجة منها والأكواع والطلمبات مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ.</p> <p>٨- ضرورة سحب عينات دورية من خطوط الإنتاج والمنتج النهائي المعبأ للفحص والتحليل للتأكد من صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات القياسية المقررة.</p> <p>٩- تكون جميع العبوات المستخدمة لتعبئة الحليب المبستر محكمة القفل تمنع حدوث أي تلوث خارجي للحليب.</p> <p>١٠- تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية المقررة ومصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة ولا تؤثر في الخواص الطبيعية للحليب المعبأ وتكون معقمة.</p> <p style="text-align: right;">الحليب المعقم</p> <p>يجب توفر الاشتراطات التالية به:</p> <p>١- يكون الحليب المعقم مطابقاً للمواصفة</p>
--	--	--

		<p>القياسية المقررة الخاصة بالحليب المعقم وتعديلاتها.</p> <p>٢- توفر جهاز للتعقيم (Ultra Heat Treatment "UHT").</p> <p>٣- توفر كافة الاشتراطات والتركيبيات والمعدات والتوصيلات السابق الإشارة إليها في الحليب المبستر.</p> <p>٤- سحب عينات دورية من خطوط الإنتاج والمنتج النهائي للفحص والتحليل للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك ومدى مطابقتها للمواصفات المقررة.</p> <p>تعبئة الحليب المبستر والمعقم</p> <p>يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:</p> <p>١- يتوفر نظام مغلق لتعبئة الحليب المبستر والمعقم لمنع تعرضه للتلوث الخارجي.</p> <p>٢- تستخدم آلات التعبئة الآلية في العبوات المناسبة لكل منهما.</p> <p>٣- يفضل استخدام عبوات (Tetraback) في تعبئة الحليب المعقم حيث تقوم آلة التعبئة بتشكيل العبوة وتعقيمها وتعبئتها بالحليب المعقم.</p> <p>٤- تكون العبوات جديدة نظيفة ومعقمة وتحافظ على خصائص الحليب ولا تغير من صفاته وخصائصه الطبيعية أو الكيميائية وتمنع تلوثه وتكون غير منفذة.</p> <p>٥- تدون جميع البيانات الخاصة بالمنتج بطريقة</p>
--	--	--

واضحة وباللغة العربية وبحبر ثابت غير قابل للإزالة أو المحو على أن يكون تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية باليوم والشهر والسنة.

٦- يتم تخزين عبوات الحليب المعقم قبل تسويقها لمدة أسبوع على الأقل للفحص والاختبار والتأكد من سلامة العبوة وكفاءة المعاملة الحرارية على أن يتم فرز العبوات لاستبعاد التالف والغير صالح للتسويق

الحليب المركز والمكثف

يجب أن يراعى ما يلي:

١- توفر جميع الاشتراطات السابق ذكرها في صناعة الحليب المبستر والمعقم مع وجود أجهزة التكتيف المناسبة.

٢- في حالة صناعة الحليب المكثف المحلي يتم استعمال سكر نقي مطابق للمواصفة القياسية المقررة للسكر.

٣- يعبأ الحليب المركز والمكثف في علب من الصفيح محكمة القفل بطريقة آلية أو في أي عبوات أخرى صحية تضمن عدم حدوث أي تلوث داخلي أو خارجي على أن تدون عليها كافة البيانات.

اللبن الرائب

تراعى الاشتراطات الآتية:

١- يصنع من الحليب الطازج أو المسترجع، على أن ينص على نوع الحليب المستخدم في البطاقة

		<p>الغذائية.</p> <p>٢- يزود المصنع بالعدد الكافي من صهاريج الخلط.</p> <p>٣- تكون صهاريج الخلط ذات غطاء محكم ومزودة بوسيلة تسخين ومصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ ، ويمكن أن تتم عملية التسخين بطريقة منفصلة قبل الخلط.</p> <p>٤- يُحضَّر البادئ من مزرعة نقية من البكتريا ذات الفعالية الخاصة لإنتاج الطعم المميز، وتتم عملية إضافة البادئ بطريقة آلية.</p> <p>٥- يمر اللبن خلال مواسير من الصلب الذي لا يصدأ إلى جهاز التعبئة المناسب.</p> <p>٦- تتم عمليات التخمر في غرفة خاصة للتخمر أو حاضنات، وتكون مزودة بمنظم حراري للمحافظة على درجة حرارة التخمر.</p> <p>٧- تكون العبوات مناسبة ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة ومصنوعة من مواد صحية غير سامة أو ضارة غير منفذة للماء نظيفة معقمه ولا تؤدي إلى تغيير خواص المنتج. وتقل العبوات بإحكام بطريقة تمنع حدوث أي تلوث.</p> <p>اللبنة</p> <p>عند إنتاج اللبنة يجب مراعاة ما يلي:</p> <p>١- يزود المصنع بالأجهزة والأدوات المناسبة والتي يجب أن تتم فيها جميع مراحل التصنيع بطريقة آلية.</p> <p>٢- يزود خط الإنتاج بصمامات خاصة لأخذ عينات</p>
--	--	---

		<p>التحليل قبل وبعد التصنيع.</p> <p>٣- يمنع منعاً باتاً إضافة المبيضات إليها.</p> <p>٤- تكون العبوات مناسبة ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة ومصنوعة من مواد غير ضارة ونظيفة ومعقمة ولا تؤدي إلى تغيير خواص المنتج.</p> <p>٥- تحفظ عبوات المنتج داخل غرف تبريد مناسبة لحين توزيعها.</p> <p>الجبن</p> <p>يجب مراعاة الاشتراطات الآتية:</p> <p>١- يصنع من الحليب المبستر.</p> <p>٢- يزود المصنع بالأجهزة والأدوات المناسبة اللازمة لصناعة أنواع الجبن المختلفة تبعاً لنوع المنتج والتي يجب أن تتم فيها جميع مراحل التصنيع بطريقة آلية.</p> <p>٣- تكون أحواض تصنيع الجبن مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ ومزدوجة الجدران لإجراء عمليات التسخين ومزودة بمقلبات.</p> <p>٤- تكون جميع المواد المستعملة والمضافة خلال مراحل التصنيع المختلفة نظيفة وصحية ومسموح باستعمالها ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.</p> <p>٥- يتم إنضاج الجبن الجاف لمدة لا تقل عن ستين يوماً ونصف الجاف لمدة لا تقل عن ثلاثين يوماً، ويمنع منعاً باتاً بيع الجبن الطري المصنوع من حليب خام أو عرضه للبيع أو التداول قبل مضي</p>
--	--	---

ستون يوماً على الأقل من تاريخ التصنيع.
٦- تكون أغلفة الجبن أو عبواتها من مواد لا تؤدي إلى تغير في صفاتها أو التأثير على صحة المستهلك في ظل الظروف الملائمة للتخزين والتداول وأن تكون محكمة القفل.

القشدة والزبد

يجب توفر ما يلي:

- ١- يصنع من الحليب المعامل حرارياً.
- ٢- يزود المصنع بالأجهزة والأدوات المناسبة لصناعة أنواع القشدة المختلفة تبعاً لنوع المنتج وكذلك الأجهزة والأدوات اللازمة لصناعة الزبد على أن تتم جميع مراحل التصنيع بطريقة آلية.
- ٣- في حالة صناعة القشدة المخمرة يجب أن يكون البادئ المستخدم من مزرعة نقية ونظيفاً وخالياً من الميكروبات الممرضة.
- ٤- تكون المياه المستخدمة في صناعة الزبد من مصادر نقية وصالحة للشرب ومطابقة للمواصفات المقررة.
- ٥- يعبأ المنتج بطريقة آلية في عبوات محكمة القفل ومستوفية للشروط الصحية التي تحميها من التلوث الخارجي والفساد والتلف الداخلي.
- ٦- يتم تخزين عبوات المنتج تحت ظروف صحية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث وعند درجة حرارة مناسبة.

		<p>الآيس كريم (المثلوجات القشدية)</p> <p>يراعى ما يلي:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- يصنع من الحليب المعامل حرارياً. ٢- يمر الحليب من خزانات الحليب المبستر إلى الخلطات الكهربائية خلال مواسير من الصلب الذي لا يصدأ كما يجب أن تكون الخلطات مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ. ٣- تنقل الخلطات إلى أجهزة صناعة الآيس كريم بطريقة آلية. ٤- تتم عملية التعبئة والتغليف آلياً. ٥- تكون العبوات صحية ومحكمة القفل مصنوعة من البلاستيك أو الورق غير المنفذ للرطوبة والمغطى بطبقة شمعية. ٦- تكون العبوات نظيفة وخالية من المواد الغريبة والمواد الكيميائية المساعدة على التفاعل وأنواع البكتريا الضارة. ٧- يتم تعقيم العبوات وأغطيتها قبل الاستعمال وتؤخذ كل الاحتياطات لمنع التلوث أثناء التعبئة. ٨- يتم تداول أغطية العبوات بطريقة تمنع تلوث محتويات العبوة. <p>نقل المنتجات</p> <p>يتم نقل الحليب ومنتجات الألبان من المصنع إلى مراكز التسويق والبيع بوسائل نقل مجهزة خصيصاً لهذا الغرض ويجب أن يراعى ما يلي:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١- استخدام وسيلة نقل مبردة تتراوح درجة حرارتها بين صفر و٤°م لنقل هذه المنتجات .
--	--	--

- ٢- يتم نقل الآيس كريم بطريقة تحمي العبوات من التعرض للشمس والغبار والتلوث. وأن تكون تحت ظروف تجميد وعند درجة حرارة منخفضة تمنعه من الفساد. كما يجب توافر إمكانيات مناسبة من التبريد لتخزين الثلجات تحت ظروف مجمدة (- ١٨ م°).
- ٣- ضرورة توافر كافة الاشتراطات الصحية في وسيلة النقل طبقاً لاشتراطات مستودعات المواد الغذائية.

النظافة العامة:

إضافة إلى ما ورد بالاشتراطات العامة للمصانع يراعى التأكد من تزويد المصنع بنظام للغسل الآلي ("Clean in Place "CIP"). للمعدات والخزانات وماكينات التعبئة والتغليف حيث توصل جميع الخزانات والوصلات والمحابس والمضخات (الطلمبات) بهذا النظام. ويتم فيه دفع الماء البارد ثم الماء الساخن المخلوط بالمنظفات الصناعية ثم إعادة الغسل بالماء العادي للتخلص من آثار مواد التنظيف ثم التجفيف بدفع الهواء الساخن.

اختبار ذاتي على مصانع الألبان ومنتجاته

يتم اختيار مصنع لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المصنع:

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	أقسام المنشأة		
٢	اشتراطات الحليب الخام الطازج		
٣	اشتراطات نقل الحليب الخام الطازج		
٤	اشتراطات استلام الحليب الخام الطازج		
٥	اشتراطات استخدام الحليب المجفف المسترجع		
٦	اشتراطات الحليب المبستر		
٧	اشتراطات الحليب المعقم		
٨	اشتراطات تعبئة الحليب المبستر والمعقم		
٩	اشتراطات الحليب المركز والمكثف		
١٠	اشتراطات منتجات الألبان		
١١	اشتراطات النقل		
١٢	النظافة العامة		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة العاشرة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصانع الألبان

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				أقسام المنشأة
				اشتراطات الحليب الخام الطازج
				اشتراطات نقل الحليب الخام الطازج
				اشتراطات استلام الحليب الخام الطازج
				اشتراطات استخدام الحليب المجفف المسترجع
				اشتراطات الحليب المبستر
				اشتراطات الحليب المعقم
				اشتراطات تعبئة الحليب المبستر والمعقم
				اشتراطات الحليب المركز والمكثف
				اشتراطات منتجات الألبان
				اشتراطات النقل
				النظافة العامة

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	أقسام المنشأة
	اشتراطات الحليب الخام الطازج
	اشتراطات نقل الحليب الخام الطازج
	اشتراطات استلام الحليب الخام الطازج
	اشتراطات استخدام الحليب المجفف المسترجع
	اشتراطات الحليب المبستر
	اشتراطات الحليب المعقم
	اشتراطات تعبئة الحليب المبستر والمعقم
	اشتراطات الحليب المركز والمكثف
	اشتراطات منتجات الألبان
	اشتراطات النقل
	النظافة العامة

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمصانع التمور

الوحدة الحادية عشرة: الاشتراطات الصحية لمصانع التمور

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الصحية لمصانع التمور.

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ٣٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للمحل والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للمحل ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوحدة التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على مصانع التمور

اسم المصنع:

رسم كروكي للمصنع:

قيم المصنع المدرب عليه حسب الاشتراطات التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>أقسام المنشأة</p> <p>تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:</p> <p>١. القسم الإداري: قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.</p> <p>٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) :</p> <p>يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز هذا القسم بميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن</p>		

للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

يراعى في هذا القسم كل ما ورد باشتراطات مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية المذكورة في الاشتراطات العامة للمصانع.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون هذا القسم ذو درجة حرارة ودرجة رطوبة محددتين وهواء متجدد وفقا لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى في هذا القسم درجة الحرارة ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة لمستودعات المواد الغذائية.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرشف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات

الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

تزود المنشأة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مدربين ذوي خبرة في مجال التحليل العملية.

التجهيزات

الأدوات والآلات والمعدات والأواني:

يجب أن تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس المادة الغذائية مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

ويزود مصنع التمور بالتجهيزات الآتية:

- ١- سيور فرز يتناسب عددها مع طاقة المنشأة.
 - ٢- مناخذ للتعبئة والتغليظ يكون سطحها من الرخام الأملس قطعة واحدة أو من الصلب الغير قابل للصدأ الخالي من اللحامات ليسهل تنظيفه وتطهيره بعد الاستخدام.
 - ٣- آلات الغسل بالرشاشات (Spray Washers لغسل التمور).
 - ٤- كبائن للتبخير من البناء محكمة الغلق مزودة بوسائل التبخير وبمراوح شفط كهربائية للتخلص من آثار غازات التبخير.
- وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:
- أ- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
 - ب- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
 - ج- تكون سهلة الفك والتركيب ليسهل تنظيفها وتطهيرها.
 - د - أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

سلسلة الغذاء

يجب توفر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة بدءاً من المادة الأولية (التمور) الواردة للمصنع وانتهاءً بالمنتج

النهائي؛ بغرض إنتاج تمور معبأة عالية الجودة صحية آمنة الاستخدام.

المواد الأولية

يراعي في التمور الواردة من المزارع إلي مصانع التعبئة ما يلي:

١- يمنع منعاً باتاً استلام التمور السائبة المحملة بصناديق السيارات والعربات.

٢- تكون التمور معبأة في أواني نظيفة، ويفضل الأوعية البلاستيكية أو المعدنية الغير قابلة للصدأ.

٣- يجب وجود بلاستيك لعزل التمور عن الأواني.

٤- تحمل الأواني في عربات النقل النظيفة، وتكون مرصوفة داخل وسيلة النقل بوضع ألواح أو حواجز؛ لفصل الأواني عن بعضها. ويمنع رص الأواني فوق بعضها البعض دون استعمال هذه الحواجز.

٥- تورد الأصناف منفصلة (كل صنف على حدة) ويمنع منعاً باتاً خلط الأصناف ببعضها.

٦- فحص التمور الواردة للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي ومدى مطابقتها للمواصفات والمعايير الصحية، وتحديد درجة الإصابة الحشرية للتحكم في عملية التبخير التي ستجرى داخل المصنع.

٧- تكون التمور محتفظة بجميع خصائصها وخالية من علامات التلف والفساد والتخمر.

الاستلام

يمنع منعاً باتاً تفريغ التمور الواردة للمصنع على الأرض، مع ضرورة إنشاء منصة من الأسمنت الجيد ترتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٥ سم على الأقل، تكون مكسوة بالبلاستيك النظيف الخالي من الكتابة ، على أن تتناسب مساحة المنصة مع كمية التمور الواردة حتى لا تتناثر التمور على الأرض.

التجفيف والتبخير

تتم عمليات التجفيف والتبخير بغرض تجهيز التمور لعمليات التصنيع والتعبئة والتخلص من الرطوبة الزائدة وكذلك القضاء نهائياً على إصابة التمور بالحشرات وأطوارها المختلفة وحتى تكون صالحة للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية الآتية:

١- تجهيز منشئ التجفيف الأولي (التجفيف الشمسي) في مكان منعزل غير معرض للأتربة والدخان والملوثات البيئية الأخرى، ويفضل أن تكون أرض المنشئ من الأسمنت وتغطي بالمشمع أو الحصير، مع ضرورة تغطية التمور أثناء تجفيفها بالشاش الأبيض أو بسلك شبكي ضيق مصنوع من مادة غير قابلة للصدأ، لمنع الذباب والحشرات الأخرى من تلوين التمور.

٢- تكون أماكن التبخير سواء الأولي أو النهائي محكمة الغلق تماماً حتى لا تتسرب غازات التبخير للخارج؛ مما ينشأ عنه أضرار

صحية للعاملين بالإضافة إلي انخفاض كفاءة عملية التبخير ذاتها.

٣- إذا تم التبخير في الغرف يراعي أن لا تقل درجة الحرارة عن ٣٧°م والرطوبة النسبية عن ٥٠٪، مع استعمال رفوف من السلك الشبكي الضيق لرص التمور داخل الغرف .

٤- تزود غرف التبخير بمراوح شفط للغازات بعد انتهاء عملية التبخير لإحلال الهواء محل تلك الغازات، ويحظر دخول العاملين إلي غرف التبخير إلا بعد تمام تهويتها.

٥- في حالة استعمال الصناديق في عملية التبخير، يجب أن تكون مبطنة من الداخل بالصاج المجلفن أو ألواح الزنك مع وضع التمور داخل الصناديق علي أرفف من السلك الشبكي

٦- يراعي في غازات وسوائل التبخير نقاوتها وخلوها من الشوائب والمواد السامة ومشتقات المعادن الثقيلة حتي لا تسبب أضراراً للتمور ذاتها.

٧- ضرورة تحديد مدة التبخير بكل دقة، لأن انخفاض المدة يؤثر علي كفاءة عملية التبخير وعدم اكتمالها، وزيادة المدة يسبب أضرار للتمور ذاتها وتغيير خواصها وطعمها.

٨- ضرورة فحص التمور بعد التبخير للتأكد من فاعلية العملية في القضاء علي الحشرات وأطوارها المختلفة.

الغسل والفرز

يتم بغرض التخلص من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة ويجب مراعاة الآتى:

- ١- استخدام الرشاشات فى غسل التمور للتخلص من الشوائب والمواد الغريبة والأتربة وخلافه، مع مراعاة أن يكون الماء المستخدم مطابقاً للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بمياه الشرب.
- ٢- توفر الوسائل الكافية للتخلص من المياه العادمة.
- ٣- فرز التمور بعد الغسل لاستبعاد التالف والملوث والمصاب والغير ناضج والمخالف للسنف، وتستخدم لهذا سيور فرز ميكانيكية (فى المصانع الحديثة) أو مناخذ فرز (فى المصانع الصغيرة والقديمة) توضع فى أماكن جيدة التهوية والإضاءة.
- ٤- تجميع مخلفات الفرز فى أوعية محكمة القفل داخل أكياس بلاستيك والتخلص منها أولاً بأول.

التجفيف:

تتم عملية تجفيف التمور المفروزة بعد الغسل ويراعى ما يلى:

- ١- يتم التجفيف النهائى باستعمال أحد المجففات الصناعية التى تعمل بالهواء الساخن المدفوع على أن توضع التمور على طاولات خشبية نظيفة تماماً ويراعى معدل التحميل على

الطاولات (الكمية بالرطل / قدم^٢) أثناء التجفيف.

- ٢- تتم عملية التجفيف علي مرحلتين:
 أ- الأولي عند درجة حرارة ٦٠°م حتي تصل رطوبة التمور إلي ٢٠٪ رطوبة.
 ب- الثانية ترفع درجة الحرارة إلي ٧٧°م ± ١°م لمدة ساعة لإتمام عملية التجفيف.

التصنيع والتعبئة

تصنع التمور على عدة خطوات يدوياً أو آلياً تزيد أو تقل حسب المواصفات المطلوبة للمنتج النهائي كما يلي:

- ١- نزع النواة يدوياً أو آلياً ويراعي في هذه العملية النظافة التامة .
 ٢- عند حشو التمور باللوز والفسق وخالفه، يراعي في مادة الحشو ما يلي:
 أ- تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.
 ب- خالية من الإصابات الفطرية والحشرية.
 ج- تكون جافة ويتم ذلك بتحميمها وتقسيرها.
 د- تكون عبواتها سليمة ونظيفة.
 ٣- تتم عملية تعبئة التمور بعد تجفيفها مباشرة كاملة أو منزوعة النواة أو محشوة ويراعي في هذه العملية استيفاء الاشتراطات الصحية لتعبئة وتغليف المواد الغذائية، ويخصص للتعبئة قسم خاص مستقل بالمصنع منعزل بعيد عن بقية أجزاءه.
 ٤- ضرورة إجراء عملية تبخير نهائي للمنتج بعد التعبئة ويراعي فيها كل ما جاء في

الإشترطات الخاصة بعملية التجفيف والتبخير التي سبق ذكرها.

٥- يمنع منعاً باتاً استخدام الأيدي أو الأقدام في رص التمور ويستخدم لهذا الغرض آلة الرص الميكانيكية، على أن يحافظ على نظافتها باستمرار وأن تكون صالحة للعمل

٦- تلتصق بطاقة بيان على عبوات التمور موضحاً بها كافة البيانات وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة ببطاقة بيان المواد الغذائية المعبأة، على أن تكون جميع البيانات مكتوبة بخط واضح وغير قابلة للإزالة أو المحو وتكون البطاقة ذاتها جيدة اللصق ويصعب نزعها.

تخزين التمور المعبأة

تخزن التمور المعبأة في مستودعات نظيفة جافة جيدة التهوية وبعيده عن أشعة الشمس المباشرة مع ضرورة توافر الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

النظافة العامة:

إضافة إلى ما ورد بالاشتراطات العامة للمصانع يراعى التأكد من تنظيف وغسل وتطهير الصناديق والأواني المستخدمة في نقل التمور من المزارع إلى المصنع.

اختبار ذاتي

يتم اختيار مصنع لتطبيق النشاط عليه بعد التطبيق الأول:

شارع:

الموقع: الحي

اسم المصنع:

كروكي المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	أقسام المصنع		
٢	التجهيزات		
٣	المواد الأولية		
٤	استلام التمور		
٥	تجفيف وتبخير التمور		
٦	على غسل وفرز التمور		
٧	تجفيف التمور		
٨	تصنيع وتعبئة التمور		
٩	تخزين التمور المعبأة		
١٠	النظافة العامة		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الحادية عشرة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصانع تمور

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات الصحية على أقسام المصنع
				٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
				٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على استلام التمور
				٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجفيف وتبخير التمور
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على غسل وفرز التمور
				٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجفيف التمور
				٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على تصنيع وتعبئة التمور
				٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على تخزين التمور المعبأة
				١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على النظافة العامة

يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات الصحية على أقسام المصنع
	٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على التجهيزات
	٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
	٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على استلام التمور
	٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجفيف وتبخير التمور
	٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على غسل وفرز التمور
	٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على تجفيف التمور
	٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على تصنيع وتعبئة التمور
	٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على تخزين التمور المعبأة
	١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على النظافة العامة
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية لمصانع الشيكولاته والحلويات

الوحدة الثانية عشرة: الاشتراطات الصحية لمصانع الشيكولاته والحلويات

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الخاصة لمصانع الشيكولاته والحلويات.

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ٣٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للنشاط والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المتدرب للنشاط ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوجدتين التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على مصانع الشيكولاته والحلويات

اسم المصنع: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي المصنع: _____

قيم المصنع المدرب عليه حسب الاشتراطات العامة التالية:

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>أقسام المنشأة</p> <p>تقسم المنشأة داخلياً إلى أقسام كما يلي:</p> <p>١. القسم الإداري: قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج</p> <p>٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) :</p> <p>يقع في مقدمة المصنع أو المعمل ويفضل أن يكون لديه بابا مستقلا على أن يجهز هذا القسم بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان استقبال و طاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المصنع أو المعمل . مع ضرورة وجود روافع كهربائية (في المصانع) لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية</p>		

مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

يراعى في هذا القسم كل ما ورد باشتراطات مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية المذكورة في الاشتراطات العامة للمصانع.

ويتكون هذا القسم من الأجزاء التالية:

أ- غرفة غسل الأدوات والمعدات والأواني:

تزود هذه الغرفة بأحواض غسل من مادة غير قابلة للصدأ، على أن تزود بالماء البارد والساخن ومواد التنظيف ومكان مناسب لتجفيف المعدات والأدوات والأواني بعد الغسل.

ب- غرفة العجن: يراعى فيها ما يلي:

- ١- تزود بمعجن آلي ذو سعة مناسبة.
- ٢- تزود بفلتر ضغط يحتوي على عدد من الشمعات أعلى المعجن مباشرة لتتقية المياه المستعملة في العجن.
- ٣- تفصل تماماً عن باقي أجزاء قسم التصنيع بباب ذاتي الإغلاق وتكسى حوائطها بكامل الارتفاع ببلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.

ج- غرفة التحضير:

يراعى فيها ما يلي:

- ١- تزود بطاولات بحجم مناسب تصنع من قوائم حديدية مطلية بمادة مقاومة للصدأ، وسطحها مكون من قطعة واحدة من الرخام الأملس السميك المتين ليسهل تنظيفها.
- ٢- تزود بموقد يعمل بالكهرباء أو الغاز للتسخين.

- ٣- تزود بفلتر ضغط يحتوي علي عدد من الشمعات حسب طبيعة وحجم العمل المطلوب.
- ٤- تزود بحوض لغسل الأواني والمعدات والأواني مزود بالماء البارد والساخن والصابون كما تزود برخامة جانبية مائلة للتصفية ويكون الحوض متصلاً بشبكة صرف المنشأة.
- د- غرفة الخبز والتسوية: يراعى فيها ما يلي:
- ١- تحتوى على عدد مناسب من الأفران اللازمة التي تعمل بالكهرباء أو الغاز الطبيعي.
- ٢- تزود الأفران بمدخنة تعلق بمقدار ٢ متر على الأقل عن أعلى مبنى مجاور.
- ٣- تركيب مراوح شفط لتجديد الهواء.
- ٤- يخصص مكان بغرفة التسوية لتهوية المنتجات قبل تسويقها.
- ٥- في حالة المنتجات التي تسوى بالقلي في الزيت يجب أن تزود الغرفة بموقد لهذا الغرض يعمل بالكهرباء أو الغاز فقط، ويستخدم لذلك وعاء من النحاس المطلي بالقصدير ويفضل أن يكون من معدن غير قابل للصدأ.
- ٦- تكسى جميع الحوائط بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض بكامل ارتفاع الحائط إلي السقف.
- ٧- تكون جميع صاجات التسوية والخبيز وجميع المعدات الأخرى نظيفة وسليمة ومصنوعة من معدن غير قابل للصدأ.
٤. قسم التعبئة
- يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء

متجدد وفقا لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية، ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة لمستودعات المواد الغذائية. ويراعى تقسيم المستودع الملحق بالمنشأة إلى الأقسام الآتية:

١- قسم تخزين المواد الأولية مثل الدقيق والسكر ومختلف المواد المضافة، ويزود هذا القسم بثلاجات تبريد لا تزيد درجة الحرارة بها عن 4°C لتخزين المواد الأولية سريعة التلف.

٢- قسم تخزين مواد التعبئة والتغليف.

٣- قسم تخزين المنتجات النهائية المصنعة والمعدة للتسويق، على أن يزود بثلاجات تبريد لا تزيد درجة الحرارة بها عن 4°C لتخزين المنتجات الحساسة المحتوية على الشيكولاتة والكريمة.

٤- قسم الأواني والمعدات النظيفة ويزود بخزائن مغلقة لحفظها لحين الاستعمال.

٥- قسم تخزين المواد السامة والخطرة مثل المبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات المستخدمة في أعمال النظافة والتطهير، ويراعى أن يكون منعزلاً تماماً عن بقية أقسام المستودع وأن يحتوي على خزائن مغلقة لتخزين هذه المواد.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع أو المعمل ويكون مخصصاً لتخزين

المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية (في المصانع) لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. صالة العرض والبيع (الملحقة بمعامل الحلويات):

في حالة وجود صالة ملحقة لعرض وبيع المنتجات النهائية يجب أن تزود بمايلي:

- ١- بثلاجة أو أكثر للعرض على أن تزود بواجهة زجاجية وأرفف داخلية لعرض المنتجات الحساسة والتي يدخل البيض والكرامة في تصنيعها.
- ٢- بفتريونات زجاجية ذات ضلف متحركة بالانزلاق في مجاري من الحديد أو الألومنيوم مع مراعاة أن تكون مغلقة باستمرار.
- ٣- تزود بوعاء محكم الغلق بداخله كيس بلاستيك لتجميع الفضلات.
- ٤- كاونتر من الرخام للبيع.
- ٥- بميزان أو أكثر.
- ٦- مواد التعبئة والتغليف.

ويجب أن تتوفر في الصالة الملحقة الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جيدة الإضاءة والتهوية ومكيفة الهواء

	<p>بالكامل.</p> <p>٢- تكون الأبواب من النوع المزود بمفصلات مروحية (Spring) لتغلق ذاتياً.</p> <p>٣- يكون من الزجاج والألومنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.</p> <p>٤- إذا استعملت الصالة في تقديم الحلوى للمرتادين فيجب أن تطبق عليها لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي والمطاعم مع تزويدها بعدد مناسب من المناضد والكراسي المريحة وبمغسلة للأيدي.</p> <p>٨. قسم المختبر (في المصانع) :</p> <p>تزود المنشأة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مدربون ذوي خبرة في مجال التحاليل المعملية.</p> <p>التجهيزات</p> <p>١- الآلات والمعدات والأواني:</p> <p>تكون الآلات والمعدات والأواني المستخدمة والتي تلامس الغذاء مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وغير سامة ولا تتفاعل مع الغذاء ولا تسبب تغييراً في الطعم والرائحة ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات</p>
--	---

الإنتاج ويكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها وأن تكون سهلة الفك والتركيب.

وتراعى فيها الاشتراطات التالية:

١- تجهز جميع وحدات التبريد بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وبترمومترات لقياس درجة الحرارة (موازن) وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها منعاً لتواجد وتكاثر الميكروبات.

٢- تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها.

٣ - أن تكون سيارات نقل الكراتين (في المصانع) من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

٢- معدات تعقيم قسم التصنيع والتحضير:

تزود غرف التحضير (قسم التصنيع) بلمبات أشعة فوق بنفسجية تتراوح قوتها بين ٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم وذلك لتطهير وتعقيم جو هذه الغرف.

و يجب الالتزام بالأصول الفنية للإنتاج والتصنيع بهدف الوصول بالمنتج النهائي لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوه من العيوب ليكون مطابقاً لكافة المعايير الصحية ويكون مأمون الاستخدام.

المواد الأولية

يمكن إضافة واحدة أو أكثر من المواد حسب طبيعة المنتج وجودته وبما يتفق مع المواصفات القياسية المقررة على أن يتوفر فيها ما يلي:

- ١- تكون صالحة للاستهلاك الآدمي وخالية من علامات التلف والفساد ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٢- تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٣- يكون ملح الطعام المستخدم مطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٤- حفظ جميع المواد الأولية بطريقة سليمة سواء عند درجة حرارة الغرفة (25°م) أو بالتبريد (4°م) أو بالتجميد (-18°م).
- ٥- عند استخدام محليات صناعية يجب ان تكون من الأنواع المصرح باستخدامها مع توضيح ذلك صراحة في بيانات البطاقة الغذائية .
- ٦- تكون جميع المواد الملونة المستخدمة غير ضارة بالصحة ومصرح باستخدامها في تلوين الأغذية.
- ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام دقيق القمح المعامل أو المضاف إليه مادة برومات البوتاسيوم.
- ٨- يكون مسحوق الخبيز المستخدم معبأ في عبوات نظيفة غير منفذة للرطوبة ولا تتفاعل معه ولا تغير من خصائصه وأن تكون محكمة القفل.

التصنيع

يراعى في عمليات تجهيز وتحضير وتصنيع الحلويات كل ما ذكر من اشتراطات قسم التصنيع التي سبق ذكرها في الجزء الخاص في أقسام المصنع.

التعبئة

يجب أن تكون العبوات نظيفة وجديدة ولم يسبق استعمالها مع العمل على عدم التصاق غطاء العبوة بالسطح

العلوي للمنتجات وعموماً يجب أن تتوفر في مواد التعبئة الاشتراطات التالية:

- ١- أن تكون من النوع الذي يستعمل في تعبئة المواد الغذائية.
- ٢- تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٣- تكون مصنعة من مواد غير ضارة بالصحة ولا تتفاعل مع المواد المعبأة ولا تغير من خصائصها وصفاتها المميزة.
- ٤- تكون جذابة الشكل.
- ٥- في حالة استخدام أغلفة مطبوعة يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة غير قابلة للإزالة.
- ٦- كتابة اسم الصنف وتاريخ انتاجه وانتهاء فترة الصلاحية والجهة المصنعة وفقاً للمواصفات القياسية المحررة لكل نوع.

المنتجات النهائية

يجب أن يتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١- تكون محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام.
- ٢- تكون خالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٣- تكون خالية من الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي.
- ٣- تكون خالية من السموم الفطرية والبكتيرية والكيمائية.

التخزين

يجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١- توفر كافة الاشتراطات لأقسام مستودع التخزين

- الملحق بالمصنع أو المعمل سواء كانت عادية أو مبردة أو مجمدة والواردة باشتراطات مستودعات المواد الغذائية.
- ٢- العمل على نظافة مستودع الدقيق وخلوه من الأتربة والقاذورات والغبار.
- ٣- تعبئه الدقيق في عبوات محكمة غير منفذة للرطوبة جديدة لم يسبق استعمالها.
- ٤- يفضل استعمال لمبات الأشعة فوق بنفسجية لتطهير وتعقيم مستودع الدقيق.
- ٥- تخزين المعجنات المحشوة بالتجميد عند درجة حرارة - ١٨°م.
- ٦- اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

النقل

يراعى في وسيلة النقل ما يلي:

- ١- تزود بوحدة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخلها عن ٤°م.
- ٢- تحافظ على خصائص المنتج ولا تسبب أي تلوث له.
- ٣- لا تستخدم في أي غرض آخر غير نقل الحلويات وتوزيعها.
- ٤- تزود بأرشف معدنية لتحميل الحلويات عليها.
- ٥- يتم تحميلها وتفريغها بسرعة حفاظاً على درجة حرارتها.
- ٦- تزود بترمو متر لقياس درجة الحرارة وبجهاز تحكم في درجة الحرارة داخلها لتناسب ونوع المنتجات التي تقوم بنقلها.
- ٧- المحافظة على نظافتها وذلك بغسل الثلاجة دورياً وتطهيرها.

		<p>٨- يكتب عليها وبشكل واضح عبارة "خاصة بنقل منتجات المخابز والحلويات" مع كتابة اسم المصنع أو المعمل وعنوانه ورقم هاتفه.</p> <p>٩- يكون العاملون عليها حاملين للشهادات الصحية .</p>
--	--	---

اختبار ذاتي مصنع شكولاته و حلويات

اسم المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	القسم الاداري		
٢	قسم استقبال المواد الخام		
٣	قسم التصنيع		
٤	قسم التعبئة		
٥	المستودع		
٦	قسم المنتجات النهائية		
٧	صالة العرض والبيع		
٨	المختبر		
٩	الألات والمعدات والأواني		
١٠	المواد الأولية		
١١	التعبئة		
١٢	المنتجات النهائية		
١٣	التخزين		
١٤	النقل		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الثانية عشرة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصنع أو معمل شيكولاته و حلويات

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الاداري
				٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم استقبال المواد الخام
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التصنيع
				٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة
				٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية قسم المنتجات النهائية
				٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على صالة العرض والبيع
				٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على المختبر
				٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على الآلات والمعدات والأواني
				١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
				١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة
				١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتجات النهائية
				١٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين
				١٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على النقل

يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البنود) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

التاريخ: المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤	اسم المتدرب: رقم المتدرب: كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط
النقاط	بنود التقييم
	١- تطبيق الاشتراطات الصحية على القسم الاداري
	٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم استقبال المواد الخام
	٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التصنيع
	٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم التعبئة
	٥- تطبيق الاشتراطات الصحية على المستودع
	٦- تطبيق الاشتراطات الصحية قسم المنتجات النهائية
	٧- تطبيق الاشتراطات الصحية على صالة العرض والبيع
	٨- تطبيق الاشتراطات الصحية على المختبر
	٩- تطبيق الاشتراطات الصحية على الآلات والمعدات والأواني
	١٠- تطبيق الاشتراطات الصحية على المواد الأولية
	١١- تطبيق الاشتراطات الصحية على التعبئة
	١٢- تطبيق الاشتراطات الصحية على المنتجات النهائية
	١٣- تطبيق الاشتراطات الصحية على التخزين
	١٤- تطبيق الاشتراطات الصحية على النقل
	هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪
	المجموع

ملحوظات

.....

.....

.....

.....

ملحوظات

الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية - عملي

الاشتراطات الصحية العامة لمصانع التسالي

الوحدة الثالثة عشرة: الاشتراطات الصحية لمصانع التسالي

الجدارة: تطبيق الاشتراطات الخاصة لمصانع التسالي.

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون قادراً على أن:

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة على النشاط خلال ٣٠ دقيقة.
- تحدد المخالفات الموجودة على النشاط خلال ١٠ دقائق.
- تصحح الأخطاء الموجودة بالنشاط بكل كفاءة.

مستوى الأداء المطلوب: إتقان لا يقل عن ٩٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: أربع ساعات عملية.

الوسائل المساعدة:

- استخدام التعليمات في هذه الوحدة.
- زيارة ميدانية للنشاط والتقييم بنموذج التدريب العملي.
- تقييم المدرب للنشاط ثم التصحيح بواسطة المدرب وتصحيح الأخطاء بنموذج الاختبار الذاتي.

متطلبات الجدارة:

- تحتاج إلى التدريب على مهارة الاشتراطات العامة في الوجدتين التدريبيتين الأولى والسابعة قبل دراسة هذه الوحدة التدريبية.

تدريب عملي على مصانع التسالي

اسم المصنع: _____ الموقع: _____ شارع: _____
رسم كروكي المصنع: _____

العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
<p>أولاً - قسم التصنيع: الاشتراطات الصحية للمواد الأولية:</p> <p>١- تكون المواد الأولية خالية من الشوائب وعلامات الفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي</p> <p>٢- تكون خالية من الطعم والرائحة الغريبة.</p> <p>٣- تكون مخزنة في الظروف المثلى لها.</p> <p>٤- لا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات عن الحدود المسموح بها.</p> <p>٥- كون جميع المواد المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل منها.</p> <p>اشتراطات أكواز الذرة الشامية المجمدة:</p> <p>١- تكون خالية من النكهة والرائحة الغريبة مع الأخذ في الاعتبار أي مكونات</p>		

		<p>اختيارية مضافة.</p> <p>٢- تكون نظيفة وخالية من الرمل والحصى وأي مواد غريبة.</p> <p>٣- تكون خالية من بقايا الحشرات أو أجزائها.</p> <p>٤- يكون لون المنتج أبيض متماثلاً إلى كريمي إلى الأصفر (الذهبي).</p> <p>٥- تكون مكتملة النضج بشكل مقبول.</p> <p>٦- تكون متجانسة في الحجم بشكل مقبول.</p> <p>٧- تكون خالية من الأجزاء المشوهة أو التالفة ميكانيكياً.</p> <p>٨- تكون خالية من الوحدات المقلمة بطريقة رديئة (ماعدا الأنواع كاملة الشكل).</p> <p>٩- أن تكون خالية من الأجزاء النباتية الغريبة.</p> <p>الاشتراطات الصحية للمنتج النهائي:</p> <p>١- تكون رقيقة وهشة ومتماثلة في الحجم تقريباً وخالية من الأجزاء المشوهة أو التالفة ميكانيكياً.</p> <p>٢- تكون ذات طعم ورائحة مميزين وخالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة.</p> <p>٣- لا تزيد الحدود الميكروبية والسموم الفطرية عن الحدود المسموح بها في المنتج.</p> <p>٤- خلو المنتج من روائح العفن والمواد الأخرى غير المرغوب فيها.</p>
--	--	---

ثانياً - قسم مستودع المواد الأولية والمنتجات النهائية :

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية ويراعى أن تكون درجة الحرارة والرطوبة والتهوية مناسبتين للتخزين ، ويشترط فيه ما يلي:

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة به.
- ٢- يمنع وجود أي مصدر للرطوبة.
- ٣- أن يزود بعدد كافٍ من الأرفف المعدنية على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٥٠سم على الأقل.
- ٤- أن يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ولضمان التوزيع الجيد والمنظم للهواء داخل أقسام المستودع.
- ٥- يزود المستودع بالصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

ثالثاً - قسم التعبئة والتغليف :

يجب أن يكون هذا القسم ذا درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء متجدد كما يجب أن تتوفر في مواد التعبئة والتغليف

الشروط التالية :

- ١- تكون العبوة مطابقة للمواصفات المقررة ونظيفة وجديدة لم يسبق استعمالها.
- ٢- تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ٣- لا تتفاعل مع المادة المعبأة وتحافظ على خصائصها الطبيعية والكيميائية.

		<p>٤- تكون غير منفذة للماء أو الهواء.</p> <p>٥- تكون قوية ومتينة تتحمل عمليات النقل والتخزين والتداول.</p> <p>٦- تكون جذابة الشكل رخيصة الثمن.</p> <p>٧- ضرورة وجود بطاقة غذائية على المنتجات تتضمن جميع البيانات وتكون مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وبطريقة غير قابلة للإزالة أو المحو وتشمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اسم المصنع وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية. - اسم المنتج. - بيان بالمكونات الداخلة في التركيب. - تاريخ الإنتاج (يوم - شهر - سنة). - تاريخ نهاية الصلاحية (يوم - شهر - سنة). - الوزن الصافي. - شروط التخزين. <p>رابعاً - قسم المختبر</p> <p>يراعى توفير الأجهزة والأدوات اللازمة لتقدير بقايا المبيدات وحدود المستويات الإشعاعية وتقدير العناصر المعدنية والتحليل الميكروبية للتأكد من صلاحية المنتجات للاستهلاك الأدمي. مع وجود متخصصين للقيام بالاختبارات.</p>
--	--	--

اختبار ذاتي مصنع تسالي

اسم المصنع:

قيم المصنع حسب ما تم التدريب عليه سابقاً:

م	العنصر	التقييم	سبب عدم المطابقة
١	المواد الأولية		
٢	أكواز الذرة الشامية المجمدة		
٣	المنتج النهائي		
٤	قسم مستودع المواد الأولية والمنتجات النهائية		
٥	قسم التعبئة والتغليف		
٦	قسم المختبر		

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجادة الجدارة):

وتعباً من قبل المتدرب نفسه وذلك بعد التدريب العملي أو أي نشاط يقوم به المتدرب:

تعليمات

بعد الانتهاء من التدريب على الوحدة الثالثة عشرة قيم نفسك وقدراتك بواسطة إكمال هذا التقييم الذاتي وذلك بوضع علامة (✓) أمام مستوى الأداء الذي أتقنته، وفي حالة عدم قابلية المهمة للتطبيق ضع العلامة في الخانة الخاصة بذلك.

اسم النشاط التدريبي الذي تم التدريب عليه: مصنع تسالي

مستوى الأداء (هل أتقنت الأداء)				العناصر
كلياً	جزئياً	لا	غير قابل للتطبيق	
				١- تطبيق الاشتراطات الصحية للمواد الأولية
				٢- تطبيق اشتراطات أكواز الذرة الشامية المجمدة
				٣- تطبيق الاشتراطات الصحية للمنتج النهائي
				٤- تطبيق الاشتراطات على قسم مستودع المواد الأولية والمنتجات النهائية
				٥- تطبيق الاشتراطات على قسم التعبئة والتغليف
				٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المختبر
يجب أن تصل النتيجة لجميع المفردات (البند) المذكورة إلى درجة الإتقان الكلي أو أنها غير قابلة للتطبيق، وفي حالة وجود مفردة في القائمة "لا" أو "جزئياً" فيجب إعادة التدريب على هذا النشاط مرة أخرى بمساعدة المدرب.				

نموذج تقييم مستوى الأداء (مستوى إجابة الجدارة) ويعبأ هذا النموذج عن طريق المدرب.

اسم المتدرب:	التاريخ:
رقم المتدرب:	المحاولة: ١ ٢ ٣ ٤
كل بند أو مفردة يقيم بـ ١٠ نقاط. الحد الأدنى: ما يعادل ٨٠٪ من مجموع النقاط الحد الأعلى: ما يعادل ١٠٠٪ من مجموع النقاط	
بنود التقييم	النقاط
١- تطبيق الاشتراطات الصحية للمواد الأولية	
٢- تطبيق اشتراطات أكواز الذرة الشامية المجمدة	
٣- تطبيق الاشتراطات الصحية للمنتج النهائي	
٤- تطبيق الاشتراطات على قسم مستودع المواد الأولية والمنتجات النهائية	
٥- تطبيق الاشتراطات على قسم التعبئة والتغليف	
٦- تطبيق الاشتراطات الصحية على قسم المختبر	
هذه المفردات يجب أن تكمل بدقة ١٠٠٪	
المجموع	

ملحوظات

ملحوظات

المراجع

١. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة المطاعم.الرياض.١٤٢٦هـ.
٢. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة البقالات.الرياض.١٤٢٦هـ.
٣. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة محلات بيع الخضار والفواكه.الرياض.١٤٢٦هـ.
٤. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة الملاحم.الرياض.١٤٢٦هـ.
٥. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة محلات بيع الدواجن المبردة.الرياض.١٤٢٦هـ.
٦. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة المقاهي.الرياض.١٤٢٦هـ.
٧. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة محلات القرصان.الرياض.١٤٢٦هـ.
٨. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مستودعات المواد الغذائية.الرياض.١٤٢٦هـ.
٩. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة محلات الحلالة.الرياض.١٤٢٦هـ.
١٠. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع الخبز.الرياض.١٤٢٦هـ.
١١. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع المكرونة والبسكويت.الرياض.١٤٢٦هـ.
١٢. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصنع المياه المعبأة.الرياض.١٤٢٦هـ.

١٣. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع المياه الغازية.الرياض. ١٤٢٦هـ.
١٤. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع الألبان ومنتجاتها.الرياض. ١٤٢٦هـ.
١٥. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع التمور.الرياض. ١٤٢٦هـ.
١٦. وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الادارة العامة لصحة البيئة. لائحة مصانع الشكولاتة والحلويات.الرياض. ١٤٢٦هـ.
١٧. محمد مجدي البحيري ، أ.د. إبراهيم المهيزع ، الشؤون الصحية الغذائية ١٤١٨ - جامعة الملك سعود - الرياض - المملكة العربية السعودية.
١٨. هاني منصور المزيدي ، المرشد العملي لسلامة الأغذية - أسس إنتاج وتجهيز وتداول أغذية صحية آمنة - معهد الكويت للأبحاث العلمية - الكويت - الطبعة الأولى ٢٠٠٢م.
١٩. تعاميم وزارة الشؤون البلدية والقروية - وكالة الوزارة للشؤون الفنية حتى عام ١٤٢٤هـ.
٢٠. مواصفات هيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون العربية - الرياض ١٤٠٤هـ.
٢١. موقع وزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية على شبكة الإنترنت.
٢٢. موقع أمانة مدينة الرياض بالمملكة العربية السعودية على شبكة الإنترنت
www.alriyadh.gov.sa
٢٣. موقع أمانة مدينة جدة بالمملكة العربية السعودية على شبكة الإنترنت www.jeddah.gov.sa
٢٤. موقع أمانة مدينة الدمام بالمملكة العربية السعودية على شبكة الإنترنت
www.dammam.gov.sa

المحتويات

- الوحدة الاولى: رسم الكروكي وتطبيق الاشتراطات الصحية العامة -١-
- الوحدة الثانية: الاشتراطات الصحية للمطاعم - ١٩ -
- الوحدة الثالثة: الاشتراطات الصحية للبقالات ومحلات بيع الخضار والفواكه - ٤١ -
- الوحدة الرابعة: الاشتراطات الصحية للملاحم والدواجن والأسماك - ٦٩ -
- الوحدة الخامسة: الاشتراطات الصحية للمقاهي ومحلات القرصان - ٩٥ -
- الوحدة السادسة: الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية ومحلات الحلابة - ١١٤ -
- الوحدة السابعة: الاشتراطات الصحية العامة للمصانع والاشتراطات الصحية لمصنع خبز المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة الثامنة: الاشتراطات الصحية لمصانع المكرونة والبسكويت المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة التاسعة: الاشتراطات الصحية لمصنع المياه المعبأة و لمصانع المياه الغازية المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة العاشرة: الاشتراطات الصحية لمصانع الألبان ومنتجاته المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة الحادية عشرة: الاشتراطات الصحية لمصنع تمور المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة الثانية عشرة: الاشتراطات الصحية لمصنع شكولاتة وحلويات_ المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة
- الوحدة الثالثة عشرة: الاشتراطات الصحية لمصنع تسالي المرجعية غير معرفة. خطأ! الإشارة

