

عمليات التنظيف والتعقيم في منشآت الأغذية

تساعد عمليات التنظيف والتعقيم في الحد من نمو وانتشار الجراثيم التي تسبب الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء، وتساعد في تقليل نشاط الحشرات في منشآت تصنيع الأغذية.

3. تفحص المعدات والأواني عند إخراجها من غسالة الأطباق للتأكد من نظافتها
4. نظف غسالة الأطباق حتى لا يتراكم فيها أية بقايا طعام
5. احرص على صيانة غسالة الأطباق بشكل منتظم طبقاً لإرشادات الشركة المصنعة.

المواد الكيميائية

المواد الكيميائية المعقمة هي بشكل عام عبارة عن مركبات قائمة على الكلور أو على الأمونيوم. لا تستخدم إلا المواد الكيميائية المعقمة المعدة للاستخدام في منشآت الأغذية. يوفر موردو وتجار المواد الكيميائية التجارية المنتجات المناسبة للاستخدام في منشآت الأغذية. ومن المحبذ أن تطلب النصيحة في هذا الشأن من مورد ذي سمعة جيدة.

تختلف معدلات التخفيف وفترات اتصال المواد المعقمة وإرشادات الأمان من منتج لآخر. يتعين عليك دائماً اتباع تعليمات الشركة المصنعة عند استخدام وتخزين المواد الكيميائية (بما فيها المواد المبيضة).

يمكن غسل وتنظيف الأشياء التي وقعت في الحوض براحة اليد اليسرى، وبعد ذلك تُغمر في محلول معقم كيميائي في راحة اليد اليمنى.

ما هو التنظيف؟

يتضمن التنظيف بشكل عام الخطوات التالية:

1. تجفيف أو مسح أو كنس فضلات الطعام وشطفها بالماء
2. الغسل باستخدام الماء الساخن ومواد التنظيف لإزالة الشحوم والأوساخ (قد يتطلب الأمر ارتداء قفازات واقية)
3. شطف أي قاذورات باقية أو بقايا مواد منظفة.

ما هو التعقيم؟

التعقيم عبارة عن عملية استخدام الحرارة و/أو المواد الكيميائية (أو عمليات أخرى معتمدة) على سطح نظيف من أجل خفض معدلات البكتيريا والجراثيم الأخرى إلى مستوى آمن. ويمكن إجراء التعقيم باستخدام غسالة أطباق أو مواد كيميائية.

كيفية إجراء التعقيم بطريقة فعالة

التأكد من نظافة الشيء المراد تعقيمه. يكون التعقيم غير فعالٍ على الأسطح غير النظيفة.

غسالة الأطباق

للتعقيم باستخدام غسالة أطباق:

1. استخدم النوع الصحيح من مواد التنظيف أو التعقيم
2. استخدم دورة الشطف الأكثر سخونة ممكنة (الدورة الاقتصادية في غسالة الأطباق المنزلية ليست مناسبة)

يتعين على كافة منشآت الأغذية الالتزام مع معايير الفقرة الفرعية 3.2.2، البند 19 من مدونة معايير الأغذية، والذي ينص على أنه يجب أن تحافظ منشآت الأغذية - بما في ذلك أثنائها وتجهيزاتها ومعداتنا - على معيار **النظافة** بحيث لا تكون هناك أي تراكمات لأي مما يلي:

- القمامة والمواد المعاد تدويرها
- بقايا الأغذية
- الأوساخ
- الشحم
- المواد المرئية الأخرى.

ملاحظة: "النظافة" تعني أن تكون الأسطح نظيفة وخالية من الأشياء المرئية، وديمة الروائح الكريهة.

تنظيف المعدات الخاصة وتعقيمها

عملية التنظيف والتعقيم، في قطاع صناعة الأغذية، هما مسألتان منفصلتان ومهتمان.

بموجب معيار الفقرة الفرعية 3.2.2، البند 20، من مدونة معايير الأغذية، يجب أن تتأكد منشأة صناعة الأغذية أن أدوات الطعام والشراب والأسطح الملامسة للأغذية نظيفة ومعقمة.



معلومات إضافية

- اتصل بمسئول الصحة البيئية في المجلس المحلي للحصول على معلومات حول نتائج المعاينة أو إجراء الامتثال. فيمقدوره توضيح ماهية العمل الذي يجب القيام به، ووقته المناسب.
- قم بتنزيل مدونة معايير الأغذية – المعيار 3.2.2 ممارسات السلامة الغذائية والمتطلبات العامة لمدونة المعايير الغذائية
- تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية www.foodauthority.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة الخاص بهيئة مراقبة الأغذية على رقم 1300 552 406

استخدام الخل والكحوليات الميثيلية كمواد تعقيم

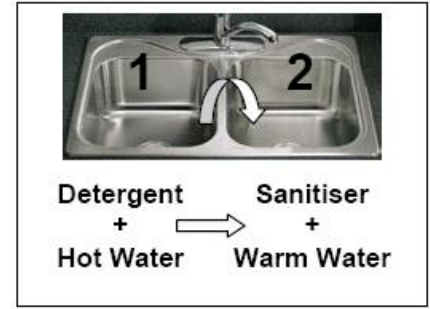
لا يجب بأي حال من الأحوال استخدام الخل والكحوليات الميثيلية كمواد تعقيم. وذلك لأن الخل حمضٌ ضعيف وليس فعال التأثير، والكحوليات الميثيلية قد تخلف وراءها بقايا كيميائية على الأسطح.

استخدام المواد المبيضة كمواد تعقيم

يمكن استخدام المواد المبيضة غير العطرية - والتي هي مواد كيميائية قائمة على الكلور - لتعقيم الأسطح الملامسة للأغذية إن تم تخفيفها بطريقة صحيحة. لا تكون نسبة تركيز المادة المبيضة البالغة 50 جزء في المليون فعالة إلا عند استخدامها في وسيط ذي درجة حرارة دافئة (38 درجة مئوية).

يظهر الجدول 1 كيفية تخفيف المادة المبيضة. يجب أن لا تقل فترة اتصال المادة المعقمة بالشئ المراد تعقيمه عن 7 ثوانٍ.

وفي حال كان الشئ الذي تم تنظيفه كبيرًا للغاية ولا يمكن غمره في راحة اليد اليمنى لتعقيمه، يمكن حينها استخدام محلول التعقيم عن طريق زجاجة رشاش.



كيفية استخدام حوض ثنائي لتنظيف وتعقيم أواني الطعام والشراب وأسطح المعدات الملامسة للأغذية.

الجدول رقم 1: استخدام المواد المبيضة كمواد تعقيم

كمية المياه	كمية المادة المبيضة					
	منزلي (4% كلور)		منزلي مركز (6% كلور)		تجاري (10% كلور)	
نسبة التركيز المطلوبة (بالجزء في المليون)	50 جزء في المليون	100 جزء في المليون	50 جزء في المليون	100 جزء في المليون	50 جزء في المليون	100 جزء في المليون
درجة حرارة الماء	دافئة	باردة	دافئة	باردة	دافئة	باردة
1 لتر	1.25 مليلتر	2.5 مليلتر	0.85 مليلتر	1.7 مليلتر	0.5 مليلتر	1 مليلتر
10 لتر	12.5 مليلتر	25 مليلتر	8.5 مليلتر	17 مليلتر	5 مليلتر	10 مليلتر
50 لتر	62.5 مليلتر	125 مليلتر	42.5 مليلتر	85 مليلتر	25 مليلتر	50 مليلتر

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food .

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO BOX 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Cleaning & sanitising in food businesses, August 2015
NSW/FA/FI118/1508-ARA