

غسل اليدين في منشآت الأغذية

غسل اليدين الصحيح أمر مهم

يمثل غسل اليدين بطريقة صحيحة خطوة مهمة بوسعك اتخاذها لتقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المتنقلة عن طريق الغذاء في منشآت الأغذية.

يُزيل غسل اليدين التام الأوساخ وفضلات الأغذية والشحوم والبكتيريا الضارة والفيروسات من يديك بصورة طبيعية.

يُعد غسل اليدين شرطاً قانونياً لمن يتعاملون مع الأغذية.

مرافق غسل اليدين

تتطلب مدونة المعايير الغذائية أن تحتوي منشآت الأغذية على مرافق غسل يدين ممتثلة للمعايير في المناطق التي يعمل فيها من يتعاملون مع الأغذية إذا كان من المحتمل أن تشكل أيديهم مصدراً لتلوث الأغذية.

بالإضافة إلى ذلك، إذا كانت هناك مراحيض في منشآت الأغذية؛ فيجب توفير مرافق لغسل اليدين مجاورة لهذه المراحيض. ويجب أن تحتوي منشآت الأغذية على مرافق غسل يدين ممتثلة للمعايير.

يجب أن تكون مرافق غسل يدين:

- محتوية على تجهيزات دائمة
- متصلة بمصدر إمدادات مياه دافئة صالحة للشرب أو مزودة به
- ذات حجم يسمح بعملية غسل سهلة وفعالة لليدين

- سهل الوصول إليها

- مزودة بالصابون والمناشف التي تُستخدم لمرة واحدة (أو مجفف الهواء) وحاوية للمناشف المستخدمة

- مخصصة بوضوح لغرض غسل اليدين والذراعين والوجه فحسب.

يتعين على منشآت الأغذية توفير مرافق لغسل اليدين مزودة بصنابير لا تعمل باليدين، مثل المجازر ومحلات الجزارة وما إلى ذلك. تحقق من ذلك مع المجلس المحلي أو هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز.

متى يتعين غسل اليدين

يجب على من يتعامل مع الأغذية غسل يديه: قبل:

- إعداد الأغذية وطهيها
- التعامل مع الأغذية، وخاصة الأغذية الجاهزة للتناول
- تقديم الأغذية.

بعد:

- استخدام المراحيض
- التعامل مع اللحوم النيئة أو الدواجن النيئة أو البيض النيئ
- التدخين أو العطس أو السعال أو التمخّط أو تناول الطعام أو تناول الشراب أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو أي فتحة في الجسم.

يمكن تطبيق عقوبات على عدم غسل من يتعاملون مع الأغذية لأيديهم بطريقة صحيحة.

كيفية غسل اليدين بطريقة سليمة

استخدام مرافق غسل اليدين المتوفرة في منشآت الأغذية، باتتبع الخطوات التالية:

1. اغسل يديك تماماً بالصابون والماء الجاري الدافئ.
2. قم بترغية الصابون حول يديك بتدليكهما معاً. تأكد من ترغية ظهر يديك وبين أصابعك وتحت أطرافك.
3. قم بحك يديك لمدة 20 ثانية على الأقل.
4. اشطف يديك جيداً بالماء الجاري الدافئ النظيف.
5. جفّف يديك بمنشفة نظيفة (يُفضل منشفة ورقية) أو مجفّف الهواء قبل إعداد الأغذية أو تناولها.

استخدام فرش الأظافر والمواد الهلامية المضادة للبكتيريا

يمكن استخدام فرش الأظافر النظيفة وغير التالفة أثناء غسل اليدين للمساعدة في إزالة العجين وغيره من بقايا الطعام التي تصعب إزالتها.

يمكن استخدام المواد الهلامية المضادة للبكتيريا المناسبة للاستخدام في جميع مراحل إعداد الطعام بالإضافة إلى غسل اليدين. المواد الهلامية المضادة للبكتيريا ليست بديلاً لغسل اليدين في حد ذاتها.

قضايا غسل اليدين

إذا قرر أحد الموظفين المخولين من هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز أو المجلس المحلي أنه يتعين تصحيح إحدى قضايا غسل اليدين أو مرافق غسل اليدين؛ فيمكن الشروع في اتخاذ مجموعة من إجراءات الامتثال .

لمزيد من المعلومات عن الظروف التي لا يجوز فيها الشروع في اتخاذ إجراءات الامتثال، راجع سياسة الامتثال المتبعة في هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز وسياسة الإنفاذ المتبعة في هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز على الموقع الإلكتروني

www.foodauthority.nsw.gov.au

لمزيد من المعلومات

يمكن لمسؤول الصحة البيئية بالمجلس المحلي أن يساعدك بالإجابة عن أي أسئلة قد تدور في ذهنك بشأن نتائج الفحص أو إجراء الامتثال. حيث يمكنه المساعدة في توضيح ما ينبغي القيام به، وإطارة الزمني المناسب.

- تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية

www.foodauthority.nsw.gov.au

- تفضل بالاتصال بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

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
1811 PO Box 6682, Silverwater NSW
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Hand washing in food businesses, Feb 2016
NSW/FA/F1117/1602- ARA