

غسل اليدين في المصالح التجارية لبيع الأغذية

غسل اليدين بشكل صحيح أمر مهم

إن غسل يديك بشكل صحيح هو خطوة مهمة يمكنك القيام بها لخفض مخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في مصالحتك التجارية لبيع الأغذية. يزيل غسل اليدين بشكل جيد الأوساخ وفضلات الطعام والشحوم والبكتيريا والفيروسات الضارة عن يديك. وغسل الأيدي من المتطلبات القانونية المفروضة على الذين يعملون في مناوله الأغذية.

مرافق غسل اليدين

تتطلب "مدونة معايير الأغذية" أن يكون لدى محلات بيع الأغذية مرافق لغسل اليدين في الأماكن التي يعمل فيها مناوولو الأغذية إذا كان من المحتمل أن تكون أيديهم مصدراً لتلوث الأغذية.

بالإضافة إلى ذلك، إذا كانت توجد مراحيض في أماكن بيع الأغذية، فيجب توفير مرافق لغسل اليدين بجوار المراحيض مباشرةً.

كذلك يجب أن تتضمن أماكن بيع الأغذية مرافق لغسل اليدين تمتثل للمعايير.

ويجب أن تكون مرافق غسل اليدين:

- مرگبة بشكل ثابت ودائم
- متصلة بإمدادات مياه شرب جارية وفاترة أو مزودة بها
- بحجم يتيح غسل اليدين بسهولة وفعالية
- يمكن الوصول إليها بسهولة
- مزودة بالصابون والمناشف أحادية الاستخدام (أو محقّف يدين) وحاوية لرمي المناشف المستخدمة
- مخصصة بوضوح لغرض وحيد وهو غسل اليدين والذراعين والوجه

ويتوجب على بعض أماكن بيع الأغذية، مثل المسالخ ومتاجر الجزارين وما إلى ذلك، توفير مرافق لغسل اليدين مزودة بصنابير (حنفيات) تعمل دون اللمس باليد. راجع بلديتك المحلية أو "هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز" (NSW Food Authority) لمعرفة ما إذا كان ذلك ينطبق عليك.

متى يجب غسل اليدين؟

يجب على من يعمل في مناوله الأغذية غسل يديه:

قبل:

- تحضير الأغذية وطبخها
- مناوله الأغذية، وخاصة الجاهزة للأكل
- تقديم الطعام إلى الزبائن

بعد:

- استخدام المراحيض
- مناوله اللحوم النيئة أو الدواجن النيئة أو البيض النيء
- التدخين أو العطس أو السعال أو التمخّط أو الأكل أو الشرب أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو فتحة في الجسم.

وتنطبق غرامات على العاملين في مناوله الأغذية لقاء عدم غسل اليدين بشكل صحيح.

كيفية غسل اليدين بشكل صحيح

عند استخدام مرافق غسل اليدين المتوفرة في المصالح التجارية لبيع الأغذية، اتبع الخطوات التالية:

1. اغسل يديك جيداً بماء فاتر جارٍ والصابون.
2. افرك يديك بالصابون لكي تكوّن رغوة. تأكّد من فرك ظهر يديك وما بين أصابع يديك وتحت أظافرك برغوة الصابون.
3. افرك يديك لمدة 20 ثانية على الأقل.
4. اشطف يديك جيداً تحت ماء نظيف وفاتر وجارٍ.
5. جفّف يديك بمنشفة نظيفة (يفضّل الورقية) أو جففهما بالهواء قبل تحضير الأغذية أو تناول الطعام.

استخدام فراشي الأظافر والمواد الهلامية المضادة للبكتيريا

يمكن استعمال فراشي الأظافر النظيفة وغير التالفة أثناء غسل اليدين للمساعدة على إزالة العجين وغيرها من بقايا الأغذية التي يصعب إزالتها. وبالإضافة إلى غسل اليدين يمكن استعمال المواد الهلامية (الجل) المضادة للبكتيريا المناسبة للاستخدام في أماكن إعداد الطعام، علماً أن المواد الهلامية المضادة للبكتيريا لوحدها ليست بديلاً عن غسل اليدين.

المشاكل المتعلقة بغسل اليدين

إذا حدّد مسؤول معتمد من "هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز" أو البلدية المحلية وجود مشكلة تحتاج إلى تصحيح في مرفق غسل اليدين أو في عملية غسل اليدين، فيمكن أن تُفرض على المخالفين مجموعة من إجراءات الامتثال لمدوّنة معايير الأغذية.

لمزيد من المعلومات عن الظروف التي يمكن فيها فرض إجراءات الامتثال، راجع "سياسة الامتثال الخاصة بهيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز"

(NSW Food Authority Compliance Policy) و"سياسة إنفاذ أحكام مدوّنة هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز"

(NSW Food Authority Enforcement Policy) على الموقع الإلكتروني: www.foodauthority.nsw.gov.au

لمزيد من المعلومات

هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الحالات. يتعين على المصالح التجارية التي تبيع الأغذية الامتثال لجميع أحكام "مدوّنة معايير الأغذية" (Food Standards Code) و"قانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز)" (Food Act 2003 (NSW))

- تفضّل زيارة موقع "هيئة الأغذية" الإلكتروني التالي: foodauthority.nsw.gov.au
- ابعث رسالة إلكترونية إلى "خط المساعدة" (Helpline) على العنوان: food.contact@dpi.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرّقم: 1300 552 406

© ولاية نيو ساوث ويلز عبر مناطق نيو ساوث ويلز الإقليمية لعام 2023. تستند المعلومات الواردة في هذا المنشور إلى معلومات ومعارف كانت متوافرة وقت كتابة هذه النشرة في أيار/مايو 2023. ولكن نظراً لارتفاع المعارف، نذكر المستخدمين بضرورة التأكد من حداثة المعلومات التي يعتمدون عليها والتحقّق من صلاحيتها مع الموظّف المختص بمناطق نيو ساوث ويلز الإقليمية أو مع المستشار المستقل الخاص بالمستخدم .