

التنظيف والتعقيم في محلات بيع الأغذية بالتجزئة

لماذا أحتاج للتنظيف والتعقيم؟

التنظيف والتعقيم الفعال في محل بيع الأغذية الخاص بك يساعد على حمايتك وحماية عملائك من انتشار البكتيريا والميكروبات الأخرى التي تسبب الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. كما أنه يساعد على تقليل نشاط الأفات في أماكن الطعام عن طريق القضاء على مصادر الغذاء المسببة.

يمكن إجراء التنظيف والتعقيم ألياً باستخدام غسالات الأطباق أو يدوياً باستخدام أحواض الغسيل وزجاجات الرش.

التنظيف والتعقيم بغسالات الأطباق

تعمل جميع غسالات الأطباق التجارية بشكل مختلف. يتم تطهير غسالات الأطباق ذات درجة الحرارة العالية باستخدام الحرارة (الماء الساخن) بينما يتم استكمال تطهير غسالات الأطباق ذات درجة الحرارة المنخفضة بمطهرات كيميائية. هذه عملية تقنية للغاية ويجب على الشركات الغذائية استخدام البرنامج الذي حددته الشركة المصنعة للتعقيم. ويجب دائماً اتباع تعليمات الشركة المصنعة.

للتعقيم بغسالة الأطباق:

تنص مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code) على ما يلي:

- يجب الحفاظ على مكان أعمال الأغذية، بما في ذلك جميع معداته، بمستوى مقبول من النظافة، [Std. 3.2.2-19] و
- معدات ملامسة الطعام، مثل طاولات المطبخ، والسكاكين، وألواح التقطيع، والأواني، وأدوات تقطيع اللحوم وما إلى ذلك، بالإضافة إلى أواني الأكل والشرب، لتكون في حالة نظيفة وصحية. [Std. 3.2.2-20]

الفرق بين التنظيف والتعقيم

في مجال أعمال الأغذية، التنظيف والتعقيم عبارة عن عملية تتكون من خطوتين. يجب تنظيف السطح جيداً قبل تعقيمه:

1. تأكد من أن لديك غسالة أطباق مناسبة يمكنها التنظيف والتعقيم بسرعة وفعالية. لا تعد غسالات الأطباق المنزلية مناسبة بشكل عام وهي غير عملية لشركات البيع بالتجزئة أو الضيافة المزدحمة بسبب الدورات الطويلة جداً المطلوبة للتعويض عن درجات حرارة الأجهزة المنخفضة.
2. استخدم النوع الصحيح من المنظفات أو المطهرات كما هو موضح في تعليمات الشركة المصنعة
3. استخدم أفضل دورة شطف ممكنة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة
4. افحص المعدات والأواني عند إخراجها من غسالة الأطباق للتأكد من أنها نظيفة
5. نظف غسالة الأطباق حتى لا تتراكم فيها بقايا الطعام
6. احرص على صيانة غسالة الأطباق بانتظام وفقاً لمواصفات الشركة المصنعة.

1. يتطلب التنظيف استخدام الماء الدافئ إلى الساخن، والمنظفات ومجهود بدني لإزالة بقايا الطعام وإذابة الشحوم والأوساخ لضمان نظافة الأسطح عند لمسها وتكون خالية من المواد المرئية والروائح.
2. التعقيم هو عملية تطبيق الحرارة (عادة الماء الساخن جداً) أو المواد الكيميائية أو مزيج من الحرارة والمواد الكيميائية، على سطح نظيف بالفعل لتقليل البكتيريا والميكروبات الأخرى إلى مستوى آمن.

أثناء مرحلة التنظيف، تعمل المنظفات على تكسير جزيئات الطعام ومنعها من الترسب مرة أخرى على العناصر التي يتم غسلها. ويشكل التنظيف الفعال 90% من مجهود التعقيم العام حيث أن التنظيف يزيل معظم البكتيريا الموجودة. وظيفة المعقم هي قتل البكتيريا المتبقية أثناء مرحلة التعقيم.



التنظيف والتعقيم باستخدام الأحواض أو زجاجات الرش

1. احسب حجم الحوض إما عن طريق:

يجب أن تكون التعليمات الواضحة والمفصلة حول كيفية تحضير واستخدام المطهرات الكيميائية بشكل صحيح موضحة إما على ملصق مادة التعقيم أو مقدمة من المورد في ورقة معلومات المنتج. قم دائماً بتحضير واستخدام المطهرات الكيميائية من خلال اتباع تعليمات الشركة المصنعة بدقة.

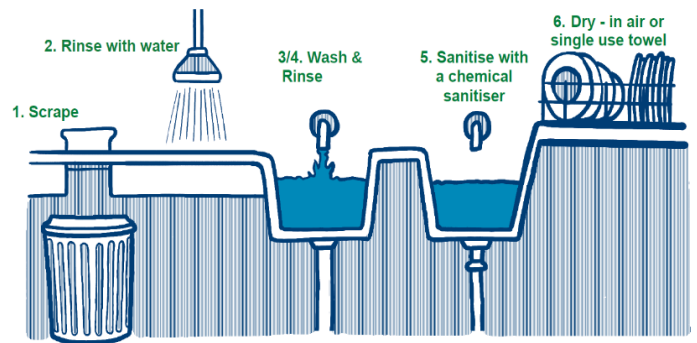
هناك العديد من الأنواع المختلفة من المطهرات وسيختلف كل منها اختلافاً كبيراً في كيفية استخدامها. وإذا لم يتم توفير تعليمات واضحة مع المنتج، مثل معدلات التخفيف ووقت الاستخدام، اطلب المشورة من المورد أو الشركة المصنعة واطلب منتجاً بديلاً إذا لزم الأمر.

ملحوظة: وقت الاتصال يعني مقدار الوقت الذي يجب أن يكون فيه المطهر على اتصال مع عنصر ما لكي يكون له مفعول.

الخطوات الست الموصى بها للتنظيف والتعقيم الفعال باستخدام أحواض الغسيل هي:

1. اكشط أو امسح بقايا الطعام
2. اشطف بالماء
3. اغسل باستخدام الماء الدافئ إلى الساخن مع المنظف لإزالة الشحوم والأوساخ. انقع إذا لزم الأمر.
4. اشطف الأوساخ السائبة أو بقايا المنظفات (لن تعمل المطهرات جيداً في وجود الطعام أو بقايا المنظفات).
5. عقم باستخدام مطهر كيميائي:
 - قم بإعداد محلول التعقيم وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة
 - اغمس المعدات في محلول التعقيم باتباع تعليمات الشركة المصنعة مع التأكد من إتاحة وقت الاستخدام المناسب لعمل المطهر
 - بالنسبة للأصناف الأكبر حجماً التي لا يمكن وضعها في الحوض، استخدم زجاجات الرش لرش محلول التعقيم على المعدات
 - اغسل المطهر إذا لزم الأمر وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة
6. جفف بالهواء أو استخدام المناشف ذات الاستخدام لمرة واحدة.

الشكل-1: التنظيف والتعقيم باستخدام حوض مزدوج



تحضير محلول معقم في الحوض

لتخفيف مادة التعقيم التي تختارها إلى التركيز الصحيح في الحوض، اتبع الخطوات أدناه. يجب إجراء هذا الحساب مرة واحدة فقط لكل مادة معقمة.

أ. التعبئة: املاً إناء ذي كمية معروفة (على سبيل المثال سطل سعة 10 لترات) بالماء، قم بتعبئته وصبه في الحوض بالعدد المطلوب من المرات وضع علامة على الحوض بالمستوى الصحيح.
مثال: 6 مرات للتحضير في حوض سعة 60 لتر.

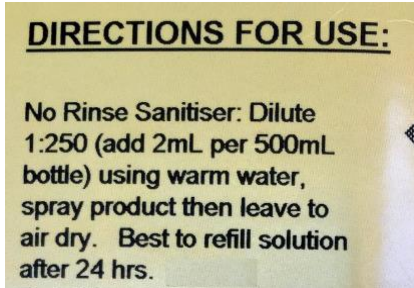
ب. حساب سعة حوض مربع أو مستطيل عن طريق قياس طول وعرض وعمق الحوض (مدى ارتفاع ماء الحوض) بالسنتيمتر.
ولاً، اضرب هذه القياسات الثلاثة لتحصل على الحجم بالسنتيمتر المكعب ثانياً، اقسم الناتج على 1000 لتحديد عدد اللترات التي سيتسع لها الحوض.
مثال: حوض مستطيل بعرض 40 سم وطول 50 سم ومملوء بارتفاع 30 سم.



Example	SINK VOLUME
40 x 50 x 30 = 60,000 cm ³	= 60L
60,000 / 1000 = 60 litres	

2. احسب كمية مادة التعقيم التي يجب إضافتها إلى حوضك

أ. تحقق من معدل التخفيف الموضح على ملصق مادة التعقيم أو في ورقة معلومات المنتج للغرض المطلوب، على سبيل المثال لاستخدامه كمطهر بدون شطف



على سبيل المثال:

ما مقدار محلول الكلور بنسبة 4% الذي يجب إضافته إلى زجاجة سعة 500 مل من الماء البارد؟

إذا احتاج 1 لتر من الماء البارد إلى 2.5 مل من المحلول (بنسبة 4% كلور)

500 مل = 0.5 لتر

لذلك فإن 2.5 مل × 0.5 = 1.25 مل

أو
ما مقدار محلول الكلور بنسبة 4% الذي يجب إضافته إلى سطل من الماء البارد بسعة 7 لترات؟

إذا احتاج 1 لتر من الماء البارد إلى 2.5 مل من المحلول (بنسبة 4% كلور)

لذلك فإن 2.5 مل × 7 = 17.5 مل

المزيد من المعلومات

- هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز) (Food Act 2003 (NSW)). قم بزيارة موقع هيئة الأغذية (Food Authority) الإلكتروني www.foodauthority.nsw.gov.au

- ورقة معلومات: "استخدام المطهرات الكيميائية في مكان عملك في مجال الأغذية"
- ورقة معلومات: كامبيلوباكتر - نصائح لشركات الأغذية

• ارسل بريدًا إلكترونيًا إلى خط المساعدة على

food.contact@dpi.nsw.gov.au

• اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

ب. معدل التخفيف هو كمية المطهر المضاف للماء

مثال: 1: 250 تعني جزءًا واحدًا من المطهر إلى 250 جزءًا من الماء أو 1 مل من المطهر إلى 250 مل من الماء

3. اقسم حجم الحوض (كما تم حسابه في الخطوة 1 أعلاه) على معدل تخفيف المطهر. اخلط المطهر مع الماء الموجود في الحوض.

ملحوظة: إذا قمت بتغيير مواد التعقيم أو غيرت حجم المياه في الحوض، فلن يكون الحساب صحيحًا وقد تكون خطوة التعقيم غير فعالة. في هذه الحالة، سوف تحتاج إلى إعادة حساب التخفيف الصحيح على النحو الوارد أعلاه.

يُعدُّ تخفيف المطهر إلى التركيز الصحيح أمرًا بالغ الأهمية في منع انتشار البكتيريا الضارة التي تسبب الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

ب. الشركات التي تستخدم مواد التعقيم التي يتم شراؤها من المتجر كعامل مطهر يجب عليها الرجوع إلى تعليمات التخفيف الموضحة في ورقة معلومات هيئة الأغذية "استخدام المطهرات الكيميائية في مكان عملك في مجال الأغذية".

الجدول-1: تعليمات تخفيف محلول التطهير

ما مقدار محلول التطهير؟						ما مقدار الماء؟
الاستخدام التجاري (10% كلور)		الاستخدام العائلي المكثف (6% كلور)		الاستخدام العائلي العادي (4% كلور)		
100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	التركيز المطلوب (جزء من المليون)
بارد	دافئ	بارد	دافئ	بارد	دافئ	درجة حرارة الماء
1 مل	0.5 مل	1.7 مل	0.85 مل	2.5 مل	1.25 مل	1 لتر

لحساب كمية المحلول المطهر المطلوبة للحاويات بأحجام أخرى، اضرب كمية المحلول المناسبة أعلاه في عدد اللترات في أي حاوية معينة.

نبذة عن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز: إن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز هي المنظمة الحكومية التي تساعد في ضمان سلامة الأغذية في نيو ساوث ويلز وتوصيفها بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمنظمات الحكومية الأخرى لتقليل حالات التسمم الغذائي من خلال تنظيم وتوفير معلومات حول الإنتاج الآمن للأغذية وتخزينها ونقلها وترويجها وإعدادها.

ملحوظة: هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).



Food Authority

foodauthority.nsw.gov.au

nswofficialauthority

nswofficialauth

May 2020
NSW/FA/FI345/2005