

غسل اليدين في محلات بيع الأغذية

غسل اليدين بالطريقة الصحيحة مهم

يُعدُّ غسل اليدين بطريقة صحيحة خطوة مهمة يمكنك اتخاذها لتقليل مخاطر الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في عملك في مجال الأغذية.

غسل اليدين الجيد يزيل الأوساخ ومخلفات الطعام والشحوم والبكتيريا والفيروسات الضارة من يديك.

يفرض القانون على العاملين في مجال مناوله الاطعمة أن يغسلوا أيديهم.

مرافق غسل اليدين

تتطلب مدونة معايير الأغذية

(Food Standards Code) أن تتوفر في محلات بيع الأغذية مرافق لغسل اليدين مستوفية المعايير في الأماكن التي يعمل فيها عمال مناوله الأغذية إذا كان من المحتمل أن تكون أيديهم مصدرًا لتلوث الطعام.

بالإضافة إلى ذلك، إذا كانت هناك مرابض في مكان بيع الأغذية، فيجب توفير مرافق لغسل الأيدي مجاورة لدورات المياه. يجب أن تتوفر في محلات بيع الأغذية مرافق لغسل اليدين مستوفية المعايير.

يجب أن تكون مرافق غسل اليدين:

- ثابتة ودائمة
- موصولة أو مزودة بمصدر مياه دافئة صالحة للشرب
- بحجم يسمح بغسل اليدين بسهولة وفعالية
- سهولة الوصول
- مزودة بصابون ومناشف تستخدم لمرة واحدة (أو مجففة هوائية) ووعاء للمناشف المستعملة
- مركبة في مكان واضح لغرض غسل اليدين والذراعين والوجه فقط.

يُطلب من بعض المحلات توفير مرافق لغسل الأيدي مزودة بحفنيات لا تُدار باليد، على سبيل المثال المسالخ ومحلات الجزارة وما إلى ذلك. تحقق مع

المجلس المحلي أو هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW Food Authority).

عند الحاجة إلى غسل اليدين

يجب أن يغسل عامل مناوله الأغذية يديه:

قبل:

- تحضير وطهي الطعام
- مناوله الأغذية، وخاصة الأطعمة الجاهزة للأكل
- تقديم الطعام.

بعد:

- استخدام المراض
- التعامل مع اللحوم النيئة أو الدواجن النيئة أو البيض النيء
- التدخين أو العطس أو السعال أو تفرغ الأنف أو الأكل أو الشرب أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو فتحة في الجسم.

قد تنطبق عقوبات على عامل مناوله الطعام في حالة عدم غسل يديه بشكل صحيح.

كيفية غسل اليدين بشكل صحيح

باستخدام مرافق غسل اليدين المتوفرة في محل بيع الأغذية، اتبع الخطوات التالية:

1. اغسل يديك جيدًا بالصابون والماء الجاري الدافئ.
2. افرك يديك بالصابون. تأكد من تغطية ظهر يديك، بين أصابعك وتحت أطرافك.
3. افرك يديك لمدة 20 ثانية على الأقل
4. اشطف يديك جيدًا تحت الماء النظيف والدافئ الجاري.
5. جففهما بمنشفة نظيفة (يفضل منشفة ورقية) أو جففهما بمجففة هوائية قبل تحضير الطعام أو تناوله.

استخدام فرشاة الأظافر والجل المضاد للبكتيريا

يمكن استخدام فرشاة أظافر نظيفة وغير تالفة أثناء غسل اليدين للمساعدة في إزالة العجين وبقايا الطعام الأخرى التي يصعب إزالتها.

يمكن استخدام الجل المضاد للبكتيريا المناسب للاستخدام في أماكن إعداد الطعام بالإضافة إلى غسل اليدين. ولكن الجل المضاد للبكتيريا بمفرده لا يُعتبر بديلاً عن غسل اليدين.

مشكلات متعلقة بغسل اليدين

إذا وجدَ موظف معتمد من هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز أو المجلس المحلي أن هناك مشكلة تتعلق بغسل اليدين أو بمرقق غسل اليدين تحتاج للمعالجة، يمكن القيام بعدد من إجراءات الامتثال.

للمزيد من المعلومات حول الحالات التي قد تتطلب إجراءات الامتثال، راجع "سياسة الامتثال لدى هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز" و "سياسة إنفاذ القانون لدى هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز" على الموقع الإلكتروني

www.foodauthority.nsw.gov.au

المزيد من المعلومات

- هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code) وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز) (NSW Food Act 2003).
- قم بزيارة موقع هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز الإلكتروني www.foodauthority.nsw.gov.au
- ارسل بريدًا إلكترونيًا إلى خط المساعدة على food.contact@dpi.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

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).

