

## الملحق (A) الكباب (Supplement a Kebabs) ARABIC

### تعليمات

يحتوي هذا الملحق على الصفحات التي يتوجب عليك حيازتها ضمن إطار برنامجك لسلامة الأطعمة لأنك تقوم بتحضير المأكولات من السيخ الدوار لشي اللحوم (الكباب). ويتألف هذا الملحق من ٢٦ صفحة.

إنزع من نموذج برنامج سلامة الأطعمة الذي لديك حاليًا أقسام الأخطار التالية:

- القسم ١ – شراء واستلام السلع
- القسم ٣ – تفكيك وتذويب الثلج عن الأطعمة المجمدة
- القسم ٤ – التحضير
- القسم ٥ – الطهي
- القسم ٩ – الحفاظ على سخونة الأطعمة المحضرة

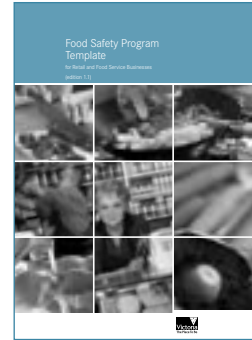
إستبدل هذه الأقسام بالأقسام المطابقة الجديدة لأقسام الأخطار المدرجة في هذا الملحق. والأقسام هي:

- القسم ١ – شراء واستلام السلع (الكباب)
- القسم ٣ – تفكيك وتذويب الثلج عن الأطعمة المجمدة (الكباب)
- القسم ٤ – التحضير (الكباب)
- القسم ٥ – الطهي (الكباب)
- القسم ٩ – الحفاظ على سخونة الأطعمة المحضرة (الكباب)

قم بإدخال القسم التالي الذي يتناول الأخطار والسجلات التي يتضمنها هذا الملحق داخل نموذج برنامج سلامة الأطعمة الموجود لديك حاليًا:

- القسم ١٦ – تبريد لحم سيخ الدوار
- السجل ٧ – درجة حرارة اللحم الكباب (اللحم على السيخ الدوار العمودي)
- السجل ٨ – تبريد كتلة لحم الكباب

أدخل هذا القسم الجديد بعنوان الأخطار بعد القسم (٦) الحالي – تبريد الطعام الساخن الموجود في الصفحة ٣١ وأدخل السجلات بعد السجل الحالي – سجل درجات حرارة الإجراء. إن هذه الصفحات الجديدة ذات علاقة محدّدة ببرنامجك المتبع لسلامة الأطعمة لأنك تقوم بتحضير الأطعمة من سيخ شي اللحوم الدوار (لحم الكباب).





## الملحق (A) نموذج الكباب

(اللحم الذي يُطهى على سيخ دوار عمودي)



## القسم ١

### شراء وإستلام السلع (الكيباب)

#### الصفحة ١ من ٣

إذا تعرّض شخص ما للمرض بعد تناوله طعامك، قد يصعب إثبات أنك غير مسؤول عن الخطأ إن لم تقم بتفقد المكونات. ويجب عليك أن تتفقد الأطعمة التي تشتريها أو تستلمها من أحد الموردين وذلك لحماية نفسك.

ويستحسن أن تتفقد الأطعمة حين شراءك لها وتحتاج لأن تعلم ما إذا كنت تحصل على البضاعة لقاء ما تدفعه من نقود. كما أنك تحتاج إلى معرفة ما إذا كانت هذه السلع في حالة جيدة وما إذا كان هناك وقت كافٍ لبيعها أو استعمالها قبل إنتهاء تاريخ «الأفضل قبل» أو «تاريخ الصلاحية».

والأهم من كل ذلك بالنسبة لسلامة الأطعمة هو أن بعض هذه الأطعمة تحتاج لأن تبقى دائماً وفق درجة حرارة صحيحة كي تبقى صالحة وسليمة. ويُطلق على هذه الأطعمة «أطعمة مرتفعة الخطر». إن درجة الحرارة الصحيحة تعني ٥ درجات مئوية أو أبرد بالنسبة للأطعمة الباردة أو ٦٠ درجة مئوية أو أسخن بالنسبة للأطعمة الساخنة. ويجب أن يتواجد أحد مستخدمي المصلحة حين وصول السلع لإجراء التفقّدات المطلوبة.

وتشمل «الأطعمة مرتفعة الخطر» اللحوم، المأكولات البحرية، الدجاج، البيض، منتجات الألبان والمقدّات (كالنقانق مثلاً)، أو الأطعمة التي تتضمن هذه المواد كالسندويش وأطباق العجة والسلطات الجاهزة مثلاً.

احرص على شراء المكونات النوعية فقط والتي تصدر عن مصالح تجارية مُسجّلة وتَسْم بِسمعة جيدة. إن المصالح التجارية لبيع اللحوم مُسجّلة / مرخصة من قبل برايم سايف - PrimeSafe (هيئة اللحوم في فيكتوريا سابقاً).

اطلب من هذه المصالح الإطلاع على نسخة من تراخيصها.

### ماذا يتوجّب عليّ أن أتفقد؟

- بالنسبة للمورّد الجديد، تفقد ودون درجة حرارة كافة التوصيلات من الأطعمة مرتفعة المخاطر باستعمال ميزان حرارة الأطعمة وذلك لحين تصبح واثقاً من أن المورّد يزودك السلع بطريقة صحيحة. وإذا كانت الأطعمة باردة دائماً بدرجة حرارة ٥ درجات مئوية أو أبرد والأطعمة الساخنة دائماً بدرجة حرارة ٦٠ درجة مئوية أو أكبر سخونة، يترتب عليك حينئذ التعامل مع المورّد كما تتعامل مع أحد الموردين المحليين (راجع النقطة التالية).
- بالنسبة لكل الموردين المحليين للأطعمة مرتفعة المخاطر، يجب عليك أن تتفقد ما لا يقل عن توصيلة واحدة من كل خمس توصيلات مستعملاً ميزان الحرارة ويتوجّب عليك تفقد عينة من السلع داخل هذه التوصيلة.
- تأكد من أن الأطعمة المجمّدة قاسية التجميد.
- تفقد التغليف للتأكد من عدم وجود أي تلف فيها.
- تفقد كل المنتجات للتأكد من أنها ضمن تاريخ «الأفضل قبل» أو «صالحة لغاية».
- تفقد كافة السلع للتأكد من أنها تحمل لاصقات باسم وعنوان جهة التصنيع وأن كل مجموعة منها تحمل رقم رمز المجموعة ورمز التاريخ.

## القسم ١ شراء واستلام السلع (الكلاب) تابع الصفحة ٢ من ٣

- تفقّد لتتأكد من عدم وجود أي حشرات أو بيوض حشرية أو أشياء أخرى يجب عدم وجودها كالغبار والزجاج والحصى .
- تفقّد لتتأكد من نظافة السائق والشاحنة ولعدم وجود المواد الكيميائية في الشاحنة ضمن منطقة نقل الأطعمة .
- أن تكون لحوم الكباب على السيخ الدوّار الجاهزة قد تم توصيلها إلى محللك في مركبة نظيفة ومبرّدة .
- أن تكون لحوم الكباب على السيخ الدوّار الجاهزة مغطاة لمنع وصول الغبار ومواد التلوّث المادية الأخرى .

### لماذا يجب عليّ تفقّد هذه؟

- إن الأطعمة مرتفعة المخاطر التي يتم توصيلها إلى محللك وفق درجة حرارة خاطئة قد تُتيح للبكتيريا بالتكاثر . وهذا ما يؤدي إلى خفض فترة صلاحيتها على الرف ويُسبب في التسمّم الغذائي .
- إن التغليف التالف قد يسمح بدخول الجراثيم إلى الأطعمة أو قد يكون مؤشرًا بأن الحشرات، الفئران أو الجرذان قد تمكنت من قرض أو تلوّث الطعام في الداخل .
- إن الأطعمة التي تجاوزت تاريخ «الأفضل قبل» أو «صالحة لغاية» قد تؤثر على الأطعمة الأخرى إذا استعملت كأحد المكونات .
- إن وجود اللاصقة سيساعدك في التعرف على الأطعمة إذا صدر نداء بإسترجاعها .
- قد تحمل الحشرات المؤذية الأمراض ويمكن للحشرات أن تتغذى على الأطعمة أو أن تضع بيوضها في الأطعمة الأخرى .
- الأطعمة التي تُخزّن بالقرب من المواد الكيميائية قد تُصبح غير سليمة أو تتغيّر نكهتها .

### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- احرص على الشراء فقط من مورّدين يمكن الإعتماد عليهم .
- اكتب لمورّديك شارحًا لهم شروطك لإستلام الأطعمة التي تريد إياها إليك .
- ضع كافة المواد التي يتم توصيلها إليك في مواقع التخزين الصحيحة في أسرع فرصة ممكنة .
- تفقّد كل المورّدين واحتفظ بسجلات وافية .

## القسم ١ شراء واستلام السلع (الكباب) تابع

الصفحة ٣ من ٣

### ماذا أفعل إذا وجدت شيئاً على غير ما يُرام؟

- عليك أن ترفض استلام الأطفعة مرتفعة الخطر إذا وصلتك وفق درجة حرارة خاطئة:
  - يجب وصول السلع الباردة وفق درجة حرارة ٥ درجات مئوية أو أبرد إلا إذا كنت واثقاً من أن هذه الأطفعة كانت في منطقة الحرارة الخطيرة ما بين ٥ و ٦٠ درجة مئوية لفترة لم تتجاوز الساعتين.
  - يجب أن تكون التوصيلات الجامدة صلبة التجميد.
  - يجب أن تكون التوصيلات الساخنة وفق حرارة لا تقل عن ٦٠ درجة مئوية أو أكثر إلا إذا كنت واثقاً من أن هذه الأطفعة كانت في منطقة الحرارة الخطيرة ما بين ٥ و ٦٠ درجة مئوية لفترة لم تتجاوز الساعتين.
- عليك أن ترفض استلام السلع ضمن الغلافات التالفة.
- عليك أن ترفض السلع التي لا تحمل اسم وعنوان المُرود مع تاريخ أو رقم المجموعة المُنعة.
- عليك أن ترفض استلام السلع إذا وجدت داخل مركبة التوصيل متسخاً أو إذا كانت تحمل المواد الكيميائية مع الأطفعة في المركبة.
- عليك أن ترفض التعامل مع الموردين الذين لا يزودوك أو يقدموا لك الأطفعة وفق الطريقة التي تريدها.

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتفادي المصاعب:

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

هذه هي السجلات التي يتوجب عليك الإحتفاظ بها لهذا القسم

• سجل - قائمة بأسماء موردي المواد الغذائية.

• سجل - إستمارة إستلام البضائع والسلع.



### القسم ٣

## تفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة المجمدة (الكباب)

### الصفحة ١ من ٢

تفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة بطريقة سليمة مسألة هامة

إن تفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة بطريقة سليمة يعني تدني احتمال إضراراك التخلّص من الأطفمة. إن المكان الأسلم لتفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة المجمدة هو داخل الثلاجة أو غرفة التبريد وذلك لأن تفكيك وتذويب الثلج بهذه الطريقة يستغرق وقتاً أطول عليه من القيام بذلك وفق حرارة الغرفة وسيتوجب عليك التخطيط مسبقاً. قد تتطلب بعض الأطفمة وقتاً قد يستغرق يوماً أو يومين لتفكيك وتذويب الثلج المجمد.

تذكر ضرورة تفكيك وتذويب الثلج في منطقة أدنى منطقة وجود الأطفمة الجاهزة للأكل بحيث لا تتسرب العصائر الناجمة عن الأطفمة قيد تفكيك وتذويب الثلج وتقع على الأطفمة الجاهزة. ويُطلق على ذلك «التلوث المضاد المتبادل».

لا تضع أبداً اللحم المجمد (لشيخ الشبي الدوّار) على الماكينة. فلحم الشبي على الشيخ التي تكون مجمدة تماماً أو جزئياً يصعب شبيها بشكل جيد للتخلص من البكتيريا.

خطط مستقبلاً إذ أن لحم الشبي على الشيخ الدوّار قد تتطلب بين يوم إلى يومين لتفكيك وتذويب الثلج عنها بشكل تام.

لا تقم بإعادة تجميد الأطفمة التي تم تفكيك وتذويب الثلج عنها.

### ماذا يتوجب عليّ أن أتفقد؟

- فكك وذوّب الثلج داخل الثلاجة أو الميكروويف. وإذا استعملت الميكروويف لتفكيك وتذويب الثلج يجب عليك استعمال هذا الطعام بعد تفكيك وتذويب الثلج مباشرة.
- تأكد من وقاية الأطفمة الجاهزة للأكل من التلوث المتبادل جراء عملية تفكيك وتذويب الثلج.
- يجب تغطية الأطفمة أثناء تفكيك وتذويب الثلج ويجب أن يحظى الطعام أو العبوة التي هو موجود فيها بملصقة تحمل اسم الطعام وتاريخه بوضوح.
- يجب تفكيك الثلج وتذويبه تماماً عن الطعام قبل الطبخ.
- عليك تفكيك وتذويب الثلج عن لحم كباب الشيخ الدوّار داخل غرفة تبريد أو ثلاجة.
- إحرص على أن تتم عملية تفكيك وتذويب الثلج عن لحم كباب الشيخ الدوّار بعيداً عن الأطفمة الجاهزة للأكل.
- تأكد من تفكيك وتذويب الثلج تماماً عن عن لحم كباب الشيخ الدوّار قبل وضعها على ماكينة شي اللحم.

### لماذا يجب عليّ تفقد هذه؟

- إن تفكيك وتذويب الثلج خارج جهاز التبريد قد تُتيح لتضاعف البكتيريا.
- إن نقطة الوسط في الطعام المجمد جزئياً قد لا تُطهى بشكل صحيح مما يؤدي إلى السماح للبكتيريا بالديمومة والإستمرار.
- قد تُصبح الأطفمة ملوثة خلال عملية تفكيك وتذويب الثلج.

### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- خطط مسبقاً وُقم بتفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة داخل الثلاجة أو غرفة التبريد.
- إذا قمت بتفكيك الثلج وتذويبه داخل الميكروويف، يتوجب عليك استعماله فوراً.
- إحرص على تغطية كل الأطفمة أو لفها بالغشاء البلاستيكي داخل عبوة أثناء عملية تفكيك وتذويب الثلج عنها.
- إمتنع عن إعادة تجميد الطعام الذي سبق تفكيك وتذويب الثلج عنه.
- فكك وذوّب الثلج تحت الأطفمة الجاهزة للأكل كي لا تتسرب العصائر اليها.

### القسم ٣

## تفكيك وتذويب الثلج عن الأطفمة المجمدة (الكياب) تابع

الصفحة ٢ من ٢

### ماذا أفعل إذا حدث خطأ ما؟

- لا تستعمل الطعام إلا بعد تفكيك وتذويب الثلج عنه بالكامل .
- تخلّص من الأطفمة التي تم تفكيك وتذويب ثلجها في الميكرويف إذا بقيت مخلفات منها لأكثر من أربع ( ٤ ) ساعات .
- تخلّص من الأطفمة التي تم تفكيك وتذويب ثلجها دون أن تكون مغطاة أو إذا كانت موجودة داخل مغلّف تالف .
- تخلّص من أي طعام تعرّض للتجميد أكثر من مرة واحدة .

### الوقت ، الحرارة وسلامة الأطفمة

قد تنمو وتتكاثر البكتيريا إلى أعداد كبيرة في الظروف الملائمة لها . إن الأطفمة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي تُحفظ في حرارة تتراوح بين ٥ درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية (منطقة الحرارة الخطرة) هي الموقع المثالي لتكاثر البكتيريا . ومن الأهمية بمكان حين التفكيك بسلامة الأطفمة أن تتذكر قاعدة الساعتين / أربع ساعات :

إن الأطفمة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي حُفِظت في حرارة تتراوح بين ٥ درجات و ٦٠ درجة مئوية

- لفترة إجمالية قدرها ٤ ساعات أو أطول ، يجب التخلص منها .
  - لفترة إجمالية أقل من ساعتين ، يجب وضعها في الثلاجة أو استعمالها فوراً .
  - لفترة إجمالية أطول من ساعتين لكن أقل من ٤ ساعات ، يجب استعمالها فوراً .
- تذكر إن هذه الأوقات تراكمية – ويجب إضافة كل فترة تقع ضمن منطقة الحرارة الخطرة لبلوغ الفترة الإجمالية
- تذكر – إذا راودك الشك – تخلّص منها !**

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتفادي المصاعب:

---

---

---

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

---

---

---

هذه هي السجلات التي يتوجب عليك الإحتفاظ بها لهذا القسم

- في العدد ١ – سجل – قائمة بدرجة حرارة التخزين البارد .
- في العدد ١٠١ – سجل – قائمة بدرجة حرارة وحدات التبريد .

## القسم ٤

### التحضير (الكباب)

#### الصفحة ١ من ٣

تحتوي الأطفعة النيئة على البكتيريا منذ البداية وعليه فمن الأهمية بمكان إتباع الخطوات التي تؤدي إلى منع حدوث التسمم الغذائي. إنما يعني التحضير تهيئة الطعام للطهي، التوضيب، إعادة التسخين، التقديم أو النقل إلى موقع آخر.

وتوجد ثلاثة أسباب مُحتملة لحدوث التسمم الغذائي:

١. بيولوجي / حيوي - ستتضاعف البكتيريا في الظروف الملائمة.
٢. بدني - ينجم عن وجود أشياء يجب عدم وجودها على الطعام كالغبار/ الأوساخ، الشعر، الزجاج أو الحصى.
٣. كيميائي - ينجم عن مواد كيميائية كمواد التنظيف، سوائل التنظيف والمبيدات. ويمكنك كسر حلقات التسمم الغذائي ومنع حدوثها من خلال تجنب كل واحدة من هذه الأسباب. تحتوي اللحوم النيئة على البكتيريا التي قد تُلوث الأطفعة الأخرى والأواني. يمكنك جعل أطفعتك سليمة من خلال تجنب حصول التلوث المضاد المتبادل.

### ماذا يتوجب علي أن أتفقد؟

- إحرص على أن يتمتع الأشخاص المعنيين بتحضير الأطفعة بالمهارات والمعرفة للمهام الموكلة إليهم.
- تأكد من نظافة وتعقيم أسطح أماكن تحضير الأطفعة (للتقطيع والفرم، إلخ) قبل استعمالها.

(راجع «برنامج الدعم [ ١ ]» على الصفحة ٤٩)

- إحرص على التغيير إلى وإرتداء الملابس النظيفة دون غيرها قبل الشروع بلامسة الأطفعة.
- أغسل يداك جيداً قبل ملامسة الطعام. (اقرأ نشرة النظافة الشخصية للأشخاص الذين يعملون في مجال الأطفعة *Personal Hygiene for People Working with Food* والمتوفرة من مجلسك البلدي المحلي وذلك للإطلاع على معلومات حول غسل وتنظيف يديك بشكل صحيح).
- إحرص على بقاء الطعام خارج الثلاجة لأقصر فترة ممكنة بحيث لا يتجاوز الوقت التراكمي ما مجموعه ٤ ساعات كحد أقصى. ويجب عليك التخلص من هذه الأطفعة بعد مرور فترة ٤ ساعات.
- إحرص على أن تكون كافة الأواني والأجهزة قد تم تنظيفها وتعقيمها وتنشيفها بشكل صحيح قبل استعمالك لها.
- إحرص على فصل الأطفعة الجاهزة للأكل بعيداً عن المكونات النيئة أثناء عملية التحضير.
- حين تحضيرك اللحوم التي تشوى على السيخ الدوّار، إحرص على استعمالك شرائح رقيقة من اللحم.
- عليك تحضير لحم السيخ الدوّار بعيداً عن مكان وجود السلطات والمُقَبَلات والصلصات والطعام المطبوخ.
- عليك إخراج كمية كافية فقط من اللحوم من الثلاجة لتحضير شيها على السيخ الدوّار.
- لتخفيض الهدر، استعمل كمية كافية من اللحوم التي تحتاج إليها للقيام بعملك خلال ذلك اليوم فقط.
- لا تضع على سيخ الشي الدوّار كمية من الطعام تفوق ما توصي به جهة تصنيع المشواة.

## القسم ٤ التحضير (الکباب) تابع

الصفحة ٢ من ٣

### لماذا يجب عليّ تفقّد هذه؟

- يمكن للبكتيريا الانتقال إلى الأطعمة من خلال الأيدي غير المغسولة والملابس وبالتالي إلى تلوّثها.
- قد تتضاعف البكتيريا وتتسبّب في التسمّم الغذائي إذا تُركت الأطعمة خارج الثلاجة لفترة طويلة.
- يمكن إنتقال البكتيريا إلى الأطعمة من التجهيزات والأواني وبالتالي تلوّثها.
- إن البكتيريا الموجودة في الأطعمة النيئة، بما فيها الأطعمة التي تُستعمل للتزيين قد تؤدي إلى تلوّث الأطعمة الجاهزة للأكل.
- قد تتساقط الأجسام الغريبة داخل أواني الأطعمة غير المغطاة.
- الأشخاص الذين لا يفهمون ماهية سلامة تحضير الأطعمة قد يلوّثوا الأطعمة بشكل عرضي.
- يمكن للبكتيريا الموجودة في اللحوم النيئة أن تلوّث المأكولات الجاهزة للأكل (كالسلاطات، المتبلات والمقبلات والصلصات).
- يمكن للشرائح الرقيقة من اللحوم أن تُطهى بشكل جيد أفضل ووقت أقل من المطلوب للشرائح السمكية.

### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- ضع حدًا للوقت الذي يُترك الطعام خلاله في منطقة الحرارة الخطرة ما بين ٥ إلى ٦٠ درجة مئوية بحيث لا تتجاوز الفترة التراكمية أكثر من أربع (٤) ساعات وإعادة الطعام إلى الثلاجة دون تأخير.
- استعمل ألواح تقطيع المكونات والتجهيزات والأواني النظيفة والمعقّمة.
- عليك التغيير باستمرار لأي خرق تُستعمل للمسح وتنظيفها وشطفها بعد كل استعمال.
- حافظ على الأطعمة النيئة والأخرى الجاهزة للأكل منفصلة عن بعضها البعض.
- اغسل الخضار والفواكه الجاهزة للأكل التي سيتم إستهلاكها في نفس اليوم وعليك تنظيف الخضار والفواكه الجاهزة للأكل المعدّة للإستهلاك لاحقًا.
- استعمل أواني وألواح تقطيع مختلفة حين تحضير الأطعمة النيئة عن تلك التي تُستعمل للأطعمة الجاهزة متى أمكن أو قم بتحضير الأطعمة الجاهزة للأكل قبل الأطعمة النيئة ثم عليك غسل وتعقيم الأواني بين الإستعمالات.
- يجب أن يكون الأشخاص المعنيون بمعالجة الأطعمة على معرفة بالنظافة الشخصية وممارستها والقيام بغسل الأيدي و/أو استعمال القفازات البلاستيكية بشكل صحيح.
- عليك التخلص من الأغراض المخصّصة للاستعمال مرة واحدة بعد استعمالها.
- عليك الفصل بين الأطعمة النيئة والأخرى الجاهزة للأكل.
- استعمل قطع رقيقة غير سميكة من اللحوم.
- استعمل التجهيزات والأواني النظيفة والمعقّمة.
- عليك تنظيف وتعقيم المنطقة بعد الإنتهاء من تحضير اللحم الذي سيوضع على السيخ الدوّار.
- إتبع توجيهات شركة التصنيع بخصوص استعمال السيخ الدوّار لشي اللحم.

## القسم ٤ التحضير (الكباب) تابع

الصفحة ٣ من ٣

### الوقت ، الحرارة وسلامة الأطفعة

قد تنمو وتتكاثر البكتيريا إلى أعداد كبيرة في الظروف الملائمة لها. إن الأطفعة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي تُحفظ في حرارة تتراوح بين ٥ درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية (منطقة الحرارة الخطرة) هي الموقع المثالي لتكاثر البكتيريا. ومن الأهمية بمكان حين التفكير بسلامة الأطفعة أن تتذكر قاعدة الساعتين / أربع ساعات:

إن الأطفعة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي حُفظت في حرارة تتراوح بين ٥ درجات و ٦٠ درجة مئوية

• لفترة إجمالية قدرها ٤ ساعات أو أطول، يجب التخلص منها.

• لفترة إجمالية أقل من ساعتين، يجب وضعها في الثلاجة أو استعمالها فوراً.

• لفترة إجمالية أطول من ساعتين لكن أقل من ٤ ساعات، يجب استعمالها فوراً.

تذكر إن هذه الأوقات تراكمية - ويجب إضافة كل فترة تقع ضمن منطقة الحرارة الخطرة لبلوغ الفترة الإجمالية

تذكر - إذا راودك الشك - تخلص منها!

### ماذا أفعل إذا حدث خطأ ما؟

- تخلص من الأطفعة إذا بقيت لأكثر من أربع ( ٤ ) ساعات وفق حرارة تتراوح بين ٥ درجات و ٦٠ درجة مئوية.
- تخلص من أو قم بتعقيم خرق المسح بانتظام.
- تخلص من أي طعام تلوث جراء تجهيزات متسخة.
- تخلص من أي طعام إذا كان هناك احتمال لوجود التلوث أو التلوث المضاد المتبادل.
- راجع عملية تحضير الناس للمأكولات وقم بإجراء التغييرات لتحسين الإجراءات.
- ذكر الناس الذين يحضرون الأطفعة بممارسات النظافة الشخصية الجيدة وحافظ عليها عند الضرورة.

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتفادي المصاعب:

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

هذه هي السجلات التي يتوجب عليك الاحتفاظ بها لهذا القسم

• سجل - قائمة بدرجات حرارة الإجراءات.



## القسم ٥ الطهي (الكباب)

### الصفحة ١ من ٣

إن طهي الأطفعة بشكل جيد وكامل مسألة بالغة الأهمية لأن بكتيريا التسمم الغذائي لا يمكنها أن تعيش وفق درجات حرارة تفوق ٧٥ درجة مئوية.

ويتطلب الأمر طهي الطعام بشكل جيد للقضاء على البكتيريا الضارة. وتكون الأطفعة قد طهيت بشكل جيد حين تتعرض للتسخين لفترة كافية من الوقت وفق حرارة عالية وذلك للقضاء على البكتيريا الضارة التي تُسبب الأمراض الناجمة عن الأطفعة.

وتستعمل أسياخ الشبي الدوّارة الحرارة الناتجة عن نيران المشواة ودوران السيخ لطهي وإنضاج اللحم. ويطهي الجهاز اللحم من الخارج نحو الداخل، لذا يجب أن تكون حرارة الجهاز عالية لطهي اللحم والقضاء على البكتيريا.

ولتجنب التسمم الغذائي، يجب أن تصل الحرارة الداخلية لكتلة اللحم ما لا يقل عن ٧٥ درجة مئوية قبل الشروع بتقطيع اللحم عن سيخ الشبي الدوّار. ويرغم بلوغ السطح الخارجي درجة حرارة تفوق ٧٥ درجة مئوية، إلا أن الحرارة الداخلية للحوم قد تكون ضمن منطقة الخطر التي تتراوح بين ٥ إلى ٦٠ درجة مئوية وسيؤمن ذلك الحرارة المثلى لتكاثر البكتيريا المؤذية. وهناك خطر أيضاً من حدوث التلوث المتبادل عبر إنتقاله من اللحم المطبوخ إلى النيء خلال تقطيع اللحم عن السيخ.

يجب إخضاع اللحم للطهي الإضافي على الصاج الساخن/المشوي قبيل التقديم وذلك تفادياً للخطر الناجم عن اللحم المطبوخ جزئياً أو الدجاج الذي يُقدّم إلى الزبون.

### ماذا يتوجب عليّ أن أتفقّد؟

- تأكد من أن الطعام مطبوخ تماماً أو أن وسط الطعام المطبوخ قد بلغ ٧٥ درجة مئوية وذلك باستعمال ميزان للحرارة. وحين القيام بطبخ قطع سميكة (كقطع الكستلانة أو الستيك والروستو) من اللحم الأحمر والسّمك الزيتي فلا داعٍ لأن تبلغ درجة الحرارة الداخلية ٧٥ درجة مئوية لكن يمكن طهيها حسب الطلب والتفضيل.
- تأكد من أن الحساء، الصلصة، الغرايفي وأطباق الكسروول قد بلغت درجة الغليان.
- تأكد من أن العصائر غير الملونة فقط هي التي تنجم عن اللحم المفروم والدجاج أو الروستو الملفوف.
- استعمل ميزان حرارة بشكل مسبار لتفقّد الحرارة الداخلية في اللحم.
- يجب أن تبلغ الحرارة الداخلية للحوم ما لا يقل عن ٧٥ درجة مئوية.
- إمتنع عن طهي اللحوم من مرحلة التجميد مباشرة وإحرص على تفكيك وتذويب الثلج بشكل تام عن لحوم السيخ الدوّار.
- لا توقف تشغيل عناصر الشبي في الجهاز أبداً حين وجود اللحم على السيخ الدوّار للشبي.
- استعمل شرائح رقيقة من اللحم حين ترتيبها على سيخ الشبي الدوّار.
- قم بتقطيع اللحم من المنطقة على سيخ الشبي التي بلغت حرارة ٧٥ درجة مئوية.
- لا تُقدّم أبداً الطعام النيء أو المطبوخ جزئياً إلى الزبائن.
- يجب عليك شي أو قلي اللحوم على الصاج الساخن بعد تقطيعه عن السيخ الدوّار قبل تقديمه للأكل.
- لا تسمح أبداً بوقوع اللحم داخل صينية تجميع العصائر الناجمة عن شي اللحم أدنى السيخ.

## القسم ٥ الطهي (الكياب) تابع

الصفحة ٢ من ٣

### لماذا يجب عليّ تفقّد هذه؟

- يجب أن تبلغ النقطة الوسطى من الجزء الأكثر سماكة من الطعام حرارة بدرجة ٧٥ درجة مئوية للقضاء على أي بكتيريا تُسبب التسمّم الغذائي وأن تطهي الأطفعة بأكملها طهيًا تامًا .
- إن غلي الحساء، الصلصات، الغرايفي وأطباق الكسرول ستؤدي إلى تجنّب بقاء البكتيريا بعد عملية الطهي .
- تحتاج معظم المأكولات إلى الطباخة بشكل جيد حتى بلوغ النقطة الوسطى للقضاء على بكتيريا التسمّم الغذائي .
- تتكاثر وتضاعف البكتيريا بأسرع وتاثرها ما بين حرارة ٥ و ٦٠ درجة مئوية .
- يجب طهي اللحوم طهيًا جيدًا حتى بلوغ النقطة الوسطى للقضاء على بكتيريا التسمّم الغذائي .
- اللحوم النيئة أو المطبوخة جزئيًا قد تسبّب في الأمراض حين الإستهلاك .

### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- استعمل ميزان الحرارة للتأكد من طهي الأطفعة بحيث تبلغ حرارة النقطة الوسطى منها ٧٥ درجة مئوية .
- متى تم طهي الطعام، يجب تقديمه أو الحفاظ عليه وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى .
- استعمل ميزان حرارة شبيه بالمسبار لتتأكد من أن اللحم قد تم طهيه بشكل جيد إلى حرارة ٧٥ درجة مئوية على الأقل . قم بقياس الحرارة وتدوينها .
- عليك شي أو قلي اللحوم على الصباح الساخن قبل تقديمها للزبون حرصًا على نضوجها بالكامل .
- يجب عدم تخفيض حرارة جهاز الشهي أثناء وجود اللحم على سيخ الشهي الدوّار .
- يجب أن تبلغ حرارة النقطة الداخلية الوسطى من اللحم على سيخ الشهي الدوّار ٧٥ درجة مئوية قبل تخفيف حرارة جهاز الشهي .

## القسم ٥ لطهي (الكباب) تابع

الصفحة ٣ من ٣

### ماذا أفعل إذا حدث خطأ ما؟

- إذا كانت درجة الحرارة في النقطة الوسطى من الطعام لم تبلغ ٧٥ درجة مئوية، يجب عليك إعادتها إلى المشوي حين بلوغها هذه الحرارة.
- راجع وصفات الطعام وقم بتغيير أوقات الطهي إذا كانت النقطة الوسطى من الطبق لا تبلغ ٧٥ درجة مئوية.
- عليك أن تقوم بشي أو قلبي اللحوم على الصاج الساخن بعد إشتراح الشرائح وقبيل تقديمها للزبون.
- إرفع درجة حرارة جهاز الشبي على الماكينة.
- مع نهاية يوم العمل، تخلّص من أي لحوم لم تبلغ درجة حرارته في النقطة الوسطى من سيخ الشبي الدوّار ٧٥ درجة مئوية.

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتفادي المصاعب:

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

هذه هي السجلات التي يتوجب عليك الإحتفاظ بها لهذا القسم

• سجل - قائمة بدرجة حرارة العملية.

• سجل - درجة حرارة اللحم الكباب (على السيخ العمودي الدوّار).



## القسم ١٦

### تبريد لحم سيخ الشبي الدوّار (الكباب)

الصفحة ١ من ٢

لا يُستحسن إعادة استعمال بقايا اللحوم الناجمة عن سيخ الشبي الدوّار. فخلال مرحلة تبريد سيخ الشبي الدوّار، يمكن للبكتيريا البقاء والتكاثر وإنتاج السموم التي لا يُقضى عليها من خلال إعادة التسخين.

ورغم أن حرارة اللحم على السطح قد تبلغ ٧٥ درجة مئوية أو أكثر إلا أن الحرارة الداخلية للحوم قد تكون ضمن منطقة الحرارة الخطرة التي تتراوح ما بين ٥ و ٦٠ درجة مئوية. وسيؤدي ذلك إلى البيئة المثالية لتكاثر البكتيريا المسببة للأمراض.

كما ورغم القيام بطهي الطعام جيداً إلا أنه من الأهمية بمكان تفادي حصول التلوث المتبادل جراء المأكولات النيئة والأواني والعاملين بمعالجة الأطفعة.

توخّى الحذر الإضافي حين معالجة وتبريد سيخ الشبي الدوّار الذي سيعاد استعماله مرة ثانية.

قد تتعرض الأطفعة المطبوخة للتلوث إن لم تُعالج بطريقة صحيحة.

#### ماذا يتوجب عليّ أن أتفقّد؟

- يجب طهي كافة لحوم السيخ الدوّار طهيًا تامًا حتى نضوج النقطة الوسطى من اللحم.
- إذا لم تبلغ حرارة النقية الوسطي الداخلية من لحم السيخ الدوّار ٧٥ درجة مئوية، يجب عدم استعمال هذه المادة مرة أخرى.
- عليك تبريد اللحم المُعالج على السيخ بسرعة لبلوغ حرارة ٢١ درجة مئوية خلال ساعتين ثم إلى ٥ درجات مئوية خلال الأربع ساعات التالية.
- بالنسبة للكميات الكبيرة من اللحوم، عليك تقطيعها إلى أجزاء أصغر حجمًا كي تبرد بسرعة.
- عليك تخزين بقايا اللحوم في غرفة التبريد أو الثلاجة.

#### لماذا يجب عليّ تفقّد هذه؟

- إن الأطفعة التي لا تُبرّد بسرعة كافية قد تسمح لتكاثر البكتيريا.
- يمكن للبكتيريا البقاء في الأطفعة التي لا تبلغ درجة حرارتها في الوسط ٧٥ درجة مئوية.

#### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- استعمل ميزان الحرارة للتأكد من طهي الأطفعة بحيث تبلغ حرارة النقطة الوسطى داخل اللحم المشوي على السيخ الدوّار ٧٥ درجة مئوية.
- لا تترك مطلقًا اللحوم على السيخ الدوّار لتبرد عليه من يوم لآخر.

#### ماذا أفعل إذا حدث خطأ ما؟

- تخلّص من كل اللحوم المتبقية على سيخ الشبي الدوّار إن لم تكن قد طُهيّت تمامًا حتى منطقة الوسط الداخلية.
- تخلّص من كل اللحوم المتبقية على سيخ الشبي الدوّار إن لم تبلغ درجة حرارتها في المنطقة الوسطى ٧٥ درجة مئوية.
- لا تستعمل أبدًا أي لحوم تركت مُخزّنة خارج الثلاجة بدرجة حرارة ٥ درجات مئوية أو أقل.

## القسم ١٦

### تبريد سيخ الشي الدوار (الكباب) تابع

الصفحة ٢ من ٢

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتجنب حدوث المصاعب:

---

---

---

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

---

---

---

هذه هي السجلات التي يتوجب عليك الاحتفاظ بها لهذا القسم

• سجل – قائمة بدرجة حرارة العملية.

• سجل – درجة حرارة تبريد اللحم الكباب.

## القسم ٩

### الحفاظ على سخونة الأطفمة المحضرة (الكباب)

الصفحة ١ من ٣

إن الإحتفاظ بالأطفمة وفق حرارة تُتيح للبكتيريا بالتكاثر قد يؤدي إلى حدوث التسمم الغذائي .  
إن حاويات الحفاظ على حرارة الأطفمة (باين ماري - Bain-marie) والوحدات الأخرى قد صُممت للحفاظ على الطعام الساخن ساخنًا وليس لإعادة تسخين الأطفمة .  
حرصًا على سلامة الأطفمة الأفضل:

- ١ . عليك تنظيف والقيام مُسبقًا برفع حرارة حاويات الحفاظ على حرارة الأطفمة (باين ماري - Bain-marie) قبل استعمالها .
- ٢ . عليك تسخين الأطفمة إلى ٧٥ درجة مئوية قبل وضعها في البايين ماري - Bain-marie .
- ٣ . إعتد درجة حرارة مستقرة تتيح بالحفاظ على الأطفمة وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى .
- ٤ . استعمل ميزان حرارة نظيف لتفقد درجة حرارة الأطفمة .
- ٥ . إحرص على عدم إنخفاض درجة حرارة الأطفمة دون ٦٠ درجة مئوية .
- ٦ . إحرص على عدم الإفراط في تحميل جهاز البايين ماري - Bain-marie .
- ٧ . حين تقوم بإعادة تعبئة جهاز البايين ماري - Bain-marie، إمتنع عن إضافة المأكولات - بل عليك إستبدال محتويات الصينية بأكملها .
- ٨ . لا تسمح لعناوين التعريف بالأطفمة أو الأسعار أن تلامس الأطفمة .  
يجب الحفاظ على شرائح اللحوم المقطوعة عن سيخ اللحم الدوّار وفق حرارة ٦٠ درجة مئوية أو أعلى وذلك لمنع البكتيريا من التكاثر والنمو .  
إن تقطيع اللحوم عن سيخ الشبي الدوّار وتخزينها في صينية تجميع العصائر المنسكبة عن السيخ قد يؤدي إلى التلوّث المتبادل بالإنتقال من اللحم النيء إلى المطبوخ، إذ يتلوّث اللحم المطبوخ جراء البكتيريا والدم عبر عصائر اللحم النيء .

### ماذا يتوجب عليّ أن أتفقد؟

- يجب استعمال ميزان الحرارة للتأكد من الحرارة في النقطة الوسطى من الأطفمة هي وفق ٦٠ درجة مئوية أو أكثر سخونة أو من خلال الإحتفاظ بسجلات والإعتماد على الحرارة لمدة ساعتين إلى أربع ساعات وقانون سلامة الأطفمة .
- تأكد من تحريك محتويات الأطفمة داخل صينيات جهاز البايين ماري - Bain-marie .
- تأكد من عدم وقوع الأجسام الغريبة على الأطفمة المحفوظة داخل صينيات جهاز البايين ماري - Bain-marie .
- يجب الإحتفاظ باللحوم المُشترحة من سيخ الشبي الدوّار ضمن جهاز للحفاظ عليها ساخنة كجهاز البايين ماري - Bain-marie مثلاً .
- يجب الحفاظ على اللحوم المطبوخة وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى حرارة .
- لا تُخزن اللحوم المطبوخة في صينية جمع العصائر أدنى سيخ الشبي الدوّار .
- حين يتم شي اللحم على السيخ الدوّار بشكل جيد إلى داخل اللحم وتقوم بتخفيض حرارة جهاز الشبي، يجب البقاء على اللحوم بحرارة ٦٠ درجة مئوية أو أعلى .
- استعمل ميزان حرارة بشكل مسبار لقياس وتدوين درجة حرارة اللحوم .

## القسم ٩

### الحفاظ على سخونة الأطعمة المُحضَّرة (الكياب) تابع

الصفحة ٢ من ٣

#### لماذا يجب عليّ تفقُّد هذه؟

- يجب الحفاظ على الأطعمة وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى وذلك لمنع البكتيريا من التكاثر.
- الأطعمة الموجودة داخل وحدات الحفاظ على السخونة والتي لا يتم تحريكها قد تتعرض للتسخين بطريقة غير متساوية مما يتيح للبكتيريا بالتكاثر.
- قد تؤدي الأجسام الغريبة إلى تلويث الأطعمة غير المُغطاة.
- يجب الحفاظ على اللحوم وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى وذلك لمنع البكتيريا من التكاثر.

#### كيف أتجنّب هذه المصاعب؟

- عليك إعادة تجهيز صينيات عرض الأطعمة بكميات طازجة من الأطعمة. لا تمزج أبداً بين الأطعمة القديمة وكميات من الأطعمة الطازجة.
- احتفظ بالطعام داخل جهاز البايين ماري - Bain-marie لحين تقديمه.
- حافظ على نظافة أجهزة البايين ماري - Bain-marie.
- إمتنع عن الإفراط في تحميل جهاز البايين ماري - Bain-marie. ولا تضع الأطعمة فوق مستوى الصينيات أو الأطباق أعلى الصينيات لتسخينها.
- احتفظ بحرارة اللحوم المطبوخة داخل جهاز البايين ماري - Bain-marie وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى لحين تقديمها.
- لا تُخزّن اللحوم المطبوخة في صينية تجميع العصائر تحت سيخ الشهي الدوّار.
- حافظ على اللحوم وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى حين تكون على سيخ الشهي الدوّار.

#### الوقت، الحرارة وسلامة الأطعمة

قد تنمو وتتكاثر البكتيريا إلى أعداد كبيرة في الظروف الملائمة لها. إن الأطعمة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي تُحفظ في حرارة تتراوح بين ٥ درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية (منطقة الحرارة الخطرة) هي الموقع المثالي لتكاثر البكتيريا. ومن الأهمية بمكان حين التفكير بسلامة الأطعمة أن تتذكّر قاعدة الساعتين / أربع ساعات:

- إن الأطعمة الجاهزة للأكل الأكثر عرضة للمخاطر التي حُفِظت في حرارة تتراوح بين ٥ درجات و ٦٠ درجة مئوية لفترة إجمالية قدرها ٤ ساعات أو أطول، يجب التخلص منها.
  - لفترة إجمالية أقل من ساعتين، يجب وضعها في الثلاجة أو استعمالها فوراً.
  - لفترة إجمالية أطول من ساعتين لكن أقل من ٤ ساعات، يجب استعمالها فوراً.
- تذكّر إن هذه الأوقات تراكمية - ويجب إضافة كل فترة تقع ضمن منطقة الحرارة الخطرة لبلوغ الفترة الإجمالية تذكّر - إذا راودك الشك - تخلّص منها!

## القسم ٩ الحفاظ على سخونة الأطعمة المحضّرة (الكياب) تابع

الصفحة ٣ من ٣

### ماذا أفعل إذا حدث خطأ ما؟

- إذا إنخفضت درجة الحرارة دون ٦٠ درجة مئوية، يجب عليك التخلّص منها بعد أربع (٤) ساعات.
- راجع جدول التنظيف لديك للتأكد من الحفاظ على جهاز البايين ماري - Bain-marie نظيفاً.
- إذا تعدّر الحفاظ على اللحوم في جهاز البايين ماري - Bain-marie وفق ٦٠ درجة مئوية أو أعلى يجب عليك الإتصال بفني ميكانيكي أو إعادة النظر بأسلوب إعادة التسخين و/أو بكمية الأطعمة الموجودة في الجهاز.
- يجب أن تتخلّص من اللحوم التي تقع في صينية تجميع العصائر المنسكبة من سيخ الشهي الدوّار.
- يجب أن تتخلّص من اللحوم التي تم تخزينها دون ٦٠ درجة مئوية لأكثر من أربع ساعات.
- يجب عليك أن تشي أو تقلي اللحوم لحين بلوغ ٧٥ درجة مئوية قبل تقديمها للزبائن.

هذه بعض الأشياء الإضافية التي أقوم بها لتجنّب حدوث المصاعب:

هذه بعض الأشياء الإضافية التي سأقوم بها إذا حدث خطأ ما:

هذه هي السجلات التي يتوجّب عليك الإحتفاظ بها لهذا القسم

• في العدد ١ – سجل – قائمة بدرجة حرارة التخزين البارد.

• في العدد ١٠١ – سجل – درجة حرارة أجهزة التبريد.

• سجل – درجة حرارة العمليات/المعالجة.





