

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((النظافة الشخصية))
ثانياً	الهدف	منع أي احتمال لحدوث تلوث في الاطعمة والاشربة المنتجة في مواقع العمل المختلفة.
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<p>١. يجب على العاملين ارتداء الزي الرسمي النظيف وارتداء أحذية مغلقة وأمنة.</p> <p>٢. ارتداء طاقية الشعر لمنع حدوث تلوث وعدم تطويل الشعر بالنسبة للموظفين الذكور وإبقائه مرتب بحيث يمكن تغطيته بغطاء الرأس المستخدم بالطريقة الصحيحة.</p> <p>٣. على جميع العاملين لبس القفازات أثناء القيام بعملهم.</p> <p>٤. غسل اليدين بالطريقة الصحيحة، وفي الأوقات اللازمة.</p> <p>٥. إبقاء الأظافر مقلمة والحفاظ عليها .</p> <p>٦. عدم وضع الأظافر الاصطناعية أو طلاء الأظافر.</p> <p>٧. عدم ارتداء الحلي باستثناء خاتم الزواج.</p> <p>٨. معالجة وضمد أي جرح أو خدش أو حرق اصاب الجلد على الفور ويجب استخدام القفازات عند تضميد الأيدي.</p> <p>٩. منع تناول الأطعمة ومضغ العلكة والتدخين في منطقة انتاج الطعام.</p> <p>١٠. على العاملين عمل فحوصات دورية للتأكد من خلوهم من الأمراض .</p> <p>١١. إبلاغ الشخص المسؤول عن أية معلومات تتعلق بحالة العاملين الصحية من حيث صلتها بالأمراض التي قد تنتقل عن طريق الطعام وقبل البدء بالعمل : الإسهال، والحمى، والقىء واحتقان الحنجرة مع الحمى.</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبايلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((الاحتفاظ بالأطعمة))
ثانياً	الهدف	توضيح الإجراءات الواجب مراعاتها للاحتفاظ بالأطعمة بما يضمن سلامة الغذاء.
ثالثاً	النطاق	النطاق يشمل هذا الإجراء الطهارة، مساعدي الطهارة، السفرجية.
رابعاً	التعليمات	<p>١. درجات حرارة الاحتفاظي الأطعمة الباردة والساخنة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الأطعمة الباردة تحفظ على درجة حرارة ٨-٢ م س أو أقل. ٢. الأطعمة الساخنة تحفظ على درجة حرارة ٦٣ س أو أكثر. تسخين وحدات الحرارة مسبقاً قبل حفظ الطعام به والتأكد من نظافتها. ٣. استخدام ميزان حرارة نظيف معلم تمت معايرته لقياس درجة حرارة الأطعمة قبل وضعها في وحدات حفظ الطعام. ٤. أخذ درجات حرارة وحدات حفظ الطعام بوضع ميزان حرارة تمت معايرته في أبرد منطقة في وحدة الحفظ الحارة وأدنى منطقة في وحدة الحفظ الباردة. ٥. أخذ درجات حرارة الطعام بإدخال ميزان حرارة قرب سطح المنتج وفي أعماق جزء وفي مواقع أخرى متعددة. ٦. الأطعمة الباردة المعدة للخدمة: <ul style="list-style-type: none"> - أخذ درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل وضعه في وحدة التبريد. - أن تكون درجة حرارة الطعام ٢-٨ سن. - التأكد من أن درجة حرارة الهواء في أي وحدة تبريد هي ٢- من أو أقل قبل استخدامها وكل ٤ ساعات على الأقل خلال استعمالها أثناء العملية. ٧. الأطعمة الساخنة المعدة للخدمة: <ul style="list-style-type: none"> - تسخين الأطعمة إلى ٧٥ س أو أكثر قبل تقديم الطعام. - أخذ درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل وضعه في وحدات الحفظ الساخنة وبعد كل ٢ ساعات على الأقل إن امكن. - التأكد من أن درجة حرارة الماء في الوحدات الساخنة هي ٧٥ س أو أكثر.

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((تذويب الأطعمة))
ثانياً	الهدف	إعادة المنتج سواء لحوم أو خضار إلى وضعه الطبيعي و عدم تعريضه للتلف أو الانتقاص من قيمتها الغذائية أو الصحية، وللمحد من نمو البكتيريا أثناء عملية الإذابة.
ثالثاً	النطاق	النطاق يشمل هذا الإجراء الطهارة، مساعدتي الطهارة، واللحوم.
رابعاً	التعليمات	<p>١. استخدام احد الطرق التالية في تذويب الأطعمة المحتملة الخطر:</p> <ul style="list-style-type: none"> - تذويب الطعام بالثلاجة على درجة ٢-٨ م س لمدة لا تتجاوز ٣ أيام - تذويب الأطعمة التي تستخدم بشكل فوري تحت مياه جارية قابلة للشرب درجة حرارتها ٢١ ٥ س. وتتم عملية تحضير الأطعمة خلال ٤ ساعات من التذويب. - يمكن وضع اللحوم التي تم تذويبها في اليوم السابق في أوعية الطبخ المحتوية على ماء درجة حرارته ٢١ من المدة ساعة، على أن يتم تغيير الماء مرتين على الأقل. - تذويب الأطعمة باستخدام المايكرويف إذا كان سيتم طبخها بشكل فوري. - استخدام أدنى رف في الثلاجة لتذويب اللحوم النيئة لمنع حدوث تلوث. <p>٢. عدم تجميد الطعام المذوب باستثناء مادة اللحم الناعمة المطهية والمعدة لتصنيع الكبة وذلك لوجود مادة البرغل المغلفة للحوم التي تم تبهيرها وطهيا ويراعى التغليف الخارجي بشكل محكم على أن لا تزيد صلاحيتها عن اسبوع من تاريخ الإنتاج.</p> <p>٣. يمكن الاحتفاظ باللحوم المجمدة بعد تقطيعها ووضعها في منطقة التذويب لمدة تتراوح ما بين (١/٣) أيام</p> <p>٤. بالنسبة للخضار المجمدة بأنواعها باستثناء البطاطا الملوخية السبانخ (فإنه يتم غسلها بماء درجة حرارته ٢١ درجة مئوية وذلك للتخلص من آثار التجمد.</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبايلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((غسل الخضار والفواكة وتعقيمها))
ثانياً	الهدف	التقليل من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الخضار والفواكه الملوثة.
ثالثاً	النطاق	النطاق يشمل هذا الاجراء عامل تحضير الخضار ، الطهارة ، السفرجية .
رابعاً	التعليمات	<p>١. يجب غسل وتعقيم جميع الأسطح الأدوات والمعدات الملامسة للخضار والفواكه المغسولة كالأواح التقطيع السكاكين.</p> <p>٢. غسل جميع الفواكه والخضار الطازجة التي لم يتم طهيها بعناية قبل مزجها بالمكونات الأخرى بما فيها:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الخضار والفواكه الطازجة غير المقشرة التي تقدم كاملة أو تقسم إلى قطع صغيرة. - الخضار والفواكه التي تقشر وتقطع للاستخدام في الطبخ أو تقدم جاهزة للأكل. - الخضار التي تحضر للطهي تعلم بمادة التعليم المعتمدة بالمطبخ وتكون نسبة تركيز الكلور الحر في الماء ١٥٠ - ١٠٠ PPM لمدة ربع ساعة <p>٣. تحفظ مبردة على درجة حرارة ٢-٨ درجة مئوية وتستخدم لحفظها أكياس النايلون الشفافة ذات الصفة الغذائية ضمن المقاسات المتوفرة</p> <p>٤. غسل الخضار والفواكه الطازجة تحت مياه جارية باردة واستخدام مواد معقمة.</p> <p>٥. الخضار التي يتم تحضيرها للسلطة تعقم بمواد التعقيم المعتمدة بالمطبخ وان لا تقل نسبة تركيز الكلور الحر في الماء عن ١٠٠ PPM وعلى مرحلتين ١٥ دقيقة لكل مرحلة وكذلك تعامل الفواكه ولكن لمرحلة واحدة لمدة ١٥ دقيقة.</p> <p>٦. فرك السطح الخارجي للفواكه أو الخضار الرقيقة كالتفاح والشمام.</p> <p>٧. إزالة أجزاء الخضار والفواكه التالفة.</p> <p>٨. وضع ملصق يبين تاريخ وضع الفواكه والخضار الطازجة المقطعة بالثلاجة.</p> <p>٩. استخدام القفازات لمنع تلامس الأيدي مع الخضار أو الفواكه الجاهزة للأكل والتي لن يتم طهيها</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة خدمات الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((اقمشة المسح والتجفيف))
ثانياً	الهدف	الهدف توضيح الإجراءات الواجب مراعاتها لاستخدام أقمشة المسح والتجفيف
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء يشمل هذا الإجراء جميع العاملين .
رابعاً	التعليمات	<p>١. عدم استخدام الأقمشة المستخدمة لمسح الأطعمة المنسكبة لأي غرض آخر.</p> <p>٢. يتم غسل الأقمشة المستخدمة وتعقيمها قبل الاستعمال.</p> <p>٣. الاحتفاظ بالأقمشة المستخدمة لمسح الأطعمة المنسكبة مغسولة ومعقمة بدرجة تركيز معينة وتترك معلقة وتستخدم المسح الطعام المنسكب على الأسطح الملامسة للطعام والأسطح والأدوات غير الملامسة للطعام.</p> <p>٤. تكون ألوان الأقمشة (القوط) واستعمالاتها على النحو التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اللون الأحمر للملحمة - اللون الأصفر للساخن - اللون الأخضر للبارد والسلطات والحلويات - اللون الأزرق للمكاتب <p>٥. تكون ألوان مماسح الأرضيات واستعمالاتها على النحو التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اللون الأحمر للملحمة - اللون الأخضر للمرافق الصحية - اللون الأبيض لمناطق الانتاج والتحضير والتخزين

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبائلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((تبريد الأطعمة))
ثانياً	الهدف	توضيح الاجراءات الواجب اتباعها أثناء تبريد الطعام لضمان سلامة الغذاء ..
ثالثاً	النطاق	النطاق: يشمل هذا الاجراء الطهارة، مساعدتي الطهارة، والسفرجية .
رابعاً	التعليمات	<p>١. يجب أن يكون موظفو خدمة الطعام القائمين على تحضير أو خدمة الطعام على علم بكيفية استخدام ميزان الحرارة الغذائي ويقومون بتبريد الطعام حسب الإجراءات المتبعة لكل نوع من أنواع الطعام المختلفة.</p> <p>٢. تحضير وتبريد الأطعمة بكميات صغيرة.</p> <p>٣. تبريد الأطعمة بسرعة مستخدماً طريقة التبريد المناسبة لكل نوع من الطعام.</p> <p>٤. القيام مسبقاً بتبريد المكونات والأوعية التي تستخدم في تحضير كميات كبيرة من الطعام كالسلطات. فصل الأطعمة إلى كميات أصغر أو أرق.</p> <p>٥. وضع الأطعمة على الرف الأعلى في مؤخرة الثلاجة في أوعية قليلة العمق لا يزيد عمقها عن ١٠ سم). تفقد وحدة التبريد للتأكد من قدرتها وكفاءتها في دعم نظام التبريد، والتأكد من عدم زيادة أعبائها عن طاقتها الإنتاجية</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة خدمات الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((الاستلام))
ثانياً	الهدف	منع أي احتمال لحدوث تلوث في الاطعمة والاشربة المنتجة في مواقع العمل المختلفة.
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<ol style="list-style-type: none"> ١. يجب ان يتم اعلام الموظف المكلف بالاستلام بكافة اجراءات الاستلام. ٢. ترتيب الفريزر والثلاجات، ومنطقة استلام وتخزين المواد قبل استلام الطلبيات للتمكن من تخزين وحدات الطعام ضمن إطار زمني قصير عند الاستلام. ٣. عدم لمس الطعام الجاهز للأكل باليدين بدون قفارات. ٤. التحقق من مركبات التسليم للتأكد من أنها نظيفة، وخالية من الروائح الكريهة، ومنظمة لمنع التلوث ٥. التحقق من أن السائق يراقب درجات الحرارة الداخلية في المركبات المبردة ٦. التحقق من اسم المورد قبل قبول الطليبة ٧. مقارنة فاتورة الطليبة (لجنة الاستلام من المنتجات التي تم طلبها والمنتجات التي تم تسليمها. ٨. التأكد من الطلبات للتحقق من أن : <ul style="list-style-type: none"> - الطعام المبرد يتم تسليمه بواسطة مركبة مبردة - مركبة التسليم نظيفة، ولا يتم نقل مواد كيميائية مع الطعام. - أن يكون الطعام المجمد مجمد تماماً، وليس هناك علامات للذوبان (علامات الذوبان الشائعة هي ظهور قطع ثلج كرسالية على السطح، وظهور عصير مثلج أو سائل على العبوة أو الغلاف). - درجة حرارة الأطعمة الباردة ذات الخطورة المحتملة هي أقل من ٨ درجات مئوية بالتحقق من جزء من البضاعة المستلمة بواسطة ميزان حرارة نظيف تمت معايرته - يجب أن يكون ملصق على جميع المنتجات يبين اسم المنتج ومدة الصلاحيه. - يجب استخدام المنتجات خلال تاريخ الصلاحية المبينة على الغلاف - يجب أن يكون التغليف على كامل المنتج، ويجب رفض المنتجات ذات الغلاف الممزق) أو المثقوب أو المفتوح يجب أن لا تكون العلب المعدنية مثقوبة أو مفتوحة أو متضخمة الحجم أو صدنه أو ذات حواف فيها عيوب. - نقل الأطعمة إلى أماكن تخزينها المناسبة بالسرعة الممكنة ٠٠

مشرفة الصحة

المهندسة دعاء السبايلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((تقديم الطعام))
ثانياً	الهدف	الهدف توضيح الاجراءات الواجب مراعاتها عند تقديم الطعام
ثالثاً	النطاق	النطاق: يشمل هذا الاجراء الطهارة ، السفرجية ، مساعدي الطهارة، عمال المجلى الأشخاص المسؤولين عن تقديم الطعام
رابعاً	التعليمات	<p>١. غسل الأيدي قبل البدء بخدمة الطعام.</p> <p>٢. استخدام القفازات لمنع تلامس الأيدي مع الأطعمة الجاهزة للأكل.</p> <p>٣. غسل اليدين قبل ارتداء القفازات، وعند كل مرة يتم تغيير القفازات فيها، وقبل تقديم الطعام.</p> <p>٤. عدم لمس الطعام الجاهز للأكل باليدين بدون ارتداء قفازات.</p> <p>٥. يجب حمل الأطباق أو الصواني من الحواف أو من الأسفل. وحمل الفناجين من اليد أو الأسفل، وحمل المعدات من مقابضها بما فيها الصواني والأطباق والأدوات).</p> <p>٦. تخزين المعدات بوضع مقابضها باتجاه الأعلى أو بأي طريقة أخرى لمنع تلوثها.</p> <p>٧. الاحتفاظ بالأطعمة في درجات الحرارة المناسبة لها عند التقديم يجب أن يقدم الطعام الساخن على درجة حرارة ٦٣ س أو أكثر، والطعام البارد على درجة حرارة ٢-٨ من). تقديم الطعام باستخدام أدوات نظيفة معقمة.</p> <p>٨. عدم استعمال الأغلفة البلاستيكية عند تغليف الأطباق الساخنة.</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((الاحتفاظ بالأطعمة))
ثانياً	الهدف	توضيح الإجراءات الواجب مراعاتها للاحتفاظ بالأطعمة بما يضمن سلامة الغذاء.
ثالثاً	النطاق	النطاق يشمل هذا الإجراء الطهارة، مساعدي الطهارة، السفرجية.
رابعاً	التعليمات	<p>١. درجات حرارة الاحتفاظي الأطعمة الباردة والساخنة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الأطعمة الباردة تحفظ على درجة حرارة ٨-٢ م س أو أقل. ٢. الأطعمة الساخنة تحفظ على درجة حرارة ٦٣ س أو أكثر. تسخين وحدات الحرارة مسبقاً قبل حفظ الطعام به والتأكد من نظافتها. ٣. استخدام ميزان حرارة نظيف معلم تمت معايرته لقياس درجة حرارة الأطعمة قبل وضعها في وحدات حفظ الطعام. ٤. اخذ درجات حرارة وحدات حفظ الطعام بوضع ميزان حرارة تمت معايرته في أبرد منطقة في وحدة الحفظ الحارة وأدفئ منطقة في وحدة الحفظ الباردة. ٥. أخذ درجات حرارة الطعام بإدخال ميزان حرارة قرب سطح المنتج وفي أعرق جزء وفي مواقع أخرى متعددة. ٦. الأطعمة الباردة المعدة للخدمة: <ul style="list-style-type: none"> - أخذ درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل وضعه في وحدة التبريد. - أن تكون درجة حرارة الطعام ٢-٨ سن. - التأكد من أن درجة حرارة الهواء في أي وحدة تبريد هي ٢- من أو أقل قبل استخدامها وكل ٤ ساعات على الأقل خلال استعمالها أثناء العملية. ٧. الأطعمة الساخنة المعدة للخدمة: <ul style="list-style-type: none"> - تسخين الأطعمة إلى ٧٥ س أو أكثر قبل تقديم الطعام. - أخذ درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل وضعه في وحدات الحفظ الساخنة وبعد كل ٢ ساعات على الأقل إن امكن. - التأكد من أن درجة حرارة الماء في الوحدات الساخنة هي ٧٥ س أو أكثر.

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة خدمات الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((التحكم بدرجات الحرارة والوقت))
ثانياً	الهدف	توضيح الاحتياطات والاجراءات الواجب مراعاتها للتحكم بدرجات الحرارة والوقت بشكل فعال وبما يضمن سلامة الغذاء والتحكم الفعال بنقاط الضبط الحرجة.
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<p>١. استخدام ميزان حرارة نظيف معقم تمت معايرته لأخذ درجات الحرارة خلال التحضير وبعد الإنتاج وعند الحفظ</p> <p>٢. التأكد من إغلاق أبواب الثلاجات بعد كل استعمال وإغلاق أبواب الغرف للحفاظ على درجات الحرارة الموجودة بها. اخراج كميات المواد الغذائية المراد العمل بها على فترات وعدم إخراجها مرة واحدة وإعادتها للتبريد بعد الانتهاء من كل مرحلة من مراحل التصنيع.</p> <p>٣. تبريد مكونات الأطعمة الباردة كالساندويشات والسلطات قبل خلطها بمكونات أخرى وتبريد الأدوات التي سيتم السكب بها.</p> <p>٤. تحضير الطعام بفترة متقاربة مع أوقات تقديمه الأطعمة الساخنة المعدة للخدمة.</p> <p>٥. التأكد من أن درجة حرارة الهواء أو الماء في أي وحدة هي ٧٥ من أو أكثر قبل الاستخدام. تسخين الأطعمة ذات الخطورة المحتملة الساخنة إلى ٧٥ س أو أكثر قبل وضع الطعام للعرض أو الخدمة.</p> <p>٦. أخذ درجة الحرارة الداخلية للطعام قبل وضعه في وحدة حفظ ساخنة وبعد كل ساعتين على الأقل إن أمكن.</p> <p>٧. يجب أن تكون درجة حرارة الطعام المطبوخ قبل التقديم ٦٣ س أو أكثر.</p> <p>٨. الإجراء التصحيحي: التخلص من أي منتج تم إفساد درجة حرارته لضمان جودة وسلامة الأطعمة</p>

المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة خدمات الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((الرؤية والرسالة والقيم والاهداف))
ثانياً	الهدف	ترسيخ مفاهيم الرؤيا والرسالة والقيم لدى العاملين
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<p>١. رؤية: إستمرارية الارتقاء في مستويات تقديم الخدمات الغذائية في الجامعة وفقاً لشروط الصحة (وسلامة الغذاء والمحافظة على التنمية المستدامة .</p> <p>٢. الرسالة : تقديم خدمات غذائية بمستوى وجودة عالية للطلبة والهيئة الإدارية والتدريسية ومرتادي الجامعة والمحافظة على أمن وسلامة الغذاء مما قد يساهم في المحافظة على صحة الطلاب ومرتادي الجامعة.</p> <p>٣. القيم : التميز ، التنوع ، التشاركية والمسؤولية المجتمعية ، الحاكمية الرشيدة .</p> <p>٤. الغايات الأهداف: ١. حاكمية رشيدة وإدارة معاصرة ٢. دور مجتمعي فعّال ٣ موظفون إداريون أكفيا و متميزون ٤. بيئة جامعية آمنة ومحفزة ٥ التطوير والتدريب ٦. إستمرارية تقديم خدمات متميزة.</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،، الجامعة الأردنية / دائرة الغذاء والتغذية ،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((وضع التاريخ على الأطعمة الجاهزة للأكل))
ثانياً	الهدف	توضيح الاجراءات المتبعة عند وضع التواريخ على الأطعمة الجاهزة للأكل لضمان استهلاكها في الوقت المحدد.
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<p>١. يجب انشاء نظام لوضع التاريخ على الأطعمة الجاهزة للأكل ويجب تدريب الموظفين تبعاً.</p> <p>ملاحظة: إن أفضل طريقة لإنشاء نظام لوضع التاريخ هو وضع ملصق يبين اسم تم به تحضير أو فتح أو استخدام المنتج. مثال على كيفية : وضع ملصق على الطعام بتاريخ تحضيره (مثلاً ٢٦/٥) ويكتب يستخدم قبل تاريخ مثلاً (١/٣٦) ذكر التاريخ الذي : المنتج، اليوم أو التاريخ الذي تم أو تحضيره تم به فتح الطعام تحديد أي يوم في الأسبوع (مثلاً (الاثنين) ويكتب يستخدم قبل يوم الاثنين").</p> <p>٢. وضع ملصق على الأطعمة الجاهزة للأكل، وذات الخطورة المحتملة التي تحضر في الموقع. الأطباق الساخنة الأطباق الباردة، الساندويشات</p> <p>٣. وضع ملصق على أي طعام جاهز للأكل، أو الأطعمة ذات الخطورة المحتملة عند فتحها. (معلبات، ألبان، أجبان)</p> <p>٤. تبريد كل الأطعمة الجاهزة للأكل، والأطعمة ذات الخطورة المحتملة . على درجة . درجة ٢-٨ مئوية.</p> <p>٥. وضع ملصق منفصل يبين كل من تاريخ : - التحضير - تاريخ التجميد تاريخ التبريد - تاريخ التدوير (٣٢ أيام)</p>

مشرفة الصحة
المهندسة دعاء السبيلة

،،،، الجامعة الأردنية / دائرة خدمات الغذاء والتغذية ،،،،

أولاً	موضوع المحاضرة	((غسل الأيدي))
ثانياً	الهدف	توضيح الاجراءات والخطوات الواجب اتباعها عند غسل الأيدي.
ثالثاً	النطاق	يشمل هذا الإجراء جميع العاملين.
رابعاً	التعليمات	<p>١. يجب غسل الأيدي في الحالات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - قبل بدء العمل. - عند دخول منطقة تحضير الطعام. عند الانتقال من أحد أنشطة تحضير الطعام إلى نشاط آخر. - قبل وضع أو تغيير القفازات. - بعد استخدام التواليت. - بعد العطس أو السعال أو استخدام منديل قماشي أو منديل ورقي. - بعد لمس الشعر أو الوجه أو الجسم. - بعد لمس اللحم النيئ أو الدواجن النيئة أو السمك. - بعد القيام بأي نشاط تنظيف كتنظيف أو مسح طاولات العمل. - بعد التخلص من القمامة. - بعد لمس المواد الكيماوية. - بعد لمس أي شيء قد يلوث الأيدي. - بعد استخدام مواد التنظيف. <p>٢. توضع إشارات غسل الأيدي بلغة أو بلغات يفهما جميع طاقم الموظفين العاملين في شعبة التغذية قرب المغاسل في منطقة تحضير الطعام، ومناطق الخدمة ومناطق قضاء الحاجة.</p> <p>٣. على طاقم فريق عمل خدمة و انتاج الطعام القيام بالاجراءات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - غسل الأيدي والسواعد بمياه جارية دافئة على درجة حرارة ٣٠ مئوية مع وضع الصابون. - القيام بفرك الأيدي والسواعد وتحت الأظافر وبين الأصابع لمدة لا تقل عن ١٥ ثانية. - غسل الأيدي بعناية تحت مياه جارية ل ٥ إلى ١٠ ثوان. - تجفيف الأيدي والسواعد باستخدام المناشف الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة

مشرفة الصحة
المهندسه دعاء السبايلة