



## التخزين والعرض الآمن للطعام



### للحصول على المزيد من المعلومات

هناك منشورات أخرى عن هذا الموضوع متوفرة لدى دائرة الخدمات الإنسانية وتشمل:

- الصحة الشخصية للعاملين في الطعام
- تحضير ومعاملة الطعام الصحي
- تسمم الطعام - وكيف تمنعه

للمزيد من المعلومات المفصلة هناك مراجع صادرة عن سلامة الطعام فيكتوريا.

يمكنك الحصول عليها من مجلسك المحلي أو من سلامة الطعام فيكتوريا. كما يمكن لمجلسك المحلي أو دائرة الصحة أن يخبرك عن دورات التدريب المتوفرة للمتعاملين بالطعام.

**Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352**

[www.foodsafety.vic.gov.au](http://www.foodsafety.vic.gov.au)

سلامة الطعام فيكتوريا هو برنامج ضمن قسم الصحة العامة في دائرة الخدمات الإنسانية وهو المسؤول عن نشر ومراقبة ممارسات الطعام الآمن في جميع مصالح الطعام في فيكتوريا.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division,  
Victorian Government Department of Human Services,  
April 2001.



### تداخل التلوث

إن الطعام النيء يحتوي على البكتيريا، بما فيها البكتيريا التي يمكن أن تسبب تسمم الطعام. وإذا ما تم الإتصال ما بين الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل والطعام النيء، يمكن للبكتيريا أن تلوث الطعام المطبوخ. وهذا ما يعرف باسم تداخل التلوث

ولهذا السبب، فإنه من المهم جداً خزن الطعام النيء منفصلاً عن الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل. وإذا ما تم خزن نوعي الطعام معا في الثلاجة، يجب تخزين الطعام النيء أسفل من الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل. وهذا يعني بأن الطعام النيء لا يمكن أن ينقط على الطعام المطبوخ.

### عرض الطعام

#### الكاونتر (واجهة المحل)

الطعام المعروض في واجهة المحل يجب أن يكون ملفوفاً أو مغطى لحمايته من التلوث

#### خزائن العرض المبردة

يجب أن يكون الطعام المعروض في الثلاجات في درجة 5 درجات مئوية أو أقل. وإذا كنت تبيع طعاماً مجمداً، يجب أن يبقى مجمداً في درجة -15 درجة مئوية أو أقل حتى يتم بيعه. أعطي المجال الكافي للهواء للدوران حول الطعام.

### بين ماري، الصواني التي تحوى الماء من الأسفل والأكل للأعلى ليبقى الأكل حاراً (Bain-Maries) والحاملات الأخرى للطعام الحار

بين ماري مصممة لحفظ الطعام الساخن ساخناً 6° درجة مئوية أو أعلى، وليس لتسخين الطعام. وإذا ما استخدمتها للتسخين، سيبقى الطعام لمدة طويلة جداً في منطقة درجة الحرارة الخطرة.

يجب تسخين الطعام حتى تبقى درجة الحرارة العادية للطعام 7° درجة مئوية قبل وضعه في بين ماري. ولا يجب أن يبقى الطعام في بين ماري لمدة تزيد عن ساعة واحدة.

- سخن بين ماري قبل استعماله
- شغله واضبطه على أعلى درجة حرارة
- استعمل ميزان حرارة نظيف لفحص درجة حرارة الطعام
- تأكد بأن درجة الحرارة لن تقل عن 6° درجة مئوية

يجب أن لا يكسد الطعام أعلى من مستوى الصواني لأنه لن يبقى ساخناً بما يكفي

### البطاقات والملصقات المبينة لنوع الطعام

يمكن للبطاقات أن تحمل البكتيريا. للطعام المطبوخ والجاهز للأكل، استعمل البطاقات والملصقات على الصواني وليس على الطعام نفسه.

## العرض

إن تسمم الطعام يعتبر مشكلة صحية خطيرة. إذا لم يعرض ويخزن الطعام جيدا يمكن أن تتضاعف البكتيريا لمستويات خطيرة.

وإذا ما حدث ذلك، قد تكون النتيجة تسمم الطعام. وكل شخص يكون عمله يتعلق بمعاملة الطعام له مسؤولية هامة في منع تسمم الطعام.

بخزن ومعاملة وعرض الطعام بشكل آمن فإنك:

- تحمي الآخرين من الإصابة بالمرض
- تحمي عمك
- تحمي سمعتك في صناعة الطعام
- تحمي مصلحتك التجارية

## حالة واحدة من التسمم

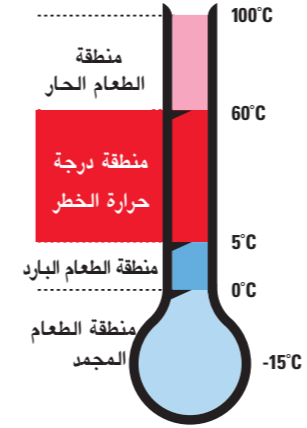
بالطعام يمكن أن تقفل

مصلحتك التجارية.

## كيف تمنع تسمم الطعام

هناك طرق لخزن وعرض الطعام تقلل من خطر تسمم الطعام.

## درجة الحرارة



تنمو البكتيريا بسرعة عندما تكون درجة الحرارة ما بين ٥-٦ درجة مئوية. وهذا ما يسمى منطقة الحرارة الخطرة.

تأكد بأن الطعام في منطقة الحرارة الخطرة لأقل وقت ممكن.

إن حفظ الطعام في درجة حرارة آمنة ليس فقط يقلل من خطر تسبب المرض، بل يقلل أيضا من فساد الطعام ويعطي الطعام مدة عرض أطول على الرف.

## الطعام بالغ الخطورة

هناك بعض الأطعمة تسمى الأطعمة بالغة الخطورة لأن احتمال نمو البكتيريا بها كبير وتشمل الأطعمة بالغة الخطورة:

- اللحم
- الدواجن
- منتجات الألبان
- البيض
- الأطعمة السريعة كالفنجانق
- الطعام البحري

أبقي دائما الأطعمة بالغة الخطورة في أقل من درجة ٥ درجة مئوية أو أعلى من ٦ درجة مئوية.

الأطعمة المغلفة المجففة، البودرة، المعلبة، أو في المرطبان لا تشكل عادة خطرا كبيرا عندما تكون غير مفتوحة. ولكن عندما تفتح قد تصبح طعاما كبيرا الخطر ويجب أن تخزن بأمان.

## الوقت

يمكن للبكتيريا أن تتضاعف بسرعة مخيفة. ويمكن لبكتيريا واحدة أن تتضاعف لأكثر من مليوني بكتيريا فقط في خلال سبع ساعات. يجب عليك دائما أن تحضر الطعام من المكونات الطازجة بقدر الإمكان،

الوقت	عدد البكتيريا
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

## خزن الطعام

يجب خزن الطعام في مناطق مصممة خصيصا لخزن الطعام، مثل الثلاجات، الغرف الباردة، غرف إعداد الطعام البارد وغرف الخزن. يجب أن لا تخزن الطعام أبدا على الأرض أو في صناديق الكرتون، لأنه قد يهاجم من الجرذان والفئران أو الحشرات.

الغرف الباردة، الثلاجات والفرزيرات يجب أن يكون بها منظم الحرارة المناسب ويجب فحص درجة الحرارة بانتظام.

لا تستخدم أبدا منطقة تخزين الطعام لحفظ:

- الكيماويات والمعدات المستخدمة في تنظيف الملابس
- الممتلكات الخاصة

تأكد بأن الطعام لن يبقى في الخزن لمدة طويلة باستخدام المخزون القديم أولا. وهذا يسمى تدوير المخزون.

## حاويات الطعام (علب حفظ الطعام)

إذا ما كنت تستخدم حاويات الخزن، تأكد بأنه لا يوجد بها أية ثقوب، وليس متسخة أو صدئة. وتأكد بأنها لم تكن قد استخدمت لتخزين شئ آخر غير الطعام، ثم اغسلها وعقمها قبل الإستعمال. وإذا لم تكن الحاويات بحالة جيدة قم باستبدالها.

غط الطعام بأغطية محكمة، ورق الألمنيوم أو ورق شفاف، حتى لا يجف الطعام ويحفظ من الغبار والحشرات.

لا تعيد استعمال الحاويات المخصصة للإستعمال لمرة واحدة فقط.

## الطعام المعلب

عندما تفتح علبة من الطعام، ضع ما تبقى من الطعام في حاوية نظيفة مغلقة بإحكام ولا تخزنها في العلبة.