

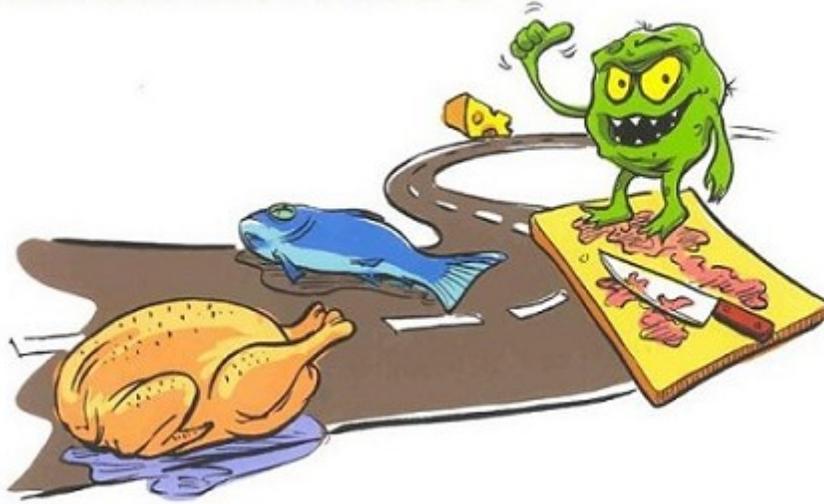
الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

مديرية التجارة

لولاية برج بو عرييج

مصلحة الجودة

Bacteria are hitchhikers.



Don't Give Kids a Terepisohel

Transparency 7

الوقاية من التلوث المتبادل :

- ✎ يجب فصل الأغذية النيئة عن المطبوخة أثناء النقل أو التحضير أو الحفظ في الثلاجة؛
- ✎ يلزم استخدام ألواح للتقطيع خاصة للأغذية النيئة (كاللحوم) و ألواح أخرى للأغذية الجاهزة للاستهلاك طازجة (السلطات و الفواكه) أو مطهية؛
- ✎ يتم توخي الحذر عند ترتيب الأغذية أثناء حفظها في الثلاجة بطريقة صحيحة حسب درجة خطورتها بحيث يكون الترتيب من الأعلى إلى الأسفل بأن توضع الفواكه و الخضروات التي لا تطهى و الأكل المطهي في الأعلى.. ثم اللحوم أسفلها،
- ✎ يمنع تسييح اللحوم المجمدة في الأماكن المخصصة لغسيل و تنظيف الأواني،
- ✎ الانتباه دائما لغسل الأيدي قبل و بعد لمس اللحوم غير المطبوخة،
- ✎ يلزم الحرص على تنظيف الأواني و الأدوات مثل السكاكين و الملاعق قبل و بعد الاستخدام،
- ✎ يجب الإسراع بتنظيف الأجهزة من بقايا الغذاء مثل أجهزة فرم اللحوم و غسلها و تطهيرها و من ثم تجفيفها بعد كل استخدام.

www.dcommercebba.gov.dz

- ☺ - عدم الحرص على تنظيف و تطهير الأدوات و الأسطح الملوثة قبل استخدامها في تحضير و إعداد الطعام الذي سيؤكل دون طهي؛
- ☺ - عند تكديس الثلاجة بأغذية مختلفة دون ترتيب؛
- ☺ - عدم غسل الأيدي عند الانتقال من تحضير نوع لأخر من الأغذية؛
- ☺ - استخدام نفس الأدوات و الأسطح لتحضير الغذاء النيئ و الجاهز للأكل.

تفادي التلوث المتبادل:

- ▶ هناك العديد من الأشياء التي يمكن فعلها لتجنب أو على الأقل تخفيض فرص انتشار التلوث أثناء تحضير الغذاء وتقديمه. جزء مهم من سلامة الغذاء أن تؤكد على العاملين أهمية نظافة الأيدي واللباس والتشديد على أهمية متى وكيفية غسل الأيدي بشكل صحيح , متابعة الإشراف المستمر لضمان نظافة العاملين وتطبيق ممارسات تداول الغذاء الآمنة عند التعامل مع الغذاء.
- ▶ إذا كان السطح الملامس للغذاء غير نظيف أو غير معقم بشكل جيد فإن البكتيريا سوف تتجمع وتنمو على هذه الأسطح وبالتالي سوف يصعب إزالتها, ولتجنب هذه المشكلة فإنه يجب تنظيف وتعقيم هذه الأسطح قبل استخدام الغذاء الجاهز للأكل والغذاء الذي لن يطبخ.



التلوث المتبادل هو انتقال الملوثة المختلفة (البكتيريا، الفيروسات،...) من أغذية و أدوات أو أسطح ملوثة كأغذية النيئة(خضروات وفواكه ولحوم طازجة وغيرها) إلى الغذاء غير الملوث و الجاهز للاستهلاك، مما يسبب تلوثه فمثلا: تنتقل بكتريا من الدجاج الخام إلى الغذاء الجاهز للأكل مثل الخس والطماطم وعندما نستخدم نفس لوح التقطيع من دون غسله أو تطهيره بعد التغيير من غذاء إلى آخر.

و يحدث أيضا حينما تخزن الأطعمة الخام فوق الأطعمة الجاهزة للأكل، بحيث تبلل عصارة المنتجات الخام الغذاء الجاهز للأكل .

يمكن أن تنتقل الأحياء الدقيقة في المنشآت الغذائية بواسطة عامل الغذاء أو المعدات أو الأواني أو طعام آخر.

كيفية حدوث التلوث المتبادل :

- ☺ - ملامسة أغذية نيئة لبعضها أو لأخرى جاهزة للأكل مثل ملامسة اللحوم النيئة للسلطات الخضراء؛
- ☺ - وصول ماء منفصل من غذاء نيئ إلى آخر جاهز للأكل؛

