



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية



التخلص الآمن
من المخلفات

إرشادات للعاملين
في الأغذية

١٤٣٥ هـ / ٢٠١٤ م

تزيد من المعلومات:

www.momra.gov.sa



الفحص

تفحص المواد الخام؛ للتأكد من صلاحيتها للتصنيع. كذلك المنتج النهائي للتأكد من صلاحيته للاستهلاك الآدمي؛ عن طريق الاختبارات الحسية والطبيعية والكيميائية والميكروبية.

التخلص الآمن من المخلفات



تخلص من المخلفات بعيداً عن مناطق إعداد وتجهيز الأغذية؛ حتى لا يحدث تلوث خلطي (تبادلي).

رقم الإيداع : ٣٦٨٥ / ١٤٣٤



التبريد على درجة حرارة (٤م°) أو أقل يثبّت نشاط البكتيريا الممرضة، ويمنع الإصابة بالأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء.



راقب درجة حرارة المبرد باستخدام الترمومتر بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخله على (٤م°).

برّد الغذاء المتبقي خلال ساعتين، مع توزيعه على عدة عبوات لسرعة التبريد.



اصهر الأغذية المجمدة في الرف الأخير من المبرد لمنع حدوث التلوث الخلطي (التبادلي).



الطهي على درجة حرارة (٧٠م) أو أعلى يقضي على الميكروبات الممرضة ويمنع حدوث الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء.



راقب درجة حرارة الغذاء المطهي باستخدام الترمومتر.

قلّب المادة الغذائية أثناء تسخينها لضمان توزيع درجة الحرارة بداخلها.



احرص على وصول درجة حرارة الأغذية السائلة إلى درجة الغليان عند إعادة التسخين.

الفصل بين اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة عن الأغذية الجاهزة للأكل يمنع التلوث الخلطي (التبادلي).



استخدم سكيناً ولوح تقطيع لكل مادة غذائية (لحوم، دواجن، أسماك أو خضروات).

اعزل اللحوم والدواجن والأسماك عن الأغذية الأخرى أثناء الشراء.



خزن اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة في عبوات منفصلة داخل مستودع التبريد.



التنظيف يقلل من تلوث مناطق الإعداد والتجهيز والأيدي والأدوات والمعدات وأسطح العمل بالميكروبات الضارة.



اغسل يديك بالماء الدافئ والصابون قبل وبعد تناول الأغذية.

اغسل ألواح التقطيع والصحون والأدوات بالماء الدافئ والصابون بعد الاستخدام مباشرة.



حافظ على نظافة أسطح الإعداد والتجهيز بالخسيل بالماء الدافئ والصابون.

