

# متطلبات الصحة والنظافة الشخصية لمن يتعامل مع الأغذية

- غسل اليدين قبل التعامل مع أي أغذية جاهزة للتناول وبعد التعامل مع الأغذية النيئة.

## المتطلبات الصحية

يتعين على من يتعاملون مع الأغذية القيام بما يلي:

- عدم الأكل أو العطس أو التمخّط أو السعال أو البصق أو التدخين حول الأغذية أو أسطح الأغذية.
- اتخاذ كافة الإجراءات العملية لمنع اللمس غير اللازم للأغذية الجاهزة للتناول.
- ربط الشعر الطويل للخلف واتخاذ كافة الإجراءات العملية لمنع تلوث الطعام بالشعر.
- التأكد من نظافة الملابس.
- تغطية الضمادات ووضع أغطية على الأجزاء المكشوفة من الجسم بغطاء مقاوم للماء.
- إزالة المجوهرات الفضفاضة وتجنب ارتداء المجوهرات في اليدين والرسغين.

## استخدام القفازات

لا تقضي مدونة المعايير الغذائية باستخدام من يتعاملون مع الأغذية القفازات.

المتعامل مع الأغذية هو أي شخص يعمل في إحدى منشآت الأغذية ويتعامل مع الأغذية أو الأسطح التي يُحتمل أن تلامس الأغذية (مثل أدوات المائدة والأطباق). وقد يشترك من يتعامل مع الأغذية في تحضير الأغذية أو إنتاجها أو طهيها أو عرضها أو تعبئتها أو تخزينها أو تقديمها.

## مسؤوليات المتعاملين مع الأغذية

يتعين على المتعامل مع الأغذية، بموجب مدونة المعايير الغذائية، اتخاذ جميع التدابير المعقولة لعدم التعامل مع الأغذية أو الأسطح التي يُحتمل أن تلامسها بطريقة يمكن أن تضر سلامة الغذاء وصلاحيته.

يتحمل المتعاملون مع الأغذية أيضاً مسؤوليات محددة بشأن الصحة والنظافة الشخصية.

## المتطلبات الصحية

يتعين على أي شخص يتعامل مع الأغذية يعاني من أعراض مرض ما أو تم تشخيص مرض ما لديه (مثل القيء أو الإسهال أو الحمى) أن يقوم بالإجراءات التالية:

- إبلاغ صاحب العمل أو المشرف بمرضه.
- عدم التعامل مع الأغذية في حالة وجود احتمال معقول بإمكانية تلوث الأغذية نتيجة للمرض.

- اتخاذ كافة الإجراءات العملية في حالة استمراره في الاشتراك في الأعمال الأخرى داخل منشآت الأغذية للحيلولة دون تلوث الأغذية نتيجة للمرض.

- إخطار المشرف في حالة معرفة وجود أغذية ملوثة أو الشك في احتمالية ذلك.

## غسل اليدين الفعال

غسل اليدين من أهم الإجراءات التي يمكن اتخاذها للحيلولة دون الأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء.

يتعين على من يتعاملون مع الأغذية القيام بما يلي:

- غسل اليدين باستخدام المياه الساخنة والصابون وتجفيفهما تماماً بمناشف ورقية يتم استخدامها لمرة واحدة.
- غسل اليدين متى احتُمل أن تشكل اليدين مصدرًا لتلوث الغذاء (بعد استخدام المراحيض أو بعد التدخين أو السعال أو العطس أو استخدام منديل أو تناول الطعام أو تناول الشرب أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو الجسد).



## مشرف السلامة الغذائية

يجب أن يتمتع جميع من يتعاملون مع الأغذية بمهارات ومعرفة عامة فيما يتعلق بصحة الغذاء وسلامته وذلك بموجب مدونة المعايير الغذائية (المعيار 2-2-3). ففي أبريل 2010، تم تنفيذ قانون يطالب بعض المنشآت التي تعمل في قطاعي الضيافة والخدمات الغذائية عن طريق تجارة التجزئة بتعيين مشرف سلامة غذائية (FSS) مدرب واحد على الأقل. يرتبط التدريب بوحدات كفاءة معترف بها على المستوى الوطني توجد ضمن نظام التعليم والتدريب المهني (VET).

لمراجعة مبادرة مشرف السلامة الغذائية التابع لهيئة مراقبة الأغذية، بما في ذلك متطلبات التدريب، تفضل زيارة الموقع الإلكتروني التالي

[www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors)

### لمزيد من المعلومات

- قم بزيارة الموقع الإلكتروني على الرابط [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

وفي كثير من الأحوال، حتى في حالة ارتداء القفازات، قد يُفضل استخدام الأدوات المطبخية مثل الملاقيط أو الملاعق.

يجب نزع القفازات والتخلص منها واستبدالها بزوج قفازات جديد في الظروف التالية:

- قبل التعامل مع الأغذية.
- قبل التعامل مع أي أغذية جاهزة للتناول وبعد التعامل مع الأغذية النيئة.
- بعد استخدام المراحيض أو التدخين أو السعال أو العطس أو التمشط أو تناول الطعام أو تناول الشرب أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو الجسد.

### مسؤوليات صاحب العمل

يجب على منشآت الأغذية القيام بما يلي:

- التأكد من عدم لمس من يتعامل مع الأغذية لها إذا كان هناك احتمال لتلوثها.
- توفير مرافق غسل يدين يمكن الوصول إليها بسهولة فضلاً عن توفير موارد مياه جارية ساخنة وصابون ومناشف ورقية تُستخدم لمرة واحدة.
- التأكد من تمتع جميع من يتعامل مع الأغذية بالمهارات والمعرفة المناسبة بشأن سلامة الغذاء والصحة الغذائية. ويمكن القيام بذلك إما أثناء العمل أو من خلال تدريب رسمي.

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food .

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth