



### حافظ على السلامة

- يجب أن يتم صنع الثلج فقط باستخدام مياه الشرب
- لا تصطاد / تجمع من المناطق الملوثة
- تأكد من تخزين المواد الكيميائية والوقود بعيدًا عن منطقة الصيد والمعالجة
- قم بتقليل الضرر الذي يمكن أن يلحق بالمنتج خلال عملية المناولة والتخزين والنقل
- استخدم فقط مواد التعبئة والتغليف المناسبة للاستخدام
- الامتثال لمتطلبات توفير الملصقات



### حافظ على النظافة

- حافظ على النظافة طوال اليوم، من بدايته لنهايتها
- استخدم كيموايات التنظيف الآمنة في مناطق الطعام
- تأكد من نظافة جميع صناديق الثلج و Esky® و وحدات التبريد
- تأكد من الحفاظ على نظافة جميع الطاولات والمقاعد ومناطق المعالجة عندما لا تكون قيد الاستخدام
- تأكد من الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة بحالة نظيفة، مثلًا الخطافات والسكاكين وما إلى ذلك.



### حافظ على البرودة

- استخدم ملاط ثلجي بنسبة صحيحة تعتمد على كمية الصيد وحجم المركب
- بمجرد أن يبرد المصيد، خزنه مع الثلج للحفاظ على درجة الحرارة
- حافظ على مستويات الثلج ثابتة لضمان بقاء المصيد على الثلج في جميع الأوقات (وليس الماء!)

**كلما كان المنتج أكثر برودة، كلما طال عمر الرف -  
احتفظ به في درجة حرارة 5 درجة مئوية أو قريبة من  
0 درجة مئوية بقدر الإمكان.**

### معلومات مصايد الأسماك

1300 550 474

مراقبة المصايد

1800 043 536

الآفات والأمراض المانية

الخط الساخن

(02) 4916 3877

خط مساعدة هيئة الأغذية بنيو ساوث ويلز

1300 552 406

للمزيد من المعلومات، قم بزيارة:

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

خط المساعدة التابع لهيئة الأغذية

بنيو ساوث ويلز

1300 552 406

FA421/2304



### حالة المركب وصيانتة

- حافظ على الوعاء خاليًا من الصدا في مناطق ملامسة الطعام
- يجب عدم استخدام الخشب في مناطق ملامسة الطعام
- استخدم مواد ومعدات سلسة وغير منفذة على متن المركب
- إذا كانت المساحات مطلية - تأكد من عدم تقشر الطلاء
- يجب الحفاظ على أحواض الأسماك في حالة جيدة - احترس من البلاستيك التالف والرغوة المكشوفة
- يجب أن تمتثل السفينة لقانون معايير الأغذية



### عدم إبقاء حيوانات أليفة على متن المركب

- لا ينبغي أن تكون الحيوانات الأليفة على متن السفينة في أي وقت أثناء صيد وتجهيز المأكولات البحرية للاستهلاك البشري
- الاستثناء الوحيد لهذا هو حيوانات الخدمة (مثل كلاب الإرشاد)



### النظافة الشخصية

- اغسل يديك بالصابون قبل وأثناء وبعد:
- استخدام المراض
- لمس أنفك ووجهك
- التدخين
- لمس المأكولات البحرية النيئة ثم لمس المأكولات البحرية المطبوخة
- لا تعمل على متن المركب إذا كنت مريضاً
- قم بتغطية الجروح وما إلى ذلك بضمادة مناسبة



### ممنوع التدخين في مناطق تجهيز الطعام

من الصيد إلى الزبون  
التعامل مع المأكولات البحرية  
الطازجة على متن القارب

