

FOOD SAFETY PLAN خطة امن الغذاء

الهدف من خطة امن الغذاء في مطعمك هي للمحافظة على الغذاء الذي تقدمه بشكل آمن. الخطوة الاولى هي لتطوير طرق العمل القياسية (SOPs) والتي تتضمن النظافة الشخصية، تصميم البناء، اختيار المجهز، التنظيف والتطهير، ادامة المعدات وتدريب العمال على امن الغذاء. الخطوة التالية هي لتطوير طرق امن الغذاء والمصممة خصيصا حول كيفية السيطرة على عوامل الخطورة الخمسة الاكثر شيوعا والمسؤولة عن الامراض المنقولة بالغذاء. وتُعرف عوامل الخطورة كما يعرفها مركز السيطرة ومنع الامراض (CDC) وهي:

- الغذاء من مصدر غير مرخص وغير آمن – لا يشتري الغذاء من مجهز غذاء قانوني.
- الغذاء ليس على درجة حرارة ووقت مناسب عند الانتظار – يحفظ الغذاء عند التقديم (الانتظار) ما بين 41° ف (5° م) و 135° ف (57° م) لاكثر من اربع ساعات.
- النظافة الشخصية المتدنية: العمال لا يغسلون ايديهم بصورة جيدة، يسعلون ويعطسون على الغذاء، يلمسون او يقومون بحك الدامل والجروح والفُرح الجلدية وياتون للعمل وهم مرضى.
- الطبخ غير الكافي: لا يُطبخ الغذاء الى درجة الحرارة الداخلية الموصى بها.
- التلوث العرضي: انتقال الجراثيم من سطح او غذاء الى سطح او غذاء آخر.

السيطرة الإدارية الفعالة Active Managerial Control

تعد السيطرة الإدارية الفعالة فعل اكثر مما هي رد فعل للوصول الى سلامة الغذاء في مطعمك. بشكل اساسي تعني انك ستطور وتطبق خطة امن الغذاء والتي ستحفظ الغذاء الذي تقدمه الى زبائنك بشكل آمن. ولفعل ذلك:

- حدد طرق سلامة الغذاء وطرق العمل القياسية (SOPs) والتي تبقي الغذاء آمن ونظيف.
- راقب كل الطرق للتأكد من ان عمالك يتبعونها بصورة جيدة. مدير خدمة الغذاء هو المسؤول عن مراقبة ممارسة تداول الغذاء الآمن والتي لها دور في المرض المنقول عن طريق الغذاء.
- التأكد من ان هذه الطرق تستطيع السيطرة على عوامل الخطورة.
- يجب تدريب العمال على طرق العمل القياسية (SOPs) وطرق أمن الغذاء.

ما هي نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة (HACCP) Hazard Analysis Critical Control Point

نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة هي طريقة نظامية لتعريف وتقييم والسيطرة على مخاطر سلامة الغذاء في منشأتك. المخاطر تكون اما بايولوجية او كيميائية او فيزيائية والتي يمكن ان تسبب المرض او الجروح اذا لم يتم السيطرة عليها. نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة تقوم بمنع مخاطر امن الغذاء اكثر مما تتفاعل معها. ان نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة هي خطة مكتوبة خاصة بقائمة الطلبات والزبائن والمعدات والتصنيع والتشغيل في مؤسستك.

متى تحتاج الى خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة؟

ليست كل المطاعم مطلوب منها هذه الخطة. اذا كنت تغلف الغذاء بالتفريغ، وتقدم اللحوم النية، وتقدم عصير البرتقال الطري بالعصر، واذا كنت تقدم الاصداف البحرية مباشرة من الخزان او تقديد اللحوم او تدخينها لحفظها في هذه الحالات انت بحاجة الى هذه الخطة. من الممكن ان تحتاج الى هذه الخطة لتحضير انواع اخرى من الغذاء مثل رز سوشي. قسم الصحة للولاية او المحلي هو الذي سيخبرك فيما اذا كنت تحتاج الى هذه الخطة لاغذية اخرى تقوم بتقديمها.

طرق العمل القياسية Standard Operating Procedures

قبل البدء بعملية تطوير خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة فيجب ان تكون طرق العمل القياسية في مكانها. طرق العمل القياسية تركز على العمال والابنية والمعدات. على الاقل فإن طرق العمل القياسية التي لديك يجب ان تحتوي على التالي:

- سياسة المرض.
- طرق التطهير والتنظيف.
- إزالة الازبال.
- مكافحة الآفات والحشرات.

- تصميم الابنية وانتقاء المعدات.
- نظافة العمال.

تطوير خطة ال HACCP

هناك سبعة خطوات يجب ان تقطع لتطوير خطة HACCP. ويمكن مناقشة كل خطوة بالتفصيل ادناه:

1. *عمل تحليل للخطر*: الخطوة المتصلة بقائمة الطعام الخاصة يجب ان تعرف. يجب تحضير جدول مفصل يوضح كل خطوات التداول/التحضير من حين الاستلام الى التقديم. اذكر كل احتمالات الخطوة المتصلة بكل خطوة. اذكر كيف يمكن منع الخطوة في كل خطوة. المخاطر قد تكون بايولوجية او كيميائية او فيزيائية. اذكر المخاطر التي من المحتمل حدوثها والتي قد تسبب عواقب وخيمة اذا لم يتم السيطرة عليها. المخاطر ذات الخطوة القليلة والتي ليس من المحتمل ان لا تؤخذ بنظر الاعتبار. امثلة على المخاطر هي البكتيريا، الفيروسات، والطفيليات.

2. *حدد نقطة السيطرة الحرجة (CCPs)* نقطة السيطرة هي اي نقطة او خطوة او طريقة يمكن من خلالها السيطرة على العوامل البايولوجية او الفيزيائية او الكيمائية. نقطة السيطرة الحرجة هي النقطة او الخطوة او الطريقة والتي عندها يمكن منع او ازالة او تقليل من خطر معين الى مستوى مقبول. نقاط السيطرة الحرجة ترافق بصورة اكثر مما ترافق نقاط السيطرة. امثلة على نقاط السيطرة الحرجة هي طبخ اللحم النيء للقضاء على البكتيريا او المحافظة على درجات حرارة مناسبة للرز المطبوخ لمنع النمو البكتيري.

3. *ثبت الحدود الحرجة Establish critical limits* هذه الخطوة تتضمن اقامة صفة يجب ان تتحقق لمنع او ازالة او تقليل الخطر المعين من نقطة السيطرة الحرجة CCP والتي تجعل الغذاء آمن للاستهلاك. امثلة على الحدود الحرجة مثل درجة الحرارة والوقت وفعالية الماء والاس الهيدروجيني (pH).

4. *تثبيت طرق للمراقبة Establish monitoring procedures* المراقبة هي معاينة مخططة او مقاسة لتعيين فيما اذا كانت نقطة السيطرة الحرجة تحت السيطرة. امثلة على المراقبة وتشمل: المعاينة بالعين وقياسات درجات الحرارة وفترات الوقت وقياسات الاس الهيدروجيني (PH) وفعالية الماء.

5. *تثبيت افعال التصحيح Establish corrective actions* الافعال التصحيحية تركز على ماذا تعمل عندما يكون الغذاء لا يتصف بالحدود الحرجة. مثال على الفعل التصحيحي هو درجة حرارة الهمبرغر والتي قد تكون 140° ف (60° م) بعد الطبخ (aCCP). الحد الحرج هو طبخ الهمبرغر الى 155° ف (68° م) او اسخن. لجعل الهمبرغر آمنه، يجب الاستمرار في الطبخ للهمبرغر حتى درجة حرارة 155° ف (68° م) او اسخن. قد يكون التخلص من الغذاء هو فعل تصحيحي. يجب المحافظة على تسجيل كل الافعال التصحيحية.

6. *تثبيت طرق توضيحية Establish Verification Procedures* هناك اربعة مراحل للتوضيح يُحتاج اليها لخطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطوة وهي:
1. حدد بان الحدود الحرجة في كل نقاط السيطرة الحرجة واضحة (CCPs) 2. تاكد من ان خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطوة للمنشأة تُطبق بصورة جيدة. 3. اعمل على وجود اشخاص يراجعون الخطة للتأكد من انها تُطبق بصورة جيدة و 4. افحص دقة كل معدات المراقبة.

7. *احتفظ بسجل دائم Establish record keeping* مكونات السجل لخطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطوة كما يلي:
● سجل فريق نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطوة والمسؤوليات الموكلة اليهم.
● وصف كل فقرة في القائمة
● رسم توضيحي لكل فقرة في قائمة الطعام مع الدلالة على نقاط السيطرة الحرجة CCPs.
● المخاطر المتصلة بكل نقطة سيطرة حرجة وطرق منعها.

-
- الحدود الحرجة.
 - طرق المراقبة.
 - خطط افعال التصحيح.
 - طرق السجل الدائمي
 - طرق لتأكيد خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل الخطورة.

إدارة الازمة **Managing a crisis**

الاساس في برنامج ادارة الازمة الناجح هو كتابة خطة والتي تعين المصادر المطلوبة والطرق التي يجب ان تُتبع لمعالجة الازمة. حالات الازمة تتضمن: الامراض الوبائية الناتجة عن تناول الغذاء، انقطاع التيار الكهربائي، السرقة والحريق. كل المطاعم يجب ان تملك خطة لادارة الازمة. على الاقل يجب تعيين من يمكن الاتصال بهم في حالة حدوث الازمة مع وضع ارقام هواتفهم في المؤسسة. كل العاملين يجب ان يُدربوا على الجهة التي يجب الاتصال بها في حالة حدوث الازمة.

Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist
Department of Family and Consumer Sciences
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

Translated by:

Souod R. Alani, Ph.D., Visiting Scholar,
NC State University, Raleigh, NC 27695