

SERVING الخدمة

الغذاء يجب ان يتم تداوله بأمان ليس فقط قبل ان يُقدم ولكن كذلك اثناء التقديم. ولهذا فإن المعدات المستعملة للمحافظة على الغذاء ساخنا او باردا قبل واثناء التقديم يجب ان تدام بصورة جيدة. عمال خدمة الغذاء ومقدمي الغذاء يجب ان يُدربوا على كيفية تداول الغذاء بأمان.

الغذاء المحفوظ ساخنا اثناء الخدمة Hot-Holding Food

- يُحفظ الغذاء المحتمل الخطورة على درجة حرارة 135° ف (57° م) او اكثر سخونة اثناء الخدمة.
- يجب استعمال المعدات التي تحفظ الغذاء ساخنا على درجة حرارة 135° ف (57° م) او اسخن.
- لا تستعمل المعدات التي تحفظ الغذاء ساخنا لاعادة تسخين الغذاء نهائيا.
- افحص درجة حرارة الغذاء باستعمال المحرار على الاقل كل اربع ساعات.
- احفظ الغذاء من التلوث باستعمال الاغطية او الواقيات من العطاس sneeze guards.
- حضر الغذاء على وجبات صغيرة حتى لا يبقى لمدة طويلة في الانتظار.

الغذاء المحفوظ باردا اثناء الخدمة Cold-Holding Food

- يُحفظ الغذاء البارد والمحمّل الخطورة على درجة حرارة 41° ف (5° م) او ابرد اثناء الخدمة.
- يجب استعمال المعدات التي تحفظ الغذاء باردا فقط والتي تحافظ على حرارة 41° ف (5° م) او ابرد.
- لا يمكن خزن الغذاء مباشرة على الثلج.
- افحص درجة حرارة الغذاء باستعمال المحرار على الاقل كل اربع ساعات.
- احفظ الغذاء من التلوث باستعمال الاغطية او الواقيات من العطاس.
- حضر الغذاء على وجبات صغيرة حتى لا يبقى الغذاء في الانتظار مدة طويلة.

بقاء الغذاء المحتمل الخطورة اثناء الخدمة بدون السيطرة على درجة الحرارة

في بعض الحالات يمكن عرض الاغذية الجاهزة للاكل والاغذية المحتملة الخطورة او تحفظ للاستهلاك بدون سيطرة على درجة الحرارة. قبل ازالة الغذاء من السيطرة على درجة الحرارة، فيجب ان يكون الغذاء على درجة حرارة 41° ف (5° م) او ابرد او على درجة حرارة 135° ف (57° م) او اسخن. الاغذية المحتملة الخطورة والتي لم تكن محفوظة على درجة حرارة مناسبة لا يمكن عرضها، ويجب ان يتخلص منها. حاويات الغذاء يجب ان تُعنون (Labeled) بعد ذلك يذكر الوقت الذي يجب ان يُتخلص منها. الاغذية محتملة الخطورة ممكن ابقائها بدون السيطرة على درجة الحرارة لمدة 4 ساعات. ولهذا اذا ازيل الغذاء من الفرن الساعة 12:00 بعد الظهر ووضع للخدمة بدون تسخين فيجب ان يصرف او يُتخلص منه الساعة 4:00 بعد الظهر. كل الطعام غير المستعمل يجب ان يلقي عند نهاية الاربع ساعات.

العاملين في المطبخ Kitchen Workers

- اخزن ادوات المطبخ المستعملة في الخدمة في الغذاء مع بقاء القبضة خارج حافة الحاوية؛ على سطح ملامس للغذاء نظيف ومطهر؛ او تحت ماء بارد جاري.
- استعمال ادوات المطبخ النظيفة والمطهرة مع قبضات طويلة لخدمة الغذاء.
- قلل من استعمال الايدي مباشرة مع الغذاء المطبوخ والجاهز للاكل.
- يجب اتباع العادات الشخصية الجيدة في النظافة. مثلا لبس الملابس النظيفة وشبكات الشعر وغسل الايدي دائما بصورة جيدة.

النوادل Servers

- لا تلمس المناطق التي يلامسها الغذاء في الصحون والواني والاقداح والاكواب.
- لا تجمع الزجاجيات والصحون فوق بعضها عند الخدمة.

- تخزين ادوات المطبخ والادوات المسطحة بحيث تكون المقابض هي التي تلمس وليس السطوح الملامسة للغذاء.
- تقليل اللمس بواسطة الايدي العارية للغذاء المطبوع او الجاهز للاكل.
- استعمال مجرفة او ملقط لحمل قطع الثلج.
- يجب ممارسة العادات الشخصية الجيدة في النظافة مثل لبس الملابس النظيفة وشبكات الشعر وغسل الايدي بصورة دائمية وبطريقة جيدة.

Re-Serving Food إعادة تقديمه

- يعاد تقديم فقط الاغذية غير المفتوحة والمغلقة مسبقا والتي ليست محتملة الخطورة مثل علب البهارات، الكعك المغلف او الخبز الطويل المغلف wrapped breadsticks
- لا يمكن ان يعاد تقديم صحون الكارننشز plate garnishes مثل الفواكه او المخللات الى زبون آخر.
- لا يمكن إعادة تقديم البهار غير المغطى uncovered condiments
- لا يعاد تقديم الخبز غير الماكول او الرولات الى زبون آخر.
- تغيير الاغطية المستعملة في سلال الخبز بعد كل زبون.

Self-Service Areas مناطق الخدمة الذاتية

- احفظ الاغذية المعروضة باستعمال حافظات العطاس sneeze guards او واقيات الغذاء Food shields.
- ضع عناوين على الحاويات المعروضة. ضع اسماء تلبيسات السلاطة على مقابض الملاعق المستعملة.
- احفظ الغذاء الساخن على 135° ف (57° م) او اسخن والغذاء البارد على 41° ف (5° م) او ابرد.
- اعد تقديم الغذاء حسب جدول زمني.
- اعزل اللحم النيئ والسّمك والدجاج عن الغذاء المطبوع والجاهز للاكل.
- لا تدع الزبائن يستخدمون الصحون غير النظيفة او الفضيات لاعادة التعبئة.

Delivery التوصيل

- استعمال حاويات قوية ومعزولة والتي تستطيع حفظ الغذاء على درجة حرارة 135° ف (57° م) او اسخن او 41° ف (5° م) او ابرد.
- تُنظف وتُطهر سيارات التوصيل من الداخل بصورة منتظمة.
- ممارسة النظافة الشخصية الجيدة عند توزيع الغذاء.
- افحص درجة حرارة الغذاء الداخلية بصورة منتظمة.
- ضع علامات توضح تعليمات الخزن وعمر الغذاء shelf-life وتعليمات إعادة التسخين للموظفين في المواقع خارج المطعم off-site location

Catering (الولائم)

- تاكد من سلامة ماء الشرب المتوفر للطبخ وغسل الاواني وغسل الايدي.
- تاكد من ان الطاقة الموجودة كافية للطبخ ولمعدات الانتظار holding equipment
- استعمال الحاويات المعزولة لكل الاغذية المحتملة الخطور.
- قدم الاغذية الباردة في حاويات على الثلج او مبرده او حاويات مليئة بالهلام.
- احفظ الاكل النيئ معزولا عن الاكل الجاهز للاكل.
- استعمال الادوات ذات الاستعمال الواحد single-use items
- عرف المستهلكين عن كيفية التعامل مع مخلفات الغذاء.
- ضع حاويات الاوساخ بعيدا عن الغذاء المحظر ومناطق الخدمة.

-
- مكائن الخدمة الذاتية Vending Machines
 - يجب ان يُحفظ الغذاء المحتمل الخطورة على 41° ف (5° م) او ابرد او 135° ف (57° م) او اسخن.
 - تاكد من وجود مسيطر القفل الذاتي في الماكنة.
 - افحص تواريخ المنتجات يوميا.
 - ابقى الغذاء المحتمل الخطورة في حاوياته الاصلية.

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