



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



Sweden
Sverige



المتطلبات الصحية للعاملين في قطاع الأغذية

إعداد

فادي فلاح جبر

الأمين العام

الاتحاد العربي للصناعات الغذائية

المتطلبات الصحية للعاملين في قطاع الأغذية

الممارسات الصحية الجيدة

Good Hygiene Practices

هي الشروط الواجب اتباعها من قبل الأشخاص في جميع أنحاء العالم ولمختلف الاعمال. تشمل (GHP) جميع الممارسات المتعلقة بالشروط والتدابير اللازمة لتأمينها.



نظافة الجسم

تنظيف الاسنان بفرشاة ومعجون اسنان مناسبة
ولتنظيف الفك العلوي الفرشاة من اعلى الى
الأسفل وللفك السفلي من الاسفل الى الأعلى.

2- غسل الأيدي بصابون جيد ولمدة 20 ثانية وبين الأصابع وبماء دافئ قبل البدء في العمل وبعد استعمال الحمام



أرتداء ملابس نظيفة وملائمة
أرتداء القفازات والكمادات

قص الأظافر باستمرار



3- نظافة الطهي

تتعلق نظافة الطهي بالممارسات ذات الصلة بإدارة الأغذية والطهي ومنع تلوث الطعام الذي يصعب الحد منه ، ومنع التسمم الغذائي وتقليل انتقال البكتريا إلى الأطعمة الأخرى.

1- تنظيف وتعقيم مناطق تحضير الطعام والتجهيزات

2- التخزين مناسب للأغذية لمنع التلوث المباشر

3- تبريد الأطعمة

4- وضع علامات على الطعام للإشارة إلى وقت اعداده

الإنتاج الأولي

يجب أن تقلل الممارسات الصحية من احتمالية الأخطار التي قد يكون من الصعب أو المستحيل التحكم فيها في المراحل اللاحقة من السلسلة الغذائية مثال) المبيدات الحشرية والمضادات الحيوية والسموم الفطرية والكائنات الحية الدقيقة في الأغذية التي يتم تناولها نيئة أو طازجة).

