

للتسمم الغذائي

الممارسات السليمة في قاعات تحضير الحلويات

حفظ و مراقبة المواد

- حفظ المواد الحساسة في الثلاجة (البيض، الكريمة، الزبدة ...).
- مراقبة تاريخ الإنتاج و تاريخ نهاية الصلاحية للمواد المستعملة للتحضير
- عزل النفايات عن مساحات التحضير
- العزل بين المواد المطهية و النيئة
- إستعمال القفازات عند الضرورة.
- إبقاء المواد في تعبئتها الأصلية حفاظا على مصدرها.
- عدم تجميد العجينة المحضرة
- عدم وضع الحلويات على الأرضية.
- يمنع إستعمال الجرائد لملامسة الحلويات.

مظهر قاعة التحضير

- يجب أن يضمن المحل وقاية كافية من كل أشكال التلوث.
- الحرص على نظافة المحل داخليا (الأرضيات و الطاولات و الحمامات) و خلوه من الحشرات و القوارض.
- يمنع وجود الحيوانات داخل المحل.
- تزويد المحل بحقيبة صيدلانية و مطفاة حريق.
- ضمان تهوية كاملة و إنارة جيدة.
- نظافة دورة المياه الملحقة بقاعة التحضير و عدم انبعاث روائح منها.
- الفصل بين دورة المياه و قاعة التحضير .
- يجب مراعاة شروط النظافة لخزانات المياه المستعملة

التجهيزات و المعدات

- التنظيف الدائم للتجهيزات بعد إستعمالها.
- إستعمال ماء جافيل للتنظيف و تطهير المساحات و التجهيزات.
- إستعمال الماء الساخن لإزالة الدهون.

سلوكيات العمال

- الحرص المستمر على النظافة الجسمية
- تقليم الأظافر و قص الشعر
- ارتداء مآزر نظيفة
- تغطية الرأس منعا لسقوط الشعر
- عدم ملامسة المواد الغذائية عند الإصابة بالجروح، خدوش، سعال و زكام
- غسل اليدين قبل العمل و عند اتساخها و بعد لمس أي مادة أو سطح ملوث.
- يمنع التدخين و إستعمال التبغ في أماكن التحضير.
- غسل اليدين بالماء و الصابون السائل بعد الخروج من دورة المياه مع وضع ملصقة فوق الباب للتذكير بذلك.
- الخضوع للفحص الطبي دوريا كل ستة أشهر (06)