



# المبادئ التوجيهية لأكشاك الطعام

## شروط السلامة الغذائية لأكشاك الطعام المؤقتة

Arabic



**ACT**  
Government  
Health

خدمة حماية الصحة  
دائرة الصحة ACT



# المحتويات

iv	تنويه
1	المقدمة
2	<b>متطلبات أكشاك الطعام المؤقتة</b>
2	قبل الحدث
2	إبلاغ خدمة حماية الصحة
2	تسجيل كشك الطعام
2	الإعفاءات
2	إخطار لكتش طعام مؤقت
3	معلومات عامة
3	إعداد الطعام مقدما
3	نقل الطعام إلى الموقعة
4	مهارات ومعرفة العاملين
4	الإعداد والمعدات
4	1. الأكشاك التي تبيع الطعام المعيناً مسبقاً، والطويل الأجل
5	2. الأكشاك التي تبيع الطعام الذي يُقدم ساخناً مباشرة من الباربيكيو أو أساليب الطهي الأخرى
6	3. الأكشاك التي تبيع أي نوع آخر من الطعام
7	تأكد من وضع ملصق على طعامك بشكل صحيح
7	بيع المواد الغذائية المعبأة من قبل مصلحة تجارية أخرى
7	بيع المواد الغذائية التي أعددتها بنفسك والتي لم تكون معبأة مسبقاً
8	<b>خلال الحدث</b>
8	قم بعرض شهادة التسجيل الخاصة بك أو قبول الإخطار
8	حافظ على الكشك والمعدات نظيفة
8	متطلبات النظافة الشخصية
9	غسل اليدين
9	إعداد الطعام بأمان
9	تخزين المواد الغذائية
10	إعداد الطعام
10	طهي الطعام
10	عرض الطعام
11	<b>بعد الحدث</b>
11	التعامل بأمان مع المواد الغذائية المتبقية
11	قم بتنظيف الكشك والمعدات
11	قم بإزالة جميع النفايات
12	<b>قاموس المصطلحات</b>
13	<b>أين تجدون المزيد من المعلومات</b>
14	<b>قائمة مرجعية لمشغل الكشك</b>

## إخلاء المسؤلية

هذا الدليل، المبادئ التوجيهية لأكشاك الطعام، سوف يساعد مشغلي أكشاك الطعام المؤقتة فهم التزامات سلامة الأغذية.

يجب أن يمثل مشغلو أكشاك الطعام بجميع المتطلبات ذات الصلة بقانون ACT. ومع ذلك، هذا الدليل لا يغطي جميع متطلبات قانون الأغذية لعام 2001، قانون الأغذية لعام 2002 أو قانون أستراليا نيوزيلندا للمعايير الغذائية. يجب على المستخدمين استخدام حكمهم الخاص، حيث أن المعلومات المقدمة هي ليست مشورة قانونية. يجب أن تكون أي مشورة قانونية من محام مؤهل.

قد يحتوي هذا الدليل على أخطاء، ويمكن أن تتغير المعلومات الموجودة في الدليل في أي وقت. الروابط في الدليل لعناوين المواقع والتشريعات كانت دقيقة في وقت الطباعة. يجب على المستخدمين الرجوع إلى الوثائق الرسمية إذا كانوا ينوون استخدامها بأي شكل من الأشكال.

لا تقبل حكومة ACT أية مسؤولية عن أي إجراء أتى بسبب المعلومات الواردة في هذا الدليل. حكومة ACT ليست مسؤولة عن أي أضرار قد تنتج عن استخدام هذا الدليل. حكومة ACT لا تضمن دقة المعلومات الموجودة على المواقع المشار إليها في هذا الدليل، ولا أية معلومات على المواقع التي لا تديرها حكومة ACT.

الكلمات والمصطلحات المعروفة في قاموس المصطلحات على الصفحة 12 مبينة في اللون **البرتقالي** في أول ذكر لها في النص.

نشر من قبل دائرة الصحة ACT في دزيران/ يونيو 2013.

خدمة حماية الصحة

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

هاتف: (02) 6205 1700 فاكس: (02) 6205 1700

البريد الإلكتروني: [hps@act.gov.au](mailto:hps@act.gov.au)

## المقدمة

شراء الطعام من أكشاك الطعام هو جزء من التمتع بالمشاركة في الهواء الطلق للكثير من المهرجانات والفعاليات التي تقام في ACT كل عام. الأعمال التجارية والجماعات الخيرية والأفراد الذين يشغلون هذه الأكشاك يجب أن يتأكدوا من أن طعامهم قد تم إعداده بشكل صحي وآمن للأكل.

تم تصميم هذا الكتيب لمساعدة منظمي أكشاك الطعام في المناسبات في الهواء الطلق في ACT في تلبية جميع المتطلبات الفرورية لسلامة الأغذية. وهو يقدم معلومات عن المتطلبات القانونية لتشغيل **كشك الطعام المؤقت** في ACT لضمان أن جميع المواد الغذائية المعدة هي آمنة للاستهلاك.

سيتم تطبيق هذه المتطلبات عليك إذا كنت تخاطط لتشغيل كشك طعام:

- يوفر أو يبيع المواد الطعام لأفراد الجمهور، و
- مؤقت.

أكشاك الطعام المؤقتة هي هيكل تم إعدادها للتعامل مع أو بيع المواد الغذائية للمناسبات التي تقام من حين لأخر مثل المهرجانات والمعارض أو الأعياد والتي عادة ما تستغرق يوماً أو ذلال عطلة نهاية الأسبوع. المقصود لأكشاك الطعام أن لا تعمل لمدة تزيد عن 3 أيام.

لا تنطبق المتطلبات على مشغلين **عربات الأطعمة المتنقلة** المعتمدة التي هي مسجلة لدى دائرة حماية الصحة. أيضاً لا تنطبق هذه المتطلبات على باعة بسكويت الكلاب أو غيرها من المواد الغذائية للحيوانات الاليفة أو الحيوانات الأخرى. موظفو الصحة العامة لدائرة حماية الصحة هم المسؤولون عن مراقبة الامتثال بقوانين سلامة الأغذية في ACT. موظفو الصحة العامة قد يقومون بفقد الكشك الخاص بك في أي وقت، دون إشعار مسبق، لضمان بأنك تليبي هذه المتطلبات.

مشغلو أكشاك الطعام هم المسؤولون عن ضمان الامتثال بمتطلبات قانون الأغذية لعام 2001، وقانون أستراليا نيوزيلندا للمعايير الغذائية (قانون المعايير الغذائية).

# متطلبات أكشاك الطعام المؤقتة

## قبل الحدث

### إبلاغ خدمة حماية الصحة

**مصلحة الأغذية** هي النشاط الذي ينطوي على التعامل مع الأغذية للبيع. وتشمل بيع المواد الغذائية لأغراض خيرية أو مجتمعية.

يجب عليك إبلاغ خدمة حماية الصحة عن نيتك تشغيل كشك طعام داخل ACT عن طريق تقديم إستماراة طلب تسجيل الأعمال التجارية الغذائية أو إستماراة إخطار الأعمال التجارية الغذائية. يتم شرح هذه الإستمارات بمزيد من التفصيل أدناه.

يجب تقديم الإستمارات قبل 7 أيام عمل على الأقل من الحدث. إذا تمت الموافقة على طلبك، سوف تلقي شهادة تسجيل الأعمال التجارية الغذائية (إذا قدمت طلب التسجيل) أو خطاب قبول (إذا قدمت إستماراة إخطار). يجب أن لا تبدأ بالتداول حتى تلقي الموافقة من دائرة حماية الصحة.

### تسجيل كشك الطعام

إذا كنت تشغّل عملاً تجاريًا للأغذية لمدة أطول من 3 أيام أو أكثر من 5 مرات في السنة يجب أن **تسجل** عملك التجاري مع خدمة حماية الصحة. نموذج طلب تسجيل الأعمال التجارية الغذائية متوفّر على موقع صحة ACT في [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety)

سوف تكون هناك حاجة للأعمال التجارية الغذائية لتجديد تسجيلها سنويًا ودفع الرسوم المقررة.

### الإعفاءات

الأعمال التجارية الغذائية معفاة من التسجيل إذا كانت:

- جميع المواد الغذائية هي إما:
- غير محتمل أن تكون خطرة و المعبأة مسبقاً؛ أو
- تباع، مباشرة بعد الطبخ الجيد، لاستهلاك المباشر؛ و
- الأعمال التجارية الغذائية تتعامل أو تبيع المواد الغذائية ليس لأكثر من 5 مرات في السنة، وكل فترة تبيع فيها المواد الغذائية فإنها لا تفعل ذلك لأكثر من 3 أيام.

### إخطار لkish طعام مؤقت

يجب على الأعمال التجارية المعفاة من التسجيل **إخطار** خدمة حماية الصحة عن طريق تقديم إستماراة إخطار الأعمال التجارية الغذائية. إذا كنت تشغّل أكشاك الطعام المؤقتة في مواقع متعددة سوف تكون هناك حاجة لإبلاغ خدمة حماية الصحة عن كل كشك. وسوف تكون هناك حاجة أيضًا لإخطار جديد لكل حدث وفترة التشغيل. لا يوجد أي رسوم للإخطار.

## معلومات عامة

يجب على جميع أصحاب الأكشاك اتخاذ الترتيبات الالزمة للمرافق النظيفة ومياه الشرب وإمدادات الثلج أو غرفة التبريد، والتخلص من المياه العادمة، والتخلص من القمامه والموصول إلى المراديف.

قد توفر المناسبات الأكبر بعض التسهيلات المذكورة أعلاه. تأكد من الحصول على التفاصيل من منظمي الحدث.

تنطبق المتطلبات التالية إذا كنت تشغّل كشك باريكيو أو كشك لبيع المواد الغذائية الأخرى غير الأطعمة المعيبة مسبقاً:

- إمداد مياه الشرب (جودة مياه الشرب) التي يمكن الوصول إليها في جميع الأوقات;
- إمداد الثلج المصنوع من مياه الشرب (إذا لزم الأمر لحاوية التبريد) متوفراً في جميع الأوقات;
- ترتيبات من أجل:

- تنظيف قطع كبيرة من المعدات خارج الموقع بعد الحدث؛

- إفراغ براميل المياه العادمة والنفايات الزيتية. يجب أن لا تسكب المياه العادمة والنفايات الزيتية على الأرض أو في مصارف مياه الأمطار؛

- جمع القمامه أو إزالة النفايات الأخرى من الموقع والتخلص منها في مرافق القمامه. يجب أن لا تبقى القمامه في الموقع.

- إمكانية الوصول إلى المراديف؛
- إمكانية الوصول إلى مرافق غسل اليدين.

## إعداد الطعام مقدماً

يجب أن يتم إعداد الطعام والطبخ كله في الكشك. الخيار الآخر الوحيد هو في عمل تجاري غذائي مسجل لدى دائرة الصحة ACT. الاستثناء الوحيد لهذا الشرط هو الغذاء المصنف على أنه **منخفض المخاطر** (على سبيل المثال، الكعك، البسكويت أو غيرها من الأطعمة **الطويلة الأجل\***) التي يمكن إعدادها في المطبخ المنزلي.

يجب حماية الأغذية من التلوث بواسطة التعبئة أو الغلاف البلاستيكي أو الحاويات المناسبة للطعام أو غيرها من الحماية المناسبة.

يجب أن يتم تزيين الطعام المطبوخ تحت **درجة الحرارة المراقبة** الصارمة (المواد الغذائية المبردة عند 5 درجات مئوية أو أقل، والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو أعلى).

## نقل الطعام إلى الموقع

من المهم أن يكون الطعام محمياً من التلوث والتلف أثناء النقل. يجب نقل المواد الغذائية المحتملة الخطورة تحت درجة الحرارة المراقبة (5 درجات مئوية أو أقل للطعام البارد، أو 60 درجة مئوية أو أعلى للطعام الساخن).

يجب أيضاً أن تتحقق المتطلبات التالية عند نقل المواد الغذائية:

- يجب أن تكون السيارة المستخدمة لنقل المواد الغذائية إلى الحدث **نظيفة**.
- يجب أن لا يتم وضع الكلاب أو غيرها من الحيوانات في السيارات المستخدمة لنقل المواد الغذائية.
- يجب أن تلزم المواد الكيميائية وتنقل بشكل منفصل حتى لا يكون هناك أي احتمال لتلوث الغذاء.
- يجب أن تكون جميع المواد الغذائية والمكونات محمية من التلوث بواسطة التعبئة أو الغلاف البلاستيكي أو الحاويات المناسبة للطعام أو غيرها من الحماية المناسبة.
- يجب استخدام عربة تثليج الطعام لنقل المواد الغذائية المبردة. حاويات التبريد مناسبة إذا كان الطعام بكميات صغيرة بما فيه الكفاية ويمكن الحفاظ عليه بسهولة عند 5 درجات مئوية أو أقل.

\* تذكر: 'طويل الأجل' يعني أن الطعام لا يتطلب التحكم في درجة الحرارة للبقاء آمناً وصالحاً للأكل

## **مهارات وتعريف العاملين**

يجب على جميع الأشخاص الذين يعذّون أو يتعاملون مع الطعام للبيع في ACT أن يكون لديهم معرفة كافية عن سلامة الأغذية وأن يكون لديهم المهارات للتعامل مع الطعام بأمان. يجب عليهم أيضاً فهم متطلبات النظافة الشخصية. يجب على الأشخاص الذين يتعاملون مع الأغذية في الكشك معرفة متطلبات السلامة الغذائية ذات الصلة بالعمل المعين الذي يقومون به. على سبيل المثال، يجب على الشخص الذي يطهو النقانق أو الهمبرغر أن يعرف أنه بحاجة لطهي الطعام تماماً، حتى لا يكون هناك أي لحوم وردية في الوسط، وعليه أن يعرف كيفية التأكد من درجة حرارة الطعام باستخدام مقياس الحرارة.

يجب على مشغلي أكشاك الطعام التأكد من أن جميع العاملين يمكنهم أن يبيّنوا المهنّات والمعارف المناسبة في التعامل مع الأغذية. قد يختاروا إجراء التدريب لضمان أن يتم استيفاء هذا الشرط. وقد يطلب منك موظف الصحة العامة أن تشرح كيفية تلبية متطلبات المهنّات والمعارف.

يتطلب من الأعمال التجارية الغذائية المسجلة أن يكون لديها مشرفين لسلامة الأغذية. يوارد سلامة الأغذية مثل الملصقات وأوراق المعلومات متوفّرة على موقع دائرة الصحة ACT في [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety) لمساعدة مُعدّي الطعام على فهم متطلبات سلامة الأغذية.

### **الإعداد والمعدات**

يجب أن تلبي أكشاك الطعام الشروط المنصوص عليها في قانون المعايير الغذائية. سوف تعتمد متطلبات إعداد أكشاك الطعام على نوع الطعام المباع. يمكن أن يدرج كشك الطعام في واحدة أو أكثر من الفئات الثلاث التالية:

1. أكشاك تبيع الطعام المعباً مسبقاً، والطعام الطويل الأجل
2. أكشاك تبيع الطعام الذي يقدم ساخناً مباشرةً من الباريكبيو أو أساليب الطهي الأخرى؛
3. أكشاك تبيع أي نوع آخر من الطعام.

### **1. أكشاك بيع الطعام المعباً مسبقاً، والطويل الأجل**

الأطعمة الطويل الأجل لا تتطلب التحكم في درجة الحرارة للبقاء آمنة وصالحة للأكل. الأطعمة المعباً مسبقاً هي في حاويات مغلقة أو ملفوفة بشكل فردي. وتشمل الأمثلة على هذه الأطعمة المشروبات الغازية في زجاجات أو علب والبسكويت المعباً مسبقاً، والكعك (بدون كريم أو كسترد)، والخبز والحلويات.

يجب على مشغلي الأكشاك التي تبيع الطعام المعباً مسبقاً، والطعام الطويل الأجل ضمان ما يلي:

- توفير الطاولات أو المنصات لعرض المواد الغذائية؛
- عدم تخزين حزم المواد الغذائية على الأرض مباشرةً؛
- حماية الطعام من الشمس، على سبيل المثال استخدام مظلة للشمس؛
- توفير حاويات لحماية الأطعمة الملفوفة بشكل فردي؛
- أن يكون لدى حاويات القمامنة أغطية مثبتة بإحكام وبطانات داخلية؛
- أن يكون بإمكان العاملين الوصول إلى المرحاض المحتوية على تسهيلات غسل اليدين.

## 2. أكشاك بيع الطعام الذي يقدم ساخناً مباشرةً من الباربيكيو أو أساليب الطهي الأخرى

يجب بناء الأكشاك لحماية الأغذية غير المعبأة من آثار الطقس، والغبار والأوساخ. **يجب** أن تكون تسهيلات غسل اليدين متوفرة في الكشك، وينبغي توخي الدذر لتجنب التلوث من اللحوم النيئة أو الدجاج إلى الطعام المطبوخ. يجب أن يبقى الطعام المطبوخ ساخناً (60 درجة مئوية أو أعلى) إلى أن يُباع.

ينبغي اتخاذ التدابير التالية لضمان أن المباني والمعدات مناسبة لإعداد الطعام:

- إذا كان سطح الأرض هو عشب أو تراباً، يجب توفير أرضية من مواد منيعة (صلبة) مثل لوحت مختومة، أو صفائح أرضية، أو حصيرة مطاطية أو ما شابه ذلك.
- إذا كان سطح الأرض من الإسمنت أو رصيفاً أو شيئاً من هذا القبيل نوصي أن تغطيه بأي من المواد المذكورة أعلاه. وسوف يضمن هذا سهولة تنظيف السطح في نهاية الحدث.
- يجب أن يكون لكل كشك سقفاً مصنوعاً من البلاستيك أو نوع من صفائح الفينيل.
- يجب أن يكون لكل كشك حاجزاً لمنع الزبائن من إمكانية الوصول إلى الباربيكيو وأمدادات الطهي. هذا مطلوب لأسباب تتعلق بالسلامة ولمنع تلوث الطعام.
- يجب على تسهيلات غسل اليدين أن تحتوي على ما يلي:
  - حاوية بلاستيكية أو معدنية مع حنفية سعة على الأقل 20 لتراً، لاستيعاب المياه لغسل اليدين (إذا لم يكن هناك إمكانية الوصول إلى المياه في الموقع يجب أن تكون الحاوية كبيرة بما يكفي لاحتواء ما يكفي من المياه لفترة التداول):
    - وعاء تحت الحنفية للتقطاف مياه الصرف الصحي؛
    - الصابون والمناشف الورقية التي تستعمل لمرة واحدة وسلة مهملات للمناشف بجانب حاوية المياه.
  - ملاحظة: سائل **تعقيم** اليدين ليس بدليلاً مقبولاً لغسل الأيدي.
- يجب أن يكون لديك ما يكفي من الملحقات وغيرها من الأواني لضمان:
  - استخدام أواني منفصلة للأغذية النيئة والمطبوخة؛
  - إستخدام أواني نظيفة إذا تم إسقاط واحدة على الأرض أو أنها من ناحية أخرى غير مناسبة للاستخدام.
- إذا تم تخزين المواد الغذائية ذات الخطورة المحمولة، يجب تخزين المواد الغذائية عند 5 درجات مئوية أو أكثر في حاويات تزيد مع ثلوج أو في غيرها من حاويات التخزين الباردة مثل غرفة باردة محمولة.
- أنت بحاجة إلى ميزان حرارة مسبار رقمي مناسب للطعام لفحص درجة حرارة الطعام.
- يجب تخزين المواد الغذائية النيئة والخبر قبل البيع في حاويات مع أغطية محكمة.
- يجب أن يكون في الكشك حاويات للقمامة ذات الأغطية المحكمة وبطانات داخلية.



### 3. أكشاك بيع أي نوع آخر من الطعام

قد تبيع أكشاك الطعام المواد الغذائية بعد أن يتم إعدادها. ومثل هذه الأطعمة هي أكثر عرضة لتصبح غير آمنة لذلك ينبغي اتخاذ الاحتياطات الاضافية في إعدادها وتخزينها للتأكد من أنها تبقى آمنة حتى يتم بيعها.

مشغلي هذه الأكشاك يجب أن يمتنعوا بالمتطلبات التالية:

- إذا كان سطح الأرض هو عشب أو تراب، يجب توفير أرضية من مواد منيعة (صلبة) مثل لودات مختومة، أو صفائح أرضية، أو حصيرة مطاطية أو ما شابه ذلك.
- إذا كان سطح الأرض من الإسمنت أو رصيفاً أو شيئاً من هذا القبيل نوصي أن تغطيه بأي من المواد المذكورة أعلاه. وسوف تضمن هذه التغطية سهولة تنظيف السطح في نهاية الحدث.
- يجب أن يكون لكل كشك سقف وثلاثة جوانب مصنوعة من البلاستيك أو نوع من صفائح الفينيل. يجب على الجوانب أن تمتد من السقف إلى الأرض.
- إذا كان الكشك يعمل بعد حلول الظلام فإنه يجب أن يحتوي على الإضاءة الكافية لإعداد الطعام.
- يجب أن يكون هناك تهوية كافية إذا تم الطبخ في الموقع.
- يجب على الطاولات وغيرها من الأسطح الملائمة للأغذية أن تكون منيعة وبحالة جيدة. شراشف الطاولات المصفحة أو البلاستيكية مقبولة.
- إذا كنت تغسل المعدات في الموقع يجب أن تكون قادراً على تسخين الماء للغسيل.
- يجب على تسهييلات غسل اليدين أن تحتوي على ما يلي:
  - حاوية بلاستيكية أو معدنية مع حنفية سعتها 20 لتر أو أكبر، لإستيعاب المياه لغسل اليدين؛
  - وعاء تحت الحنفية للتقطاط مياه الصرف الصحي؛
  - صابون سائل ومناشف ورقية تستعمل لمرة واحدة وسلة مهملات للمناشف بجانب حاوية المياه.
- يجب على تسهييلات غسل المعدات في الكشك (إذا كان الغسل في الموقع) أن تحتوي على ما يلي:
  - حاوية بلاستيكية أو معدنية مع حنفية سعتها 20 لتر أو أكبر، مناسبة لإستيعاب المياه الساخنة؛
  - وسائل الحصول على الماء الساخن (الموصولة إلى المغسلة عند درجة مئوية 77 درجة مئوية)؛
  - وعاء تحت الحنفية للتقطاط مياه الصرف الصحي؛
  - أطباق ذات سعة كافية لغسل المعدات مثل السكاكين وأواني التقديم؛
  - طاولات للمعدات القذرة قبل أن يتم غسلها، ولتخزين المعدات النظيفة بعد غسلها؛
  - منظفات ومواد معقمة.
- يجب أن يكون هناك براميل مياه مع أغطية محكمة الإغلاق ذات دجم كاف للمياه العادمة إلا إذا كان هناك إمكانية الوصول إلى نقطة صرف صحي في موقع الحدث. قم بوضع علامة على هذه الحاويات 'مياه عادمة فقط'.
- إذا تم استخدام الزيت، ينبغي أن تكون هناك حاويات للفايات الزيتية.

- معدات تخزين وعرض الأغذية يمكن أن تشمل:
- تسهييلات تخزين المواد الغذائية داخل منطقة الكشك - يجب أن يكون لدى الحاويات أغطية أو واقيات من العطاس;
- الحاويات أو وسائل تخزين الطعام الأخرى يجب أن تكون بعيدة عن الأرض، مع أغطية لحماية الطعام من التلوث;
- ثلاجة أو غرفة باردة قادرة على الحفاظ على الطعام عند 5 درجات مئوية أو أكثر برودة;
- حاويات التبريد لكميات صغيرة من المواد الغذائية المبردة إذا لزم الأمر;
- فريزر قادرة على الحفاظ على المواد الغذائية المجمدة;
- وحدات المحافظة على السخونة (مثل باين ماري (bain marie) أو مسخن الفطائر (pie warmer) قادرة على المحافظة على سخونة الطعام في 60 درجة مئوية أو أكثر سخونة.
- تحتاج إلى معدات إعداد وتقديم الطعام مثل الملاقط، والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة، وأدوات المائدة التي تستخدم لمرة واحدة، وأواني الأكل والشرب.
- يجب أن يكون لديك حاويات للقمامنة، مع أغطية محكمة ذات سعة كافية لكمية القمامنة المتوقعة بين الإفراغ.
- أنت بحاجة إلى ميزان درارة مسبار رقمي مناسب للطعام للفحص على الفور درجة حرارة الطعام المبرد والساخن، وللتتحقق من أن درجات درارة الطهي كافية.

### **ضمان وضع ملصق على طعامك بشكل صحيح**

يجب وضع الملصقات على جميع الأغذية المعيبة مسبقاً. يجب أن تحدد ملصقات الطعام المواد الغذائية، بما في ذلك المكونات ووجود أي مسببات للحساسية. لقد تم وضع متطلبات ملصقات الأغذية في قانون المعايير الغذائية، والذي يتتوفر من موقع أستراليا ونيوزيلندا للمعايير الغذائية في [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au)

يجب أن يحتوي الملصق على الأغذية المعيبة مسبقاً على:

- وصف للطعام;
- إسم وعنوان الشركة المصنعة في أستراليا، معيبة أو بائعة أو، إذا تم استيراد المواد الغذائية، اسم وعنوان المستورد;
- ‘تاريخ الاستخدام’ أو ‘يفضل أستهلاكة قبل التاريخ’;
- قائمة المكونات;
- قائمة المواد المسببة للحساسية، إذا كانت موجودة، مثل المكسرات والبزنجي واللحوم والسمك والغلوتين ومنتجات النحل;
- أي شروط للتخزين، مثل ”تحفظ في الثلاجة”.

### **بيع مواد غذائية معيبة من قبل شركة أخرى**

إذا كنت تبيع مواداً غذائية معيبة من قبل شركة أخرى، ينبغي أن يكون هناك ملصق على الطعام من قبل. يجب أن تكون جميع الملصقات في اللغة الإنجليزية ومقرئية. يجب عليك التتحقق من أن الملصق يحتوي على المعلومات المذكورة أعلاه.

### **بيع مواد غذائية قمت بإعدادها بنفسك والتي ليست معيبة مسبقاً**

إذا كنت تبيع المواد الغذائية التي قمت بإعدادها أو طبختها في الكشك وعبيتها أمام الزبائن، فإن هذه الأغذية لا تحتاج إلى وضع ملصق عليها. ومع ذلك، يجب أن تكون قادراً على الإجابة على أي أسئلة من الزبائن بدقة.

يجب عليك التأكد من أنه يمكنك أن توفر المعلومات حول جميع المكونات المستخدمة في الطعام إذا طلب منك ذلك، بما في ذلك أي مواد مسببة للحساسية.

## قم بعرض شهادة التسجيل الخاصة بك أو قبول الإخطار

منتهى قمت بالتسجيل أو إخطار خدمة حماية الصحة، سوف تتلقى شهادة تسجيل أو رسالة قبول الإخطار. يجب أن تعرّض شهادة أو رسالة القبول في الكشك بحيث تكون مرئية بوضوح لأحد أعضاء الجمهور الذي قد يرغب في شراء الطعام من الكشك.

## الحفاظ على الكشك والمعدات نظيفة

الكشك النظيف يقلل من فرصة تلوث الطعام. إذا كان الحدث هو لأكثر من يوم واحد، قم بتنظيف الكشك في نهاية كل يوم. هذا يضمن بأن الكشك هو أقل جاذبية للآفات التي يمكن أن تدخل خلال الليل. التوصيات التالية تساعد على الحفاظ على الكشك والمعدات نظيفة:

- إذا كنت تنوّي غسل المعدات في الموقع، حافظ على حاوية الماء لغسل المعدات مليئة بالماء النظيف الساخن.
- حافظ على الأرض والجدران خالية من تراكمات جزيئات الطعام والشحوم.
- قم بمسح وغسل الأرض والجدران (إذا لزم الأمر) في نهاية اليوم.
- قم بتنظيف الطاولات والأسطح الأخرى في فترات متقاربة باستخدام المياه الساخنة النظيفة والمنظفات.
- قم بتعقيم الطاولات والأسطح الملائمة للأغذية بشكل منتظم.
- قم بغسل وتعقيم ألواح التقطيع والأسطح الأخرى التي تتلامس مباشرة مع الطعام.
- قم بالتعقيم وذلك باستخدام مادة معقمة مناسبة للطعام.

## متطلبات النظافة الشخصية

الناس هم مصدر البكتيريا والفيروسات والكائنات التي قد تلوث الطعام. للمساعدة في تقليل المخاطر، تأكدوا من:

- ارتداء الملابس النظيفة عند إعداد وتقديم الطعام;
- ربط شعرك إلى الوراء;
- عدم إرتداء المجوهرات عند تقديم أو إعداد الطعام، وهذا يشمل الأساور وعصابات المعصم;
- تغطية أي جروح أو قروح مع غطاء مضاد للماء وقفازات;
- عدم إعداد أو تقديم الطعام إذا كنت مريضاً;
- إستخدام الملاقط والقفازات النظيفة التي تستخدم لمرة واحدة - لا تستخدم يديك لحمل الطعام **الجاهز للأكل**;
- تغيير القفازات الخاصة بك بشكل متكرر (نوصي بتغيير القفازات بين التجهيزات، مثل التعامل مع الأطعمة المطبوخة أو النيئة وعند التعامل مع المال);
- عدم إرتداء نفس الزوج من القفازات للتعامل مع الأغذية النيئة والطعام الجاهز للأكل;
- غسل يديك عند تغيير القفازات.

## غسل اليدين

غسل وتجفيفيدي الجيد هو عامل مهم في منع الأمراض المنقولة عن طريق الطعام، ولكي يغسل العاملون أيديهم على نحو كافٍ، يتوجب على مصالح الأغذية توفير تسهيلات مناسبة لغسل الأيدي التي يتم استخدامها **فقط** لغسل اليدين، وينبغي أن تكون هناك إمدادات من المياه الصالحة للشرب الجارية الدافئة. وينبغي أن تكون تسهيلات غسل اليدين متوفرة في جميع الأوقات.

غسل اليدين وتجفيفها بشكل جيد قبل إعداد أو تقديم الطعام، يجب عليك غسل يديك إذا تعرقل الإعداد أو الخدمة بسبب أي من الأمور التالية:

- زيارة المرحاض;
- إزالة أو تفريغ القمامات أو النفايات;
- السعال أو العطس؛
- التعامل مع الماء؛
- العودة إلى الكشك بعد أي إستراحة؛
- التعامل مع الأغذية النيئة.

ومن الممارسات الجيدة هي غسل أي ساعد مكشوف عند غسل اليدين. ومن الضروري أن يكون الصابون وتسهيلات تجفيف اليد بجانب، أو بالقرب من الحوض المستخدم لغسل الأيدي.

## إعداد الطعام بأمان

المشورة بشأن التعامل مع الغذاء بأمان متوفرة في سلامة الأغذية هي مجال عملك: دليل للأعمال التجارية الغذائية. وتخلص المتطلبات الرئيسية أدناه.

### تخزين الطعام

- حافظ على جميع الأغذية المبردة عند 5 درجات مئوية أو أقل إلى أن تكون هناك حاجة إليها للطهي أو التقديم.
- تأكد من أن الغرفة الباردة تحمل عند 5 درجات مئوية أو أكثر برودة.
- حافظ على الأغذية المجمدة حتى تكون هناك حاجة إليها للذوبان أو الطهي. لا يجب إذابة الأغذية المجمدة في درجة درارة الغرفة (أو المحيط).
- قم بحماية جميع المواد الغذائية من التلوث. وقم بإبقاء الحاويات مغطاة. لا تخزن المواد الغذائية على الأرض.
- إحتفظ بالطعام النيء والجاهز للأكل أو الطعام المطبوخ منفصلًا.



## **إعداد الطعام**

- نُفِّ وعُقم المعدات والأسطح قبل الاستعمال.
- قم بإزالة الطعام من مخزن التبريد فقط عند الحاجة.
- قم بإعادة الأغذية التي لن يتم طبخها أو تقديمها على الفور إلى الغرفة الباردة، أو حافظ على الطعام الساخن ساخناً.
- حافظ على دفعات الطعام الجاهز منفصلة. لا تخلط الدفعات الجديدة من الطعام مع الطعام المتبقى من الدفعات السابقة أو الطعام من اليوم السابق.

## **طهي الطعام**

قم بطهي جميع المواد الغذائية جيداً.

- قم بطهي الدجاج واللحم المفروم والنفانق والكفتة والهامبرغر والساندويتش ومنتجات اللحوم المماثلة حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 74 درجة مئوية والعصائر تصبح صافية.
- قم بوضع الطعام المطبوخ في وعاء نظيف ومغفر.

## **عرض الطعام**

- يجب أن يتم عرض الأطعمة المبردة مبردة ويجب أن يتم عرض الأطعمة الساخنة ساخنة لمنع نمو البكتيريا.
- عرض الأطعمة المبردة عند 5 درجات مئوية أو أقل.
  - عرض الطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو أعلى.
  - يجب أن تكون جميع المواد الغذائية المعروضة محمية من التلوث بواسطة واقيات من العطاس أو أغطية، وبابن هاري أو أي شكل آخر مناسب من الحماية.
  - من المستحسن أن تقوم بتسجيل جميع فدوصات درجة حرارة الطعام المعروض والمخزون في سجل طوال مدة الحدث.
  - استخدم أواني تقديم منفصلة لكل حاوية من الطعام.
  - قم بوضع دفعات جديدة من الطعام المطبوخ أو الجاهز في عبوات نظيفة. لا «تملاً مجددًا» الحاويات.
  - قم بعرض الأواني التي يمكن التخلص منها (على سبيل المثال، الملحق ومصاصات الشرب) في عبوات مخلقة.

## التعامل مع المواد الغذائية المتبقية بأمان

- تخلص من كل الطعام المعروض المتبقى الذي يتأثر بدرجة الحرارة. وهذا لا يشمل علب أو زجاجات المشروبات الغازية أو الكحول، أو الأطعمة المحفوظة في الغرفة الباردة.
- قم بنقل الأغذية المعلبة في سيارات نظيفة وفي حاويات نظيفة.
- خزن المواد الغذائية للبيع في مباني العمل التجاري المسجل.
- ضع ملصقات وتاريخ على جميع المواد الغذائية المخزنة.

## تنظيف الكشك والمعدات

- نُظف الكشك قبل أن تغادر أو تفككه.
- نُظف جدران وسقف الكشك، وجميع الطاولات وغيرها من الأسطح.
- قم بإزالة المعدات الالزمة للتنظيف خارج الموقع.
- تأكد من نظافة الأرض، أو الأرضية.

في بعض المناسبات الأكبر يقوم المنظمون بتزويد صناديق لوضع النفايات المتولدة على مدار اليوم. اتصل بمنظمي الحدث للحصول على مزيد من المعلومات.

## إزالة جميع النفايات

اضمن بأن يتم إزالة كافة القمامه والنفايات والمياه العادمه والنفايات الزيتية من الموقع، أو التخلص منها وفقاً لمطالبات إدارة الموقع.

# قاموس المصطلحات

المصطلح	المعنى العام
نظيف	خالي من المواد المرئية والرائحة الكريهة.
مصلحة الأغذية	نشاط حيث يتم فيها إعداد الأغذية للبيع أو بيع الطعام.
إخطار	قد يكون العمل ذات طبيعة تجارية أو خيرية أو مجتمعية. مالك العمل هو الشخص المسؤول عن الامتثال لهذا الدليل.
خطر منخفض	احتمال النسبة في الأمراض التي تنقلها الأغذية منخفض جدا.
شاحنة الطعام المتنقلة	قم بإبلاغ خدمة حماية الصحة بأنك تقترن إقامة كشك طعام (باستخدام إستماراة إخطار للأعمال التجارية الغذائية).
معبدأ مسبقا	مركبة (مع أو بدون موتور) مجهزة بشكل دائم لإعداد أو بيع الطعام.
محتملة الخطورة	الأغذية التي كانت مختومة في دزمة قبل دخولها مكان العمل، وتبقى في تلك الدزمة حتى يتم بيعها.
الطعام الجاهز للأكل	الأغذية التي يجب أن تحفظ في درجات درارة معينة للحد من نمو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض التي قد تكون موجودة في الطعام أو لمنع تشكيل السموم في الطعام.
التسجيل	الحصول على موافقة لتشغيل العمل التجاري الغذائي في منطقة ACT.
مادة معقمة	مادة كيميائية صيغت خصيصاً للحد من البكتيريا وأو الفيروسات على الأسطح النظيفة.
الطاول الأجل	الأغذية التي لا تحتاج إلى أن تبقى مبردة أو ساخنة لتبقى آمنة للأكل. ومن الأمثلة على ذلك المشروبات الغازية، والأطعمة الجافة مثل الكعك والبسكويت بدون الألبان (الحليب أو الكريمة)، المعكرونة والأرز غير المطبوخ، والخبز.
التحكم في درجة الحرارة	يتم حفظ الطعام إما باردا عند 5 درجات مئوية أو أقل، أو ساخنا عند 60 درجة مئوية أو أعلى. إذا كنت ترغب في تخزين أو عرض المواد الغذائية المبردة أو الساخنة بين 5 درجات مئوية و 60 درجة مئوية يرجى الحصول على موافقة من خدمة حماية الصحة قبل الحدث.
كشك الطعام المؤقت	أماكن العمل التي تهدف إلى العمل لمدة لا تزيد عن 3 أيام.

# **أين تجدون المزيد من المعلومات**

إذا كنت ترغب في مزيد من المعلومات حول أكشاك الطعام المؤقتة يرجى الاتصال بخدمة حماية الصحة على:

هاتف: (02) 6205 1700

فاكس: (02) 6205 1705

البريد الإلكتروني: [hps@act.gov.au](mailto:hps@act.gov.au)

تقع مكاتبنا في Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder تتوفر موارد سلامة الأغذية، بما في ذلك الملصقات وأوراق المعلومات من خدمة حماية الصحة ويمكن العثور عليها على الموقع الإلكتروني [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety).

## **قانون الأغذية لعام 2001 ونظم الأغذية لعام 2002**

يمكن تحميل قانون الأغذية ونظم الأغذية من [www.legislation.act.gov.au](http://www.legislation.act.gov.au)

## **المعايير الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا**

يمكن الحصول على معلومات سلامة الأغذية من المعايير الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا في [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au). هذا الموضع يتضمن قانون معايير الأغذية (بما في ذلك معايير سلامة الأغذية)، وصياغة ونشرات وقائية وبعض الترجمات للنشرات الوقائية.

هناك دليل مفيد لجميع الشركات الغذائية في ACT هو سلامة الأغذية هي مجال عملك: دليل للأعمال التجارية الغذائية. يتتوفر هذا الدليل في [www.health.act.gov.au/foodsafety](http://www.health.act.gov.au/foodsafety).

# قائمة مرجعية لمشغل الكشك

قم بتخصيص القائمة المرجعية لتناسب مع عملية الغذاء الخاصة بك.

منجز	المهمة	قبل الحدث
	إبلاغ خدمة حماية الصحة (تسجيل أو إخطار).	
	تنظيم بناء وتجهيز كشك الطعام.	
	اتخاذ الترتيبات الازمة لـ خيمة (مع ثلاثة جهات): أغطية الأرضيات: ميزان حرارة رقمي; غرفة باردة أو حاوية تبريد; إمدادات من الثلاجة; مياه الصالحة للشرب: مخسلة لغسل اليدين: الوصول إلى المراحيض مع مرافق غسل اليدين: التخلص من المياه العادمة: التخلص من الزيت: التخلص من القمامات: التنظيف خارج الموقعاً بعد الحدث.	
	تدريب الموظفين.	
	الترتيب لسيارة نقل مع تسهيلات لنقل المواد الغذائية وغيرها من المواد من المباني المسجلة: الأطعمة المبردة: الطعام الساخن: المواد الكيميائية.	
	ضع ملصقاً على الأغذية المعيبة مسبقاً بشكل صحيح	<b>ملاحظات:</b> <hr/> <hr/>



## **إمكانية الوصول**

تلتزم حكومة ACT بالعمل على أن تكون المعلومات والخدمات والمناسبات والأماكن متوفرة في متناول أكبر عدد من الناس قدر الإمكان.

إذا كنت ترغب في الحصول على هذا المنشور في صيغة بديلة (مثل الطباعة بأحرف كبيرة) يرجى الاتصال على الرقم 13 22 81 بدلاً من ذلك يمكنك تقديم طلب إلى [www.canberraconnect.act.gov.au](http://www.canberraconnect.act.gov.au) - عن طريق التعليقات على موقعنا.

إذا لم تكن الإنجليزية هي لغتك الأولى و كنت تحتاج إلى خدمة الترجمة الخطية الفورية - يرجى الاتصال على 13 14 50 بالنسبة لأولئك الذين قد يكونوا ضعاف السمع ولديهم آلية كتابة مبرقة (teletypewriter)، يرجى الاتصال على الرقم 6207 0494.

© إقليم العاصمة الأسترالية، كانبيرا، أيار/مايو 2013

هذا العمل هو حق للمؤلف. بإستثناء أي استخدام مسموح به بموجب قانون حقوق الطبع والنشر لعام 1968، لا يجوز استنساخ أي جزء بواسطة أي عملية بدون إذن خطي من مكتب سجلات الأقاليم، الخدمات المجتمعية والبنية التحتية، الخدمات الإقليمية والبلدية، حكومة GPO Box 158, Canberra City ACT 2601

استفسارات حول هذا المنشور ينبغي أن توجه إلى مديرية الصحة لحكومة ACT، وحدة الاتصال والتسيير،

GPO Box 825 Canberra City ACT 2601 أو البريد الإلكتروني: [GPO.Box.825@act.tgo.vic.gov.au](mailto:GPO.Box.825@act.tgo.vic.gov.au)

[www.health.act.gov.au](http://www.health.act.gov.au) | [www.act.gov.au](http://www.act.gov.au)

الاستفسارات: كانبيرا ACT 132281 أو 13ACT1