Ohio Supplemental Lesson

ُﯾطﻠب ﻣن ﻋﻣﺎل اﻟﺧدﻣﺎت اﻟﻐذاﺋﯾﺔ إﺑﻼغ ﺻﺎﺣب اﻟﻌﻣل ﻋن ﺻﺣﺗﮭم ﻣن ﺣﯾث ﺻﻠﺗﮭﺎ ﺑﺎﻷﻣراض اﻟﺗﻲ ﺗﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾق اﻟطﻌﺎم. ﯾﺟب ﻋﻠﻰ اﻟﻣوظف اﻹﺑﻼغ ﻋن اﻟﻣﻌﻠوﻣﺎت ﺑطرﯾﻘﺔ ﺗﺳﻣﺢ ﻟﻠﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول ﺑﺗﻘﻠﯾل ﻣﺧﺎطر اﻧﺗﻘﺎل اﻷﻣراض اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻐذاء ، ﺑﻣﺎ ﻓﻲ ذﻟك ﺗوﻓﯾر اﻟﻣﻌﻠوﻣﺎت اﻹﺿﺎﻓﯾﺔ اﻟﺿرورﯾﺔ ، ﻣﺛل ﺗﺎرﯾﺦ

ﺿﺎ ﺗﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾق اﻟﻐذاء

ظﮭور اﻷﻋراض واﻟﻣرض ، أو اﻟﺗﺷﺧﯾص ﺑدون أﻋراض ، إذا ﻣوظف اﻟطﻌﺎم أو اﻟﻣوظف اﻟﻣﺷروط: ﺗﻌﺗرف وﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو ﺑـ 13 ﻣر

ﯾﺟب ﻋﻠﻰ اﻟﻣوظف اﻹﻓﺻﺎح ﻋﻧﮭﺎ ﻟﺻﺎﺣب اﻟﻌﻣل ؛ ھذه اﻷﻣراض ﻣوﺻوﻓﺔ ﻓﻲ اﻟﺟداول اﻟﺗﺎﻟﯾﺔ.

**اﻷﻣراض اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻐذاء اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺑﺑﮭﺎ اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ / اﻟﻔﯾروﺳﺎت | ﺻﻔﺎت | اﻟﻐذاء اﻷﻛﺛر ﻋرﺿﺔ ﻟﻠﺧطر | ﻣﻧﻊ |
| Shigella spp.Lesson 3 | ﺗوﺟد اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ ﺑراز اﻹﻧﺳﺎن ●ﯾﻣﻛن أن ﺗﺑﻘﻰ اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ اﻟﺑراز ﻷﺳﺎﺑﯾﻊ ﺑﻌد ● اﻧﺗﮭﺎء اﻷﻋراضﯾﺣدث اﻟﻣرض ﻋﻧد ﺗﻧﺎول أو ﺷرب طﻌﺎم أو ﻣﺎء ● ﻣﻠوثﯾﻣﻛن أن ﯾﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾق اﻟذﺑﺎب ●ﻓﻘط ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﻣطﻠوﺑﺔ ﻟﻠﻌدوى ● | ﺗﻠك اﻟﺗﻲ ﺗﺗﻠوث ﺑﺳﮭوﻟﺔ ● ﻋن طرﯾق اﻟﯾدﯾناﻟﺳﻠطﺎت ﻣﻊ أطﻌﻣﺔ ● ت ﺳﻲ ساﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺗﻲ ﯾﺗم ﻏﺳﻠﮭﺎ ﻓﻲ ● اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ | اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص .إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﻣرض اﻟﻧﺎﺟم ﻋن اﻟﺷﯾﻐﯾﻠﺔاﺳﺗﺧدم ﺗﻘﻧﯾﺎت ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ ●ﻣﻛﺎﻓﺣﺔ اﻟذﺑﺎب ● |
| Salmonella TyphiLesson 3 | ﺗوﺟد ﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ دم وﺑراز اﻟﺑﺷر اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ● ﺑﺣﻣﻰ اﻟﺗﯾﻔوﺋﯾدﯾﻣﻛن أن ﺗﺑﻘﻰ اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ اﻟﺑراز ﻷﺳﺎﺑﯾﻊ ﺑﻌد ● اﻧﺗﮭﺎء اﻷﻋراضھﻧﺎك ﺣﺎﺟﺔ إﻟﻰ ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﻓﻘط ﻟﻠﻌدوى ●ﺗﻌﺗﻣد ﺷدﺗﮭﺎ ﻋﻠﻰ ﺻﺣﺔ اﻟﻔرد اﻟﻣﺻﺎب ● | اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ●اﻟﻣﺷروﺑﺎت ● | اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﻣرض اﻟﻧﺎﺟم ﻋن اﻟﺳﺎﻟﻣوﻧﯾﻼ اﻟﺗﯾﻔﯾﺔاﺳﺗﺧدم ﺗﻘﻧﯾﺎت ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ ●اطﺑﺦ اﻷطﻌﻣﺔ ﻓﻲ درﺟﺎت اﻟﺣرارة ● اﻟداﺧﻠﯾﺔ اﻟدﻧﯾﺎ |
| Non-Typhoidal Salmonella (NTS)Lesson 3 | اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ اﻟﺗﻲ ﺗﺣﻣﻠﮭﺎ ﺣﯾواﻧﺎت اﻟﻣزرﻋﺔ ●ﻓﻘط ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﻣطﻠوﺑﺔ ﻟﻠﻣرض ●ﺗﻌﺗﻣد ﺷدة اﻷﻋراض ﻋﻠﻰ ﺻﺣﺔ اﻟﺷﺧص ● اﻟﻣﺻﺎب واﻟﻛﻣﯾﺔ اﻟﺗﻲ ﯾﺗم ﺗﻧﺎوﻟﮭﺎ | اﻟدواﺟن واﻟﺑﯾض ●ﻟﺣﻣﺔ ●اﻟﺣﻠﯾب وﻣﻧﺗﺟﺎت اﻷﻟﺑﺎن ●ﻣﻧﺗﺟﺎت ﻣﺛل اﻟطﻣﺎطم ● واﻟﻔﻠﻔل واﻟﺷﻣﺎم | طﮭﻲ اﻟدواﺟن واﻟﺑﯾض إﻟﻰ أدﻧﻰ درﺟﺎت ● اﻟﺣرارة اﻟداﺧﻠﯾﺔﻣﻧﻊ اﻧﺗﻘﺎل اﻟﺗﻠوث ﺑﯾن اﻟدواﺟن واﻷطﻌﻣﺔ ● اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛلاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ● ﯾﺗﻘﯾﺄون أو ﯾﻌﺎﻧون ﻣن اﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﻣرض ﻧﺎﺗﺞ ﻋن اﻟﺳﺎﻟﻣوﻧﯾﻼ ﻏﯾر اﻟﺗﯾﻔﯾﺔ |
| Shiga toxin- producing Escherichia coli (STEC), (E. coli)Lesson 3 | ﺗوﺟد اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ أﻣﻌﺎء اﻟﻣﺎﺷﯾﺔ ●ﯾﺣدث اﻟﺗﻠوث أﺛﻧﺎء اﻟذﺑﺢ ●ﻛﻣﺎ ﺗوﺟد ﻓﻲ اﻹﻧﺳﺎن اﻟﻣﺻﺎب واﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●ﻓﻘط ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﻣطﻠوﺑﺔ ﻟﻠﻌدوى ● | ﻟﺣم ﺑﻘري ﻣﻔروم )ﻧﻲء ●)وﻏﯾر ﻣطﺑوخ ﺟﯾداًاﻟﻣﻧﺗﺟﺎت اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●ﻋﺻﯾر ﻓواﻛﮫ ﻏﯾر ﻣﺑﺳﺗر ● | طﮭﻲ اﻟطﻌﺎم ، وﺧﺎﺻﺔ اﻟﻠﺣم اﻟﻣﻔروم ، ● إﻟﻰ أدﻧﻰ درﺟﺎت اﻟﺣرارة اﻟداﺧﻠﯾﺔﺷراء اﻟﻣﻧﺗﺟﺎت ﻣن ﻣﺻﺎدر ﻣوﺛوﻗﺔ ●ﻣﻧﻊ اﻧﺗﻘﺎل اﻟﺗﻠوث ● |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ﺗﻔرز اﻟﺳﻣوم ﻓﻲ اﻷﻣﻌﺎء ﻣﻣﺎ ﯾﺳﺑب اﻟﻣرض ● |  | اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾﺻﮭم ﺑﻣرض ﺗﺳﺑﺑﮫ اﻹﺷرﯾﻛﯾﺔ اﻟﻘوﻟوﻧﯾﺔ |
| Campylobacter | ﯾﺷﯾﻊ ارﺗﺑﺎطﮫ ﺑﺎﻟدواﺟن ●ﻣﻌروف ﺑﺗﻠوث اﻟﻣﯾﺎه ● | دواﺟن ●اﻟﻣﯾﺎة اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●اﻟﻠﺣوم ●ﯾطﺑﺦ / ﻣرق ● | اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻟﻐذاء ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾﺻﮭم ﺑﻣرض ﺗﺳﺑﺑﮫ اﻟﻌطﯾﻔﺔﻣﻧﻊ اﻧﺗﻘﺎل اﻟﺗﻠوث ﺑﯾن اﻟدواﺟن اﻟﻧﯾﺋﺔ ● واﻷﻏذﯾﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛلاطﺑﺦ اﻷطﻌﻣﺔ ﺟﯾ ًدا ● |

**اﻷﻣراض اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻐذاء اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺑﺑﮭﺎ اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ / اﻟﻔﯾروﺳﺎت | ﻣﻣﯾزات | اﻟﻐذاء اﻷﻛﺛر ﻋرﺿﺔ ﻟﻠﺧطر | ﻣﻧﻊ |
| Hepatitis ALesson 3 | ﺗم اﻟﻌﺛور ﻋﻠﻰ اﻟﻔﯾروس ﻓﻲ اﻟﺑﺷر ●ﯾﻣﻛن أن ﺗﻠوث اﻟﻣﺎء واﻟﻐذاء ●اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﻋن طرﯾق ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻟطﻌﺎم أو اﻟﻣﻌدات ●ﻓﻘط ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﯾﻣﻛن أن ﺗﺳﺑب اﻟﻣرض ●ﺷدﯾد اﻟﻌدوى ●ﻗد ﻻ ﺗظﮭر ﻷﺳﺎﺑﯾﻊ ● | اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ●اﻟﻣﺣﺎر ● | اﺳﺗﺧدم ﺗﻘﻧﯾﺎت ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ ●ﺗﺟﻧب ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻟﯾد اﻟﻌﺎرﯾﺔ ﻟﻸطﻌﻣﺔ ● اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛلﺷراء اﻟﻣﺣﺎر ﻣن اﻟﻣوردﯾن ذوي اﻟﺳﻣﻌﺔ ● اﻟطﯾﺑﺔاﺳﺗﺑﻌد ﻋﻣﺎل اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص ● أو اﻟذﯾن A إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﺗﮭﺎب اﻟﻛﺑدأﺻﯾﺑوا ﺑﺎﻟﯾرﻗﺎن ﻟﻣدة ﺳﺑﻌﺔ أﯾﺎم أو أﻗلاﻟطﺑﺦ اﻟﻌﺎدي ﻻ ﯾﻘﺿﻲ ﻋﻠﻰ اﻟﻔﯾروس ● |
| NorovirusLesson 3 | ﯾﻧﺗﻘل اﻟﻔﯾروس ﻋﻧدﻣﺎ ﯾﻠﻣس اﻷﺷﺧﺎص ●اﻟﻣﺻﺎﺑون اﻟﻣﻌدات أو اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ﺑﺄﺻﺎﺑﻌﮭم اﻟﻣﻠوﺛﺔ ﺑﺎﻟﺑرازﻣرﺗﺑطﺔ ﺑﺎﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●ﻓﻘط ﻛﻣﯾﺔ ﺻﻐﯾرة ﯾﻣﻛن أن ﺗﺳﺑب اﻟﻣرض ●ﺷدﯾد اﻟﻌدوى ، ﯾﻣﻛن أن ﯾﺻﺑﺢ ﻣﻌد ًﯾﺎ ﻓﻲ ● ﻏﺿون ﺳﺎﻋﺎت ﻗﻠﯾﻠﺔﯾﺑﻘﻰ اﻟﻔﯾروس ﻓﻲ اﻟﺑراز ﻟﻌدة أﯾﺎم ﺑﻌد اﻧﺗﮭﺎء ● اﻷﻋراض | اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ●اﻟﻣﺣﺎر ● | اﺳﺗﺧدم ﺗﻘﻧﯾﺎت ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ ●ﺗﺟﻧب ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻟﯾد اﻟﻌﺎرﯾﺔ ﻟﻸطﻌﻣﺔ ● اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛلﺷراء اﻟﻣﺣﺎر ﻣن اﻟﻣوردﯾن ذوي اﻟﺳﻣﻌﺔ ● اﻟطﯾﺑﺔاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ● ﯾﺗﻘﯾﺄون أو ﯾﻌﺎﻧون ﻣن اﻹﺳﮭﺎل اﻟﻣﺷﺧﺻﯾن ﺑﻔﯾروس ﻧوروﻓﯾروس |
| Vibrio Cholerae | اﻟﻛوﻟﯾرا ھﻲ ﻋدوى إﺳﮭﺎﻟﯾﺔ ﺣﺎدة ﺗﺻﯾب اﻷﻣﻌﺎء ● ﺑﺟرﺛوﻣﺔ ﺿﻣﺔ اﻟﻛوﻟﯾراﻣرﺗﺑطﺔ ﺑﺎﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●ﻏﺎﻟ ًﺑﺎ ﻣﺎ ﺗﻛون اﻟﻌدوى ﺧﻔﯾﻔﺔ أو ﺑدون أﻋراض ، ● وﻟﻛﻧﮭﺎ ﻗد ﺗﻛون ﺷدﯾدة | اﻟﻣﯾﺎة اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●اﻟﻣﺣﺎر ● | ﻣﯾﺎه آﻣﻧﺔ ﻟﻼﺳﺗﺧدام ●ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﺑﺎﻟﺷﻛل اﻟﻣﻧﺎﺳب ●اطﺑﺦ اﻟﻣﺣﺎر ﺣﺗﻰ ﯾﺻﺑﺢ ﺷدﯾد اﻟﺳﺧوﻧﺔ ● طوال اﻟوﻗتاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺄﻣراض ﻧﺎﺟﻣﺔ ﻋن ﺿﻣﺔ اﻟﻛوﻟﯾرا |
| Yersinia | ﯾﺻﺎب ﻣﻌظم اﻟﻧﺎس ﻋن طرﯾق ﺗﻧﺎول طﻌﺎم ● ﻣﻠوث ، وﺧﺎﺻﺔ ﻟﺣم اﻟﺧﻧزﯾر اﻟﻧﻲء أو ﻏﯾر اﻟﻣطﺑوخ ﺟﯾ ًداأن (CDC) ﯾﻘدر ﻣرﻛز اﻟﺳﯾطرة ﻋﻠﻰ اﻷﻣراض ●اﻟﻌدوى ﻣﻊ اﻟﯾرﺳﯾﻧﯾﺎ اﻟﻘوﻟوﻧﯾﺔ ﺗﺳﺑب 117000 | اﻟﺧﻧﺎزﯾر ھﻲ اﻟﻣﺳﺗودع ● اﻟﺣﯾواﻧﻲ اﻟرﺋﯾﺳﻲ ﻟﮭذه اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎاﻟﺣﻠﯾب اﻟﺧﺎم ●اﻟﻣﺣﺎر وﺳرطﺎن اﻟﺑﺣر ● واﻷﺳﻣﺎك | اﺳﺗﺧدم أﻟواح ﺗﻘطﯾﻊ ﻣﻧﻔﺻﻠﺔ ﻟﻠﺣوم ● واﻷطﻌﻣﺔ اﻷﺧرىاطﺑﺦ اﻟﻠﺣوم ﺟﯾ ًدا ●ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﺑﺎﻟﺷﻛل اﻟﻣﻧﺎﺳب ● |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ﻣرض ، و 640 ﺣﺎﻟﺔ دﺧول إﻟﻰ اﻟﻣﺳﺗﺷﻔﻰ ، و 35. ﺣﺎﻟﺔ وﻓﺎة ﻛل ﻋﺎم ﻓﻲ اﻟوﻻﯾﺎت اﻟﻣﺗﺣدة |  | اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ● اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﻣرض ﺗﺳﺑﺑﮫ ﯾرﺳﯾﻧﯾﺎ |

#  اﻷﻣراض اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻐذاء اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺑﺑﮭﺎ اﻟطﻔﯾﻠﯾﺎت

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| اﻟﻌواﻣل اﻟﻣﺳﺑﺑﺔ ﻟﻸﻣراض واﻷﻣراض اﻟﺗﻲ ﺗﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾقاﻟﻐذاء | اﻟﺣﺿﺎﻧﺔ واﻷﻋراض اﻟﻧﻣوذﺟﯾﺔ | ﻣﺻدر | ﺗداﺑﯾر اﻟرﻗﺎﺑﺔ |
| Intestinal CryptosporidiosisCryptosporidium parvum parasite | ﻓﺗرة اﻟﺣﺿﺎﻧﺔ: ﻣن ﺛﻼﺛﺔ إﻟﻰ ﺗﺳﻌﺔ أﯾﺎماﻷﻋراض: ﺗﻘﻠﺻﺎت ﻓﻲ اﻟﻣﻌدة ، ﻏﺛﯾﺎن ، إﺳﮭﺎل ﻣﺎﺋﻲ ، ﻓﻘدان وزن | ﺗم اﻟﻌﺛور ﻋﻠﻰ طﻔﯾل ● ﻓﻲ ﺑراز parvum Cryptosporidium .اﻟﺑﺷر اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن●:اﻷطﻌﻣﺔ اﻟرﺋﯾﺳﯾﺔ اﻟﻣﺗورطﺔ ●اﻟﺳﻠطﺎت واﻟﺧﺿروات اﻟﻧﯾﺋﺔ ●اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ●ﻟﺑن ●ﻋﺻﯾر ﺗﻔﺎح ﻏﯾر ﻣﺑﺳﺗر ●● | ﻣﺎرس ﻋﺎدات اﻟﻧظﺎﻓﺔ اﻟﺷﺧﺻﯾﺔ ● اﻟﺟﯾدةاﻏﺳل اﻟﺛﻣﺎر ﺟﯾ ًدا ●اﺳﺗﺧدم اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ ﺑﺷﻛل ● ﺻﺣﯾﺢاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل ● اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ﯾﻌﺎﻧون ﻣن اﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﻣرض اﻟﻧﺎﺟم ﻋن طﻔﯾﻠﯾﺎت اﻷﺑواغ |
| GiardiasisGiardia duodenalis (G. lamblia or G. intestinalis) parasite | ﻓﺗرة اﻟﺣﺿﺎﻧﺔ: ﻣن أﺳﺑوع إﻟﻰ ﺛﻼﺛﺔ أﺳﺎﺑﯾﻊاﻷﻋراض: ﺣﻣﻰ أوﻟﯾﺔ ﺗﻠﯾﮭﺎ ﺗﻘﻠﺻﺎت ﻓﻲ اﻟﻣﻌدة ، ﻏﺛﯾﺎن ، إﺳﮭﺎل ﻣﺎﺋﻲ | Giardia ﯾﻣﻛن اﻟﻌﺛور ﻋﻠﻰ طﻔﯾﻠﻲ ● ﻓﻲ اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ وﺑراز duodenalis اﻟﺑﺷر اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن:اﻷطﻌﻣﺔ اﻟرﺋﯾﺳﯾﺔ اﻟﻣﺗورطﺔ ●ﺧﺿروات ﻏﯾر ﻣﻐﺳوﻟﺔ ●اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ واﻟﺟﻠﯾد ● | اﺳﺗﺧدم ﻓﻘط ﻣﺻدر ﻣﯾﺎه ﺻﺣﻲ ●اﻏﺳل اﻟﺧﺿﺎر اﻟﻧﯾﺋﺔ ●ﻣﺎرس ﻋﺎدات اﻟﻧظﺎﻓﺔ اﻟﺷﺧﺻﯾﺔ ● اﻟﺟﯾدةاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل ● اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﻣرض اﻟﻧﺎﺟم ﻋن اﻟﺟﯾﺎردﯾﺎ |
| CyclosporiasisCyclospora cayetanesis | ﻓﺗرة اﻟﺣﺿﺎﻧﺔ: ﻣن ﯾوﻣﯾن إﻟﻰ أرﺑﻌﺔ ﻋﺷر ﯾو ًﻣﺎاﻷﻋراض: ﻏﺛﯾﺎن ، ﻣﻐص ، ﺣﻣﻰ ﺧﻔﯾﻔﺔ ،إﺳﮭﺎل ﺑﺎﻟﺗﻧﺎوب ﻣﻊ اﻹﻣﺳﺎك ، ﻓﻘدان اﻟوزن ، .ﻓﻘدان اﻟﺷﮭﯾﺔ | ھو cayentanesis Cyclospora ● طﻔﯾﻠﻲ ﯾﻣﻛن اﻟﻌﺛور ﻋﻠﯾﮫ ﻓﻲ اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻠوﺛﺔ ، وﯾرﺗﺑط ﺑﺎﻟﻣﻧﺗﺟﺎت اﻟﺗﻲ ﯾﺗم .رﯾﮭﺎ أو ﻏﺳﻠﮭﺎ ﺑﻣﯾﺎه ﻣﻠوﺛﺔ●:اﻷطﻌﻣﺔ اﻟرﺋﯾﺳﯾﺔ اﻟﻣﺗورطﺔ ●اﻟﻣﯾﺎه اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ ﺑﺷﻛل ﻏﯾر ﺻﺣﯾﺢ ●ﻣﻧﺗﺟﺎت ﻣﺛل اﻟﺗوت أو اﻟﺧس أو ● اﻟرﯾﺣﺎن● | ﺷراء اﻟﻣﻧﺗﺟﺎت ﻣن اﻟﻣوردﯾن ● اﻟﻣﻌﺗﻣدﯾن وذوي اﻟﺳﻣﻌﺔ اﻟطﯾﺑﺔاﺑق ﻣﺗداوﻟﻲ اﻟطﻌﺎم اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ● ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل ﺧﺎرج اﻟﻌﻣﻠﯾﺔﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﺑﺷﻛل ﺻﺣﯾﺢ ●اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل ● اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﺎﻟﻣرض اﻟﻧﺎﺟم ﻋن اﻟﺳﯾﻛﻠوﺳﺑورا |
| AmoebiasisEntamoeba histolytica | ﻓﺗرة اﻟﺣﺿﺎﻧﺔ: ﻣن أﺳﺑوﻋﯾن إﻟﻰ أرﺑﻌﺔ أﺳﺎﺑﯾﻊاﻷﻋراض: ﻓﻲ اﻟﻣﺗوﺳط ، ﯾﺻﺎب ﺷﺧص واﺣد ﻣن ﺑﯾن ﻛل 10 أﺷﺧﺎص ﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻟﺗﮭﺎب اﻟﻧﺳﯾﺞ اﻟﺧﻠوي ﺑﺎﻟﻣرض ﺑﺳﺑب اﻟﻌدوى. ﺗﺷﻣل اﻷﻋراض آﻻم اﻟﺑطن واﻹﺳﮭﺎل واﻟﺑراز اﻟدﻣوي | اﻟﻣﺗﺣوﻟﺔ اﻟﺣﺎﻟﺔ ﻟﻠﻧﺳﺞ ھﻲ طﻔﯾﻠﻲ ● ﻣﺳؤول ﻋن ﻣرض ﯾﺳﻣﻰ داءاﻷﻣﯾﺑﺎت. ﯾﻣﻛن اﻟﻌﺛور ﻋﻠﯾﮭﺎ ﻓﻲ ﺑراز .اﻹﻧﺳﺎن اﻟﻣﺻﺎب:اﻷطﻌﻣﺔ اﻟرﺋﯾﺳﯾﺔ اﻟﻣﺗورطﺔ ●اﻟﻣﯾﺎة اﻟﻣﻠوﺛﺔ ●اﻟﺳﻠطﺎت واﻟﻔواﻛﮫ واﻟﺧﺿروات ● اﻟﻣﻐﺳوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻣﺎء اﻟﻣﻠوث | ﺣﺎﻓظ ﻋﻠﻰ ﻧظﺎﻓﺔ ﺟﯾدة ●ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﺑﺷﻛل ﺻﺣﯾﺢ ●اﺑق ﻣﺗداوﻟﻲ اﻟطﻌﺎم اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ● ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل ﺧﺎرج اﻟﻌﻣﻠﯾﺔاﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل ● اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻹﺳﮭﺎل واﻟذﯾن ﺗم ﺗﺷﺧﯾص إﺻﺎﺑﺗﮭم ﺑﻣرض ﻧﺎﺗﺞ ﻋن إﻧﺗﺎﻣوﯾﺑﺎ ھﯾﺳﺗوﻟﯾﺗﯾﻛﺎ |

**4 Lesson إﺟراء ﺗﻧظﯾف اﻟﯾدﯾن واﻟذراﻋﯾن**

ﯾﺟب أن ﯾﺣﺗﻔظ ﻣوظﻔو اﻟطﻌﺎم ﺑﺄﯾدﯾﮭم وأﺟزاء ﻣﻛﺷوﻓﺔ ﻣن أذرﻋﮭم ، ﺑﻣﺎ ﻓﻲ ذﻟك اﻷﺟﮭزة اﻟﺗﻌوﯾﺿﯾﺔ اﻟﺑدﯾﻠﺔ ﻟﻸﯾدي واﻟذراﻋﯾن ﻟﻣدة ﻋﺷرﯾن ﺛﺎﻧﯾﺔ ﻋﻠﻰ اﻷﻗل ،

ﺑﺎﺳﺗﺧدام ﻣﻧظف اﻟﯾدﯾن ﻓﻲ ﺣوض ﻏﺳﯾل اﻟﯾدﯾن. ﯾوﻓر ﻗﺎﻧون ﺳﻼﻣﺔ اﻟﻐذاء ﻓﻲ أوھﺎﯾو إﺟراء ﺗﻧظﯾف ﻟﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ:

.اﺷطﻔﮭﺎ ﺗﺣت اﻟﻣﺎء اﻟﻧظﯾف اﻟﺟﺎري ●

.ﺿﻊ ﻛﻣﯾﺔ ﻣن ﻣﻧظف اﻷﯾدي ﻣوﺻﻰ ﺑﮭﺎ ﻣن ﻗﺑل اﻟﺷرﻛﺔ اﻟﻣﺻﻧﻌﺔ ﻟﻠﻣﻧﺗﺞ ●

اﻓرك ﯾدﯾك ﻣ ًﻌﺎ ﺑﻘوة ﻟﻣدة ﻋﺷر إﻟﻰ ﺧﻣس ﻋﺷرة ﺛﺎﻧﯾﺔ ﻋﻠﻰ اﻷﻗل ﻣﻊ إﯾﻼء اھﺗﻣﺎم ﺧﺎص ﻹزاﻟﺔ اﻷوﺳﺎخ ﻣن ﺗﺣت اﻷظﺎﻓر ، وﺧﻠق اﺣﺗﻛﺎك ﻋﻠﻰ أﺳطﺢ ● .اﻟﯾدﯾن واﻟذراﻋﯾن )أو اﻷﺟﮭزة اﻻﺻطﻧﺎﻋﯾﺔ اﻟﺑدﯾﻠﺔ( ، وأطراف اﻷﺻﺎﺑﻊ ، واﻟﻣﻧﺎطق ﺑﯾن اﻷﺻﺎﺑﻊ

.اﺷطﻔﮭﺎ ﺟﯾ ًدا ﺗﺣت اﻟﻣﺎء اﻟداﻓﺊ اﻟﻧظﯾف اﻟﺟﺎري ●

.اﺗﺑﻊ إﺟراءات اﻟﺗﻧظﯾف ﻋﻠﻰ اﻟﻔور ﻣﻊ اﻟﺗﺟﻔﯾف اﻟﻛﺎﻣل ●

**4 Lesson ﺣظر اﻟﻣﺟوھرات**

ﻻ ﯾﺟوز ﻟﻠﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻟﻐذاء ارﺗداء اﻟﻣﺟوھرات ﻋﻠﻰ أذرﻋﮭم أو أﯾدﯾﮭم. اﻻﺳﺗﺛﻧﺎءات اﻟوﺣﯾدة ﻟﮭذه اﻟﻘﺎﻋدة ھﻲ اﻟﺧﺎﺗم اﻟﺑﺳﯾط ﻣﺛل ﺧﺎﺗم اﻟزواج ، أو ﺳوار

اﻟﺗﻧﺑﯾﮫ اﻟطﺑﻲ ﻋﻧد اﺗﺧﺎذ اﻟﺗرﺗﯾﺑﺎت اﻟﺗﯾﺳﯾرﯾﺔ اﻟﻣﻌﻘوﻟﺔ ، ﻣﺛل ارﺗداء اﻟﺳوار ﻓﻲ أﻋﻠﻰ اﻟذراع أو ﺗﺄﻣﯾﻧﮫ ﺑطرﯾﻘﺔ ﻻ ﺗﺷﻛل ﺧط ًرا ﻋﻠﻰ اﻟﺷﺧص. طﻌﺎم وﻟﻛﻧﮫ ﯾوﻓر

ﻣﻌﻠوﻣﺎت طﺑﯾﺔ طﺎرﺋﺔ إذا ﻟزم اﻷﻣر.

ﺗﻘﯾﯾد ﻋﻣل ﻋﻣﺎل اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣﺻﺎﺑﯾن ﺑﺎﻟﺗﮭﺎب اﻟﺣﻠق واﻟﺣﻣﻰ ﻣﻊ اﻟﺳﻛﺎن اﻟﻣﻌرﺿﯾن ﺑﺷدة ﻟﻺﺻﺎﺑﺔ (HSPs) وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻠﻔﺻل 1-3717 ﻣن ﻗﺎﻧون ﺳﻼﻣﺔ اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣوﺣد ﻟوﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو. ﺗطﻠب إدارة اﻟﻐذاء واﻟدواء اﻷﻣرﯾﻛﯾﺔ اﺳﺗﺑﻌﺎد اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ﯾﻌﺎﻧون ﻣن اﻟﺗﮭﺎب اﻟﺣﻠق واﻟﺣﻣﻰ ﻣن اﻟﺳﻛﺎن اﻟﻣﻌرﺿﯾن ﺑﺷدة

**4 Lesson اﻷﺷﺧﺎص اﻟﻣﻌرﺿون ﻟﻺﺻﺎﺑﺔ ﺑدرﺟﺔ ﻋﺎﻟﯾﺔ**

ﻟﻺﺻﺎﺑﺔ .(HSPs)

**4 Lesson اﻻﺳﺗﺛﻧﺎءات واﻟﻘﯾود**

.اﻻﺳﺗﺛﻧﺎءات واﻟﻘﯾود ﻷي ﻣﻧﺷﺄة

ﺷروط اﻻﺳﺗﺛﻧﺎء واﻟﺗﻘﯾﯾد (D) 3717-1-02.1

ﯾﺟب ﻋﻠﻰ اﻟﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول ﺗﻘﯾﯾد واﺟﺑﺎت ﻣوظف اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺎت اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ اﻟﺗﻲ ﻟدﯾﮭﺎ أي ﻣن اﻷﻋراض 1. اﻟﻣذﻛورة ﻓﻲ اﻟﻔﻘرة )أ( (1) ﻣن ھذه اﻟﻘﺎﻋدة )أﻣراض أوھﺎﯾو 13 اﻟﻣذﻛورة أﻋﻼه( ؛ و

ﯾﺟب ﻋﻠﻰ اﻟﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول ﺗﻘﯾﯾد واﺟﺑﺎت ﻣوظف اﻟطﻌﺎم أو اﺳﺗﺑﻌﺎد ﻣوظف طﻌﺎم ﻣﺻﺎب ﺑﺄﻣراض ﻣدرﺟﺔ ﻓﻲ اﻟﻔﻘرة )أ( (2) ﻣن ھذه اﻟﻘﺎﻋدة ﻣن إﺣدى 2. (OAC). ﻋﻣﻠﯾﺎت ﺧدﻣﺎت اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻠﻣﺎدة 13-1-3701 ﻣن اﻟﻘﺎﻧون اﻹداري ﻷوھﺎﯾو

3717-1-02.1 )ھـ( إزاﻟﺔ اﻻﺳﺗﺛﻧﺎءات واﻟﻘﯾود

ﯾﺟوز ﻟﻠﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول إزاﻟﺔ اﺳﺗﺛﻧﺎء أو ﻗﯾد ﻣﺣدد ﺑﻣوﺟب اﻟﻔﻘرة )د( ﻣن ھذه اﻟﻘﺎﻋدة إذا ﺗم ﺗﺳرﯾﺢ ﻣوظف اﻟطﻌﺎم ﻣن ﻗﺑل ﻣﻘدم اﻟرﻋﺎﯾﺔ اﻟﺻﺣﯾﺔ أو ﺑﻣواﻓﻘﺔ اﻟﻣرﺧص. ﻻ ﯾﺣظر ھذا اﻟﺣﻛم ﻋﻠﻰ اﻟﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول إزاﻟﺔ اﻟﻘﯾود اﻟﻣﻔروﺿﺔ ﻋﻠﻰ ﻣوظف اﻟطﻌﺎم إذا ﻛﺎن اﻟﻘﯾد ﺑﺳﺑب اﻷﻋراض اﻟﻣذﻛورة ﻓﻲ

اﻟﻔﻘرة )أ( (1) ﻣن ھذه اﻟﻘﺎﻋدة ، وﺗوﻗﻔت اﻷﻋراض ، وﻟم ﯾﻛن اﻟﻣرض ﻣن ﻣرض ﻣﻌدي. ﻋﺎﻣل اﻟﻣرض اﻟﻣذﻛور ﻓﻲ اﻟﻔﻘرة )أ( (2) ﻣن ھذه اﻟﻘﺎﻋدة.

**4 Lesson ﻗﻔﺎزات اﻟﻼﺗﻛس - ﺣظر**

ﻻ ُﯾﺳﻣﺢ ﺑﺎﺳﺗﺧدام ﻗﻔﺎزات اﻟﻼﺗﻛس ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺎت ﺧدﻣﺎت اﻟطﻌﺎم وﻣؤﺳﺳﺎت ﺑﯾﻊ اﻷﻏذﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ. 3717-1-03.2 OAC

**5 Lesson اﻧﺗﻘﺎل اﻟﺗﻠوث**

ُﯾطﻠق ﻋﻠﻰ ﻧﻘل اﻟﻣواد اﻟﺿﺎرة ﻣن طﻌﺎم إﻟﻰ آﺧر ، إﻣﺎ ﻋن طرﯾق ﻣوظف ﯾﺗﻌﺎﻣل ﻣﻊ اﻟطﻌﺎم أو ﻣن ﻣﻌدات ﻧظﯾﻔﺔ وﻣﻌﻘﻣﺔ ﺑﺷﻛل ﻏﯾر ﺻﺣﯾﺢ ، اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل. ﯾﻣﻛن أن ﯾﻛون اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل ﺳﺑ ًﺑﺎ ﻟﻠﻌدﯾد ﻣن اﻷﻣراض اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﻋن طرﯾق اﻷﻏذﯾﺔ ، وﻣن اﻟﻣﮭم ﻣﻌرﻓﺔ اﻟﺧطوات اﻟﻣطﻠوﺑﺔ ﻟﻣﻧﻊ ھذا اﻟﺷﻛل ﻣن اﻟﺗﻠوث. ﯾوﻓر .ﻗﺎﻧون ﺳﻼﻣﺔ اﻷﻏذﯾﺔ ﻓﻲ أوھﺎﯾو ﻣﺟﻣوﻋﺔ ﻣن اﻟﻣﻌﺎﯾﯾر اﻟﺗﻲ ﯾﺟب اﺗﺑﺎﻋﮭﺎ ﻣن أﺟل ﺣﻣﺎﯾﺔ اﻟطﻌﺎم ﻣن اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل

:ﺗﺗﻣﺛل إﺣدى طرق ﻣﻧﻊ اﻟطﻌﺎم ﻣن اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل ﻓﻲ ﻓﺻل اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺣﯾواﻧﯾﺔ اﻟﻧﯾﺋﺔ أﺛﻧﺎء اﻟﺗﺧزﯾن واﻟﺗﺣﺿﯾر واﻻﺣﺗﻔﺎظ ﺑﺎﻷطﻌﻣﺔ اﻷﺧرى ، وﺑﺷﻛل أﺳﺎﺳﻲ

اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻧﯾﺋﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ، ﺑﻣﺎ ﻓﻲ ذﻟك اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺣﯾواﻧﯾﺔ اﻟﻧﯾﺋﺔ اﻷﺧرى ﻣﺛل اﻷﺳﻣﺎك أو اﻟﺳوﺷﻲ أو اﻟﻣﺣﺎر اﻟرﺧوي ●

اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻧﯾﺋﺔ واﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ﻣﺛل اﻟﻔواﻛﮫ واﻟﺧﺿروات ●

اﻟطﻌﺎم اﻟﻣطﺑوخ واﻟﺟﺎھز ﻟﻸﻛل ●

*.*ﻗد ﯾﺗم ﺗﺧزﯾن أو ﻋرض أﻏذﯾﺔ اﻟﺣﯾواﻧﺎت اﻟﺧﺎم اﻟﻣﺟﻣدة واﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ ﺗﺟﺎرﯾﺎً واﻟﻣﻌﺑﺄة ﻣﻊ أو ﻓوق اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﻣﺟﻣدة واﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ ﺗﺟﺎرﯾﺎً واﻟﻣﻌﺑﺄة اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل

ﺑﺎﺳﺗﺛﻧﺎء ﻋﻧدﻣﺎ ﯾﺗم دﻣﺟﮭﺎ ﻛﻣﻛوﻧﺎت ، ﯾﺟب ﻓﺻل اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺣﯾواﻧﯾﺔ اﻟﻧﯾﺋﺔ ﻋن ﺑﻌﺿﮭﺎ اﻟﺑﻌض ﻋن طرﯾق:

اﺳﺗﺧدام ﻣﻌدات ﻣﻧﻔﺻﻠﺔ ﻟﻛل ﻧوع ﻣن أﻧواع اﻟطﻌﺎم ، أو ﺗرﺗﯾب ﻛل ﻧوع ﻣن أﻧواع اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ اﻟﻣﻌدات ﺑﺣﯾث ﯾﺗم ﻣﻧﻊ اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل ﻣن ﻧوع إﻟﻰ آﺧر ●

ﺗﺣﺿﯾر ﻛل ﻧوع ﻣن أﻧواع اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ أوﻗﺎت ﻣﺧﺗﻠﻔﺔ أو ﻓﻲ ﻣﻧﺎطق ﻣﺧﺗﻠﻔﺔ ●

ﻣن اﻟﻣﮭم أﯾﺿﺎ ﺗﻧظﯾف اﻟﻣﻌدات واﻷواﻧﻲ ﺗﻣﺎ ًﻣﺎ أﺛﻧﺎء ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم ، وﯾﺟب ﻋﻠﻰ ﻣﺷﻐل ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم ﺗﻧظﯾف اﻟﺣﺎوﯾﺎت ﻣﺣﻛﻣﺔ اﻹﻏﻼق ﻟﻸطﻌﻣﺔ واﻷﺗرﺑﺔ

اﻟﻣرﺋﯾﺔ ﻗﺑل اﻟﻔﺗﺢ. ﯾﺟب أن ﯾﺣﻣﻲ ﻣﺷﻐل ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم أﯾﺿﺎ ﺣﺎوﯾﺎت اﻟطﻌﺎم اﻟﺗﻲ ﯾﺗم اﺳﺗﻼﻣﮭﺎ ﻣﻐﻠﻔﺔ ﻣ ًﻌﺎ ﻓﻲ ﻋﻠﺑﺔ أو ﻣﻐﻠﻔﺔ ﻣن اﻟﺟروح ﻋﻧد ﻓﺗﺢ اﻟﻌﻠﺑﺔ أو اﻟﻐﻼف.

ﯾﺟب ﻓﺻل اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺗﻲ ﺗﻌرﺿت ﻟﻠﺗﻠف أو اﻟﻔﺎﺳدة أو اﻟﺗﻲ ﺗم اﺳﺗرﺟﺎﻋﮭﺎ وﺣﻔظﮭﺎ ﻓﻲ ﻣﻧﺎطق ﻣﺧﺻﺻﺔ ﻣﻧﻔﺻﻠﺔ ﻋن اﻟطﻌﺎم واﻟﻣﻌدات واﻷواﻧﻲ واﻟﺑﯾﺎﺿﺎت .واﻟﺳﻠﻊ ذات اﻟﺧدﻣﺔ اﻟواﺣدة واﻟﻣواد ذات اﻻﺳﺗﺧدام اﻟواﺣد

ﯾﺟب ﻓﺻل اﻟﻔواﻛﮫ واﻟﺧﺿروات اﻟﻧﯾﺋﺔ ﻗﺑل ﻏﺳﻠﮭﺎ ﺟﯾ ًدا ﻹزاﻟﺔ اﻷوﺳﺎخ واﻟﻣﻠوﺛﺎت اﻷﺧرى ﻗﺑل ﻗطﻌﮭﺎ ، أو دﻣﺟﮭﺎ ﻣﻊ اﻟﻣﻛوﻧﺎت اﻷﺧرى ، أو طﮭﯾﮭﺎ ، أو ﺗﻘدﯾﻣﮭﺎ ، .أو ﻋرﺿﮭﺎ ﻟﻼﺳﺗﮭﻼك اﻟﺑﺷري ﻓﻲ ﺷﻛل ﺟﺎھز ﻟﻸﻛل

:ﻻ ﯾﻧطﺑق ﺗﺧزﯾن اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ ﻋﺑوات أو ﺣﺎوﯾﺎت ﻣﻐطﺎة أو أﻏﻠﻔﺔ ﻋﻠﻰ

ﻓواﻛﮫ وﺧﺿروات ﻧﯾﺋﺔ وﻏﯾر ﻣﻘطﻌﺔ وﻣﻛﺳرات ﻓﻲ ﻗﺷرﺗﮭﺎ ﺗﺗطﻠب ﺗﻘﺷﯾرھﺎ أو ﺗﻘﺷﯾرھﺎ ﻗﺑل ﺗﻧﺎوﻟﮭﺎ ●

اﻟﻘطﻊ اﻷوﻟﯾﺔ أو أرﺑﺎع أو ﺟواﻧب اﻟﻠﺣم اﻟﻧﻲء أو ﺑﻼطﺔ ﻟﺣم اﻟﺧﻧزﯾر اﻟﻣﻘدد اﻟﺗﻲ ﯾﺗم ﺗﻌﻠﯾﻘﮭﺎ ﻋﻠﻰ ﺧطﺎﻓﺎت ﻧظﯾﻔﺔ وﻣﻌﻘﻣﺔ أو وﺿﻌﮭﺎ ﻋﻠﻰ أرﻓف ﻧظﯾﻔﺔ ● وﻣﻌﻘﻣﺔ

اﻟﻠﺣوم اﻟﻛﺎﻣﻠﺔ ﻏﯾر اﻟﻣﺻ ّﻧﻌﺔ ﻣﺛل ﻟﺣم اﻟﺧﻧزﯾر اﻟﻣﻘدد واﻟﻧﻘﺎﻧق اﻟﻣدﺧﻧﺔ أو اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ اﻟﺗﻲ ﺗوﺿﻊ ﻋﻠﻰ رﻓوف ﻧظﯾﻔﺔ وﻣﻌﻘﻣﺔ ●

ﯾﺗم ﺗﺑرﯾد اﻟطﻌﺎم ●

ﺷﻠﺳﺗوك ●

 **6 Lesson (ROP) ﻋﺑوات أﻛﺳﺟﯾن ﻣﺧﻔض**

.ﯾﺗم ﺗﻐﻠﯾف ﺑﻌض اﻟﻌﻧﺎﺻر ﻓﻲ ﻋﺑوات أﻛﺳﺟﯾن ﻣﺧﻔض أو ﺷرطﺔ ﻋﻣﺎن اﻟﺳﻠطﺎﻧﯾﺔ. ھﻧﺎك ﺛﻼﺛﺔ أﻧواع ﻣن ﻋﺑوات اﻷﻛﺳﺟﯾن اﻟﻣﺧﻔض ﺗﻐﻠﯾف اﻟﻐﻼف اﻟﺟوي اﻟﻣﻌدل - ﺧرﯾطﺔ

ﯾﺳﺗﺑدل اﻟﮭواء ﺑﻐﺎز ﻣﺛل اﻟﻧﯾﺗروﺟﯾن أو ﺛﺎﻧﻲ أﻛﺳﯾد اﻟﻛرﺑون ●

ﻟﻠﻣﻧﺗﺟﺎت اﻟطﺎزﺟﺔ MAP ﻏﺎﻟ ًﺑﺎ ﻣﺎ ﺗﺳﺗﺧدم ●

*Sous Vide*

"اﻟﻔرﻧﺳﯾﺔ "ﻓﻲ ظل اﻟﻔراغ ●

ھذه ﺗﻘﻧﯾﺔ ﻟطﮭﻲ اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ أﻛﯾﺎس ﻣﻔرﻏﺔ ﻣن اﻟﮭواء ﻣﺣﻛﻣﺔ اﻹﻏﻼق ، واﻟﺗﺑرﯾد ﺑﺳرﻋﺔ ، ﺛم اﻟﺗﺑرﯾد ●

ﻏﺎﻟ ًﺑﺎ ﻣﺎ ﺗﺳﺗﺧدم طرﯾﻘﺔ اﻟﺗﻌﺑﺋﺔ ھذه ﻣﻊ ﻟﺣم اﻟﺧﻧزﯾر اﻟﻣطﺑوخ ﺟزﺋ ًﯾﺎ أو ﻛﻠ ًﯾﺎ واﻟﺟﺑن اﻟﻘﺎﺳﻲ وﺷﺑﮫ اﻟطري واﻟﻣﺑﺳﺗر ●

*Vacuum packing*

اﻟﻧوع اﻷﻛﺛر ﺷﯾو ًﻋﺎ ﻣن ﻋﺑوات اﻷﻛﺳﺟﯾن اﻟﻣﺧﺗزل ، ﯾﺗﻛون ﻣن ﻋﺑوة ﻣﺣﻛﻣﺔ اﻟﻐﻠق ﺑدون أﻛﺳﺟﯾن ●

*Cook/Chill:*

ROP ھذه ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺷﺎﺋﻌﺔ ﺟ ًدا ﻟـ ●

)ج( (4) (91) (B) ُﯾطﮭﻰ اﻟطﻌﺎم ﺑﺎﻟﻛﺎﻣل ﺛم ُﯾﻐﻠق ﻓﻲ ﻛﯾس ﻟﻠﺗﺑرﯾد. اﻟﻔﺻل 01-1-3717 ●

ﯾﺟب ﺗوﺻﯾل أطﻌﻣﺔ TCS اﻟﻣﻌﺑﺄة ﻓﻲ ROP ﻋﻧد أو أﻗل ﻣن 41 درﺟﺔ ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت ، 5 درﺟﺎت ﻣﺋوﯾﺔ. ﺗﺣﻘق ﻣن درﺟﺔ ﺣرارة وﺗﻌﺑﺋﺔ طﻌﺎم TCS ﺣﯾث ﯾﻣﻛن أن ﺗﻧﻣو اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻏﯾر اﻵﻣﻧﺔ ﻓﻲ .ROP ﻟﻠﺗﺣﻘق ﻣن درﺟﺔ اﻟﺣرارة ، أدﺧل ﻣﻘﯾﺎس اﻟﺣرارة ﺑﯾن ﻋﺑوﺗﯾن أو ﻟف اﻟﻌﺑوة ﺣول ﻣﻘﯾﺎس اﻟﺣرارة وأدﺧل أﺣد طرﻓﯾﮭﺎ ﻓﻲ اﻟطﯾﺔ. ﻗد ﺗﺣﺗوي ﺑﻌض اﻟﻌﺑوات ﻋﻠﻰ ﻣﻠﺻﻘﺎت ﺧﺎﺻﺔ ﺑﮭﺎ ﺑﻠورات ﺳﺎﺋﻠﺔ ﺳﺗﺗﻐﯾر ﻟوﻧﮭﺎ إذا وﺻل اﻟﻌﻧﺻر إﻟﻰ درﺟﺔ ﺣرارة ﻏﯾر آﻣﻧﺔ. ﺗﺣﻘق ﻣن ھذه اﻟﻣﻠﺻﻘﺎت

ﻗﺑل اﻻﺳﺗﻼم.

**4 Lesson ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻷﯾدي اﻟﻌﺎرﯾﺔ ﻟﻠطﻌﺎم**

ﺑﺎﺳﺗﺛﻧﺎء ﻋﻧد ﻏﺳل اﻟﻔواﻛﮫ واﻟﺧﺿروات ، ﻻ ﯾﺟوز ﻟﻣوظﻔﻲ اﻟطﻌﺎم ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻟطﻌﺎم اﻟﻣﻛﺷوف اﻟﺟﺎھز ﻟﻸﻛل ﺑﺄﯾدﯾﮭم اﻟﻌﺎرﯾﺔ وﯾﺟب ﻋﻠﯾﮭم اﺳﺗﺧدام اﻷواﻧﻲ اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ .ﻣﺛل ﻣﻧﺎدﯾل اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة أو اﻟﻣﻼﻋق أو اﻟﻣﻠﻘط أو اﻟﻘﻔﺎزات ذات اﻻﺳﺗﺧدام اﻟواﺣد أو ﻣﻌدات اﻟﺗوزﯾﻊ

:ﻻ ﺗﻧطﺑق ھذه اﻟﻘﺎﻋدة ﻋﻠﻰ ﻣوظف اﻟطﻌﺎم اﻟذي ﯾﻼﻣس اﻟطﻌﺎم اﻟﻣﻛﺷوف اﻟﺟﺎھز ﻟﻸﻛل ﺑﺄﯾدي ﻋﺎرﯾﺔ ﻓﻲ وﻗت إﺿﺎﻓﺔ اﻟطﻌﺎم اﻟﺟﺎھز ﻟﻸﻛل ﻛﻣﻛون ﻟﻠطﻌﺎم اﻟذي

ﯾﺣﺗوي ﻋﻠﻰ ﻏذاء ﺣﯾواﻧﻲ ﺧﺎم وﯾﺗم طﮭﯾﮫ ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ ﻟﺗﺳﺧﯾن ﺟﻣﯾﻊ أﺟزاء اﻟطﻌﺎم إﻟﻰ أدﻧﻰ درﺟﺎت (a) اﻟﺣرارة ، أو

ﻻ ﯾﺣﺗوي ﻋﻠﻰ طﻌﺎم ﺣﯾواﻧﻲ ﺧﺎم وﻟﻛن ﯾﺟب طﮭﯾﮫ ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻷﻏذﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ ﻟﺗﺳﺧﯾن ﺟﻣﯾﻊ أﺟزاء اﻟطﻌﺎم ﻟدرﺟﺔ ﺣرارة ﻻ ﺗﻘل (b) ).ﻋن 145 ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 63) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ

ﻗد ﯾﻘوم ﻣوظﻔو اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ﻻ ﯾﺧدﻣون ﻣﺟﻣوﻋﺔ ﻣن اﻟﺳﻛﺎن اﻟﻣﻌرﺿﯾن ﻟﻺﺻﺎﺑﺔ ﺑدرﺟﺔ ﻋﺎﻟﯾﺔ ﺑﺎﻻﺗﺻﺎل ﺑﺎﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻣﻛﺷوﻓﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ﺑﺄﯾدﯾﮭم إذا:

، ﯾﺣﺻل ﺻﺎﺣب اﻟﺗرﺧﯾص ﻋﻠﻰ ﻣواﻓﻘﺔ ﻣﺳﺑﻘﺔ (a)

:ﯾﺗم اﻻﺣﺗﻔﺎظ ﺑﺎﻹﺟراءات اﻟﻣﻛﺗوﺑﺔ ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺎت اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ وإﺗﺎﺣﺗﮭﺎ ﻟﻠﻣرﺧص ﻋﻧد اﻟطﻠب واﻟﺗﻲ ﺗﺷﻣل (b)

ﻟﻛل إﺟراء اﺗﺻﺎل ﺑﺎﻟﯾد ، ﻗﺎﺋﻣﺔ ﺑﺎﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻣﺣددة اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل اﻟﺗﻲ ﺗم ﻟﻣﺳﮭﺎ ﺑﺎﻟﯾد ؛ (i)

اﻟرﺳوم اﻟﺑﯾﺎﻧﯾﺔ وﻏﯾرھﺎ ﻣن اﻟﻣﻌﻠوﻣﺎت اﻟﺗﻲ ﺗوﺿﺢ أن ﻣراﻓق ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ، اﻟﻣﺛﺑﺗﺔ ، واﻟﻣوﺟودة ، واﻟﻣﺟﮭزة ، واﻟﺻﯾﺎﻧﺔ ﻣوﺟودة ﻓﻲ ﻣﻛﺎن ﯾﺳﮭل اﻟوﺻول إﻟﯾﮫ (ii) .وﻋﻠﻰ ﻣﻘرﺑﺔ ﻣن ﻣﺣطﺔ اﻟﻌﻣل ﺣﯾث ﯾﺗم إﺟراء إﺟراء اﻻﺗﺻﺎل اﻟﯾدوي

:ﺳﯾﺎﺳﺔ ﺻﺣﺔ اﻟﻣوظف اﻟﻣﻛﺗوﺑﺔ اﻟﺗﻲ ﺗوﺿﺢ ﺑﺎﻟﺗﻔﺻﯾل ﻛﯾف ﺗﻣﺗﺛل ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺔ اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ ﻟﻘﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ ﻓﯾﻣﺎ ﯾﺗﻌﻠق ﺑﻣﺎ ﯾﻠﻲ (c)

اﻟﺗوﺛﯾق اﻟذي ﯾﻘر ﻓﯾﮫ ﻣوظﻔو اﻷﻏذﯾﺔ واﻟﻣوظﻔون اﻟﺷرطﯾون أﻧﮫ ﺗم إﺑﻼﻏﮭم ﺑﺎﻹﺑﻼغ ﻋن ﻣﻌﻠوﻣﺎت ﺣول ﺻﺣﺗﮭم ﻣن ﺣﯾث ﺻﻠﺗﮭﺎ ﺑﺄﻋراض وأﻣراض اﻟﺟﮭﺎز (i) اﻟﮭﺿﻣﻲ اﻟﺗﻲ ﺗﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾق اﻟطﻌﺎم

اﻟﺗوﺛﯾق اﻟذي ﯾﻔﯾد ﺑﺄن ﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ واﻟﻣوظﻔﯾن اﻟﺷرطﯾﯾن ﯾﻘرون ﺑﻣﺳؤوﻟﯾﺎﺗﮭم ﻟﻺﺑﻼغ ﻋن اﻟﻣﻌﻠوﻣﺎت اﻟﻣﺗﻌﻠﻘﺔ ﺑﺻﺣﺗﮭم (ii)

ﺗوﺛﯾق ﺑﺄن اﻟﺷﺧص اﻟﻣﺳؤول ﯾﻘر ﺑﻣﺳؤوﻟﯾﺎﺗﮫ ﻓﻲ اﺗﺧﺎذ اﻹﺟراءات ﻣﻊ اﻟﻣوظف ﻟﺣﻣﺎﯾﺔ ﺳﻼﻣﺔ اﻟﻐذاء (iii)

:وﺛﺎﺋق ﺗﻔﯾد ﺑﺄن ﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ ﯾﻘرون ﺑﺄﻧﮭم ﺗﻠﻘوا ﺗدرﯾﺑﺎً ﻓﻲ (d)

ﻣﺧﺎطر اﻻﺗﺻﺎل ﺑﺎﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ﺑﯾدﯾك ؛ (i)

ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﺑﺎﻟﺷﻛل اﻟﺻﺣﯾﺢ ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ (ii)

ﻣﺗﻰ ﯾﻐﺳﻠون أﯾدﯾﮭم ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ (iii)

أﯾن ﯾﻐﺳﻠون أﯾدﯾﮭم ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ (iv)

ﺻﯾﺎﻧﺔ اﻷظﺎﻓر اﻟﻣﻧﺎﺳﺑﺔ ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ (v) ﺣظر اﻟﻣﺟوھرات ﻋﻠﻰ اﻟﻧﺣو اﻟﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ(vi) اﻟﻣﻣﺎرﺳﺎت اﻟﺻﺣﯾﺔ اﻟﺟﯾدة ﻋﻠﻰ اﻟﻧﺣو اﻟﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ(vii)

ﺗوﺛﯾق ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﻗﺑل ﺗﺣﺿﯾر اﻟطﻌﺎم وﻋﻧد اﻟﺿرورة ﻟﻣﻧﻊ اﻟﺗﻠوث اﻟﻣﺗﺑﺎدل ﻣن ﻗﺑل ﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ ﺧﻼل ﺟﻣﯾﻊ ﺳﺎﻋﺎت اﻟﻌﻣل(e)

ﻋﻧدﻣﺎ ﯾﺗم ﺗﺣﺿﯾر اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ؛

اﻟﺗوﺛﯾق اﻟذي ﯾﺷﯾر إﻟﻰ أن ﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ اﻟذﯾن ﯾﺗواﺻﻠون ﻣﻊ اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل ﺑﺄﯾدﯾﮭم ﯾﺳﺗﺧدﻣون اﺛﻧﯾن أو أﻛﺛر ﻣن ﺗداﺑﯾر اﻟرﻗﺎﺑﺔ اﻟﺗﺎﻟﯾﺔ ﻟﺗوﻓﯾر (f) :ﺿﻣﺎﻧﺎت إﺿﺎﻓﯾﺔ ﻟﻠﻣﺧﺎطر اﻟﻣرﺗﺑطﺔ ﺑﺎﻟﺗﻼﻣس اﻟﯾدوي اﻟﻌﺎري

ﻏﺳﯾل ﯾدوي ﻣزدوج (i)

ﻓرش اﻷظﺎﻓر(ii)

ﻣطﮭر ﻟﻠﯾدﯾن ﺑﻌد ﻏﺳل اﻟﯾدﯾن ﻋﻠﻰ اﻟﻧﺣو اﻟﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ ؛(iii)

ﺑراﻣﺞ اﻟﺣواﻓز ﻣﺛل اﻹﺟﺎزة اﻟﻣرﺿﯾﺔ ﻣدﻓوﻋﺔ اﻷﺟر اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺎﻋد أو ﺗﺷﺟﻊ اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻟﻐذاء ﻋﻠﻰ ﻋدم اﻟﻌﻣل ﻋﻧدﻣﺎ ﯾﻛوﻧون ﻣرﺿﻰ ؛ أو(iv)

ﺗداﺑﯾر اﻟرﻗﺎﺑﺔ اﻷﺧرى اﻟﺗﻲ واﻓق ﻋﻠﯾﮭﺎ اﻟﻣرﺧص ؛ و(v)

.ﺗوﺛﯾق أن اﻹﺟراء اﻟﺗﺻﺣﯾﺣﻲ ﯾﺗم اﺗﺧﺎذه ﻓﻲ ﺣﺎﻟﺔ ﻋدم اﺗﺑﺎع ھذه اﻟﻘواﻋد(g)

.ﯾﺟب ﻋﻠﻰ ﻣوظﻔﻲ اﻷﻏذﯾﺔ اﻟﺗﻘﻠﯾل ﻣن ﻣﻼﻣﺳﺔ اﻷﯾدي واﻷذرع اﻟﻌﺎرﯾﺔ ﻣﻊ اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻣﻛﺷوﻓﺔ ﻏﯾر اﻟﺟﺎھزة ﻟﻸﻛل(5)

**8 Lesson درﺟﺎت ﺣرارة اﻟطﺑﺦ**

ﯾﺗطﻠب ﻗﺎﻧون اﻟﻐذاء ﻟوﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو أن ﯾﺗم طﮭﻲ ھذه اﻷطﻌﻣﺔ إﻟﻰ درﺟﺔ ﺣرارة داﺧﻠﯾﺔ ﻻ ﺗﻘل ﻋن 165 ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 74) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ( ﻟﻣدة 15 ﺛﺎﻧﯾﺔ. ﻗﺎﻧون اﻟﻐذاء ﻟﻌﺎم

2017 اﻟﺻﺎدر ﻋن إدارة اﻟﻐذاء واﻟدواء اﻷﻣرﯾﻛﯾﺔ (FDA) ھو أﻗل ﻣن ﺛﺎﻧﯾﺔ واﺣدة ، ﺑﺷﻛل ﻓوري.

ﺟﻣﯾﻊ أﻧواع اﻟدواﺟن )ﺑﻣﺎ ﻓﻲ ذﻟك اﻟدواﺟن اﻟﻣطﺣوﻧﺔ.(

ﻟﺣوم ﻣﺣﺷﯾﺔ ●

دواﺟن ﻣﺣﺷﯾﺔ ●

ﺑﺎﺳﺗﺎ ﻣﺣﺷﯾﺔ ●

ﺳﻣك ﻣﺣﺷﻲ ●

ﺣﺷوة ﺗﺣﺗوي ﻋﻠﻰ أﺳﻣﺎك أو ﻟﺣوم أو دواﺟن ●

TCS ﺟﻣﯾﻊ اﻷطﻌﻣﺔ اﻟﻣﻌﺎد ﺗﺳﺧﯾﻧﮭﺎ ●

ﯾﺗطﻠب ﻗﺎﻧون اﻟﻐذاء ﻟوﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو أن ﯾﺗم طﮭﻲ ھذه اﻷطﻌﻣﺔ إﻟﻰ درﺟﺔ ﺣرارة داﺧﻠﯾﺔ ﻻ ﺗﻘل ﻋن 155 درﺟﺔ ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 68) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ( ﻟﻣدة 15 ﺛﺎﻧﯾﺔ. ﻗﺎﻧون

اﻟﻐذاء ﻟﻌﺎم 2017 اﻟﺻﺎدر ﻋن إدارة اﻟﻐذاء واﻟدواء اﻷﻣرﯾﻛﯾﺔ (FDA) ھو 17 ﺛﺎﻧﯾﺔ.

اﻷﺳﻣﺎك واﻟﻠﺣوم وﺣﯾواﻧﺎت اﻟﺻﯾد اﻟﻣﻔروﻣﺔ أو اﻟﻣطﺣوﻧﺔ أو اﻟﻣﻘطﻌﺔ إﻟﻰ ﻣﻛﻌﺑﺎت ●

اﻟﻠﺣوم اﻟﻠﯾﻧﺔ ﻣﯾﻛﺎﻧﯾﻛﯾﺎ ●

اﻟﻠﺣوم اﻟﻣﺣﻘوﻧﺔ ﺑﺎﻟﻧﻛﮭﺔ ●

ﻟﺣم اﻟﺧﻧزﯾر اﻟﻣﻣﻠﺢ ●

ﺑﯾض ﻣﺳﺧن ﻟﻠﺧدﻣﺔ ●

راﺗﯾﺗس ●

إذا ﺗم اﻟﻌﺛور ﻋﻠﻰ اﻟطﻌﺎم اﻟﺳﺎﺧن ﻓﻲ أﻗل ﻣن 135 درﺟﺔ ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت أو ﺗم اﻟﻌﺛور ﻋﻠﻰ اﻟطﻌﺎم اﻟﺑﺎرد ﺑدرﺟﺔ أﻛﺑر ﻣن 41 درﺟﺔ ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت ، ﯾﺟب اﻟﺗﺧﻠص ﻣن

اﻟطﻌﺎم.

**2 Lesson اﻟﻌدوى اﻟﺗﻲ ﺗﻧﻘﻠﮭﺎ اﻷﻏذﯾﺔ واﻟﺗﺳﻣم**

.ﺗﺣدث اﻟﻌدوى اﻟﻣﻧﻘوﻟﺔ ﺑﺎﻟﻐذاء ﻋن طرﯾق ﺗﻧﺎول طﻌﺎم ﯾﺣﺗوي ﻋﻠﻰ ﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﺣﯾﺔ ﺗﻧﻣو وﺗﺛﺑت ﻧﻔﺳﮭﺎ ﻓﻲ اﻷﻣﻌﺎء اﻟﺑﺷرﯾﺔ

.ﯾﺣدث اﻟﺗﺳﻣم اﻟﻣﻧﻘول ﺑﺎﻟﻐذاء ﻧﺗﯾﺟﺔ ﺗﻧﺎول طﻌﺎم ﯾﺣﺗوي ﻋﻠﻰ ﺳﻣوم ﺗﻛوﻧﮭﺎ اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻧﺗﯾﺟﺔ ﻧﻣو اﻟﺑﻛﺗﯾرﯾﺎ ﻓﻲ اﻟﻣﺎدة اﻟﻐذاﺋﯾﺔ. ﻻ ﯾﺟب اﺳﺗﮭﻼك اﻟﻛﺎﺋﻧﺎت اﻟﺣﯾﺔ اﻟدﻗﯾﻘﺔ

**4 Lesson اﻟﻣﻼﺑس اﻟﺧﺎرﺟﯾﺔ**

ﯾﺟب ﻋﻠﻰ اﻟﻌﺎﻣﻠﯾن ﻓﻲ ﻣﺟﺎل اﻷﻏذﯾﺔ ارﺗداء ﻣﻼﺑس ﺧﺎرﺟﯾﺔ ﻧظﯾﻔﺔ ﻟﻣﻧﻊ ﺗﻠوث اﻷطﻌﻣﺔ أو اﻟﻣﻌدات أو اﻷواﻧﻲ أو اﻟﺑﯾﺎﺿﺎت أو اﻟﻣواد ذات اﻟﺧدﻣﺔ اﻟواﺣدة أو

اﻷﺷﯾﺎء اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺗﺧدم ﻣرة واﺣدة.

**11 Lesson اﻟﻣﻧﺎطق ﻓﻲ اﻟﮭواء اﻟطﻠق**

ﯾﺟب ﺗﺳطﯾﺢ ﻣﻧﺎطق اﻟﻣﺷﻲ واﻟﻘﯾﺎدة اﻟﺧﺎرﺟﯾﺔ ﺑﺎﻟﺧرﺳﺎﻧﺔ أو اﻹﺳﻔﻠت أو اﻟﺣﺻﻰ أو أي ﻣواد أﺧرى ﺗﻣت ﻣﻌﺎﻟﺟﺗﮭﺎ ﺑﺷﻛل ﻓﻌﺎل ﻟﺗﻘﻠﯾل اﻟﻐﺑﺎر وﺗﺳﮭﯾل اﻟﺻﯾﺎﻧﺔ وﻣﻧﻊ

.اﻟظروف اﻟﻣوﺣﻠﺔ

.ﯾﺟب أن ﺗﻛون اﻷﺳطﺢ اﻟﺧﺎرﺟﯾﺔ ﻟﻠﻣﺑﺎﻧﻲ وﻋﻣﻠﯾﺎت ﺗﻘدﯾم اﻟﺧدﻣﺎت اﻟﻐذاﺋﯾﺔ اﻟﻣﺗﻧﻘﻠﺔ أو ﻣؤﺳﺳﺎت ﺑﯾﻊ اﻷطﻌﻣﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ اﻟﻣﺗﻧﻘﻠﺔ ﻣن ﻣواد ﻣﻘﺎوﻣﺔ ﻟﻠﻌواﻣل اﻟﺟوﯾﺔ

ﯾﺟب أن ﯾﻛون ﺳطﺢ اﻟﺗﺧزﯾن اﻟﺧﺎرﺟﻲ ﻟﻠﻧﻔﺎﯾﺎت أو اﻟﻣواد اﻟﻘﺎﺑﻠﺔ ﻹﻋﺎدة اﻟﺗدوﯾر أو اﻟﻣواد اﻟﻣرﺗﺟﻌﺔ ﻣﺻﻧو ًﻋﺎ ﻣن ﻣواد ﻏﯾر ﻣﺎﺻﺔ ﻣﺛل اﻟﺧرﺳﺎﻧﺔ أو اﻷﺳﻔﻠت ، .وﯾﺟب أن ﯾﻛون أﻣﻠ ًﺳﺎ وﻣﺗﯾ ًﻧﺎ وﻣﻧﺣد ًرا ﻟﻠﺗﺻرﯾف

.ﯾﺟب أن ﯾﺗم إﻧﺷﺎء ﺣﺎوﯾﺔ ﺧﺎرﺟﯾﺔ ﻟﻠﻧﻔﺎﯾﺎت أو اﻟﻣواد اﻟﻘﺎﺑﻠﺔ ﻹﻋﺎدة اﻟﺗدوﯾر أو اﻟﻣواد اﻟﻣرﺗﺟﻌﺔ ﻣن ﻣواد ﻣﺗﯾﻧﺔ وﻗﺎﺑﻠﺔ ﻟﻠﺗﻧظﯾف

**11 Lesson ﻣراﻓق اﻟﻧﻔﺎﯾﺎت اﻟﺻﻠﺑﺔ**

ﯾﺟب إﻋﺎدة ﺗدوﯾر اﻟﻧﻔﺎﯾﺎت اﻟﺻﻠﺑﺔ اﻟﺗﻲ ﻻ ﯾﺗم اﻟﺗﺧﻠص ﻣﻧﮭﺎ ﻣن ﺧﻼل ﻧظﺎم اﻟﺻرف اﻟﺻﺣﻲ ﻣﺛل اﻟﻣطﺎﺣن واﻟﻌﺟﯾﻧﺔ أو اﻟﺗﺧﻠص ﻣﻧﮭﺎ ﻓﻲ ﻣرﻓق إﻋﺎدة اﻟﺗدوﯾر أو اﻟﻧﻔﺎﯾﺎت اﻟﻣﻌﺗﻣد ﻟﻠﻣﺟﺗﻣﻊ اﻟﻌﺎم أو اﻟﺧﺎص ؛ أو اﻟﻧﻔﺎﯾﺎت اﻟﺻﻠﺑﺔ ﻓﻲ ﻣﻧﺷﺄة ﻧﻔﺎﯾﺎت ﻓردﯾﺔ ﻣﺛل ﻣﻛب اﻟﻧﻔﺎﯾﺎت أو اﻟﻣﺣرﻗﺔ اﻟﺗﻲ ﯾﺗم ﺗﺷﯾﯾدھﺎ وﺻﯾﺎﻧﺗﮭﺎ وﺗﺷﻐﯾﻠﮭﺎ وﻓ ًﻘﺎ

ﻟﻠﻘﺎﻧون.

**10 Lesson ﺳﻌﺔ اﻟﻣﻌدات**

ﯾﺟب أن ﺗﻛون ﻣﻌدات اﻟﺗﺑرﯾد أو اﻟﺗﺳﺧﯾن أو اﻻﺣﺗﻔﺎظ ﺑﺎﻟوﻗت اﻟﺑﺎرد أو اﻟﺳﺎﺧن / درﺟﺔ اﻟﺣرارة اﻟﺗﻲ ﯾﺗم اﻟﺗﺣﻛم ﻓﯾﮭﺎ ﻣن أﺟل ﺳﻼﻣﺔ اﻷﻏذﯾﺔ ، ﻛﺎﻓﯾﺔ ﻣن ﺣﯾث اﻟﻌدد واﻟﻘدرة ﻟﻼﺣﺗﻔﺎظ ﺑﺎﻟطﻌﺎم ﻓﻲ درﺟﺎت اﻟﺣرارة اﻟﺗﻲ ﯾﺗطﻠﺑﮭﺎ اﻟﻘﺎﻧون. اﻋﺗﻣﺎ ًدا ﻋﻠﻰ ﻋﻧﺎﺻر اﻟﻘﺎﺋﻣﺔ ، ﺳﯾﻌﺗﻣد ﺗدﻓق اﻟطﻌﺎم ﻋﻠﻰ اﻟﺗرﻛﯾب اﻟﻣﻧﺎﺳب ﻟﻠﻣﻌدات ﻟﺗدﻓق

اﻟطﻌﺎم ﺑﺎﻹﺿﺎﻓﺔ إﻟﻰ ﺳﻌﺔ اﻟﻣﻌدات. ﯾﺟب ﺗﺻﻣﯾم اﻟﻣطﺎﺑﺦ ﻟﻠﻣﺳﺎﻋدة ﻓﻲ ﻣﻧﻊ اﻷﻣراض اﻟﺗﻲ ﺗﻧﺗﻘل ﻋن طرﯾق اﻷﻏذﯾﺔ.

**14 Lesson ﻣﺗطﻠﺑﺎت اﻻﺧﺗﻼف**

ﯾﺟب ﻋﻠﻰ ﺻﺎﺣب اﻟﺗرﺧﯾص اﻟﺣﺻول ﻋﻠﻰ ﺗﺑﺎﯾن ﻣن وزارة اﻟﺻﺣﺔ ﻓﻲ وﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو إذا ﻛﺎﻧت اﻟﻌﻣﻠﯾﺔ ﻋﺑﺎرة ﻋن ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺔ ﻏذاﺋﯾﺔ ، أو ﻣن ﻗﺳم اﻟزراﻋﺔ ﻓﻲ

أوھﺎﯾو إذا ﻛﺎﻧت اﻟﻌﻣﻠﯾﺔ ﻋﺑﺎرة ﻋن ﻣؤﺳﺳﺔ ﻟﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ ﻗﺑل:

ﺗدﺧﯾن اﻟطﻌﺎم ﻛوﺳﯾﻠﺔ ﻟﺣﻔظ اﻟطﻌﺎم وﻟﯾس ﻛوﺳﯾﻠﺔ ﻟﺗﻌزﯾز اﻟﻧﻛﮭﺔ ؛ (1)

ﻋﻼج اﻟطﻌﺎم ؛ (2)

اﺳﺗﺧدام اﻟﻣﺿﺎﻓﺎت اﻟﻐذاﺋﯾﺔ أو إﺿﺎﻓﺔ ﻣﻛوﻧﺎت ﻣﺛل اﻟﺧل ﻛطرﯾﻘﺔ ﻟﺣﻔظ اﻟطﻌﺎم ﺑدﻻً ﻣن اﺳﺗﺧداﻣﮫ ﻛطرﯾﻘﺔ ﻟﺗﺣﺳﯾن اﻟﻧﻛﮭﺔ ، أو ﻟﺟﻌل اﻟطﻌﺎم ﺑﺣﯾث ﻻ ﯾﺗم اﻟﺗﺣﻛم (3)

ﻓﻲ اﻟوﻗت / درﺟﺔ اﻟﺣرارة ﻟﺳﻼﻣﺔ اﻟﻐذاء ، ﻣﺎ ﻟم ﯾﻧص ﻋﻠﻰ ﺧﻼف ذﻟك ﻣن ﻗﺑل ﻗﺎﻧون؛

ﯾﺗم اﻟﺗﺣﻛم ﻓﻲ وﻗت اﻟﺗﻌﺑﺋﺔ / درﺟﺔ اﻟﺣرارة ﻟﻸﻏذﯾﺔ اﻵﻣﻧﺔ ﺑﺎﺳﺗﺧدام طرﯾﻘﺔ ﺗﻌﺑﺋﺔ أﻛﺳﺟﯾن ﻣﺧﻔﺿﺔ ﺑﺎﺳﺗﺛﻧﺎء اﻟﺣﺎﻻت اﻟﺗﻲ ﯾﺗم ﻓﯾﮭﺎ اﻟﺗﺣﻛم ﻓﻲ ﻧﻣو وﺗﻛوﯾن اﻟﺳم (4) وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻣﺎ ﯾﺣدده اﻟﻘﺎﻧون ؛ monocytogenes Listeria وﻧﻣو botulinum Clostridium ﺑواﺳطﺔ

ﺗﺷﻐﯾل ﺧزان ﻋرض ﺑﻧظﺎم دﻋم اﻟﺣﯾﺎة ﻟﻠﻣﺣﺎر اﻟرﺧوي ﯾﺳﺗﺧدم ﻟﺗﺧزﯾن أو ﻋرض اﻟﻣﺣﺎر اﻟﻣﺗﺎح ﻟﻼﺳﺗﮭﻼك اﻟﺑﺷري ؛ (5)

اﻟﺗﺟﮭﯾز اﻟﻣﺧﺻص ﻟﻠﺣﯾواﻧﺎت ﻟﻼﺳﺗﺧدام اﻟﺷﺧﺻﻲ ﻛﻐذاء وﻟﯾس ﻟﻠﺑﯾﻊ أو اﻟﺧدﻣﺔ ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺔ ﺧدﻣﺎت اﻟطﻌﺎم أو ﻣؤﺳﺳﺔ ﺑﯾﻊ اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ ﺑﺎﻟﺗﺟزﺋﺔ إذا ﻟم ﺗﺗم (6)

اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻠﻘﺎﻧون ؛

ﺿﻐط اﻟﻌﺻﯾر أو ﺗﻌﺑﺋﺗﮫ ﻣﺎ ﻟم ﺗﺗم اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻠﻘﺎﻧون ؛ (7)

اﺳﺗﺧدام ﻣﺟﻣدات اﻟﻣﻌﺎﻟﺟﺔ اﻟﺣرارﯾﺔ ﺑطرﯾﻘﺔ أﺧرى ﻏﯾر اﻟﻣﻧﺻوص ﻋﻠﯾﮭﺎ ﻓﻲ اﻟﻘﺎﻧون ؛ (8)

ﺗﺣﺿﯾر اﻟطﻌﺎم ﺑطرﯾﻘﺔ أﺧرى ﺗﺣددھﺎ وزارة اﻟﺻﺣﺔ ﺑوﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو أو وزارة اﻟزراﻋﺔ ﺑوﻻﯾﺔ أوھﺎﯾو ﺗﺗطﻠب اﻟﺗﺑﺎﯾن ؛ أو (9)

.ﺗﻧﺑت اﻟﺑذور أو اﻟﻔﺎﺻوﻟﯾﺎ (10)

# 7 Lesson ﻣﻘﺎﻻت اﻻﺳﺗﺧدام اﻟﻔردي واﻟﺧدﻣﺔ اﻟﻔردﯾﺔ

ﺗﻌﻧﻲ اﻟﺳﻠﻊ ذات اﻻﺳﺗﺧدام اﻟواﺣد اﻷواﻧﻲ وﺣﺎوﯾﺎت اﻟﻣواد اﻟﻐذاﺋﯾﺔ اﻟﺳﺎﺋﺑﺔ اﻟﻣﺻﻣﻣﺔ واﻟﻣﺻﻧﻌﺔ ﻻﺳﺗﺧداﻣﮭﺎ ﻣرة واﺣدة واﻟﺗﺧﻠص ﻣﻧﮭﺎ. ﺗﺷﻣل ھذه ﻋﻠﻰ ﺳﺑﯾل اﻟﻣﺛﺎل ﻻ اﻟﺣﺻر: ﻋﻧﺎﺻر ﻣﺛل ورق اﻟﺷﻣﻊ وورق اﻟﺟزار واﻷﻏﻠﻔﺔ اﻟﺑﻼﺳﺗﯾﻛﯾﺔ وﺣﺎوﯾﺎت اﻟطﻌﺎم اﻟﻣﺻﻧوﻋﺔ ﻣن اﻷﻟوﻣﻧﯾوم واﻟﺟرار واﻷﺣواض اﻟﺑﻼﺳﺗﯾﻛﯾﺔ أو اﻟدﻻء

وأﻏﻠﻔﺔ اﻟﺧﺑز وﺑراﻣﯾل اﻟﻣﺧﻠﻼت وزﺟﺎﺟﺎت اﻟﻛﺎﺗﺷب وﻋدد اﻟﻌﻠب اﻟﻌﺷرة اﻟﺗﻲ ﻻ ﺗﺗواﻓق ﻣﻊ اﻟﻣواﺻﻔﺎت ﻣواﺻﻔﺎت اﻟﻣواد واﻟﻣﺗﺎﻧﺔ واﻟﻘوة وﻗﺎﺑﻠﯾﺔ اﻟﺗﻧظﯾف ﻓﻲ .اﻟﻘﺎﻧون أو ﻗﺎﻧون اﻷواﻧﻲ ﻣﺗﻌددة اﻻﺳﺗﺧداﻣﺎت

ﻗد ﻻ ﺗﺳﻣﺢ اﻟﻣواد اﻟﺗﻲ ُﺗﺳﺗﺧدم ﻓﻲ ﺻﻧﻊ ﺳﻠﻊ ذات ﺧدﻣﺔ واﺣدة أو ﺗﺳﺗﺧدم ﻟﻣرة واﺣدة ﺑﻧﻘل اﻟﻣواد اﻟﺧطرة أو ﻧﻘل اﻷﻟوان أو اﻟرواﺋﺢ أو اﻟﻣذاق إﻟﻰ اﻟطﻌﺎم. ﯾﺟب أن .ﺗﻛون آﻣﻧﺔ وﻧظﯾﻔﺔ

:ﯾﺟب ﺗﺧزﯾن اﻷﺻﻧﺎف ذات اﻟﺧدﻣﺔ اﻟواﺣدة واﻷﺻﻧﺎف اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺗﺧدم ﻣرة واﺣدة

أ( ﻓﻲ ﻣﻛﺎن ﻧظﯾف وﺟﺎف ؛(

ب( ﺣﯾث ﻻ ﯾﺗﻌرﺿون ﻟرذاذ اﻟﻣﺎء أو اﻟﻐﺑﺎر أو أي ﺗﻠوث آﺧر ؛ و(

ج( ﻣﺎ ﻻ ﯾﻘل ﻋن ﺳت ﺑوﺻﺎت )ﺧﻣﺳﺔ ﻋﺷر ﺳﻧﺗﯾﻣﺗرا( ﻓوق اﻷرض ﻣﺎ ﻟم ﯾﺗم ﺣﻔظ اﻷﺷﯾﺎء ﻓﻲ ﻋﺑوات ﻣﻐﻠﻘﺔ ﻋﻠﻰ دﻣﻰ وﻣﻧﺻﺎت ورﻓوف وﻣزﻟﻘﺎت ﻣﺻﻣﻣﺔ ﻋﻠﻰ( .اﻟﻧﺣو اﻟذي ﯾﺣدده اﻟﻘﺎﻧون

ﯾﺟب اﻻﺣﺗﻔﺎظ ﺑﺎﻷﺷﯾﺎء ذات اﻟﺧدﻣﺔ اﻟواﺣدة واﻷﻏراض اﻟﺗﻲ ﺗﺳﺗﺧدم ﻣرة واﺣدة ﻓﻲ ﻋﺑوة اﻟﺣﻣﺎﯾﺔ اﻷﺻﻠﯾﺔ أو ﺗﺧزﯾﻧﮭﺎ ﺑﺎﺳﺗﺧدام وﺳﺎﺋل أﺧرى ﺗوﻓر اﻟﺣﻣﺎﯾﺔ ﻣن .اﻟﺗﻠوث ﺣﺗﻰ اﺳﺗﺧداﻣﮭﺎ

ﻻ ﯾﻧﺑﻐﻲ ﺗﺧزﯾن اﻟﻣواد ذات اﻟﺧدﻣﺔ اﻟواﺣدة واﻻﺳﺗﺧدام اﻟﻔردي ﻓﻲ اﻟﻣﻧﺎطق اﻟﺗﻲ ﻻ ُﯾﺳﻣﺢ ﻓﯾﮭﺎ ﺑﺗﺧزﯾن اﻟﻣﻌدات اﻟﻧظﯾﻔﺔ واﻟﻣﻌﻘﻣﺔ واﻷواﻧﻲ واﻟﺑﯾﺎﺿﺎت اﻟﻣﻐﺳوﻟﺔ.

**12 Lesson اﻟﺗﻧظﯾف واﻟﺗﻌﻘﯾم**

.أﺟﮭزة ﻗﯾﺎس درﺟﺔ اﻟﺣرارة - ﻏﺳﯾل ﯾدوي وﻣﯾﻛﺎﻧﯾﻛﻲ

.ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺎت اﻟﻐﺳﯾل اﻟﯾدوﯾﺔ ، ﯾﺟب ﺗوﻓﯾر وﺳﯾﻠﺔ ﻟﻘﯾﺎس درﺟﺔ اﻟﺣرارة وﯾﻣﻛن اﻟوﺻول إﻟﯾﮭﺎ ﺑﺳﮭوﻟﺔ ﻟﻘﯾﺎس درﺟﺎت ﺣرارة اﻟﻐﺳﯾل واﻟﺗﻌﻘﯾم ﺑﺷﻛل ﻣﺗﻛرر (1)

ﻓﻲ ﻋﻣﻠﯾﺎت اﻟﻐﺳل اﻟﻣﯾﻛﺎﻧﯾﻛﻲ ﺑﺎﻟﻣﺎء اﻟﺳﺎﺧن ، ﯾﺟب ﺗوﻓﯾر ﻣؤﺷر ﻻ رﺟوع ﻓﯾﮫ ﻟدرﺟﺔ ﺣرارة اﻟﺗﺳﺟﯾل وﯾﻣﻛن اﻟوﺻول إﻟﯾﮫ ﺑﺳﮭوﻟﺔ ﻟﻘﯾﺎس درﺟﺔ ﺣرارة ﺳطﺢ (2) .اﻹﻧﺎء

.ط( ﺣﻠول اﻟﺗﻌﻘﯾم - اﺧﺗﺑﺎر اﻷﺟﮭزة(

.ﯾﺟب ﺗوﻓﯾر ﻣﺟﻣوﻋﺔ اﺧﺗﺑﺎر أو أي ﺟﮭﺎز آﺧر ﯾﻘﯾس ﺑدﻗﺔ اﻟﺗرﻛﯾز ﻓﻲ ﺟزء ﻓﻲ اﻟﻣﻠﯾون )ﻣﻠﺟم / ﻟﺗر( ﻣن ﻣﺣﺎﻟﯾل اﻟﺗﻌﻘﯾم .ي( ﻋواﻣل اﻟﺗﻧظﯾف واﻟﻣﻌﻘﻣﺎت وﺗواﻓرھﺎ(

.ﯾﺟب ﺗوﻓﯾر ﻋواﻣل اﻟﺗﻧظﯾف اﻟﺗﻲ ُﺗﺳﺗﺧدم ﻟﺗﻧظﯾف اﻟﻣﻌدات واﻷواﻧﻲ ﻛﻣﺎ ھو ﻣﺣدد ﺑﻣوﺟب ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ وإﺗﺎﺣﺗﮭﺎ ﻟﻼﺳﺗﺧدام ﺧﻼل ﺟﻣﯾﻊ ﺳﺎﻋﺎت اﻟﺗﺷﻐﯾل (1)

ﺑﺎﺳﺗﺛﻧﺎء ﺗﻠك اﻟﺗﻲ ﯾﺗم إﻧﺗﺎﺟﮭﺎ ﻓﻲ اﻟﻣوﻗﻊ وﻗت اﻻﺳﺗﺧدام ، ﯾﺟب ﺗوﻓﯾر اﻟﻣطﮭرات اﻟﻛﯾﻣﯾﺎﺋﯾﺔ اﻟﻣﺳﺗﺧدﻣﺔ ﻟﺗﻌﻘﯾم اﻟﻣﻌدات واﻷواﻧﻲ وإﺗﺎﺣﺗﮭﺎ ﻟﻼﺳﺗﺧدام ﺧﻼل ﺟﻣﯾﻊ (2) .ﺳﺎﻋﺎت اﻟﺗﺷﻐﯾل

.اﻟﻣﺎء اﻟﺳﺎﺧن واﻟﺗﻌﻘﯾم اﻟﻛﯾﻣﯾﺎﺋﻲ - اﻟطرق

:ﺑﻌد ﺗﻧظﯾﻔﮭﺎ ، ﯾﺟب ﺗﻌﻘﯾم اﻷﺳطﺢ واﻷواﻧﻲ اﻟﺗﻲ ﺗﻼﻣس اﻟطﻌﺎم ﻓﻲ

اﻟﻌﻣﻠﯾﺎت اﻟﯾدوﯾﺔ ﺑﺎﻟﻣﺎء اﻟﺳﺎﺧن ﻋن طرﯾق اﻟﻐﻣر ﻟﻣدة ﺛﻼﺛﯾن ﺛﺎﻧﯾﺔ ﻋﻠﻰ اﻷﻗل (1)

اﻟﻌﻣﻠﯾﺎت اﻟﻣﯾﻛﺎﻧﯾﻛﯾﺔ ﻟﻠﻣﯾﺎه اﻟﺳﺎﺧﻧﺔ ﻣن ﺧﻼل ﺗدوﯾرھﺎ ﻣن ﺧﻼل اﻟﻣﻌدات اﻟﺗﻲ ﺗم إﻋدادھﺎ وﻓ ًﻘﺎ ﻟﻣﺎ ﯾﺳﻣﺢ ﺑﮫ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ وﺗﺣﻘﯾق درﺟﺔ ﺣرارة ﺳطﺢ إﻧﺎء ﺗﺑﻠﻎ (2) 160 ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 71) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ( ﻛﻣﺎ ﺗم ﻗﯾﺎﺳﮭﺎ ﺑواﺳطﺔ ﻣؤﺷر درﺟﺔ ﺣرارة ﺗﺳﺟﯾل ﻻ رﺟﻌﺔ ﻓﯾﮫ ؛ أو

اﻟﻌﻣﻠﯾﺎت اﻟﻛﯾﻣﯾﺎﺋﯾﺔ اﻟﯾدوﯾﺔ أو اﻟﻣﯾﻛﺎﻧﯾﻛﯾﺔ ، ﺑﻣﺎ ﻓﻲ ذﻟك اﺳﺗﺧدام ﻣواد اﻟﺗطﮭﯾر اﻟﻛﯾﻣﯾﺎﺋﯾﺔ ﻋن طرﯾق اﻟﻐﻣر أو اﻟﻣﺳﺢ اﻟﯾدوي أو اﻟﺗﻧظﯾف ﺑﺎﻟﻔرﺷﺎة أو اﻟرش (3) :ﺑﺎﻟﺿﻐط ، ﺑﺎﺳﺗﺧدام ﻣﺣﻠول ﻋﻠﻰ اﻟﻧﺣو اﻟﻣﺣدد ﻓﻲ ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ ﻣن ﺧﻼل ﺗوﻓﯾر

أ( وﻗت ﺗﻼﻣس ﻻ ﯾﻘل ﻋن ﻋﺷر ﺛوا ٍن ﻟﻣﺣﻠول اﻟﻛﻠور ﺑﻣوﺟب ﻗﺎﻧون اﻟوﻻﯾﺔ ؛(

ب( وﻗت ﺗﻼﻣس ﻻ ﯾﻘل ﻋن ﺳﺑﻊ ﺛوان ﻟﻣﺣﻠول اﻟﻛﻠور 50 ﺟزء ﻓﻲ اﻟﻣﻠﯾون )ﻣﻠﻐم / ﻟﺗر( اﻟذي ﯾﺣﺗوي ﻋﻠﻰ درﺟﺔ ﺣﻣوﺿﺔ ﻋﺷرة أو أﻗل ودرﺟﺔ ﺣرارة ﻻ ﺗﻘل ﻋن( درﺟﺔ ﺣرارة ﻻ ﺗﻘل ﻋن 75 ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 24) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ( ؛ a 100 ﻓﮭرﻧﮭﺎﯾت 38) درﺟﺔ ﻣﺋوﯾﺔ( أو درﺟﺔ ﺣﻣوﺿﺔ ﺛﻣﺎﻧﯾﺔ أو أﻗل و

ج( وﻗت ﺗﻼﻣس ﻻ ﯾﻘل ﻋن ﺛﻼﺛﯾن ﺛﺎﻧﯾﺔ ﺑﺎﻟﻧﺳﺑﺔ ﻟﻣﺣﺎﻟﯾل اﻟﺗﻌﻘﯾم اﻟﻛﯾﻣﯾﺎﺋﻲ اﻷﺧرى ؛ أو(

.د( وﻗت اﻟﺗﻼﻣس اﻟﻣﺳﺗﺧدم ﺑﺎﻟﻌﻼﻗﺔ ﻣﻊ ﻣزﯾﺞ ﻣن درﺟﺔ اﻟﺣرارة واﻟﺗرﻛﯾز ودرﺟﺔ اﻟﺣﻣوﺿﺔ اﻟﺗﻲ ، ﻋﻧد ﺗﻘﯾﯾم اﻟﻔﻌﺎﻟﯾﺔ ، ﺗؤدي إﻟﻰ اﻟﺗﻌﻘﯾم(