

دائرة القهوة 1970

فهرس كورس سلامة الغذاء

باكج ملفات PDF باللغة العربية للرفع على مكتبة التدريب

الكورس	كورس سلامة الغذاء
عدد الملفات	21 ملف تدريب + هذا الفهرس
الفئة المستهدفة	الباريستا، الكاشير، المطبخ، مشرف الشفت، مدير الفرع
الاستخدام	التدريب، المتابعة اليومية، الزيارات التشغيلية، ومكتبة DAQ

سلامة الغذاء

محتويات الباكج

رقم	اسم الملف	الاستخدام
01	01 مقدمة سلامة الغذاء	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
02	02 النظافة الشخصية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
03	03 طريقة غسل اليدين	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
04	04 معايير PPE معدات الوقاية الشخصية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
05	05 استخدام القفازات	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
06	06 الزي والمظهر العام	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
07	07 أنواع تلوث الغذاء	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
08	08 منع التلوث المتبادل	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
09	09 التحكم في الوقت ودرجة الحرارة	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
10	10 استلام المواد والمنتجات	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
11	11 معايير التخزين	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
12	12 FIFO و FEFO	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
13	13 الليبل وتاريخ الصلاحية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
14	14 التنظيف والتعقيم	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
15	15 سلامة المواد الكيميائية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
16	16 مكافحة الحشرات والقوارض	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
17	17 إدارة النفايات	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
18	18 الوعي بمسببات الحساسية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
19	19 سياسة مرض الموظف	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
20	20 قائمة فحص سلامة الغذاء اليومية	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ
21	21 اختبار وتقييم سلامة الغذاء	ملف تدريب / SOP منفصل للاستخدام في مكتبة DAQ

ملاحظة: يمكن استخدام كل ملف كدرس قصير داخل كورس Food Safety أو كمرجع سريع أثناء الزيارات التدريبية والتشغيلية.