

دائرة القهوة 1970

02 النظافة الشخصية

ملف SOP / ورقة تدريب لفريق الفرع والمديرين

الكورس	كورس سلامة الغذاء
نوع الملف	SOP / مادة تدريب سلامة غذاء
الفئة المستهدفة	الباريستا، الكاشير، المطبخ، مشرف الشفت، مدير الفرع
الاستخدام	التدريب، المتابعة اليومية، الزيارات التشغيلية، ومكتبة DAQ

الهدف

تحديد الحد الأدنى من النظافة المطلوبة لكل موظف يتعامل مع الطعام أو المشروبات قبل وأثناء العمل.

النقاط الأساسية

- الجسم والزي واليدين يجب أن تكون نظيفة قبل التعامل مع أي منتج.
- الأظافر قصيرة ونظيفة، ولا يسمح بطلاء الأظافر أو الأظافر الصناعية أثناء التعامل مع الطعام.
- الشعر يجب أن يكون مغطى أو مثبتاً بطريقة تمنع سقوطه.
- أي جرح مفتوح يجب تغطيته بضماد مقاوم للماء واستخدام قفاز عند الحاجة.

الإجراء القياسي

- الحضور إلى العمل بمظهر نظيف وزي نظيف.
- غسل اليدين قبل بداية العمل وبعد أي احتمال لتلوث.
- الحفاظ على الأظافر قصيرة ونظيفة.
- تغطية الجروح وإبلاغ المدير.
- تجنب لمس الوجه أو الشعر أو الهاتف أو النقود أثناء التحضير.

افعل / لا تفعل

لا تفعل	افعل
استخدام عطور قوية داخل مناطق التحضير.	الحفاظ على المظهر طوال الشفت.
العمل بزي متسخ أو شعر غير مغطى.	استخدام منديل أو المرفق عند الكحة أو العطس ثم غسل اليدين.
لمس الهاتف أو النقود ثم التحضير بدون غسل اليدين.	إبلاغ المدير بأعراض المرض قبل بداية العمل.
الأكل أو الشرب أو مضغ العلكة في منطقة التحضير.	إبعاد المتعلقات الشخصية عن مناطق التحضير.

مراجعة سريعة للمدرب / المدير

البنء	النتيجة / الملاحظات
الزي نظيف.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
الشعر مغطى أو مثبت.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
الأظافر مطابقة.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
لا يوجد مجوهرات خطيرة.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
الجروح مغطاة ومبلغ عنها.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق

توقيع المدير: _____ التاريخ: ____ / ____ / ____