

## دائرة القهوة 1970

# 03 طريقة غسل اليدين

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

شرح متى وكيف يتم غسل اليدين بشكل صحيح لمنع انتقال التلوث.

### النقاط الأساسية

- غسل اليدين من أهم وسائل منع الأمراض المنقولة بالغذاء.
- المعقم لا يغني عن غسل اليدين بالماء والصابون.
- يجب غسل اليدين بعد أي مهمة قد تسبب تلوثاً.
- مغسلة اليدين يجب أن تكون متاحة ومزودة بالصابون والمناديل.

## الإجراء القياسي

- بلّل اليدين بماء جارٍ نظيف.
- ضع الصابون وافرك الكفين وظهر اليدين وبين الأصابع والإبهام وتحت الأظافر والمعصم لمدة 20 ثانية على الأقل.
- اشطف اليدين جيداً تحت الماء الجاري.
- جفف اليدين بمناديل تستخدم مرة واحدة أو بالطريقة المعتمدة.
- استخدم المنديل لغلغق الصنبور عند الحاجة ثم عد للعمل.

## افعل / لا تفعل

لا تفعل	افعل
غسل اليدين في حوض تحضير الطعام.	اغسل يديك قبل التحضير وبعد استخدام الحمام.
تخطي غسل اليدين لأنك ستستخدم قفازات.	اغسل بعد لمس النقود أو القمامة أو المواد الكيميائية أو أدوات التنظيف.
تجفيف اليدين بالمرييلة أو فوطة القماش.	حافظ على المغسلة مزودة بالصابون والمناديل.
لمس الهاتف والعودة للتحضير بدون غسل اليدين.	أبلغ المدير إذا كانت المغسلة مسدودة أو غير مجهزة.

## مراجعة سريعة للمدرب / المدير

النتيجة / الملاحظات	البند
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	المغسلة مجهزة.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	الموظف يطبق الخطوات.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	الفريق يعرف أوقات غسل اليدين.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	لا يوجد عائق أمام المغسلة.

توقيع المدير: \_\_\_\_\_ التاريخ: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_