

دائرة القهوة 1970

04 معايير PPE معدات الوقاية 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 معدات الوقاية الشخصية المطلوبة وكيفية استخدامها لتقليل مخاطر التلوث والإصابة داخل الفرع.

النقاط الأساسية

- معدات الوقاية تساعد في سلامة الغذاء لكنها لا تغني عن النظافة والسلوك الآمن.
- يجب أن تكون معدات الوقاية نظيفة ومناسبة للمهمة ويتم تغييرها عند الاتساخ أو التلف.
- بعض المعدات تستخدم للتحضير، وبعضها مخصص للتنظيف أو التعامل مع المواد الكيميائية.
- الاستخدام الخاطيء لـ PPE قد يسبب تلوثاً بدلاً من منع التلوث.

الإجراء القياسي

- حدد نوع المهمة: تحضير طعام، مشروبات، تنظيف، مواد كيميائية، أو استلام.
- استخدم القفازات المناسبة عند التعامل مع الطعام الجاهز أو عند وجود جرح مغطى.
- استخدم غطاء الشعر أو الكاب دائماً داخل مناطق التحضير.
- استخدم الكمامة عند التعامل مع المنتجات المكشوفة إذا كان ذلك مطلوباً في سياسة الشركة أو حسب الحالة.
- استخدم المريلة النظيفة، وغيّرها إذا اتسخت.
- استخدم القفازات السمكة والمريلة البلاستيكية أو واقي الذراع عند مهام التنظيف حسب الحاجة.
- استخدم حذاء آمن غير قابل للانزلاق داخل مناطق التشغيل.

افعل / لا تفعل

لا تفعل	افعل
استخدام نفس القفاز للنقود والطعام.	غير القفازات بين المهام.
ارتداء مريلة متسخة في التحضير.	اغسل اليدين قبل لبس القفازات وبعد خلعها.
تخزين PPE بجوار مواد كيميائية مفتوحة.	افصل PPE الخاص بالتنظيف عن PPE الخاص بالتحضير.
اعتبار القفاز بديلاً عن غسل اليدين.	تخلص من المعدات ذات الاستخدام الواحد بالطريقة الصحيحة.

مراجعة سريعة للمدرب / المدير

النتيجة / الملاحظات	البند
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	القفازات متوفرة ومستخدمة صح.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	غطاء الشعر مستخدم.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	المريلة نظيفة.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	PPE التنظيف منفصل.
مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق	الأحذية آمنة.

توقيع المدير: _____ التاريخ: ____ / ____ / ____