

## دائرة القهوة 1970

# 05 استخدام القفازات

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

توضيح طريقة استخدام القفازات ومتى يجب تغييرها لحماية المنتجات الجاهزة للأكل.

### النقاط الأساسية

- القفازات تقلل التلامس المباشر لكنها لا تلغي الحاجة لغسل اليدين.
- يجب تغيير القفاز عند الانتقال بين المهام أو عند التلوث.
- القفاز الممزق أو المتسخ يجب تغييره فوراً.
- استخدام القفاز لفترة طويلة يعطي إحساساً زائفاً بالأمان.

## الإجراء القياسي

- اغسل وجفف اليدين قبل لبس القفاز.
- اختر مقاس قفاز مناسب ونظيف.
- استخدم القفاز عند لمس الطعام الجاهز أو المنتجات المكشوفة حسب الحاجة.
- غير القفاز بعد لمس الهاتف أو النقود أو الوجه أو القمامة أو مواد التنظيف.
- اخلع القفاز بطريقة لا تلوث اليدين ثم اغسل اليدين.

## افعل / لا تفعل

لا تفعل	افعل
غسل القفاز وإعادة استخدامه.	استخدم قفازات جديدة لمهمة جديدة.
استخدام قفاز ممزق.	احتفظ بعلبة القفازات في مكان نظيف وجاف.
لمس أكثر من منطقة بنفس القفاز.	راجع مخزون القفازات يومياً.
لبس القفاز فوق يد غير مغسولة.	درّب الفريق على طريقة الخلع الصحيحة.

## مراجعة سريعة للمدرب / المدير

البنء	النتيجة / الملاحظات
القفازات متوفرة.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
الفريق يعرف متى يغير القفاز.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
لا يوجد استخدام مشترك بين المال والطعام.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق
طريقة الخلع صحيحة.	مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق

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