

دائرة القهوة 1970

07 أنواع تلوث الغذاء

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

تعريف الفريق بأنواع التلوث الرئيسية وأمثلة عملية من بيئة الكافيه.

النقاط الأساسية

- التلوث البيولوجي يشمل البكتيريا والفيروسات والعفن والحشرات.
- التلوث الكيميائي يشمل مواد التنظيف أو التخزين الخاطئ للمواد الكيميائية.
- التلوث الفيزيائي يشمل الشعر أو البلاستيك أو المعدن أو الزجاج أو قطع التغليف.
- التلوث المتبادل يحدث عند انتقال التلوث من سطح أو منتج إلى آخر.

الإجراء القياسي

- حدد نوع التلوث قبل اختيار الإجراء الصحيح.
- أوقف المنتج المتأثر فوراً عن البيع.
- افصل مواد التنظيف عن الطعام والتغليف.
- افحص الأدوات والزجاج والمعدات للتأكد من عدم وجود كسر أو تلف.
- بلّغ المدير عن أي حادث تلوث وسجل الإجراء.

افعل / لا تفعل

| لا تفعل | افعل |
|---|--|
| إزالة الجسم الغريب ثم تقديم المنتج. | استخدم أدوات وأسطح نظيفة. |
| تخزين المواد الكيميائية فوق الأكواب أو الأطعمة. | احفظ المواد الكيميائية بعبوات واضحة وبعيداً عن الطعام. |
| استخدام أدوات أو زجاج مكسور. | استخدم حاويات مغطاة. |
| تجاهل علامات الحشرات. | وثق الحوادث بصدق. |

مراجعة سريعة للمدرب / المدير

| النتيجة / الملاحظات | البند |
|--------------------------------|---------------------------|
| مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق | الفريق يشرح أنواع التلوث. |
| مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق | المواد الكيميائية منفصلة. |
| مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق | الأدوات التالفة مستبعدة. |
| مقبول / يحتاج إجراء / غير مطبق | الفريق يعرف طريقة البلاغ. |

توقيع المدير: _____ التاريخ: ____ / ____ / ____