

## إرشادات إشعار غلي الماء الخاصة بالمنشآت الغذائية

عند إصدار إشعار غلي الماء (يُطلق عليه أحيانًا تحذير غلي الماء أو أمر غلي الماء)، سوف تتأثر جميع استخدامات المياه الصالحة للشرب في مؤسستك الغذائية: الشرب، وإعداد الطعام، وغسل اليدين، وغسل الصحون، وتنظيف المعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

اتباع الأساليب المؤقتة الواردة أثناء إصدار إشعار غلي الماء. يتحمل فريق الإدارة مسؤولية ضمان استخدام هذه الأساليب لحماية الصحة العامة. ما لم تتمكن من ضمان سلامة الأغذية باتباع هذه الأساليب، فتوقف عن مباشرة العمليات الغذائية على الفور. يُرجى ملاحظة أنه قد يتعين عليك في بعض الحالات اتباع أساليب مؤقتة إضافية أو مختلفة الأساليب المحددة هنا.



### مصادر المياه الآمنة البديلة

يمكنك استخدام المياه من أحد المصادر الآمنة البديلة لأغراض الشرب والعمليات الغذائية وغسل اليدين:

- الماء المغلي - الماء الذي يظل في حالة غليان لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة، ثم يبرد قبل الاستخدام.
  - المياه المعبأة تجاريًا.
  - المياه المنقولة من أحد مصادر الإمداد بالمياه العامة المعتمدة في حاويات المواد الغذائية المغطاة والنظيفة والمعقمة.
  - المياه الواردة من أحد متعهدي نقل المياه ممن يلتزمون بإجراءات إدارة الحفاظ على البيئة.
- لا تستخدم ماء الصنبور أو الماء المستمدة من المعدات التي تعمل من خلال مرشح. لا تقم المرشحات بإزالة جميع الملوثات، لذلك لا يمكن ضمان سلامة الأغذية.



### العمليات الغذائية

- لا يزال من الممكن تقديم الأغذية المعبأة مسبقًا.
- قم بإذابة الطعام المجمد في الثلجة أو باعتبارها جزءًا من عملية الطهي. لا تستخدم ماء الصنبور.



### الأجهزة والمعدات

- تخلص من الثلج الموجود في آلات صنع الثلج وتوقف عن صنع الثلج. استخدم الثلج المصنّع تجاريًا أو الثلج المصنّع باستخدام المياه من أحد المصادر الآمنة البديلة.
- توقف عن استخدام ماكينات التوزيع بعد الخلط، وآلات صنع القهوة آلية التعبئة، وموزعات الماء الساخن الفورية، وموزعات العصير والشاي.

### تحضير المنتجات الغذائية التي تتطلب استخدام الماء

- لا تقم بإعداد الطعام إلا باستخدام المياه من أحد المصادر الآمنة البديلة.

- تخلص من الأغذية الجاهزة للأكل التي ربما جرى تحضيرها باستخدام المياه غير الصالحة للشرب أو لامستها.
- تخلص من المواد الغذائية الجاهزة للأكل المخزنة مع الثلج أو المعروضة على الثلج التي يمكن أن تكون مصنعة من مياه غير صالحة للشرب.

### قم بغسل المنتجات الطازجة أو نقعها

- قم باستخدام منتجات الفواكه والخضروات المغسولة والمعبأة مسبقاً أو المجمدة أو المعلبة.
- قم بنقع المنتجات في الماء من أحد المصادر الآمنة البديلة وفي حوض نظيف ومعقم.
- قم بغسل المنتجات الطازجة بمياه من مصدر آمن بديل.

### إجراءات غسل اليدين

يتعين عليك التوقف عن إعداد الطعام إذا لم تتمكن من اتباع أي من إجراءات غسل اليدين البديلة هذه. ويمكن تقديم الطعام المعبأ مسبقاً فقط.



- قم باستخدام الماء من أحد المصادر الآمنة البديلة لغسل اليدين. يُوصى بذلك الأمر.
- يمكن غسل اليدين باستخدام ماء الصنبور والصابون في حالة عدم توفر أي مصدر آمن بديل. يجب تجفيف يديك جيداً باستخدام المناشف الورقية، ثم استخدام معقم اليدين.
- لا تسمح لليدين العارية بلامسة الطعام الجاهز للأكل. استخدم العوازل المادية بدلاً من ذلك، مثل الأوراق والقفازات والأواني التي تستخدم لمرة واحدة.

### إجراءات التنظيف

#### تنظيف الأواني وأدوات المائدة وتعقيمها

- يوصى باستخدام الأواني وأدوات المائدة التي تُستعمل لمرة واحدة.
- يمكنك استخدام غسالات الصحون الأوتوماتيكية الموجودة بعد التحقق من أنها تعمل على نحو صحيح للوصول إلى درجة حرارة الماء التي تعقم الأواني وأدوات المائدة، وأنها تستخدم مواد التنظيف المناسبة.



#### تنظيف المنشأة

- قم بإيقاف العمليات إذا كانت نظافة المنشأة المادية يمكن أن تعرض سلامة الأغذية للخطر.
- يمكنك استخدام المياه غير الصالحة للشرب لمسح الأرضيات وتنظيف الأسطح الأخرى غير الملامسة للطعام.

### العودة إلى العمليات المعتادة

اتبع هذه الخطوات للعودة إلى العمليات المعتادة بعد إلغاء إشعار غلي الماء:



- يجب التأكد من أن معدات التنظيف والتعقيم، مثل غسالات الصحون الخاصة بالأواني، والأحواض ثلاثية الفتحات، والدلاء، وما إلى ذلك، نظيفة ومعقمة.
- أنابيب تدفق المياه والصنابير. اتبع التعليمات الصادرة من مورد المياه الخاص بك، أو افتح صنابير الماء البارد لمدة خمس دقائق على الأقل.
- قم بغسل المعدات وتنظيفها وتعقيمها باستخدام وصلات خط الماء (على سبيل المثال، ماكينات المشروبات بعد الخلط، ورشاشات الرذاذ، وأقداح القهوة أو الشاي، وآلات الثلج، وغسالات الزجاج، وغسالات الصحون، وغيرها من المعدات المزودة بتوصيلات المياه) باتباع تعليمات الشركات المصنعة.
- قم بتنظيف الأسطح الملامسة للطعام والأواني والمعدات الأخرى وتعقيمها قبل الاستخدام.
- قم بتشغيل أجهزة تنقية المياه من خلال دورات التجديد.
- قم باستبدال المرشحات الموجودة بالمعدات، مثل مبردات المياه أو آلات صنع الثلج.