

## المواد الأولية لتحضير الطعام

الحرص على استعمال مياه صالحة للشرب أثناء عمليات الغسيل والطهي و التنظيف



اقتناء المواد الأولية من مصدر موثوق بفواتير وشهادات صحية (كاللحوم البيضاء و الحمراء والبيض)



التأكد من تاريخ نهاية الصلاحية وكذا إتباع التعليمات المبنية على الوسم .



الحرص على الفصل بين المواد المطهية و النيئة.



## شروط نظافة المطعم

الاهتمام بنظافة أدوات المطبخ بعد نهاية كل وجبة.

تخصيص أداة قطع خاصة باللحوم و أخرى خاصة بالخضروات.

مراعاة شروط الطبخ الجيد للأغذية، بحيث تصل الحرارة إلى جميع أجزاء الطعام.

عزل مواد التنظيف و مستحضراتها عن الأغذية و مكان التحضير.

يجب أن يكون وعاء رمي النفايات مغطى و بعيدا عن مكان التحضير و صرفها يكون بشكل متداول يومي.

استعمال المكانس يكون بعد التوقف عن عملية تحضير الأغذية.

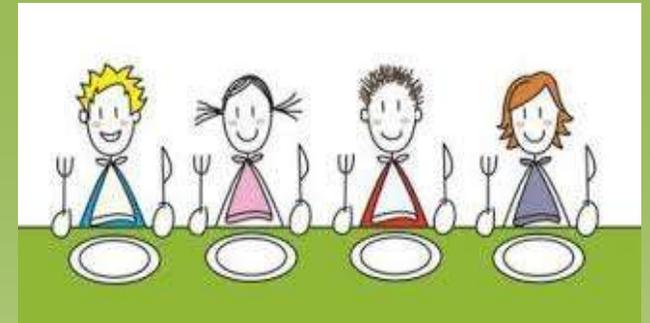
لا يجوز القيام بعملية التطهير أثناء التحضير

منع تواجد الحيوانات الأليفة في المطاعم



## الإطعام المدرسي

يقوم الإطعام المدرسي والمشرفون عليه بدور الأم وأفراد العائلة فهو يستقبل أطفالا منهم من تركوا أمهاتهم و منازلهم لأول مرة و لهذا يجب أن تكون الوجبات المقدمة مكيفة لخدمة التلاميذ ليضمن لهم نموا متوازنا فكريا و جسديا و يضمن لهم التغذية السليمة و على المسير أو المشرف أن يركز على نظافة المطعم و العمال و التأكد من صلاحية المواد الغذائية المقنتاة و شروط تخزينها ليضمن لهم الصحة الجيدة .



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية عنابة

مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية

## القواعد الصحية الواجب احتراسها في المطاعم المرصية



مديرية التجارة لولاية عنابة

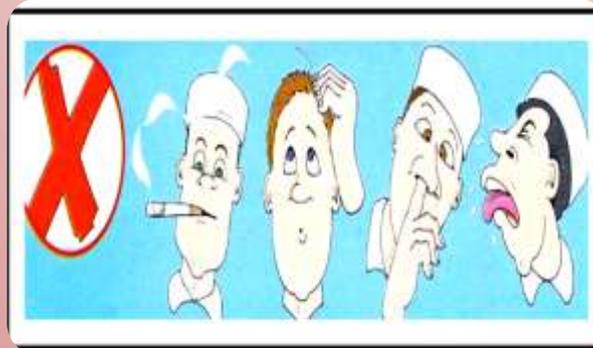
الهاتف: 038425736

الموقع الإلكتروني: www.dcwannaba.dz

### شروط نظافة العمال



- الإلزامية توفر مرافق صحية للمستخدمين.
- الفحوصات الطبية الدورية.
- الحرص على النظافة الجسدية وارتداء اللباس القانوني.
- إبعاد العاملين المصابين بجروح ومختلف الأمراض المعدية عن الأغذية
- عدم التدخين و استعمال التبغ(الشمة) و البصق في أماكن التحضير .
- يلزم متداولي الأغذية الامتناع عن أية تصرفات من شأنها أن تساهم في تلوث الغذاء كارتداء الحلي أو التدخين أو العطس أو السعال على الغذاء المكتشوف أو أي سلوك مماثل



### شروط التخزين

- تخزين المواد الحساسة سريعة التلف في المبرد.
- يجب أن تزود أماكن التخزين بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية ( مدهونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ).
- الفصل بين اللحوم الحمراء و البيضاء و الأسماك.
- تخزين مواد التنظيف و الصيانة بعيدا عن المواد الغذائية.
- عدم ملامسة الأغذية مباشرة للأرضية يتم نقل المواد الغذائية في ظروف تمنع تلوثها أو فسادها.

### درجات حرارة حفظ المواد الغذائية:

تحفظ المواد الغذائية في مكان خاص في درجة حرارة مناسبة والموضحة في الجدول التالي

درجات الحرارة القصوى	المواد الغذائية
+6° د م	منتجات الحليب الطازج الغير معقمة (الياغورت)
+6° د م	القشدة الطازجة الجبن الطازج
+6° د م	البيض في قشوره
+4° د م	المنتجات المحتوية على البيض
+4° د م	الكاشير الباتي و المرقاز
+4° د م	دواجن أرانب لحوم الصيد
+7° د م	اللحوم بعظامها و بالقطع
+3° د م	الوجبات الباردة المحضرة في نفس اليوم
+3° د م	الوجبات المطهية

