

سلامة الأغذية

يجب أن تضمن الشركات التي تقدم الطعام التي تفتح أبوابها أو تعيد فتح أبوابها أمام العملاء أن جميع فحوصات سلامة الأغذية يتم تحديثها.

القائمة المرجعية الأساسية

- ✓ **فحص مصدر إمداد بالمياه - لتقييم مخاطر الجراثيم الفيقلية**
<https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ✓ **تأكد من أن غلاية الماء الساخن تعمل بصورة صحيحة** وأن لديك مصدرًا للمياه الساخنة والباردة لجميع الأحواض وأحواض غسيل اليدين.
- ✓ **هل مصادر إمداد الغاز والكهرباء آمنة؟** - قد تحتاج إلى فحص مصدر الإمداد بواسطة تاجر مسجل معتمد.
- ✓ **تأكد من خلو وعدم انسداد مخارج الحريق.** على سبيل المثال لا توجد كراسي وطاولات مكدسة أمام تلك المخارج.
- ✓ **هل لا يزال تعاقد إدارة النفايات ساريًا؟** هل صناديق النفايات في حالة جيدة؟ هل هناك منطقة يتم فيها تخزين الصناديق وهي في حالة نظيفة ومرتبطة؟
- ✓ **افحص المبنى الخاص بك بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو نقاط الدخول.** ضع في اعتبارك إبرام عقد لمكافحة الآفات / فحص الموقع قبل الافتتاح.
- ✓ **هل أجهزتك تعمل (ثلاجات، مجمدات، بوجازات، ميكروويف، نظام شفط، معدات الاحتفاظ بالحرارة).**
- ✓ **افحص معدات المراقبة على سبيل المثال أن مقاييس استشعار الحرارة والثلاجة ومقاييس درجة الحرارة في الفريزر نظيفة وصالحة للعمل.** معايرة مقاييس استشعار الحرارة باستخدام الثلج والماء المغلي.
- ✓ **قم بتنظيف وتعقيم المبنى بالكامل (جميع المعدات والأواني) بصورة شاملة.**
- ✓ **قم بتفريغ أي ماكينات ثلج ونظفها وعبئها جيدًا قبل إعادة تعبئتها بالثلج.**
- ✓ **قم بتنظيف وتشغيل غسالات الأطباق وغاسلات الزجاج تمامًا عند تفريغها في أعلى دورة حرارة قبل الاستخدام.**
- ✓ **انظر إلى تواريخ صلاحية الاستخدام وتواريخ انتهاء الصلاحية في المخزون وتخلص من أي شيء انتهت صلاحيته.**
- ✓ **تأكد من أن مواد تغليف المواد الغذائية لا تزال في حالة جيدة ونظيفة ومناسبة للاستخدام.**
- ✓ **تأكد من أن زي العمل الرسمي للموظفين والمآزر ومعدات الحماية الشخصية في حالة جيدة ونظيفة.**

مراجعة وتحديث نظام إدارة سلامة الأغذية مثل نظام تحسين السلامة الغذائية وتحسين الأعمال التجارية "Safer Food Better Business". لتعكس أي تغييرات تطرأ على عملك.

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>

مراعاة المواد المسببة للحساسية - هل حدث تغيير في القائمة. أو تم تغيير المورد أو تغيير المكونات مما يعني أن المعلومات الخاصة بمسببات الحساسية التي تقدمها تحتاج إلى التحديث؟ قم بالتحديث حسب الضرورة.

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>

مراجعة وتحديث جدول التنظيف الخاص بك بحيث يتضمن الحاجة إلى مزيد من التنظيف المتكرر للطاولات والكراسي ومقابض الأبواب والأسطح الأخرى التي تلامس الأيدي. تحقق من أن المواد الكيميائية تقع ضمن تاريخ الصلاحية الساري وتخلص من أي مواد كيميائية تم تخفيفها قبل إغلاق العمل.

هل تم تحديث تدريب الموظفين. بما في ذلك التدريب فيما يتعلق بإجراءات التعامل مع جائحة كوفيد 19؟ مثل زيادة تكرار غسل الأيدي. <https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>

إبلاغ الموظفين بشأن إجراءات الإبلاغ عن المرض. تحقق من وجود أي مرض لدى الموظفين. أو أعراض مرضية متعلقة بالكوفيد 19 أو الإعياء والإسهال.

للحصول على مزيد من المعلومات. انظر - <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>

تفحص صفحة موارد الأعمال الخاصة بنا للحصول على ملصقات وقوائم مراجعة مفيدة- وهي متاحة باللغة الإنجليزية وبتسع لغات أخرى

www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/

www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business