



نظام عمل الشركة

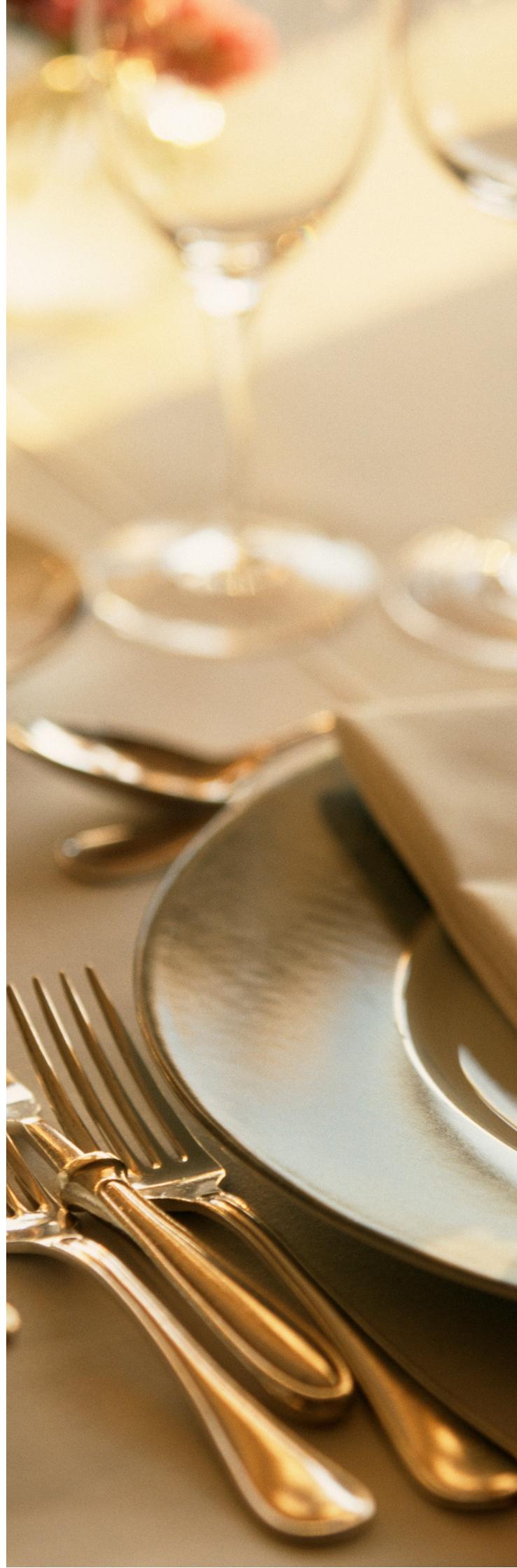
ملحق خاص بألية حفظ ونقل وتجميد الأغذية
والتموين والاعاشة والنظام الصحي لاماكن
الطهي ونظافة العاملين والخ..

شركة الطارق للتعهدات والتموين



2023

www.altareq.com.ly



Content



محتويات الملحق :



- نظام عمل الشركة
- آلية الشراء والتخزين
- التمويل والاعاشة
- الآيواء والضيافة
- الاماكن الصحية للطهي والمياه الصحية
- المتطلبات الصحية لاماكن الطهي ودورات المياه
- اواني الطهي ومعداته والتخلص من الفضلات
- متطلبات نقل وحفظ الأغذية وإعادة تسخينها ومراقبتها
- النظافة الشخصية للعاملين بالمطابخ





الغرض:

التأكد من كفاءة الموردين والتحقق من توفير البنود والمواد والخدمات المطلوبة بالموصفات والكميات المطلوبة في الزمان والمكان المحددين والتأكد من حفظ هذه المواد من التلف والضياع حتى يتم استهلاكها .
النطاق: تغطي العملية البنود المشتراة للشركة .
 -من مرحلة اختيار الموردين .
 -الى مرحلة استلام المواد وتخزينها وحفظها واغلاق أوامر الشراء .

أ. وصف وقياس العملية :

تحرص الشركة على سلامة وجودة كل السلع المشتراة وخلوها من اي تلوث وذلك من خلال اختيار موردي هذه السلع وفق معيارية معينة والتعامل مع الموردين المرخص لهم من الدولة وعدم التعامل مع الباعة المتجولين او الغير ممكن تتبع المادة المشتراة منهم لعدم معرفة مصدرها ويتم التحكم في عملية الشراء من خلال :
 -اختيار الموردين وتحديد المواصفات.
 -اصدار طلبات المواد وطلبات المواقع ومن ثم البحث عن افضل العروض وإصدار فواتير شراء او اوامر الشراء.
 -استلام المواد وفحصها وحفظها.
 -استلام مواد ومعدات او مواقع من المالك بعد التحقق من ايفائها بالغرض.
 -تخزين وحفظ المواد بطريقة تقيها من التلف او الضياع والتلوث الميكروبي والكيميائي والفيزيائي .

ب. وصف المواد والخدمات المشتراة :

يتم تصنيف المواد والمعدات والخدمات المشتراة الى ثلاث فئات على النحو التالي :

الفئة الاولى:

هي المواد الخام الأساسية التي من السهل حدوث تلوث بها مثل اللحوم والاسماك والدواجن والحليب ومشتقاته والبيض ومشتقاته والخضروات والفواكه ومياه الشرب والعصائر والمعلبات وغيرها .
 وكذلك الخدمات المشتراة مثل خدمات النقل والمناولة والنظافة والمكافحة وخدمات التدريب وغيرها والتي سيسبب اي خلل بها خلا جوهريا بخدماتنا شركتنا .

الفئة الثانية:

هي المواد الخام الأساسية التي ليس من السهل حدوث تلوث بها ولا تحتاج الى مناولة وتخزين بمبردات مثل : الأرز والمكرونه والسكر والبقوليات الجافة وغيرها .

الفئة الثالثة :

هي المواد المتوفرة بالسوق بمواصفات ثابتة ومعروفة مثل الآلات والمعدات المستعملة والثلاجات والميزان الحساس ولا تحتاج لتخزين خاص.



أ. آلية الشراء:

وتتم عملية الشراء ل مواد الفئة الاولى والثانية والثالثة من المصادر المعتمدة بشكل موثق من خلال اصدار فواتير شراء ولا يتم توثيقها بنماذج امر الشراء الا في حالة الاستيراد من الخارج او في وجود اتفاقية توريد دائمة من مورد محلي تفزق قيمتها 10.000 دولار. وتتم عملية شراء الخدمات من خلال ابرام عقد او اتفاقية من المورد المزمع الشراء منه، وتلتزم باحتواء اتفاقياتنا المبرمة مع الموردين واوامر الشراء على المواصفات المطلوبة واي شروط اخرى.

ب. فحص المواد المشتراة:

يتم الفحص العيني والاستلام لكل السلع والاعذية للتأكد من مطابقتها للمواصفات والكميات المطلوبة ويتم توثيق ذلك بكشوفات التسليم والاستلام . ولا يلزم توثيق نتيجة الفحص بتقرير (فحص واستلام المواد المستلمة) من قبل رئيس او احد اعضاء فريق الجودة والسلامة الغذائية بالشركة الا في حالة الاستيراد من الخارج او في وجود اتفاقية توريد دائمة مع مورد محلي تفوق قيمتها 10,000 دولار او في حالة شراء مواد هندسية. وكذلك يقوم رئيس فريق الجودة والسلامة الغذائية ورئيس قسم الصيانة والحركة بالتحقق من جودة السيارات الناقلة وكفاءة ثلاجاتها المستعملة والتأكد من قيام المورد بتقديم ضمان للمنتج الذي تم شراؤه.

ج. حفظ ومناولة وتخزين المواد المشتراة:

تحرص الشركة على برمجة وتنظيم عملية الشراء بشكل يضمن عدم تراكم السلع وتجميعها بشكل يصعب حفظها وبالأخص بالنسبة ل مواد الفئة الأولى والتي تحتاج الى تخزين خاص وفي هذه حالة فأن الشركة تحرص على توفير مخازن اكثر لتوفير سعة اكبر للمواد المخزنة وتلتزم بفحص ومراقبة المخازن والمواد المخزنة وبالتحديد مواد الفئة الأولى بشكل شهري او ربع سنوي (حسب حجم التخزين).

النقل والمناولة :**الغرض:**

التحقق من نقل ومناولة وتعبئة وتغليف وتقديم المواد المشتراة وتسليمها للمحطات والمواقع بطريقة تقيها من التلف والضياع والتلوث والتأخير.

النطاق:

-من استلام المواد من المخازن .

-الى تسليم المواد بالمواقع والمخيمات ومقرات الاعاشة .

وصف وقياس العملية :

يتم فرز وتصنيف السلع حسب النوعية ومن ثم تتم تعبئتها في صناديق وسيارات ومجمدات متنقلة ليتم نقلها الى المواقع بشكل يضمن عدم تحللها وتفاديا لذلك تحرص الشركة على توفير ناقلات جيدة من خلال برامج صيانة وتنظيم عملية الحركة مع الحرص على تفادي خلط السلع اثناء النقل.

الاحطار المتوقعة :

-تلف المواد وتحللها اثناء نقلها .

التدابير الوقائية:

-استعمال ثلاجات ومبردات ومجمدات متنقلة.

-ادارة وصيانة هذه المبردات .





آلية المراقبة والاجراءات التصحيحية:

ويتم بقيام قسم النقل البري بفحص الناقلات وتفعيل برنامج صيانتها

المسئول عن العملية:

- رئيس فريق الجودة والسلامة الغذائية
- قسم النقل البري
- قسم الصيانة.

التموين والاعاشة :

اعداد وتقديم الوجبات الغذائية بالموصفات المطلوبة وطبقا لمتطلبات العقود والمتطلبات القانونية ذات العلاقة وبشكل يضمن رضا واستحسان الزبون ويضمن عدم حدوث تلوث.

النطاق:

- من استلام الموقع.
- الى تقديم الوجبات .
- الى انتهاء العقد وتسليم الموقع.

وصف وقياس العملية:

بعد التعاقد والاتفاق من الزبون تقوم شركتنا بـ :

- استلام الموقع وترتيبه.
- تركيب المعدات والتجهيزات والافران والثلاجات
- تجهيز صالة الطهي.
- تجهيز صالة الطعام وغيرها .
- استلام المواد الخام.
- تصنيف المواد والاطعمة (الخضروات والفواكه - اللحوم والاسماك والدجاج - الحليب ومشتقاته - البيض ومشتقاته - المياه والعصائر - الانواع الاخرى) من اجل تسهيل عملية فرزها وتنظيفها ونقلها وحفظها ومناولتها.
- جدولة الوجبات .
- الطهي .
- اعداد الوجبات
- التقديم والمناولة .
- التنظيف ومكافحة التلوث .

الاطار المتوقعة:

- انشاء المخيمات في اماكن ملوثة او اماكن غير متوفر بها مياه سليمة او شبكة كهرباء.
- حدوث تلوث فيزيائي (مثل التلوث الناتج من معدات الطهي او من الاتربة او من القوارض والحشرات).
- حدوث تلوث كيميائي (مثل التلوث الناتج عن استعمال المنظفات الكيميائية او مبيدات الكفاح او تكرر استعمال زيت القلي واستعمال خضروات ملوثة باثار المبيدات).
- حدوث تلوث ميكروبي (مثل التلوث الناتج عن سوء نظافة العاملين او الناتج عن تعفن بسبب قلة التهوية او الاضاءة او سوء الاضاءة او سوء النظافة او تأثير القمامة).
- تناول اطعمة متبقية او قديمة.





الغرض: الحفاظ على نظافة المخيم والمبيت طبقاً للمواصفات المطلوبة وبشكل يضمن رضا الزبون ويضمن سلامة وامن وصحة وراحة المقيمين .

النطاق:

- استلام الموقع .
- نظافة المواقع.
- تشغيل وصيانة مرفقات الموقع.

وصف وقياس العملية :

في حال تكليف شركتنا بإدارة المخيم والمبيت سيتضمن نطاق العمل عملية الايواء والتي ستتم كالتالي :

- استلام المبيت والموقع او المخيم
- تنظيف الحجرات والممرات والصالات ودورات المياه يومياً.
- تنظيم عمليات الغيار من مهمات واغطية وسادات وغيرها يومياً (حسب العقد).
- إدارة وتشغيل المغسلة وتشغيل المقهى.
- إدارة الموقع من خلال تشغيل وصيانة وحداته ومرفقاته.

الاطار المتوقعة: تفشي امراض نتيجة:

- تلوث الغيارات
- سوء حالة دورات المياه

التدابير الوقائية :

- البرنامج اليومي للنظافة.
- برنامج مكافحة القوارض والحشرات .
- الصيانة الدورية للموقع المستلم او مقر الاقامة والوحدات الخدمية .

النظافة ومنع التلوث :

الغرض:

التحقق من نظافة الموقع باستمرار ومنع اي احتمالية لحدوث تلوث سواء كان بكتيري او فيريائي او كيميائي .

النطاق:

- يغطي هذه اللائحة امور النظافة التالية:
- النظافة العامة للمرافق والصالات والمطاعم والمخيمات ودورات المياه.
- نظافة اواني ومعدات وافران ومبردات المطبخ.
- فرز وتصنيف ونقل المخلفات والتخلق منها.
- مكافحة القوارض والحشرات
- النظافة الشخصية
- التداول مع المنظمات الكيميائية.

الغرض:

التأكد من اعداد الطعام والطهي بشكل يضمن عدم حدوث اي تلوث يغطي هذا المخطط متطلبات النظافة الغذائية للموقع وللطعمه.



**المتطلبات:**

- 1-المتطلبات ذات العلاقة بالموقع.
- 2-المتطلبات ذات العلاقة بالمواد الغذائية.

**اولا: المتطلبات ذات العلاقة بالموقع:
بالنسبة لمكان الطهي :**

يجب تصميم المكان بطريقة تضمن ما يلي :

- 1-ان يكون بعيدا عن الغبار والدخان والفيضانات او اي مياه ناتجة عن الصرف الصحي .
- 2-ان يسهل الوصول للموقع بالسيارات العادية
- 3-عدم احتواء المبنى على انبعاثات .
- 4-وجود مساحة كافية تمكن العاملين من الحركة بارتياح وانسيابية .
- 5-اعداد الابواب والشبابيك بطريقة تمنع دخول الحشرات والقوارض (بفضل أبواب مزدوجة وشبابيك بها شبكات) .
- 6-بأن تكون معدات الطهي مصنعة من مواد مقاومة للتآكل الذي قد ينجم عن استعمال المنظفات الكيميائية .

التزود بالمياه:

- 1-ضرورة وجود مصدر لمياه الشرب الصحية والمعتمدة اصلا من السلطات الرسمية بالدولة.
- 2-مصدر للمياه الساخنة بصورة مستمرة
- 3-مصدر لصناعة الثلج من المياه الصالحة للشرب .
- 4-ينتج البخار من الماء الصافي ومنع استعمال الابخرة المحتوية على اضافات قد تسبب خطر.
- 5-في حال وجود مياه غير صالحة للشرب ويلزم استعمالها لغرض اخر يلزم وضع إشارة " غير صالحة للشرب على الحنفية" .
- 6-اخذ الحذر اثناء تصميم منظومة الصرف الصحي بالموقع بحيث يتم منع اي احتمالية لحدوث خلط لمياه الشرب بمياه الصرف الصحي .

متطلبات التجميد والتبريد:

- المبردات والثلاجات والمجمدات يجب ان تتوفر بها سعة كافية لتخزين وحفظ المواد الخام بما يضمن توفير درجة الحرارة المطلوبة التالية:
 - 4-1 درجة مئوية للمواد ذات المنشأ الحيواني.
 - 4-18 درجة مئوية تحت الصفر للمواد المزمع تخزينها على المدى الطويل.
- ضرورة ان يتوفر بالمجمدات مؤشرات قياس درجة الحرارة.
- لا يسمح بتجميد اللحوم المستلمة طازجة وانما يسمح بتجميد اللحوم المستلمة اصلا مجمدة.





دورات المياه وحجرات التغيير :

- لا تكون دورات المياه قريبة او مقابلة لمكان اعداد الطعام
- ان تكون مهواة .
- ان يتوفر بحوض غسل اليدين مياه ساخنة وماء باردة وخط لخلطهما.
- ان تحتوي على صابون مضاد للبكتريا لغسل اليدين وضرورة توفير مجففات (مناديل /او مجففات هوائية).

متطلبات الإضاءة :

- يجب ان تتوفر بمكان الطهي وصالة الاكل اضاءة طبيعية (من خلال الشبائيك) واطاءة صناعية تكون كافية لتمكين العاملين من تمييز الألوان وتحديد شدتها.
- منع استعمال مصابيح قد تسبب تلوث وانبعاثات غازية في حال انكسارها .

متطلبات التهوية:

- ضرورة توفير أجهزة هوية وشفاطات بها مصفيات يمكن ازاحتها وتنظيفها بسهولة.
- ضرورة توفير شفاطات لإزالة بخار الطهي .
- محاولة حفظ درجة الحرارة بصالة الاكل على 15-20 درجة مئوية وذلك لتوفير مكيفات هوائية .
- عربات وسلات تجميع الفضلات:
- تصمم بطريقة تصعب من إعادة استخراج الفضلات المرمية .





اواني ومعدات الطهي :

-يجب ان تصنع من مواد ومعادن لا تسبب في انبعاثات مواد سامة او طعم او رائحة وبان تكون مقاومة للتاكل ومقاومة لمواد التنظيف وبان يكون سطحها الداخلي ناعماً والنوع الموصى بها هي:

Stainless steel synthetic wood substitutes

و المواد الموصى باستبعادها هي: الخشب والمعادن سهلة التآكل .

-ضرورة تنظيف الاواني فور كل استعمال

-ضرورة تمييز اواني الفضلات

-الاواني التي تم وضع لحوم واسماك بها يجب تنظيفها بطريقة منفصلة لوجود احتمالية التلوث
microorganisms

-يجب ان يتم تفادي الخشب بالنسبة للوحات التي يتم عليها التقطيع كما يجب تمييزها بالوان مختلفة بحيث تميز الالواح الخاصة باللحوم الحمراء بلون واللحوم البيضاء بلون والاسماك بلون والخضروات بلون وهكذا .

متطلبات النظافة بمكان الطهي :

-ضرورة تمييز المنظفات وادوات التنظيف ومكانها لمنع احتمالية استعمالها لغرض اخر .
-ضرورة شطف الامكنة والاواني (التي تم تنظيفها بالمنظفات الكيميائية) جيداً بالمياه واستعمال مواسير مضغوطة لهذا الغرض .

-ضرورة توفير معدات ومواد تنظيف باستمرار .

-ضرورة وضع برنامج مستمر للنظافة، ويراعى به ان يكون فريق النظافة منفصلاً عن فريق الطهي والمناولة ومع التنويه على ضرورة قيام مراقب الجودة والسلامة الغذائية بالتحقق من تدريب العاملين بالنظافة.

-منع الحيوانات والكلاب والقطط وكل أنواع الحيوانات والطيور من الدخول لصالة الاكل ومكان اعداد الطعام.

-في حالة الحاجة لاستعمال مبيدات لمكافحة القوارض والحشرات وجب التعامل من شركة نظافة متخصصة يتم اختيارها طبقاً لمعيارية اختيار المودرين ويقوم مراقب الجودة والسلامة الغذائية بمراقبة هذه الخدمة ويحفظ السجلات المبينة لنوعية وكمية وفترة وفاعلية المبيدات المستعملة .

التخلص من الفضلات والنفايات :

-ضرورة توفير سلات للفضلات بصالة الطعام وضرورة تغليفها بالأكياس البلاستيكية المخصصة للقمامة وكما يلزم غلقها بطريقة تمنع تجمع الحشرات عليها .

-بالنسبة للنفايات الاخرى يتم التخلص منها طبقاً للائحة عمل النظافة .

-في حال وجود مواد غير صالحة للاستعمال وغير ممكن التخلص منها فوراً لأي ظرف يلزم ويتخوف من استعمالها بطريق الخطأ يلزم وضعها تحت السيطرة من خلال تطبيق لائحة التحكم في المنتجات الغير مطابقة للمواصفات.





ثانيا: المتطلبات ذات العلاقة بالمواد الغذائية :

المواد الخام:

-المشتقات الحيوانية يجب ان تحفظ بدرجات الحرارة 1-4 درجة مئوية اما المواد المزمع حفظها لمدة طولة فيلزم حفظها تحت درجة 18 درجة مئوية تحت الصفر وعلى ان تحفظ بشكل منفصل عن المنتجات النهائية .
-بالنسبة للحوم والاسماك والبيض يتم التحكم طبقاً لمخططات الجودة والسلامة الخاصة بهم.
-يلزم غسل الخضروات والفواكه بمياه الشرب الصالحة قبل استعمالها.

الطهي والقلي :

-يجب استعمال الزيت لغرض واحد ولا يسمح بإعادة استعماله لغرض اخر
-يمنع التسخين المفرط للزيوت والشحوم.
-ضرورة التخلص من الزيت المستعمل واستبداله بزيت جديد بعد تغير لونه او طعمه او رائحته.

حفظ الاطعمة الباردة والسلطات :

-تحفظ في ثلاجات لا تزيد درجة حرارتها عن 4 درجة مئوية وعلى الا تتجاوز مدة الحفظ الخمسة ايام (المدة بين اعداد الطعام واستهلاكه) مع مراعاة الشروط الاخرى المطلوبة للحفظ.

حفظ الاطعمة المطبوخة و الاطعمة المعدة مسبقاً:

-تحفظ بدرجة حرارة اقل من 18 تحت الصفر.
-تحفظ في ثلاجات لا تزيد درجة حرارتها عن 4 درجة مئوية وعلى الا تتجاوز مدة الحفظ الخمسة ايام (المدة بين اعداد الطعام واستهلاكه) مع مراعاة الشروط الاخرى المطلوبة للحفظ ويفضل تمييز الطعام المخزن باشارة ملصق يبين تاريخ تخزين الاطعمة الجاهزة والمطهية بالمبردات وتاريخ الصلاحية .

متطلبات النقل للأغذية المطبوخة :

-يتم النقل بمبردات لا تزيد درجة الحرارة بها عن 7 درجات مئوية كما يجب الحرص على عدم فتح الحاويات الناقلة الا عند المحطة المراد تقديم الطعام بها .

إعادة تسخين الطعام :

-يجب ان يتم في مدة لا تزيد عن ساعة واحدة بعد اخذه من المجمد .
-الا تقل درجة حرارة التسخين عن 75 درجة مئوية.
-يجب استهلاك الطعام فوراً ويمنع اعادته للحفظ ،وفي حال عدم استهلاكه يلزم التخلص منه واتلافه.

مراقبة الأطعمة المخزنة :

-من مسؤولية مراقب الجودة والسلامة الغذائية مراقبة الاطعمة المخزنة والتحقق من حفظها طبقاً لما ورد أعلاه.



النظافة الشخصية :

يجب أن يتم ذلك من خلال ارتداء الزي المناسب والملابس الواقية، وغسل اليدين بانتظام وتنفيذ إجراءات صارمة لتوعية العاملين للإبلاغ عن أي اعراض مرضية تظهر لديهم، وتدريب العاملين بشكل دوري على إجراءات النظافة الشخصية **Personal hygiene**.

التحكم في مسببات الحساسية:

- يجب أن يكون جميع موظفي المطعم على دراية بأكثر 14 مادة مسببة للحساسية الغذائية ويجب أن يحاولوا منع التلوث المتبادل الناتج من تلك المواد المسببة للحساسية
1. يجب أن يتوفر لدى العاملين درجة مرتفعة من النظافة الشخصية لمنع تلوث المنتجات النهائية.
 2. العمال يجب ان يتحتموا جيدا
 3. يجب أن يكون شعر العاملين مغطى تماما بشبكة الشعر أو غطاء الرأس على ان يكون الغطاء نظيف.
 4. يجب ان يكون لباس العمل جيد وان يرتدي العمال القبعات النظيفة وشبكة الشعر ويرتدون الملابس النظيفة والاحذية المناسبة ويجب ان لا يلبسوا الحلي وغيرها من المجوهرات في منطقة تصنيع الغذاء .
 - 5- يجب عدم استخدام وسائل التجميل
 - 6- لا يسمح بلاء الأظافر واستخدام الرموش الصناعية في مناطق تصنيع الغذاء
 - 7- يجب أن تكون الأظافر دائما قصيرة وذلك لتوفير الأمان الصحي لكل من العامل والمنتج النهائي .

سياسات النظافة الشخصية بالشركة:

واحدة من احسن الطرق والتي تجعل الغذاء آمنا وهي ان يقوم مدير خدمة الغذاء بتطبيق سياسات تُطور النظافة الشخصية الجيدة. وهذه السياسات يجب ان تتضمن : —

ممارسة النظافة الجيدة :

يجب ان يعتاد العمال على غسل أيديهم باستمرار وبصورة جيدة وتكون اظافرهم مقلمة ويستعملون القفازات بصورة جيدة

اساسيات غسل الايدي:

تعتبر الايدي من اهم الوسائل التي عن طريقها يمكن ان تدخل الاحياء المجهرية الضارة الى الغذاء والايدي قد تتلوث بالملوثات المختلفة عندما يؤدي العمال اعمالهم المعتادة. يجب ان يتوفر حوض للغسيل والذي يكون مجهز جيدا بالصابون وطريقة لتنشيف الايدي.

الصابون قد يكون اما سائل او صلب وليس من الضروري ان يكون ضد البكتيريا، من المهم ان يتم غسل الايدي بصورة جيدة. والماء الدافئ فعال اكثر من الماء البارد في إزالة الاوساخ والجراثيم من الايدي.

الايدي يجب ان لا تُغسل في احواض إعداد الطعام فهذا قد يلوث الحوض وكذلك الغذاء الذي يحضر فيه. احواض الخدمة كذلك يجب ان لا تُستعمل لغسل الايدي لان هذه الممارسات قد تؤدي الى تلوث إضافي للأيدي مثل ماء المسح، المواد الكيماوية السامة وكثير من السوائل الاخرى التي تُستعمل عادةً في مثل هذه الاحواض.



غسل الايدي الجيد العمال:

يجب ان يغسلوا ايديهم بعد كل عمل قد يؤدي الى تلوثها.

تغسل الايدي دائما: -

- بعد استعمال دورة المياه.
- بعد السعال، العطاس، التدخين، الاكل او الشرب
- بعد مسح طاولة
- قبل وضع القفازات (الكفوف).
- عندما يتم التبديل ما بين الغذاء النيء والجاهز للأكل .
- بعد التعامل مع الاوساخ والقمامة
- بعد تداول المعدات والأدوات القذرة.
- اثناء تحضير الغذاء .

مطهرات الايدي السريعة :

تستعمل مطهرات الايدي السريعة على ايدي مغسولة جيدا. ولذلك يجب ان يستعمل العمال المطهرات على ايدي نظيفة. مطهرات الايدي لا يمكن ان تُعوض عن غسل الايدي.

