Stadt Leipzig
Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt

Merkblatt über die allgemeinen Grundsätze der Reinigung und Desinfektion

منشور حول المبادئ العامة للتنظيف والتطهير

1. الأسس القانونية:

يجب تنظيف المواد والتجهيزات والمعدات والتي تتلامس مع المواد الغذائية بشكل جيد وكذلك تعقيمها إذا لزم الأمر. يجب أن يتم التنظيف والتطهير بشكل متكرر بحيث لا يوجد هناك خطر التلوث (المادة رقم 4 الفقرة 2 مع الملحق الثاني, الفصل الخامس رقم 1 من اللائحة القانونية الأوربية رقم 2004/852.

يمكن تصنيع ومعالجة وتسويق المواد الغذائية فقط إذا لم تتعرض لخطر التأثيرات الضارة بعد اتخاذ العناية اللازمة (المادة رقم 3 من قانون صحة المواد الغذائية).

2. الهدف:

الهدف هو تحقيق والحفاظ على مستوى جيد من المعايير الصحية. من خلال عمليات التنظيف والتطهير المستمرة للمباني والمنشآت والأجهزة والآلات يتم التخلص من الأوساخ والجراثيم. عملية التنظيف والتطهير هي جزء أساسي من الشروط الصحية للمنشآت.

3. خطة التنظيف والتطهير:

الشرط المسبق لتنفيذ عمليات التنظيف والتطهير بشكل سليم هو إنشاء **خطط تنظيف وتطهير محددة ومتناسبة مع المنشأة**. يعتمد نوع وتكرار عمليات التنظيف على المعطيات الملموسة للمنشأة الغذائية.

تحدد **خطة التنظيف والتطهير** بما يلي:

- **ماذا**,
- **كيف**,
- **بماذا**,
- **كم مرة**,
- **من هو** الشخص الذي قام بعملية التنظيف.

المكان	الشيء	الإجراء	المواد	التكرار	التاريخ	التوقيع
المطبخ	دفة التقطيع	التنظيف التطهير	XXX YYY	بعد الاستخدام يومياً		

الجدول رقم 1: مثال عن خطة التنظيف والتطهير

بالإضافة إلى خطط التنظيف فإن **إرشادات العمل** لتنفيذ أعمال التنظيف والتطهير وكذلك **التدريب المناسب للعمال** تكون أيضاً ضرورية.

4. إجراء عملية التنظيف:

إن عملية التنظيف الشامل تزيل الأوساخ والجراثيم وهي شرط أساسي لعملية التطهير اللاحقة (تكون ضرورية وخاصة بالنسبة للأسطح والمعدات التي تتلامس مع المواد الغذائية سريعة التلف).

يشمل المصطلح العام (التنظيف) أنواع \ طرق مختلفة لإجراء عملية التنظيف, مثل: تنظيف الصيانة, التنظيف الشامل, التنظيف الخاص الشامل.

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt, 04092 Leipzig, Tel. 0341 123-3761; Fax 0341 123-3765

- تنظيف الصيانة:

✓ الحفاظ على جاهزية العمل في المنشأة بشكل دائم

✓ جزء من العمل اليومي

✓ عند الحاجة يمكن إجراؤه أيضاً بعد خطوات العمل الوسيطة

- التنظيف الشامل:

✓ تنظيف خاص شامل, على سبيل المثال: كل شهر

✓ تنظيف الأوساخ والرواسب العنيدة بواسطة مواد تنظيف خاصة

✓ التبديل المنظم لمواد التنظيف لتجنب نشوء المقاومة عند الجراثيم

✓ الانتباه بشكل خاص إلى المناطق أو الزوايا التي يصعب الوصول إليها

1.4 مواد التنظيف:

مواد التنظيف تقلل من التوتر السطحي للماء وبالتالي يمكن لبقايا الطعام والأوساخ أن يتم حلها وإزالتها بشكل أفضل. يعتمد اختيار مواد التنظيف المناسبة (حمضي أو قلوي) على درجة ونوع التلوث (دهون\ نشاء\ بروتين وما إلى ذلك).

لإجراء عملية التنظيف يجب توفر مياه الشرب.

يجب مراعاة المعلومات الموجودة على عبوة المنظف والمتعلقة بالتركيز ودرجة حرارة الاستخدام وكذلك فترة التأثير.

5. إجراءات التطهير:

على عكس الأوساخ فإن الكائنات الدقيقة غير مرئية بالعين المجردة. يمكن أن تكون الأسطح النظيفة بالعين المجردة ملوثة بالميكروبات على الرغم من إجراء عملية التنظيف. في حالة ملامسة المواد الغذائية مع هذه الأسطح يمكن أن تنتقل الميكروبات إلى هذه المواد الغذائية.

لذلك فإن عملية التطهير تقوم بالقضاء على الميكروبات وبالتالي انقطاع سلاسل العدوى.

إن إجراء عملية التطهير بشكل منتظم ليس ضرورياً في كل منشأة غذائية. قد تكون عملية التطهير ضرورية بشكل خاص في المنشآت التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية سريعة التلف للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة المتبقية (مثلاً: دفة التقطيع يتم إجراء التطهير بشكل يومي, أماكن العمل تتم عملية التطهير بشكل أسبوعي).

علاوة على ذلك, يجب إجراء عمليات التطهير في حالات محددة, مثلاً: عند الكشف عن وجود ميكروبات مرضية.

1.5 التطهير الكيميائي:

عادة يتم استخدام المطهرات الكيميائية عندما يكون استخدام الحرارة غير ممكن أو يمكن أن تؤدي إلى تدمير المادة.

يجب مراعاة فترات التأثير ودرجات الحرارة المناسبة للاستعمال وكذلك التركيزات المحددة من قبل الشركة المصنعة بشكل إلزامي. يتطلب الاستخدام الصحيح للمطهرات الالتزام الصارم بتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بفترة الصلاحية وكيفية التخزين.

لتجنب تطور سلالات من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على تحمل بعض المطهرات يجب تغييرها من وقت لأخر.

1.5 التطهير الفيزيائي:

لإجراء عملية التطهير بواسطة الماء الساخن يتم وضع الأشياء (مثل السكاكين) في الماء الساخن (بدرجة حرارة 82 درجة مئوية) لمدة دقيقتين على الأقل.

عند استخدام ماء منخفض الحرارة يمكن للميكروبات البقاء على قيد الحياة. من أجل الحفاظ على درجة حرارة ثابتة عند 82 درجة مئوية يجب إعادة تسخين الماء المستخدم في عملية التطهير وتجديده من وقت لأخر حسب درجة التلوث.

الميزة هي أنه لا يترك أي بقايا كيميائية. المساوئ هي أن بقايا المنتج ربما تشكل قشور والتي توفر حماية ممكنة للميكروبات الموجودة. علاوة على ذلك, ليست كل المواد مقاومة للحرارة.

6. عملية التنظيف والتطهير:

يوصى بإجراء خطوات التنظيف والتطهير التالية:

1. إزالة جميع المواد الغذائية

2. **التنظيف الأولي**: إزالة الأوساخ الخشنة بواسطة مكنسة أو فرشاة, إذا كانت البقايا جافة وملتصقة فيمكن نقعها أولاً في الماء

3. **عملية التنظيف**: بواسطة الماء وكذلك مواد التنظيف عند الحاجة

4. **عملية الشطف بالماء** مرة أخرى: بحيث لا يتم تلوث المواد الغذائية ببقايا المنظفات, الشطف بالماء الساخن (65-60 درجة مئوية على الأقل) يتيح التجفيف بشكل سريع

5. **عملية التجفيف**: التجفيف السريع مهم, وإلا يمكن أن تتكاثر الميكروبات مرة أخرى

6. **عملية التطهير** عند الحاجة: باستخدام مطهر مناسب ومعتمد للمواد الغذائية, يجب الانتباه لفترة التأثير

7. **عملية الشطف**: إجراء عملية الشطف بعناية بواسطة ماء الشرب للمطهر بعد انتهاء فترة التأثير المطلوبة

يتم **تخزين عبوات المنظفات والمطهرات دائماً بشكل مغلق و منفصل عن المواد الغذائية**. علاوة على ذلك, يجب أن تبقى المنظفات والمطهرات في عبواتها الأصلية.

7. التحقق من فعالية عمليات التنظيف والتطهير:

يتم التحقق من الفعالية بشكل أساسي بالعين المجردة بعد الانتهاء من عملية التنظيف والتطهير وعند الحاجة قبل بدء الإنتاج. يوصى بإجراء توثيق التحقق من الفعالية ويجب تأكيده عن طريق التوقيع. بالإضافة إلى ذلك, يجب أخذ عينات أو مسحات بواسطة خبراء مختصين للتحقق من نجاح عمليات التنظيف والتطهير.