

التنظيف والتطهير

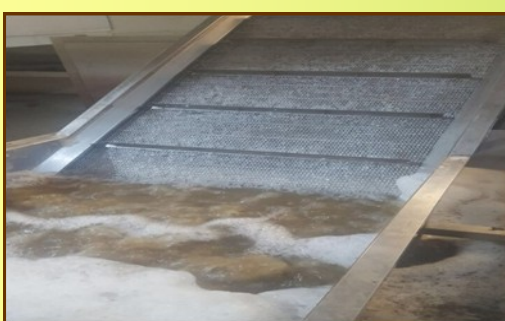
التطهير

يعرف التطهير على إنه عملية الحد من الكائنات الحية الدقيقة إلى المستوى الآمن والذي لن يتسبب في تلف الطعام المبكر، ويطلق على المادة الكيميائية المستخدمة في عملية التطهير بالمطهر، ويمكن أن يشار إليها أحيانًا باسم "التعقيم".

التنظيف

يعد التنظيف عملية إزالة التربة، وبقايا الطعام، والأوساخ، والشحوم وغيرها من المواد غير المرغوب بها. والتنظيف يمكن أن يكون ميكانيكيًا (آليًا) باستخدام الفرشاة والكاشطات وأدوات مماثلة أو باستخدام مواد كيميائية مثل المنظفات.

عملية التنظيف



التنظيف المسبق: إزالة التربة الرخوة بواسطة أدوات تنظيف لك قبل إضافة محلول التنظيف عن طريق التجريف والمسح أو الفحص..



التنظيف: إزالة الشحوم السطحية والأوساخ باستخدام الماء الساخن والمنظفات ، أو القماش أو استخدام الفرشاة.



الشطف: إزالة الأوساخ والمنظفات فضفاضة باستخدام الماء الساخن



التطهير: يدمر الكائنات الدقيقة باستخدام الحرارة أو المطهر الكيميائي ويتيح وقتًا كافيًا للتلامس ومن الضروري التشطيف مرة أخرى



التجفيف: ينصح به عن طريق التجفيف الطبيعي

بعض قواعد التنظيف

- بعد الانتهاء من العمل، قم بتنظيف مكان العمل
- ارتد ملابس واقية مناسبة
- إعمل على إصدار تصريح بشأن المواد الكيميائية
- لا تعرض المنتج المفتوح أبدًا لخطر التلوث أثناء التنظيف
- تنظيف المعدات والمواد الكيميائية ، مكان في منطقة منفصلة عن الطعام.
- بعد الاستخدام ، يجب أن تكون معدات التنظيف نظيفة وجافة
- لا ينبغي استخدام معدات تنظيف الحمامات، في أماكن الغذاء.
- يجب أن يضمن برنامج التنظيف والتطهير أن جميع أجزاء أماكن العمل مناسبة ونظيفة بما في ذلك جميع المعدات
- يجب أن يتم مراقبة وتعديل برنامج التنظيف والتعقيم بشكل مستمر إذا لزم الأمر لتحسين كفاءة التنظيف والتطهير.