

الحرائق في المنشآت الغذائية

إذا واجهت حريقاً...



فأغلق منشأتك على الفور، وتوقف عن إعداد جميع الأطعمة!
وتواصل مع مكتب الصحة في منطقتك لطلب المساعدة.



قبل إعادة فتح المنشأة



1 تواصل مع مكتب الصحة في منطقتك. يجب أن تظل منشأتك مغلقة حتى تحصل على موافقة بإعادة فتحها. وفي بعض الحالات، قد يلزم إجراء مراجعة للخطأ.

1



2 **تخلص من الأطعمة التالية.** يمكن أن تتسبب الحرارة الناتجة عن الحريق، وانبعاثات الأدخنة، والمواد الكيميائية المستخدمة في الإطفاء، وتسرب المياه في جعل الأطعمة غير صالحة للأكل. فُكّر في الاستعانة بخدمة متخصصة في التنظيف أو في إصلاح أضرار الحرائق.

2

سجّل أنواع الأطعمة المُتخلص منها وكمياتها، فقد تتمكن من تقديم مطالبة تأمينية بها.



الأصناف التي قد تحتاج إلى التخلص منها

سيساعدك مكتب الصحة في منطقتك على معرفة الأصناف التي يجب التخلص منها.

- الطعام المفتوح، والجاف، والتوابل.
- الثلج، وزيت المقلدة، ومخاليط المخفوقات والآيس كريم.
- الطعام المخزّن في الثلاجات والمجمّدات، المعدات غير محكمة الإغلاق.
- الطعام المعبأ في عبوات نفّاذة، مثل الكرتون، واللفافات البلاستيكية، والبرطمانات والزجاجات ذات السدادات اللولبية.
- أغراض الخدمة التي تُستخدم لمرة واحدة، مثل الأكواب، وأوعية الطعام الجاهز، والمناشف، ومصاصات الشرب.
- الطعام المعلب المعرض للحرارة. يمكنك الاحتفاظ بالطعام المعلب الذي لم يتعرّض للحرارة. أزل الملصق، واغسل العبوات، واشطفها بالماء، وعقمها، ثم أعد وضع الملصق.

إذا ساورك الشك بشأن شيء ما، فتخلص منه!

يُتبع على الجانب الآخر من الصفحة ➔

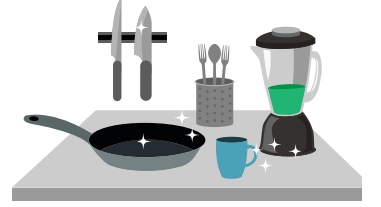
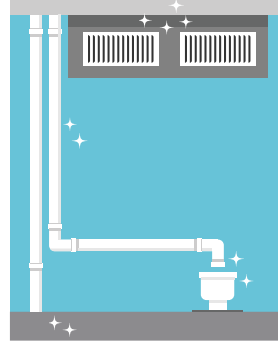
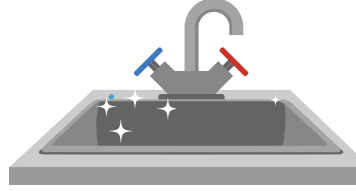
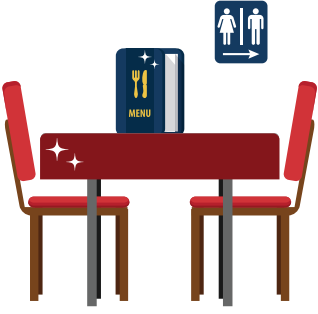


Do it Right!
Serve it Safe!

3

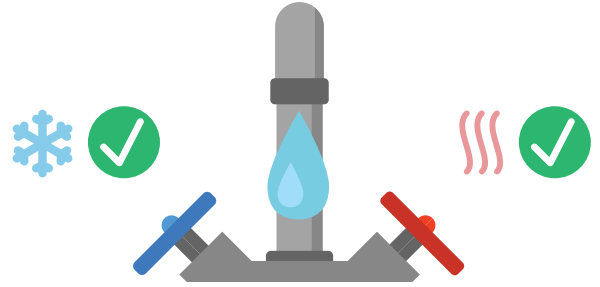
اغسل كل الأسطح والمعدات، واشطفها بالماء، وعقمها.

- الأسطح الملامسة للطعام، بما في ذلك أدوات الطعام، والفضيات، وأدوات المائدة، والأواني، والمقالي، ومعدات تحضير الطعام، والأحواض.
- الأرضيات، والجدران، والأسقف، وغطاء فتحة التهوية، والمواسير المكشوفة، ومصارف الأرضيات.
- طاولات منطقة الطعام، والكراسي، وقوائم الطعام، ودورات المياه.



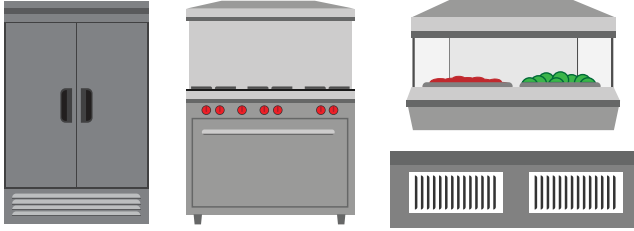
4

تأكد من توفر المياه الساخنة والباردة لغسل الأيدي والأطباق.



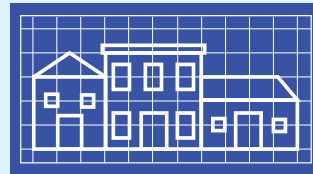
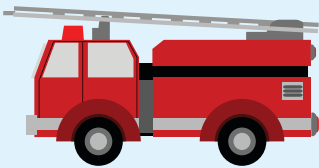
5

تأكد من عمل جميع المعدات بصورة صحيحة. يشمل هذا معدات التبريد، والطهي، والحفاظ على سخونة الطعام، والتهوية.



عندما تكون مستعدًا لإعادة فتح المنشأة

احصل على موافقة إدارة الإطفاء، وإدارة مباني المدينة، وأي هيئات مساعدة أخرى.



Do it Right!
Serve it Safe!