مقاطعة سان دييغو
قسم الصحة البيئية
قسم الغذاء والسكن

شادات للمطاعم ولمتعهدي الحفلات
حماية سلامة الغذاء أثناء النقل / التسليم

الغرض من هذه الوثيقة التوجيهية هو تزويد سائقي نقل / توصيل الأغذية بأفضل ممارسات الإدارة لحماية سلامة الوجبات الجاهزة أثناء النقل والتوصيل .يُقصد بـ "الناقل "أي مركبة تُستخدم لنقل المواد الغذائية بناءً على طلب مسبق من الصانع أو الموزّع أو منشأة بيع المواد الغذائية بالتجزئة أو مصدر آخر معتمد إلى منشأة بيع المواد الغذائية بالتجزئة أو المستهلك. قانون الغذاء بالتجزئة في كاليفورنيا §113932

ممارسات عن توصيل الغذاء الامن

مصدر الغذاء المعتمد

تحقق من ان الطعام او الوجبات اعدت في منشاة طعام معتمده/ مسموح بها او عملية تغذيه خيريه مسجلة

سلامة الغذاء

.تأكد من تعبئة الطعام بشكل صحيح قبل النقل. في جميع الأوقات ، يجب الحفاظ على الطعام محميًا وفي ظروف صحية

تنظيف المركبات

- حافظ على السيارة من الداخل بطريقة نظيفة وصحية ، بما في ذلك صندوق الأمتعة و / أو مناطق التخزين الخلفية
- قم بتخزين الطعام بداخل حاوية طعام ثانوية للنقل. حافظ على ناقلات نظيفة ومعزولة في السيارة لتخزين الطعام أثناء النقل

وقت التنفيذ والتحكم في درجة الحرارة

- احتفظ بالطعام الساخن عند درجة ١٣٥ فهرنهايت أو أعلى
- احتفظ بالطعام البارد عند درجة ٤٥ فهرنهايت أو أقل
- طرق التحكم في درجة الحرارة ، مثل شاحنة مبردة أو صندوق ساخن معزول ، مطلوبة للأطعمة الجاهزة التي تتطلّب وقت نقل وتسليم أكثر من ٣٠ دقيقة
- استخدم مقياس حرارة دقيق وسهل القراءة لقياس درجة حرارة الطعام

غسل اليدين أمر ضروري لموظفي تسليم الأغذي

- مارس غسل اليدين بشكل متكرر
  1. بلل يديك بالماء الدافئ والصابون
  2. افرك يديك بالصابون بقوة لمدة 20 ثانية على الأقل
  3. إغسل يديك بالماء الجاري النظيف
  4. جفف يديك بمناديل ورقية أو جهاز تجفيف اليدين
- يجب على سائقي نقل / توصيل الأغذية غسل أيديهم بعد أداء أي نشاط قد يمثل خطر التلوث

لمزيد من المعلومات حول أفضل الممارسات الإدارية لنقل الأغذية وتوصيلها ، اتصل بأخصائي خدمة DEH-FHD (858) 505-6900 أو البريد الإلكتروني .fhdutyeh@sdcounty.ca.gov