

الحرائق الصغيرة في المنشآت الغذائية

ماذا يجب أن يعرفه مشغلو المنشآت الغذائية



الحرائق الصغيرة التي تقتصر على منطقة معينة من المنشآت الغذائية أو على قطعة واحدة من المعدات يمكن عادة إطفائها باستخدام طفاية الحريق اليدوية. لا تسبب هذه الأنواع من الحرائق ضرراً كبيراً وقد يتلوث الطعام والمعدات بالدخان والأبخرة والمياه والمواد الكيميائية. وعليه، إذا حدث حريق صغير، يجب عليك إتباع الإجراءات للتأكد من أن الغذاء آمن للأكل وأن المنشآت يمكن أن تعمل بطريقة آمنة وصحية.

ما هي الإجراءات التي يجب عليك إتباعها؟

فيما يلي قائمة بالإجراءات التي يجب عليك إتباعها إذا حدث حريق صغير في محلك التجاري:

- قم بتقييم مدى الضرر الحاصل وقم بالتصليحات اللازمة.
- بادر بتنظيف وتعقيم جميع الأسطح الملوثة جيداً.
- تخلص من الأطعمة الملوثة.

في بعض الحالات ستحتاج إلى غلق محلك التجاري. مثلاً، إذا تسبب الحريق أضراراً في المعدات الأساسية مثل أجهزة التبريد أو إذا كانت الخدمات الكهربائية غير متوفرة. إذا قمت بإغلاق محلك التجاري، اتصل بموظف الصحة البيئية الخاص بك؛ يجب عليك الحصول على الموافقة قبل إعادة فتحه.

استخدم القائمة المرجعية الموجودة في الصفحة رقم 2 للمساعدة على تقييم الضرر الذي سببه الحريق الصغير. ليس الغرض من هذه القائمة تغطية جميع الظروف المحتملة والتي قد تكون موجودة. اتصل بموظف الصحة البيئية إذا كنت بحاجة إلى مزيد من المعلومات.

التتمة في صفحة رقم 2....

القائمة المرجعية لتقييم الآثار الناجمة عن الحريق
لا يتطلب منك تقديم هذه القائمة المرجعية إلى موظف الصحة البيئية الخاص بك.

تحقق مما يلي	اتخذ هذا الإجراء		
الخدمات هل تعمل جميع الخدمات التالية حسب الأصول؟ <ul style="list-style-type: none"> ▪ الكهرباء ▪ الماء الجاري البارد والدافئ ▪ الصرف الصحي 	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، بادر بغلق محلك التجاري واتصل بموظف الصحة البيئية. إذا كان الجواب نعم، لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
أجهزة التبريد هل جميع أجهزة التبريد قادرة على المحافظة على المواد الغذائية تحت 4 درجة مئوية؟	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، بادر بغلق محلك التجاري واتصل بموظف الصحة البيئية. إذا كان الجواب نعم، بادر بمراقبة درجة حرارة جهاز التبريد كما هو مبين في خطة سلامة الأطعمة الخاص بك.
أجهزة غسل الصحون هل يمكنك غسل وتعقيم الصحون؟	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، بادر بغلق محلك التجاري واتصل بموظف الصحة البيئية. إذا كان الجواب نعم، لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
الأرضية، الجدران والسقف هل هناك ضرر هيكلية للبناء من الداخل أو هل تلوّثت هذه الأسطح بالماء، الحطام، الدخان و/أو المواد الكيميائية؟	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، بادر بتصليح الضرر؛ وقم بتنظيف جميع الأسطح بعناية.
الإضاءة هل حدث ضرر في الإضاءة؟	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، قم بتصليح أو تبديل الإضاءة المتضررة.
المعدات هل تضررت و/أو تلوّثت المعدات بالماء، الحطام، الدخان و/أو المواد الكيميائية؟ ملاحظة: تقع عليك مسؤولية ضمان أن المعدات تعمل وفق مواصفات الشركة المنتجة.	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، بادر بتصليح أو تبديل الأجهزة المتضررة؛ قم بتنظيف جميع الأسطح بدقة.
الأسطح الملامسة للأغذية هل تلوّثت الأسطح بالماء، الحطام، الدخان و/أو المواد الكيميائية؟ بما في ذلك لوحات التقطيع، أسطح الطاولات، الصحون، الأواني، الخلاطات والحاويات المستخدمة لتخزين المواد الغذائية الجافة.	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، بادر بتنظيف جميع الأسطح بدقة؛ يجب أن يتم أيضاً تعقيم جميع الأسطح الملامسة للأغذية.
المنتجات المعدة للاستخدام مرة واحدة هل تلوّثت هذه الأشياء بالماء، الحطام، الدخان و/أو المواد الكيميائية؟ بما في ذلك أشياء مثل حاويات الوجبات السريعة، أدوات المائدة التي تستخدم لمرة واحدة، عبوات السكر الفردية، المناشف الورقية، الصواني التي تستخدم لمرة واحدة وعلب البيّنزا.	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، تخلص من المواد الملوّثة.
الطعام هل تلوّث الطعام؟	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	إذا كان الجواب كلا، لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان الجواب نعم، تخلص من الأطعمة المتضررة و/أو الملوّثة.

← كيف يمكنني تحديد الأغذية الملوثة؟

يمكنك بسهولة تحديد الأغذية الملوثة إذا كانت متضررة بشكل واضح. ستكون الأغذية أو علب وحاويات الطعام:

- قد تضررت بسبب الحرارة (محتركة أو متفحمة).
- مغطاة بـ:

- مخلفات الدخان.
- الماء أو المواد الكيميائية المستخدمة لإطفاء الحريق.
- مواد ملوثة أخرى مثل الرماد والحطام.

في بعض الحالات يكون من الصعب تحديد الأغذية الملوثة لأنه لا يظهر على الأغذية أو العلب أي تلف. ويشمل ذلك على الأغذية التي تعرضت للدخان أو الأبخرة، تضررت فقط بالحرارة أو الأغذية التي امتصت الروائح. لا تحمي الأوراق المغلقة أو الأكياس البلاستيكية وصناديق الورق المقوي الأغذية من الدخان والأبخرة وقد تكون الأغذية الموجودة في هذه العلب ملوثة. رغم أن الأغذية المعلبة محمية من الدخان والأبخرة ولكن يمكن أن تكون محتوياتها قد تضررت بحرارة الحريق.

بشكل عام، ستؤدي الحرائق الصغيرة إلى تلف أو تلوث الأغذية المخزونة في المنطقة المجاورة للحريق.

← ما هي الأغذية التي يجب التخلص منها؟

يجب التخلص من جميع الأغذية الملوثة. استخدم القائمة المرجعية التالية لمساعدتك على تقييم الضرر الذي سببه الحريق. ليس الغرض من القائمة المرجعية تغطية جميع الظروف الممكنة. إذا لم تكن متأكدًا من سلامة أي طعام، بادر بالتخلص منه ولمزيد من المعلومات اتصل بالموظف المحلي للصحة البيئية.

قائمة مرجعية لتقييم تلوث الأغذية

لا يتطلب منك تقديم هذه القائمة المرجعية إلى موظف الصحة البيئية الخاص بك.

اتخذ هذا الإجراء	تحقق مما يلي		
إذا كان الجواب نعم، تخلص من جميع الأغذية وعبوات الأغذية المتضررة والملوثة. ملاحظة: يمكن إنقاذ الأغذية الموجودة في علب أو عبوات محكمة الإغلاق إذا تعرّضت فقط للدخان (عدم وجود تلف حراري).	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	هل الأغذية أو علب الطعام متضررة بشكل واضح أو ملوثة بالماء والمواد الكيميائية، الدخان، الرماد أو الحطام؟
إذا كان الجواب نعم، تخلص منها. وهذا يتضمن ما يلي: <ul style="list-style-type: none"> ▪ الأغذية المخزونة في الأكياس الورقية، الورق المقوي، أغلفة بلاستيكية أو أغلفة السيلوفان (الطحين، الباستا، الخبز). ▪ الأغذية الموجودة في الحاويات والقناني البلاستيكية (الخردل، المشروبات الغازية). ▪ الأغذية الموجودة في أكياس فردية صغيرة (السكر، المربي). ▪ الأغذية غير المغطاة بما في ذلك الأغذية الموجودة في طاولات العرض (الأغذية المخبوزة والمنتجات). ▪ الأغذية المبردة إذا لم تكن الأبواب مغلقة بإحكام. ▪ الأغذية التي تمتص الروائح بسهولة مثل منتجات الألبان، اللحم والسكك. 	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	هل تعرضت الأغذية أو علب الأغذية التي تبدو غير متضررة إلى الدخان والأبخرة من الحريق؟
إذا كان الجواب نعم، تخلص من هذه الأغذية.	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	هل تم تخزين الأغذية بدرجة 4 مئوية أو أكثر لمدة تزيد عن ساعتين؟
إذا كان الجواب نعم، تخلص من هذه الأغذية.	نعم <input type="checkbox"/>	كلا <input type="checkbox"/>	هل تعرضت الأطعمة المعلبة إلى حرارة الحريق؟

يجدر بك التفكير في الاحتفاظ بقائمة للأغذية التي قمت بالتخلص منها لأغراض التأمين.

التتمة في صفحة رقم 4....

ما هي الأطعمة التي يمكن إنقاذها؟

يمكن إنقاذ الأطعمة المخزونة في عبوات مقاومة للمياه أو محكمة الإغلاق إذا تعرضت فقط للدخان أو الأبخرة. بما في ذلك:

- الأطعمة المعلبة (الأطعمة الموجودة في علب معدنية مغلقة أو في عبوات زجاجية).
- المشروبات الغازية في العلب المعدنية.

يجب أن يتم تنظيف وتعقيم الحاوية قبل فتحها واستخدام الطعام. يجب إتباع الحد الأدنى من المتطلبات المبينة في خطة سلامة الأغذية الخاص بك وخطة الصرف الصحي الخاص بك.

إذا لم تكن متأكدًا من سلامة أية أطعمة، تخلص منها أو اتصل بموظف الصحة البيئية الخاص بك للحصول على مزيد من المعلومات.

مكاتب الحماية الصحية

<p>برنابي 300 – 4946 Canada Way Burnaby, BC V5G 4H7 هاتف: (604) 918-7683</p>	<p>أبوتسفورد (أبوتسفورد، أديغروف، كلايبرن، كليربروك، ماتسكي، ماونت ليهمان) 207 – 2776 Bourquin Crescent West Abbotsford, BC V2S 6A4 هاتف: (604) 870-7900</p>
<p>دلتا (دلتا، تسواسين، وايت روك) 201 – 11245 84th Avenue Delta, BC V4C 2L9 هاتف: (604) 507-5478</p>	<p>تشيليواك (أغاسيز، تشيليواك، كولومبيا فالي، كالتاس لايك، غرينديل، هاريسون هوت سبرينجز، هاريسون ميلز، روزديل، سارديس ويارو) 45470 Menholm Road Chilliwack, BC V2P 1M2 هاتف: (604) 702-4950</p>
<p>ميشين (ديروش، دوني، هاتريك لايك، لايك إيروك وميشين) 7298 Hurd Street Mission, BC V2V 3H5 هاتف: (604) 814-5515</p>	<p>لانغلي (فورت لانغلي، مدينة لانغلي، بلدة لانغلي) Langley Memorial Hospital 22051 Fraser Highway Langley, BC V3A 4H4 هاتف: (604) 514-6121</p>
<p>ريدج ميدوز (مايل ريدج وبيت ميدوز) 400 – 22470 Dewdney Trunk Road Maple Ridge, BC V2X 5Z6 هاتف: (604) 476-7000</p>	<p>نيو ويستمنستر 218 – 610 Sixth Street New Westminster, BC V3L 3C2 هاتف: (604) 777-6740</p>
<p>تري ستيز (كوكتلام، بورت كوكتلام، بورت مودي، أنمور وبيكارا) 300 – 205 Newport Drive Port Moody, BC V3H 5C9 هاتف: (604) 949-7700</p>	<p>سيرري (كلوفرديل، سيرري) Suite 100, 13450 – 102nd Avenue Surrey, BC V3T 5X3 هاتف: (604) 930-5405</p>

للحصول على معلومات أخرى ذات صلة بالأطعمة،
بإدارة بزيارة الموقع الإلكتروني لصحة فريزر على:
www.fraserhealth.ca/foodsafety