

مخططات العمل في الحالات الطارئة

لمؤسسات بيع الطعام بالتجزئة

ميشيغان

الاستعداد  
الاستجابة  
العودة الى الوضع السوي  
الوقاية

ادارة وتدبير

حالات الطوارئ

ادارة وتدبير

حالات الطوارئ

مخططات العمل في الحالات الطارئة

لمؤسسات بيع الطعام بالتجزئة

إرشادات عملية لمؤسسات بيع البقالة بالتجزئة ومؤسسات خدمات الطعام من أجل التخطيط والاستجابة في حالات الطوارئ التي قد تخلق احتمالية مخاطر صحية وشبكة الحدوث.

أنتجت من قبل

ادارة تعزيز الصحة والعافية في ديترويت

إدارة الصحة في كونتية ماكومب

قسم الزراعة والتطوير الريفي في ميشيغان

تجمع اصحاب المطاعم في ميشيغان

قسم الصحة في كونتية اوكلاند

الإصدار ٢٠١٢

[www.michigan.gov/mdard](http://www.michigan.gov/mdard)

## مخططات العمل في الحالات الطارئة

### فهرس المحتويات

#### المقدمة

٤ مسؤوليات حامل الرخصة والسلطات التنظيمية عند حصول حالة الطوارئ

٥ التخطيط للمستقبل

#### مخططات العمل في الحالات الطارئة عند حصول

١٠ انقطاع التيار الكهربائي **EI**

١٦ انقطاع الخدمات المائية **WI**

٢٤ تلوث في تزويد المياه (بيولوجي) **CW**

٣٠ انسداد المجاري **SB**

٤١ الحريق **FI**

٤٨ الطوفان **FL**

٥٧ تنظيف القيء والبراز **VS**

#### السلطات القانونية

٦٣ قوانين الطعام وسلطات قوانين الطعام

٦٥ معلومات الاتصال في الحالات الطارئة

ملخص التغييرات: اخصم فقط التجهيزات ضمن قسم الزراعة والتطوير الريفي في ميشيغان، التطوير في الشبكة العالمية والملاحظات القانونية.

## مخطط عمل في حالات الطوارئ

### مقدمة

### مسؤوليات حامل الرخصة والسلطات التنظيمية عند حصول حالة الطوارئ

#### حامل الرخصة

##### حدث واحد

في حالة وشوك حدوث مخاطر صحية تتعلق بانقطاع الخدمات الكهربائية او خدمات المياه او تلوث في تزويد المياه او الحريق او الطوفان او انسداد المجاري في مؤسسة معينة، على حامل الرخصة ان:

1. يقيم الحالة. يوقف العمل فوراً إذا لم يكن من الممكن مواصلته باستخدام إجراءات بديلة.
2. يعلم السلطات التنظيمية بحدوث مخاطر صحية وشيكة ويناقش أمر الإجراءات البديلة التي يتعين استخدامها. وعليه أن يحدد ما إذا كان مدى انتشار المشكلة واسعاً.
3. يتبع إجراءات العمل الملائمة لحالة الطوارئ اذا وافقت عليها السلطة التنظيمية ان يفعل ذلك أو يُبقي المؤسسة مغلقة حتى يحصل على موافقة الفتح من جديد من السلطة التنظيمية.

#### حالة الطوارئ الواسعة الانتشار

في حالة وشوك حدوث مخاطر صحية تتعلق بانقطاع الخدمات الكهربائية او خدمات المياه او تلوث في تزويد المياه او الحريق او الطوفان او انسداد المجاري وفي حالة ان هذه المخاطر تتعلق بمؤسسات متعددة، على حامل الرخصة ان يفعل ما يلي:

1. اعمل تقييم لعملياتك التجارية كما ترتبط بهذه المخاطر لتحديد اذا ما كان حفظ سلامة العمليات ممكناً حسب قانون الطعام في ميشيغان.
2. اغلق المؤسسة اذا لم يكن بإمكانك ضمان سلامة او امان عملياتك
3. اذا امكن ضمان سلامة العمليات، بإمكان المؤسسة ان تبقى مفتوحة اذا اتبع التخطيط الملائم لحالة الطوارئ

## السلطات التنظيمية

على السلطات التنظيمية ان:

١ . تستجيب فوراً للاحداث الفردية المتعلقة بمخاطر صحية وشيكة وان تقدم ارشادات لمساعدة حامل الرخصة في متابعة عملياته التجارية في اقرب وقت ممكن.

٢ . تسمح لحاملي الرخص ان يقيموا سلامة المواد الغذائية ضمن مؤسساتهم الفردية عند حدوث حالة طوارئ واسعة الانتشار وان تسمح لحاملي الرخص ايضاً باتباع تخطيط العمل في حالة الطوارئ.

٣ . يبقوا على اتصال مع هذه الصناعة خلال حالات الطوارئ الواسعة الانتشار عبر وسائل الاعلام وخطوط التلفون المباشرة ومواقع الانترنت وغيرها.

٤ . يعملوا مراقبة خلال حالات الطوارئ الواسعة الانتشار للتأكد من ان حاملي الرخص يتبعون مخططات العمل في الحالات الطارئة.

٥ . يقوموا بنشاطات تنفيذ القانون بشكل يلائم حماية الصحة العامة.

### تقدمة لمخطط العمل في الحالات الطارئة التخطيط للمستقبل

من المهم التخطيط للمستقبل والاستعداد. عليك ان تأخذ بعين الاعتبار انواع المخاطر التي قد تكون تجارتك أكثر عرضة لها وتأخذ الاحتياطات لكي تقلل الى ما امكن من تأثير هذه الاحداث. على سبيل المثال، بناءً على لائحة المخاطر الصحية في هذا البيان، تظهر الاحصاءات ان احتمالية حدث انقطاع الخدمات الكهربائية هو الاكثر شيوعاً. اسأل نفسك، ماذا تفعل اذا خسرت الطاقة الكهربائية في مؤسستك في هذا اليوم؟ ماذا تفعل اذا دام انقطاع الطاقة لمدة طويلة وكان ايضاً واسع الانتشار وفي نفس الوقت يتنافس الكثير من الناس للحصول على الثلج والبطاريات والمولدات الكهربائية والشاحنات المبردة وغير ذلك؟ هل بإمكان مؤسستك التجارية ان تبقى بعد كل هذا؟

وفقاً لادارة الارشيفات والسجلات الوطنية:

- . لن تستأنف ٤٣ بالمئة من الشركات التي تتعرض للكوارث عملياتها بعد ذلك.
- . يفشل ٢٩ بالمئة من الذين يستأنفون اعمالهم خلال سنتين.

توجد عوامل متعددة تؤدي الى هذا ومنها تكلفة الدفع العالية للموظفين الغير مستخدمين والتكلفة المرتبطة بخسارة الموظفين والعمل الزائد وتكاليف المواد المتعلقة بالكارثة وخسارة البضائع المخزونة والتكاليف النقدية الاخرى وخسارة الزبائن وخسارة ولاء الزبائن وثقتهم.

ان غرض "قائمة تفقذ النقاط" التالية هو مساعدتك في بدأ استجابتك في حالات الطوارئ:



## امور متعلّقة بتزويد المياه

- . حضر "قائمة طعام للحالات الطارئة" مسبقاً تتضمن طرق تحضير طعام لا تتطلب المياه او بحاجة لكمية قليلة من الماء في تحضيرها.
- . احفظ في مخزونائك اصناف "خدمات افرادية" و"استعمال افرادي" للمساعدة في الاتمام في فترة زمنية معقولة.
- . احفظ في مخزونائك مياه مقننة
- . احفظ في مخزونائك اوعية ملائمة لنقل المياه
- . احفظ في مخزونائك قفازات تكون جاهزة للاستعمال والرمي بعد ذلك ومواد تنظيف او تعقيم الايدي
- . عمل معاهدة تجارية مع احد موردي المياه المقننة او ناقل مياه صالحة للشرب مرخص له والذي سيضمن انك ستحصل على مصدر آخر للمياه خلال حالة طارئة
- . حدد مواقع تزويد المياه العامة في منطقتك والنقاط حيث يمكن تعبئة الاوعية بالمياه الصالحة للشرب
- . عمل تخطيط احتياطي للمراوض . اذا انقطعت خدمات المياه، اين يمكنك وعمالك ان تجد مراوض متوفرة للاستعمال؟
- . عمل معاهدة تجارية مع احد موردي الثلج لتضمن انك ستحصل على الثلج خلال حالة طارئة
- . احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل الرصاص او السمكري ومقاول حفر آبار المياه وشركة المنافع العامة ومزود الثلج ومزود المياه وقسم الصحة المحلي والمكتب الإقليمي لإدارة ميشيغان للتطوير الزراعي والريفي (MDARD) وارقام محطات البث في حالات الطوارئ وغيرها.

. عمل لائحة بالمعدات التي تستعمل الماء في مؤسستك واعمل تخطيط احتياطي يصف ما قد تفعل اذا حصل انقطاع او تلوث في المياه. استعمل تخطيطات العمل في حالات الطوارئ كإرشادات للمساعدة في وصف الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك

## انقطاع الخدمات الكهربائية

EI



. انقطاع تيار الطاقة الكهربائية هي الكارثة الأكثر حدوثاً التي سببها هو الانسان. تشير الاحصاءات الى ان معدل فترة انقطاع الطاقة الكهربائية يستمر اربع ساعات. استمرت كارثة انقطاع التيار الكهربائي في آب (اغسطس) في عام ٢٠٠٣ والتي أثرت على مناطق شاسعة في المنطقة الشمالية-الشرقية من البلاد اربع ساعات.

. ففكر ملياً في كيفية ان يكون بمتناولك مولد كهربائي يمكنك استعماله في الحالات الطارئة. تأكد من ان المولد له طاقة انتاجية كافية لتشغيل قطع مهمة من المعدات مثل وحدات التبريد والتلج والمضخات وازواء السلامة ومسخنات المياه وغيرها. تأكد من ان الاشخاص الذين يشغلون المعدات قد تم تدريبهم لكي يفعلوا ذلك بأمان. أبلغ شركة المنافع العامة انك تستعمل مولداً كهربائياً كتحذير من اجل سلامة موظفيهم.

. ففكر في ان يكون بمتناولك عربة نقل مثلجة والتي يمكن تسليمها لموقعك في حالة طارئة.

. ففكر في ان يكون بمتناولك مستودع تليج يحتوي على مولد كهربائي احتياطي حيث يمكنك ان تجلب المواد الغذائية التي بحاجة للتبريد في اوعية منزلة.

. حضر "قائمة طعام للحالات الطارئة" مسبقاً تتضمن طرق تحضير انواع طعام لا تتطلب الطبخ لان جهاز التهوية لن يزيل الدخان والبخار والدهونات المحملة في الهواء وغيرها.

. اعمل تخطيط للحد من خسارة المنتجات الغذائية التي تحفظ مبردة. يؤدي فتح ابواب معدات التبريد الى خسارة المواد الغذائية لبرودتها بوقت اسرع. ما هي استراتيجياتك لتفادي الخسارة؟

. اذا كنت تعترم ان تسعمل الثلج لتبريد الطعام، اين ستستطيع الحصول على الثلج عندما يكون عليه طلب عالي من الشعب بشكل عام؟

. لا يجب استعمال الجليد او الثلج الجاف في الامكنة المغلقة (مثل الثلاجات التي يمكن الدخول اليها) بسبب احتمالية تصاعد كمية ثاني اكسيد الكربون.

. قد لا تعمل اجهزة التدفئة والمكيفات الهوائية واجهزة الامان والكمبيوترات وماكينات المدفوعات النقدية والاضواء وغيرها. اعمل تخطيطاً للتعامل مع هذه المسائل.

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل شركة المنافع العامة وخدمة نقل النفايات ومزود الثلج وشركة الناقلات المبردة ومستودعات الطعام وخدمة ضخ حوض أقدار ومياه المجاري وقسم الصحة المحلي والمكتب الإقليمي لإدارة ميشيغان للتطوير الزراعي والريفي (MDARD) وارقام محطات البث في حالات الطوارئ وغيرها.

. اعمل لائحة بالمعدات التي تستعمل الكهرباء في مؤسستك واعمل تخطيط احتياطي يصف ما قد تفعل اذا حصل انقطاع في التيار الكهربائي. استعمل تخطيطات العمل في حالات الطوارئ كإرشادات للمساعدة في وصف الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك.

**SB**

انسداد المجارير



. اعمل لائحة بالمعدات والتسهيلات التي لها مصارف للمياه. اي خطوات محددة يمكنك ان تأخذها اذا احد المعدات او عدد منها اصبح غير شغلاً بسبب مشكلة عدم التصريف؟ استعمل تخطيطات العمل في حالات الطوارئ كإرشادات للمساعدة في وصف الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك.

. اعمل تخطيط احتياطي للمراحيض. اذا لم يعد يشتغل مصرف المياه، اين يمكنك وعمالك ان تجد مراحيض متوفرة للاستعمال؟

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل الرصاص او السمكري وخدمة تنظيف المصارف وشركة المنافع العامة وخدمة ضخ حوض أقدار ومياه المجاري وقسم الصحة المحلي و المكتب الإقليمي لإدارة ميشيغان للتطوير الزراعي والريفي (MDARD) وغيرها.

. ضع خطة للاتصال بالأشخاص الرئيسيين في منطقتك. احتفظ بقائمة لأرقام الاتصال في حالات الطوارئ معك في جميع الأوقات.

. فكر في شراء هاتف يمكن توصيله بمنفذ محمول بدلاً من هاتف يعتمد على الكهرباء في تشغيله.

. استخدم خدمة للتزويد بالاتصال المستمر في حالة انقطاع الطاقة الكهربائية.

. ضع خطة للإبلاغ بالوثائق والمعلومات الأخرى الهامة دون استعمال الحواسيب وأجهزة الفاكس.



## FI

### في حالة الحريق



- . ألق رقم هاتف قسم مكافحة الحرائق (قوى الاطفاء) في امكنة بارزة بجانب الهاتف.
- . اسأل مفتش الحرائق المحلي او اي سلطة اخرى ان تجري تقييماً لتحديد اذا ما كانت توجد مخاطر وقوع حرائق.
- . اعمل تخطيط عمل في حالة وقوع حريق. قم بإجراء تدريب على التصرف في حالة الحريق.
- . تأكد من أن جهاز إطفاء الحريق لديك معبأ وأنه يتم بانتظام إجراء عمليات الكشف على أنظمة الأغذية المعدنية للتخلص من الدخان والغازات
- . احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل قسم مكافحة الحرائق ودائرة الشرطة وشركة التأمين وشركة اعادة الترميم بعد أذى المياه والحريق وشركة المنافع العامة والمحامي وقسم الصحة المحلي والمكتب الإقليمي لإدارة ميشيغان للتطوير الزراعي والريفي (MDARD) وغيرها.

## FL

### في حالة الطوفان



- . تأكد من ان الطعام والمنتجات الاخرى التي قد تتضرر بالمياه مخزنة في امكنة غير معرضة للغرق وأنها ليست على ارض الحجرة ولا تحت خطوط المياه و/أو المجاري، الخ.
- . اعمل تخطيط لمراقبة وحفظ مضخات المجاري او البوالع ومصاريف او مزاريب السطوح وانايبب المياه والنفايات في المبنى وانحناءات المسطحات الخارجية ومصارف العواصف والتسهيلات الاخرى التي قد تؤدي الى الطوفان.
- . احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل الرصاص او السمكري واختصاصي الكهرباء ومحلات تأجير الادوات المحلية وقسم مكافحة الحرائق ودائرة الشرطة وشركة التأمين وشركة اعادة الترميم بعد أذى المياه والحريق وشركات المنافع العامة وشركة للتخلص من النفايات وقسم الصحة المحلي والمكتب الإقليمي لإدارة ميشيغان للتطوير الزراعي والريفي (MDARD) وغيرها.

مخططات العمل في الحالات الطارئة  
انقطاع التيار الكهربائي



## مخططات العمل في الحالات الطارئة انقطاع التيار الكهربائي

من اجل هدف تحديد معنى "خطر صحي وشيك" لمخطط حالة الطوارئ هذه، انقطاع طويل في التيار الكهربائي يعني ان فترة انقطاع التيار الكهربائي دامت ساعتين او أكثر. بالنسبة للاحداث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، ننصح حامل الرخصة ان يدون الوقت والتاريخ وان يعلم السلطة التنظيمية عند حدوث الانقطاع ويطبق تخطيط العمل لحالة الطوارئ. بعد مرور ساعتين، على حامل الرخصة ان يفقل ويعلم السلطة التنظيمية.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانقطاع في التيار الكهربائي، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:  
. مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثلاً: تزويد المياه) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

### ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة ينبغي اتخاذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متأثرة ومعينة خلال انقطاع طويل في التيار الكهربائي.

### العمليات المتأثرة

التبريد: معدات التبريد غير شغالة

اجراءات بديلة

. دُونَ وقت بدأ انقطاع التيار الكهربائي

و

. راقب وسجّل حرارات الاطعمة كل ساعتين (انظر رسم في قسم "ج": العودة الى الوضع السوي)

. ابق ابواب معدات التبريد مغلقة

. وضَّب الاطعمة التي قد تكون مصدر مخاطرة في الثلج العادي او الثلج الجاف (انظر التحذيرات عن استعمال الثلج الجاف في "قسم التخطيط")

. لا تضع الاطعمة الساخنة في معدات التبريد

. انظر الرسم في قسم "العودة الى الوضع السوي" في هذا الدليل لمعرفة كيفية التخلص من الاطعمة التي قد تجلب المخاطر

**التهوئة:** لا توجد اي تهوئة ميكانيكية لازالة الدخان والبخار والدهن المحمل في الهواء وغير ذلك

اجراءات بديلة  
. اوقف عمليات الطبخ كلها

**الاضاءة:** عدم وجود اي اضاءة اصطناعية للسلامة الشخصية او تحضير الطعام او معالجة الاطعمة او تنظيف المعدات والاعوية والادوات المطبخية وتنظيف المبنى.

اجراءات بديلة  
. احصر العمليات لوقت النهار. احصر العمليات للنوع الذي يمكن القيام به بسلامة عند توفر الضوء الطبيعي.

. وقر الاضاءة باستعمال مصادر طاقة اخرى  
(مثل البطاريات او الشماع، الخ. اذا سمحت بهذا قوانين الحريق)  
احصر العمليات للنوع الذي يمكن القيام به بسلامة باستعمال مصادر اضاءة بديلة.

**معدات الطبخ:** لم تعد تشتغل معدات الطبخ

إجراءات بديلة  
. قم بتقييم الوقت ودرجة الحرارة لتحديد ما إذا كان ينبغي التخلّي عن الأطعمة  
. تخلّ عن جميع الأطعمة التي يحتمل أن تسبب خطراً والتي كانت في سياق الطبخ أو إعادة التسخين

و لكنها لم تبلغ الدرجة الحرارية النهائية المأمونة.

و  
. وقف كل عمليات الطبخ

## حمل الطعام الساخن: ادوات حمل الطعام الساخن الذي قد يشكل مخاطرة ليست شغالة

### اجراءات بديلة

. دُون بدأ وقت انقطاع التيار الكهربائي

و

. تخلّ عن المأكولات بعد أربع ساعات إخراجها من مكان التحكم في درجة حرارتها (أدنى من ١٣٥

درجة فهرنهايت) .

أو

. استعمل مصادر حرارية بديلة مثل "الحرارة المعلبة" وراقب الحرارة كل ساعة. ملاحظة:  
إذا عاد التيار الكهربائي خلال ٤ ساعات، سخّن الطعام من جديد على درجة حرارية ١٦٥  
فهرنهايت.

## معدات غسل الصحون : لم تعد تعمل معدات غسل وتعقيم الاوعية والادوات المطبخية وادوات المائدة.

### اجراءات بديلة

. استعمل المغسلة ذات الثلاثة اقسام اذا كانت الماء الساخنة ما زالت متوفرة

او

. استعمل ادوات المائدة ذات الخدمة الافراذية (اي التي يمكن رميها بعد الاستعمال)

و

. أبطل العمليات التي تولّد أدوات المائدة او ادوات المطبخ القذرة.

## المياه: لم يعد بقدره البئر الذي يزود المؤسسة ان ينتج الماء.

### اجراءات بديلة

. انظر إجراءات "انقطاع الخدمات المائية"

## تصريف مياه البواليع وأقذارها: لم تعد تعمل المضخات النافورية.

### اجراءات بديلة

. وَقَّف كل العمليات. اتصل بقسم الصحة المحلي للخيارات التي يمكن عملها

## جهاز تسخين الماء الكهربائي: لم تعد تتوفر الماء الساخنة

### اجراءات بديلة

. سخّن الماء على أداة طبخ تعمل على الغاز .

EI

### ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

انظر "انقطاع الخدمات المائية الطويل الامد" في مخططات العمل في الحالات الطارئة التي تتحدث عن اعتبارات اعادة الفتح بالنسبة لموضوع تزويد المياه.

### دليل سلامة الطعام المبرّد



عندما يتم اعادة الطاقة الكهربائية، يجب ان يستعمل الجدول التالي كدليل لمعالجة الاطعمة التي قد تسبب مخاطر والمخزنة في وحدات تبريدية قد يكون قد انقطع التيار الكهربائي عنها. اذا كان عندك اي شك، أرميها!

#### إرشادات حرارة الطعام البارد

الوقت	بين ٤٢ و ٤٥ درجة فهرنهايت	بين ٤٦ و ٥٠ درجة فهرنهايت	٥٠ درجة فهرنهايت او اكثر
من ٠ الى ساعتين	يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر	برّد فوراً الاطعمة التي قد تسبب مخاطر الى درجة ٤١ فهرنهايت او اقل في خلال ساعتين	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.
بين ٢ و ٣ ساعات	يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر ولكن يجب تبريدها الى درجة ٤١ فهرنهايت او اقل في خلال ساعتين	برّد فوراً الاطعمة التي قد تسبب مخاطر الى درجة ٤١ فهرنهايت او اقل في خلال ساعة واحدة	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.
٤ ساعات	برّد فوراً الاطعمة التي قد تسبب مخاطر الى درجة ٤١ فهرنهايت او اقل في خلال ساعة واحدة	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.
٥ ساعات او أكثر	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطر. ائلف وارمي الطعام.

يمكن تثلج المأكولات المثلجة من جديد التي تبقى جامدة او شبه جامدة اذا لم تظهر عليها علامات



الذوبان على الرزومات مثل الذرف او التلطيح او الانتقاص او التبخر او اذا حصل ضرر للوعاء.

**EI**

**مجالات رئيسية يتعين النظر فيها من أجل العودة إلى التشغيل العادي بعد عودة الطاقة الكهربائية:**

. تم اعادة خدمات الكهرباء والمياه و/أو الغاز بشكل كامل.

. تم اعادة تنظيف جميع مفاتيح قطع الدائرة الكهربائية حسب الحاجة

. جميع المعدات والتسهيلات تعمل كما ينبغي بما فيها: الاضاءة والتبريد

(العودة الى درجة حرارية ٤١ فهرنهايت او اقل)

وأدوات حمل الاشياء الساخنة والتهوية وتزويد المياه ومضخات بوالع المياه والاقذار وأجهزة تسخين الماء وتسهيلات المراحيض وآلات غسل الأدوات ومرافق غسل الأيدي.

. تم غسل وتعقيم المسطحات التي يلمسها الطعام والمعدات والادوات المطبخية قبل متابعة عمليات

معالجة الطعام. يتضمن هذا صناديق الثلج في ماكينة الثلج حيث يكون الثلج قد ذاب خلال انقطاع الكهرباء.

. تم تنظيف جميع خطوط المياه وتغيير الفلاتر، وما إلى ذلك.

**كيفية التخلص من الاطعمة:**



يمكن تغيير طبيعة او افساد كميات صغيرة من الطعام (باستعمال مواد تبيض او تقصير الثياب او مواد تنظيفها او اية منتجات التنظيف الاخرى لجعلها غير صالحة للاستعمال) ووضعها في صناديق النفايات في الخارج من اجل نقلها. لرمي كميات كبيرة من الطعام، على المؤسسة ان تتصل بشركة تختص بالرمي والتخلص للنقل الفوري الى بئرة دفن نفايات مرخص بها. للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-تسهيلات النفايات الصلبة).

يجب وضع نص تحذير على المأكولات التي تم تغيير طبيعتها او افسادها من اجل تحذير الباحثين عن الطعام في النفايات بأن هذه الاطعمة "مسممة".

**EI**

مخططات العمل في الحالات الطارئة  
انقطاع الخدمات المائية







## مخططات العمل في الحالات الطارئة انقطاع الخدمات المائية

من اجل هدف تحديد معنى "خطر صحي وشيك" لتخطيط حالة الطوارئ هذه، انقطاع طويل الامد في الخدمات المائية يعني ان فترة انقطاع الخدمات المائية دامت ساعتين او أكثر. بالنسبة للاحداث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، ننصح حامل الرخصة ان يدون الوقت والتاريخ وان يعلم السلطة التنظيمية عند حدوث الانقطاع ويطبق تخطيط العمل لحالة الطوارئ. بعد مرور ساعتين، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانقطاع الخدمات المائية، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- . مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. بدأ ومدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

. تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

### ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متأثرة ومعينة خلال انقطاع طويل الامد في الخدمات المائية.

## العمليات المتأثرة

غسل الايدي – المياه غير متوفرة لغسل الايدي.

### إجراءات بديلة

. قد تستعمل المناشف المبللة والمناشف الصغيرة التي تم معالجتها بالكيميائيات (اي معقمة) لغسل الايدي اذا كانت المأكولات التي تقدم مغلفة سابقاً او محمية بطريقة اخرى من التلوث بالايدي  
و تتوفر ايضاً تسهيلات غسل الايدي في موقع غرفة حمام او تواليت أخرى.

### و/أو

. يتم توفير المياه الصالحة للشرب التي تم الحصول عليها من جهاز تزويد مياه عامة مصدق عليه والتي يمكن وضعها في اوعية نظيفة ومعقمة تحتوي على حنفية يمكن ادارتها للسماح بتدفق الماء النظيفة الدافئة على الايدي ومنها الى مصرف المغسلة. اعمل على توفير منظفات الايدي الكيميائية والمنشفات التي تستعمل مرة واحدة وترمى ووعاء للنفائيات.

### و

. ألحق كل هذا بمعقم للايدي معتمد وفقاً لقوانين الأغذية الخاصة بإدارة الأطعمة والأدوية (أو متوافق معها).  
. أوقف كل الاجراءات الأخرى للمس بالايدي العارية. لا تلمس الاطعمة الحاضرة للاكل بالايدي العارية.

تسهيلات الحمام او التواليت – لا تتوفر مياه جارية في الحمام والمبولة.

### إجراءات بديلة

. يمكن استعمال غرف الحمام التي ليست في أمكنة قريبة ولكن يمكن للموظفين ان يصلوا اليها خلال جميع ساعات العمل حتى استعادة خدمات المياه.  
أو  
. أوقف العمليات اذا لم تتوفر تسهيلات الحمام.

## المياه الصالحة للشرب

### إجراءات بديلة

. استعمال المياه المقننة التجارية

### أو

. انقل الماء من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في اوعية معقمة ومغطاة.

### أو

. اعمل تهيئات لاستعمال ناقلة مياه صالحة للشرب مرخص بها

**العمليات المتأثرة****الطبخ - تحضير الطعام****إجراءات بديلة**

. استعمل المياه المقننة التجارية او المياه التي تنقل من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أوعية معقمة

ومغطاة او مياه ناقلات المياه الصالحة للشرب المرخص بها.

أو

. احصر قائمة الطعام الى المأكولات التي لا تتطلب المياه

**التلج****إجراءات بديلة**

. استعمل الثلج التجاري المصنع

**المشروبات المخزنة التي تمزج بعد خروجها من النافورة****إجراءات بديلة**

. أوقف هذه الخدمة

**معدات التنظيف والتعقيم وأدوات المطبخ وادوات الطاولة وأمكنة وجود معدات التنظيف والتعقيم وأدوات المطبخ وأدوات الطاولة.****إجراءات بديلة**

. استعمل الأشياء ذات الخدمة الواحدة او الاستعمال الافرادي (اي يمكن رميها بعد ذلك)

و/أو

. استعمل المياه المقننة التجارية او المستمدة في وعاء معقم من مصدر عام معتمد للمياه. ويمكن أيضاً استخدام المياه التي يتم نقلها في شاحنة صهريج معتمد لتنظيف وتعقيم المعدات وأدوات المطبخ. وفي حالة إمكان الحصول على مياه من مصدر بديل، فعليك أن تتبّع الإجراءات المحددة في عمليات الغسل والشطف والتعقيم. ويجري كشط الأشياء قبل غسلها عند الاقتضاء.

و

. أوقف العمليات عندما تستنفد مخزونات أدوات المطبخ وأدوات الطاولة النظيفة.

. أوقف العمليات عندما تضع درجة النظافة في أمكنة العمل سلامة الطعام في خطر.

ج. العودة الى الوضع السوي  
تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية  
الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد  
حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

بعد استعادة الخدمات المائية وبعد رفع "حالة المياه المغلقة" من جانب الحكومة المحلية او السلطة  
التنظيمية:

. اجري المياه في الانابيب والحنفيات: أتبع تعليمات إدارة المياه أو السلطة التنظيمية البلدية من قبيل  
المنقولة عبر الجرائد والراديو والتلفزيون او، كإرشاد عام، دع المياه الباردة في الحنفيات تجري  
لمدة ٥ دقائق على الأقل.

. يجب غسل وتنظيف وتعقيم المعدات التي لها خطوط اتصال بأنابيب المياه مثل ماكينات  
المشروبات التي تمزج او رذاذات الماء او اوعية القهوة او الشاي او ماكينات صنع الثلج او  
مغسلات الزجاج او مغسلات الصحون  
وغيرها من المعدات ويجب عمل كل هذا حسب تعليمات شركات التصنيع.

. اجري ملين الماء عبر دورة تجديدية.

. صرف خزانات المياه في المباني العالية.

. اجري مياه صهاريج المياه الساخنة.

. غير جميع فلاتر التنقية.

. قم بشطف آلات إعداد المشروبات

. اجري المياه في نوافير ماء الشرب: اجري المياه بشكل ثابت لمدة ٥ دقائق

. تنظيف وتعقيم ماكينة عمل الثلج:

- . اجري المياه في خط انبوب الماء الذي يدخل الماكينة
- . اغلق صمام خط المياه في وراء الماكينة وافصل خط انبوب المياه من مدخل الماكينة
- . افتح الصمام ودع المياه تجري عبر الصمام بقدر ٥ غالونات ومن بعدها، ارم هذه المياه
- . اغلق الصمام

. اوصل خط المياه بمدخل الماكينة

WI

- . افتح الصمام
- . دع المياه تجري في انابيب الماكينة
- . ادر الماكينة.
- . اصنع الثلج لمدة ساعة وارم هذا الثلج
- . نظّف وعقّم كل القطع والمسطحات التي يلمسها الماء او الثلج حسب تعليمات شركة التصنيع.

على مؤسسات الطعام التي تستعمل تزويد مائي من خارج المنطقة من نمط ٢ او نمط ٣ (بئر ذات ملكية خاصة) اتباع متطلبات التطهير وأخذ العينات حسب قانون مياه الشرب الآمنة، قانون ٣٣٩، قانون عام لسنة ١٩٧٦، قبل متابعة عملياتهم. اتصل بقسم الصحة المحلي للحصول على تعليمات خاصة.

WI



مخططات العمل في الحالات الطارئة  
تلوث في تزويد المياه (بيولوجي)





## مخططات العمل في الحالات الطارئة تلوث في تزويد المياه (بيولوجي)

من اجل غاية هذا التخطيط لحالة الطوارئ ، يوجد "خطر صحي وشيك" عندما تصدر الحكومة المحلية "تقرير غلي الماء" او عندما يتعدى احد مزودي المياه في المنطقة درجة التلوث القصوى بيكتيريا الكوليفورم. بالنسبة للاحداث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بتلوث في تزويد المياه، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- . مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. بدأ ومدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

### ب. الاستجابة

نصف فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة قد تأخذ للتعامل مع عمليات الطعام المتأثرة خلال التلوث البيولوجي في تزويد المياه (عند صدور "تقرير غلي الماء"). عندما تشير الى غلي الماء، يجب ان تكون المياه في حالة غليان لمدة خمس دقائق على الاقل. على الرغم من ان الكيماويات (مثل مواد التبييض) قد تستعمل في بعض الاحيان لتطهير كميات صغيرة من ماء الشرب في البيت، لا يشكل التطهير الكيماوي بشكل عام خياراً لمؤسسات الطعام لانه لا توجد معدات في موقع المؤسسة لاختبار المتخلفات الكيماوية.

## العمليات المتأثرة المياه الصالحة للشرب

- إجراءات بديلة
- . استعمال المياه المقننة التجارية
- أو
- . انقل الماء من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أوعية معقمة ومغطاة.
- أو
- . اعمل تهيئات لاستعمال ناقلة مياه صالحة للشرب مرخص بها

## المشروبات التي تحتوي على المياه – بما فيها المشروبات المشبعة بثاني أكسيد الكربون والتي تمزج، ماكينات عمل القهوة الأوتوماتيكية ، آلات توزيع المياه الساخنة الفورية، العصير، الشاي وغيرها.

- إجراءات بديلة
- . أوقف استعمال ماكينة المشروبات المشبعة بثاني أكسيد الكربون والتي تمزج وماكينات عمل القهوة التي تملأ
- الفنجان بنفسها وآلات المياه الساخنة الفورية وغيرها وكلها تملأ بطريقة أوتوماتيكية.

## صنع الثلج

- إجراءات بديلة
- . إرم الثلج الموجود
- و
- . أوقف تصنيع الثلج
- . استعمال الثلج التجاري المصنع

## تحضير الاطعمة التي تتطلب المياه

- إجراءات بديلة
- . إرم الطعام الذي كان جاهزاً للأكل والذي تم تحضيره بمياه قبل اكتشاف التلوث.
- . حضر الطعام الجاهز للاكل باستعمال المياه المقننة التجارية او الماء المغلية.

## غسل ونقع المنتجات الزراعية كالخضار والفواكه

- إجراءات بديلة
- . استعمال منتجات زراعية مغلقة تم غسلها سابقاً

- أو
- . استعمل الخضار والفواكه المتلجة او المعلبة
- أو
- . أغسل المنتجات الزراعية الطازجة بالماء المغلية او المقننة التجارية او بالماء الآمنة الصالحة للشرب والتي تم
- تقلها عبر شبكة تزويد المياه العامة

### تدويب المأكولات المتلجة

- إجراءات بديلة
- . اعمل التدويب في المبرد فقط او كجزء من عملية الطبخ.

### الطبخ

- إجراءات بديلة
- . استعمل المياه المقننة التجارية.
- أو
- . انقل المياه من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أوعية معقمة ومغطاة
- أو
- . اعمل تهيئات لاستعمال ناقلات المياه الصالحة للشرب المرخص بها.

### غسل الايدي

- إجراءات بديلة
- . استعمل المياه المقننة المسخنة او الماء المغلية او الماء الآمنة التي تنقل من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه.
- أو
- . استعمل ماء الحنفية واتبعها بمعقم الايدي
- و
- . أوقف الاجراءات الاخرى التي تتضمن استعمال الايدي العازلة. لا تسمح بأن تلمس الايدي العارية الاطعمة الجاهزة للاكل.

### غسل وتعقيم أدوات المطبخ وأدوات الطاولة

- إجراءات بديلة
- . استعمل ادوات الطاولة وادوات المطبخ التي ترمى بعد استعمالها مرة واحدة
- أو
- . استعمل ماكينة غسل الصحون الموجودة او المغسلة ذات الثلاثة اقسام. تأكد من ان خطوة التعقيم تعمل بطريقة ملائمة (كثافة المعقم بالنسبة للحرارة).



وحدات رشاشات الترطيب – تستعمل لرش المنتجات الزراعية والاسماك وعلب اللحوم وغيرها.

إجراءات بديلة

. أوقف استعمال رشاشات الترطيب.

ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

بعد ان تعلن الحكومة المحلية او السلطة التنظيمية بأن شبكة تزويد المياه قد اصبحت آمنة للاستعمال، على مدير المؤسسة ان يتثبت من انه قد تم تحقيق كل الامور التالية:

. دع المياه تجري في الانابيب والحفريات: أتبع تعليمات شركة المياه (عبر الجرائد والراديو والتلفزيون) او،  
كإرشاد عام، دع المياه الباردة في الحفريات تجري لمدة ٥ دقائق على الاقل.

. يجب غسل وتنظيف وتعقيم المعدات التي لها خطوط اتصال بأنابيب المياه مثل ماكينات المشروبات التي تمزج  
او رذاذات الماء او اوعية القهوة او الشاي او ماكينات صنع الثلج او مغسلات الزجاج او مغسلات الصحون  
وغيرها من المعدات ويجب عمل كل هذا حسب تعليمات شركات التصنيع.

. دع ملئين الماء يجري عبر دورة تجديدية.

. صرف خزانات المياه في المباني العالية.

. دع المياه في صهاريج المياه الساخنة تجري.

. دع المياه تجري في نوافير ماء الشرب: دع المياه تجري بشكل ثابت لمدة ٥ دقائق

. تنظيف وتعقيم ماكينة عمل الثلج:

. دع المياه تجري في خط انبوب الماء الذي يدخل الماكينة  
. اغلق صمام خط المياه في وراء الماكينة وافصل خط انبوب المياه من مدخل الماكينة  
. افتح الصمام ودع المياه تجري عبر الصمام بقدر ٥ غالونات ومن بعدها، إرم هذه المياه  
. اغلق الصمام



- . أوصِل خط المياه بمدخل الماكينة
- . افتح الصمام
- . دع المياه تجري في انابيب الماكينة
- . ادر الماكينة.
- . اصنع الثلج لمدة ساعة وإرم هذا الثلج
- . نظّف وعقّم كل القطع والمسطحات التي يلمسها الماء او الثلج حسب تعليمات شركة التصنيع.

على مؤسسات الطعام التي تستعمل تزويد مائي من خارج المنطقة من نمط ٢ او نمط ٣ (بئر ذات ملكية خاصة) اتباع متطلبات التطهير وأخذ العينات حسب قانون مياه الشرب الأمانة، قانون ٣٣٩، قانون عام لسنة ١٩٧٦ قبل متابعة عملياتهم. اتصل بقسم الصحة المحلي للحصول على تعليمات خاصة.



مخططات العمل في الحالات الطارئة  
انسداد المجاري





## مخططات العمل في الحالات الطارئة انسداد المجاري

من اجل غاية حالة الطوارئ هذه، انسداد المجاري يعني فيضان أقذار المجاري من المعدات او انابيب المياه او الاقذار في داخل مؤسسة الطعام. يحدد قانون الطعام أقذار المجاري كسائل نفايات يحتوي على مواد حيوانية او نباتية معلقة او ممزوجة بالسائل وقد تتضمن ايضاً سوائل تحتوي على كيميائيات سائلة. لا تعتبر نفايات الماء الصافية (مثل صندوق الثلج او ما ينصرف من ماكينة الثلج او التكتف من المبرد او مكيف الهواء) أقذار مجاري. بالنسبة للاحداث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانسداد المجاري، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- . مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل الطعام والمعدات وادوات المطبخ والبياضات كالاغطية وغيرها والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وصحة الموظفين) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

### ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متأثرة ومعينة خلال حالة طوارئ انسداد المجاري.



### العمليات المتأثرة

عام: أقدار المجاريير من المعدات المتصلة مباشرة بانابيب المياه وانابيب المجاريير هي إمّا بطيئة التصريف او لا تصرّف اطلاقاً.

إجراءات عامة

. أوقف استعمال المعدات المتأثرة

. أزل الانسداد او اتصل بشركة خدمات لمعالجة هذا الامر

. أغسل جيداً اي اندلاق بمحلول التنظيف والحقه بمحلول التعقيم.

. لا تدع احد يمشي في المكان المتأثر

. استعمل الادوات او المعدات الاخرى التي لا تزال شغالة في المؤسسة.

### غسل الايدي - جميع مغسلات الايدي في المؤسسة غير قادرة على تصريف المياه

إجراءات بديلة

. قد تستعمل المناشف الصغيرة التي تم معالجتها بالكيميائيات (اي معقمة) لغسل الايدي اذا كانت المأكولات التي تقدم مغلفة سابقاً او محمية بطريقة اخرى من التلوث بالايدي و تتوفر ايضاً تسهيلات غسل الايدي في موقع غرفة حمام او تواليت.

أو

. يمكن وضع المياه الساخنة في اوعية محكمة الاغلاق سعتها ٥ غالونات وتحتوي على حنفية يمكن ادارتها للسماح بتدفق الماء النظيفة الدافئة على الايدي ومنها الى وعاء آخر. اعمل على توفير منظفات الايدي الكيميائية والمنشفات التي تستعمل مرة واحدة وترمى ووعاء للنفايات.

يمكن تفريغ الوعاء في مغسلة تنظيف المبنى او في التواليت.

أو

. أوقف العمليات

### تسهيلات الحمام او التواليت - لا يمكن تصريف المياه في جميع تسهيلات الحمام

إجراءات بديلة

. يمكن استعمال غرف الحمام التي ليست في أمكنة قريبة ولكن يمكن للموظفين ان يصلوا اليها خلال جميع ساعات العمل حتى استعادة خدمات المياه.

أو

**SB**

. أوقف العمليات اذا لم تتوفر تسهيلات الحمام.

**مغسلات الطبخ – لا تستطيع تصريف المياه في جميع مغسلات تدوير الطعام المتلج وغسل الخضار والفواكه وتبريد الطعام والخ**

إجراءات بديلة

. نؤب الطعام المتلج في البراد او خلال عملية الطبخ.

. استعمل منتوجات زراعية مغلقة قد تم غسلها سابقاً.

. استعمل الخضار والفواكه المعلبة او المتلجة والتي لا تتطلب الغسل.

. استعمل طرق تبريد اخرى.

. غير قائمة الطعام لتجنب عمليات تتطلب استعمال مغسلة الطبخ.

**معدات غسل ادوات الطاولة وادوات الطبخ – جميع ماكينات الصحون والمغاسل ذات الاقسام الثلاثة ومغسلات اوعية الطبخ لا تستطيع تصريف المياه**

إجراءات بديلة

. ابطل تنظيف ادوات الطاولة والمطبخ واستعمل الاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى

. أوقف العمليات المتأثرة بعد استنفاد تزويدات المعدات النظيفة وادوات المطبخ والاشياء التي

تستعمل مرة واحدة

وترمى من بعدها.

**مغسلة تنظيف المبنى اوالمغسلة البديلة – لا تستطيع تصريف المياه**

إجراءات بديلة

. أوقف استعمال مغسلة تنظيف المبنى.

. إرم ماء ممسحة الارض في التواليت.

. أوقف العمليات اذا لم يكن من الممكن ابقاء المكان في حالة نظيفة وصحية.

**فيضان أقدار المجاريير المستمر في داخل المؤسسة – يستمر فيضان أقدار المجاريير في المبنى بعد ازالة المعدات والادوات من الخدمة**

إجراءات بديلة

. أوقف العمليات.

ج. العودة الى الوضع السوي  
تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية  
الأمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد  
حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

#### حدد سبب المشكلة واعمل على تصحيح الوضع

- . في حالة انسداد الانابيب التصريف، سيعمل صاحب الرخصة على:
  - . الاتصال بشركة خدمات لايجاد وازالة الانسداد
  - . استبدال الانابيب البالية او المتضررة حسب الحاجة
- . في حالة ان جهاز تصريف الاقذار في المبنى لا يعمل:
  - . أنصل بقسم الصحة المحلي من اجل متطلبات الرخصة.
  - . أنصل بمقاول يختص في ضخ الاقذار من صهريج العفن او الاقذار ونقلها الى مكان تخلص مشروع حتى يتم عمل التصليحات.
- . اذا كان ضرورياً، ضع حواجز حول المكان المتأثر لابقاء عامة الشعب والموظفين بعيدون عن الامكنة التي تعرضت لاقذار المجاري.
- . أنصل بمقاول يختص بتركيب اجهزة تصريف الاقذار وربّب معه عمل التصليحات.

#### إعتبرات صحة وسلامة الموظفين العاملين على التنظيف



- . إرتدي حماية للعينين
- . إرتدي احذية مصنوعة من المطاط التي يمكن غسلها وتعقيمها بعد انتهاء العمل.
- . إلبس ثياب واقية مثل المآزر
- . لا تسمح للموظفين ان يمشوا بين الامكنة المتأثرة والامكنة الاخرى في المؤسسة من غير نزع الاحذية والثياب الواقية.

. إتبع قواعد " أوشا" (أوشا OSHA هو الاسم الموجز لإدارة الصحة والسلامة في مكان العمل) عن كيفية معالجة مواد التنظيف والتعقيم والكيميائيات الأخرى التي تستعمل في عملية التنظيف.

. غسل الأيدي – فوراً بعد العمل بمواد ملوثة وقبل بدأ نشاطات تحضير الطعام ( العمل بالأطعمة المعرضة، المعدات وادوات المطبخ النظيفة، الأشياء ذات الاستعمال الواحد التي تم نزع غلافاتها)

. غسل الأيدي مرتين: أغسل اليدين وأجزاء الزراعين المعرضة باستعمال مسحوق غسيل في مغسلة مجهزة بشكل ملائم . أغسل بحف وفرك وجهي اليدين والذراعين جيداً لمدة ٢٠ ثانية على الأقل واشطف جيداً بماء نظيفة. أعد عملية الغسل مرة أخرى.

. جفف اليدين باستعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال

. استعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال لإيقاف تدفق الماء من الحنفية لمنع تلوث اليدين من جديد.

. ألحق هذا بمعقم اليدين

. أطلب من عمال التنظيف ان يغسلوا حنفيات المغاسل واجزاء المغاسل الأخرى بعد الاستعمال لمنع نقل التلوث الى الذين يعالجون الاطعمة.

## أعمل تنظيف عام.



. يجب اتلاف والتخلص من جميع معدات الطعام وادوات المطبخ والبياضات والأشياء ذات الاستعمال الواحد اذا كانت قد تضررت.

. يجب نزع واستبدال حسب الحاجة قاعات المبنى والحيطان والاثاث والسجادات وادوات المطبخ والمعدات التي قد تضررت ولا يمكن استردادها او انقاذها.

. يجب غسل الحيطان وقاعات المبنى ووجوه المعدات بالصابون والماء ومن ثم شطفها وتعقيمها. يجب إما نزع السجادات او غسلها بالبخار.

. إنزع الأشياء المبللة. تخلص من جميع الأشياء التي لا يمكن غسلها وتعقيمها بشكل فعال.

. أزل أية أقدار مجارير موجودة.

. نظّف وعقم اي ادوات مطبخية او معدات في الامكنة المتأثرة.

. استعمل محلول تنظيف لغسل قاعات المبنى والمعدات والامكنة الاخرى المتأثرة والحق كل هذا بالشطف باستعمال الماء النقية.

. اعمل على تعقيم قاعات المبنى او اي امكنة اخرى متأثرة باستعمال محلول تعقيم في ماء نقيه (٨ اونسات من المحلول لكل ٥ غلونات من المياه = محلول الكلورين ٥٠٠ جزء في المليون).

. دع الامكنة المتأثرة تتجفف في الهواء.

. أغسل في غسالة الثياب او إرم رأس المسحة او اي ادوات أخرى لمست أقدار المجاريير.

. تدبير آخر: استخدم شركة تنظيف عندها خبرة في تنظيف مؤسسات الطعام التي تعرضت لانسداد او فيضان في المجاريير.

### تلوث البياضات والاشياء التي تستعمل مرة واحدة



. أغسل في غسالة الثياب البياضات وبذلات العمل التي لمست أقدار المجاريير

. أغسلها على حدة من الثياب الاخرى.

. استعمل مواد التنظيف.

. استعمل مجفف الثياب الآلي.

. إرم أشياء الاستعمال المنفرد اذا لمست أقدار المجاريير.

### تقييم عام لانقاذ الاطعمة



أرمي اية اطعمة او مواد مغلقة التي لمست أقدار المجاريير. كميات ضئيلة جداً من الاطعمة والمشروبات يمكن انقاذها اذا تعرضت لأقدار المجاريير. يجب اتلاف الاطعمة الخفيفة التغليف او التي لها اغطية ملوابة. في بعض الحالات، يمكن حفظ المنتوجات المعلبة في علب معدنية او علب بلاستيكية صلبة. على الرغم من ذلك، تشكل حالة المعلب عامل آخر مقيّد. ان وجود الصدأ والتلوث او اتلاف رقعة المعلومات يحول دون الانقاذ.

تجعل أقدار المجاريير الاطعمة غير آمنة للأكل خصوصاً اذا اتلفت المغلفات. إرم الاطعمة التالية اذا غطت اقدار المجاريير مغلفاتها او لوثتها بالرش او تقطرت عليها او تسربت اليها:

. المشروبات الروحية: تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان إصدار أمر إتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينتج في اتلافها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاذ الصفائح المعدنية او القناني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها. في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادرة جميع المخزونات ولن تطلب اصدار أمراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان في كل الاحوال.

. الاطعمة المتعرضة والمأكولات التي تم شرائها بكميات كبيرة والمنتجات الزراعية الطرية ولحم المواشي ولحم الطيور والاسماك والبيض،

. أية اطعمة مغلقة في الورق او البلاستيك او القماش او الألياف،

. صناديق الكرتون، حتى اذا كانت محتوياتها تبدو جافة ، بما فيها "السيريالز" (اي اطعمة الصباح المصنوعة من الحبوب) و منتجات الباستا (المعكرونة) والارز والملح،

. المأكولات ذات الاختام الكرتونية مثل المايونيز ومرق السلطة او المأكولات المغطاة بالرقاقات المعدنية او السيلوفان او القماش،

. الأطعمة المحفوظة في برطمانات زجاجية، بما في ذلك البرطمانات التي لم تفتح إذا كانت لها اغطية من الورق المشمع أو الرقائق المعدنية أو السيلوفان أو القماش

. الاطعمة او السوائل او المشروبات في القناني التي لها اغطية في اعلاها و الاوعية ذات الاغطية التي هي عبارة عن عروات يمكن انتزاعها او الاغطية اللولبية او الفلنية.

. جميع الاوعية والمغلفات المفتوحة والاطعمة في الاكياس والعلب الصغيرة.

. العلب المعدنية التي انبعجت او حصل فيها تسرب او انتفخت او صدأت و

. العلب المعدنية التي قذفت من مكان الى آخر واصبحت بعيدة عن موقع تخزينها الاساسي(حيث توجد احتمالية وجود ثقب صغيرة او تمزق في خطوط الالتحام).

. لا يمكن بيع المعلبات اذا لم تعد تحتوي على المعلومات المكتوبة عليها. ولهذا، يجب رمي المعلبات التي تضررت رقع المعلومات المكتوبة عليها.

### البضائع التي تم انقاذها – الاصلاح



اذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الانقاذ من اجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابها محنة. يجب إما اتلافها او نقلها الى ولاية أخرى تحت المصادرة الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة.

ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الاخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم الزراعة والتطوير الريفي في ميشيغان في لانسنغ لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات. يجب الاشراف على عملية الشحن في جميع الاوقات ويجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرة حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.

### التخلص من الاطعمة



- اذا تم التحقق من انه يجب رمي الاطعمة:
  - . انقل الى مكان تخزين مخصص للاطعمة المصادرة من مكان تحضير الاطعمة وتخزين المعدات وابقها في اوعية محكمة الاغلاق او اي امكنة اخرى منعزلة لمنع اعطائها للزبائن او للحؤول دون تلوئتها الاطعمة الاخرى وباقي المبنى.
  - . اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع".
  - . يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى والمحافظة عليها للحصول على رصيد التعويض وحتى تدون من جانب المزود او الموزع.
  - . على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتكاليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين وللغايات التنظيمية.
  - . يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل مسحوق التبييض) ووضعها في صندوق نفايات مغطى في خارج المبنى.
  - . يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في اوعية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منها باستعمال شركة رمي النفايات في اقرب وقت ممكن.
  - . يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة المحلية المتعلقة برمي النفايات .
  - . يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل النفايات لضمان قبول النفايات.

للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-تسهيلات النفايات الصلبة).

**SB**



مخططات العمل في الحالات الطارئة  
الحريق



## مخططات العمل في الحالات الطارئة الحريق

لغاية مخطط العمل في الحالات الطارئة هذا، نحدد الحريق الذي ليس من الضرورة الاعلام به كل حريق صغير محدود في مؤسسة طعام والذي تم اخماده باستعمال ادوات بسيطة مثل منشفة مبللة او غطاء وعاء. وإلا، فيجب اعلام السلطة التنظيمية عن كل الحرائق الاخرى.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بالحريق، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:  
. مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل تزويد المياه والخدمات الكهربائية والمبنى والمعدات وضرر الدخان والماء والروائح الكريهة وترسب الكيمائيات المسممة) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

## ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متأثرة ومعينة خلال حالة طوارئ حدوث الحريق.

### العمليات المتأثرة

يبقى الحريق مقتصرأ على مكان صغير ثانوي او قطعة واحدة من المعدات ويتم اطفاء الحريق باستعمال أداة إطفاء بسيطة (مثل أداة الاطفاء التي تحمل في اليدين) وكل هذا لا يتطلب الكثير من التنظيف.

### إجراءات بديلة

. يمكن ابقاء الامكنة الغير متأثرة في المؤسسة مفتوحة ما دام يعمل التنظيف وعمليات الاصلاح البسيطة.

FI

**عملية مكافحة الحريق، في غض النظر عن حجمها، تلوث اي من الاشياء التالية: المأكولات والمعدات وأدوات المطبخ والبياضات والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى. تتميز هذه العمليات عادة باستعمال أداة مكافحة حريق عالية الضغط ( مثل جهاز مكافحة النار الذي يستعمل غطاء التهوية ومعدات قسم مكافحة الحرائق الحرفية)**

### إجراءات بديلة

. أوقف العمليات. استأنف العمليات فقط بعد تنمة خطوات العودة الى الوضع السوي.

### يسبب الحريق اذى شديداً للمعدات والمبنى

### إجراءات بديلة

. أوقف العمليات. استأنف العمليات فقط بعد تنمة خطوات العودة الى الوضع السوي.

### ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية الأمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

سيعمل صاحب الرخصة ما يأتي:



. سيتصل بقسم المباني المحلي والاقسام الاخرى الملائمة لتحديد اذا ما كان تركيب المبنى آمناً  
مصدق عليه للسكن.

. سيفصل الاطعمة التي يمكن انقاذها من الاطعمة التي لا يمكن انقاذها باسرع وقت ممكن.

. سيتخلص بشكل ملائم من الاطعمة التي لا يمكن انقاذها.

. سيعمل تنظيف عام. سينظف ويعمّم المعدات وأدوات المطبخ.

### إنقاذ الاطعمة: اعتبارات عامة



اذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الانقاذ من اجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابتهأ محنة. يجب إما اتلافها او نقلها الى ولاية أخرى تحت المصادرة الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة. ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الاخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم المواد الغذائية والالبان في لانسنغ لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات.

**FI**

يجب الاشراف على عملية الشحن في جميع الاوقات ويجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرة حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.

### التبرعات الخيرية



قد يكون من الممكن تحويل بعض الاطعمة المذكورة في الاعلى مثل معلبات الاطعمة التي اصابها ضرر بسيط الى بنك الطعام المحلي للتوزيع على الجمعيات الخيرية. أنظر قانون رقم ١٣٦ من القوانين العامة لسنة ١٩٩٣ وهو "حصانة متبرعي الاطعمة من المسؤولية القانونية المدنية." يحمى متبرع الطعام بشكل عام من المسؤولية القانونية إلا اذا:

. كان الداء او المرض هو نتيجة تصرف المتبرع المتعمد والجائر والغير مسؤول.

. كان الداء او المرض هو نتيجة الاطعمة المحضرة ويطبق عليها اي من الآتي:  
. كان الطعام المتبرع به يحمل مخاطر في الوقت الذي تم التبرع به.

. كان قد خرق احد قوانين الولاية او احد احكام منظمة حكومية او قسم حكومي في هذه الولاية  
يتعلق بتحضير او شحن او تخزين او تقديم الاطعمة المحضرة في اي وقت قبل ان تم  
التبرع بالطعام.

. كان الداء او المرض هو نتيجة اطعمة في اوعية محكمة الاغلاق ولكن لم يتم هذا الاغلاق من جانب مصنّع تجاري.

. كان للمتبرع علماً فعلياً او استدلالياً بأن الطعام كان فاسداً او ملوثاً او مؤذياً لصحة او عافية المتلقي لتبرعات الطعام.

### يشكل ما يلي دليلاً لمعالجة انواع اطعمة معينة:



. **المشروبات الروحية:** تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان إصدار أمر إتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينتج في اتلافها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاذ الصفائح المعدنية او القناني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها. في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادرة جميع المخزونات ولن تطلب اصدار أمراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان في كل الاحوال.

## FI

. **المشروبات المقننة التي لا تحتوي على الكحول:** يقرب من المستحيل انقاذ المشروبات في القناني الزجاجية التي لا تحتوي على الكحول ، إلا اذا كانت محمية بغلاف خارجي بلاستيكي او اذا كانت في قناني لها غطاء لولبي محكم الاغلاق. بالإضافة الى ذلك، تعتبر المشروبات الغير كحولية في القناني البلاستيكية غير قابلة للانقاذ في جميع الحالات تقريباً بسبب الحرارة والدخان. يجب تفريغ محتويات هذه القناني قبل ارجاع الاوعية للحصول على ثمن التأمين. يسمح هذا اذا وجدت تسهيلات ملائمة للتخلص من السوائل من دون خلق أذى صحي. اذا لم تتوفر هذه التسهيلات، قد يصبح من الضروري اتلاف المنتج والوعاء بالنقل الى بئر دفن نفايات مرخص به.

. **المشروبات الغير كحولية في الاوعية المعدنية:** يمكن اتقاذ هذه الاوعية اذا لم تتعرض محتوياتها للحرارة او النار بشكل مفرط. يجب غسل وتعقيم هذه الاوعية اذا كان هذا ضرورياً. اذا تعرضت هذه الاوعية للحماوة المفرطة او اذا اعتبرت غير قابلة للتنظيف، فيجب عندها اتلاف المحتويات.

. **منتجات الالبان:** عادةً، يجب اتلاف منتجات الالبان من دون اي محاولة لانقاذها بسبب متطلبات التغليف والحرارة السريعة التأثير.

. **السكريات والحلوى والطحين ومنتجات الحبوب ومنتجات المخبز والفاصوليا المجففة والارز** وانواع الحبوب الاخرى: عادة، لا يسمح باي محاولة لانقاذ هذه المنتجات بسبب التغليف السريع التأثير.

. المنتجات المحتوية في الزجاج ذات اغطية لولبية معدنية او اغطية انزلاقية معدنية: تتضمن هذه المخللات والزيتون والكاتشاب وصلصة شرائح اللحم ومرق السلطة وعصير الفاكهة او النبات وغيرها. من المستحيل تنظيف او تعقيم انواع الاعية هذه بسبب تعرض الاغلاق اللولبي ولهذا فيجب اتلافها.

. الاسماك واللحوم – الطرية والمتلجة: لا بد من تدمير هذه المنتجات في جميع الأحوال تقريباً.

. الأطعمة المحفوظة بالثلاجات والمجمدة: عادة لا تمكن اي محاولة انقاذ إلا اذا خزنت المأكولات المتلجة في ثلاجة مغلقة يمكن المشي اليها او ثلاجة حجرة خاصة ولم تنقطع الخدمات الكهربائية لفترات طويلة. لإنقاذ هذه المنتجات، يجب نقلها فوراً الى وحدات تخزين ملائمة.

**FI**

. المنتجات الزراعية – الطازجة او المجففة: عادةً، لا يمكن السماح بأي محاولة انقاذ ويجب اتلاف جميع هذه المنتجات.

. المنتجات المعلبة: حيث ضرر الحماوة والماء يكون ضئيلاً، يمكن انقاذ المنتجات المعلبة اذا تم تنظيف وجوها الخارجية بسرعة ونقلها الى امكنة تخزين ملائمة بإيثار الامكنة البعيدة عن مكان النار.

لا يحاول إعادة تنظيف واعادة وضع نصوص المعلومات على كمية صغيرة من المنتجات بسبب الكلفة بالنسبة للقيمة المنخفضة للمنتج التي تم انقاذه.

إعتبرات تنظيف عامة



. يجب تنظيف وتعقيم جميع الامكنة المتأثرة بالحريق.

. يجب إزالة جميع منتجات الطعام والمعدات وأدوات المطبخ والبياضات والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى من المؤسسة اذا حصل لها ضرر .

. يجب السماح بإعادة الإشغال فقط بعد ان يحدد قسم مكافحة الحرائق بأن المبنى آمن.

التخلص من الاطعمة



- اذا تم التحقق من انه يجب رمي الاطعمة:
- . انقل الى مكان تخزين مخصص للاطعمة المصادرة من مكان تحضير الاطعمة وتخزين المعدات وابقها في اوعية محكمة الاغلاق او اي امكنة اخرى منعزلة لمنع اعطائها للزبائن او للحؤول دون تلوئتها الاطعمة الاخرى وباقي المبنى.
  - . اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع".
  - . يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى والمحافظة عليها للحصول رصيد التعويض وحتى تدون من جانب المزود او الموزع.
  - . على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتكاليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين وللغايات التنظيمية.
  - . يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل مسحوق التبييض) ووضعها في صندوق نفايات مغطى في خارج المبنى.

## FI

- . يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في اوعية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منها باستعمال شركة رمي النفايات في اقرب وقت ممكن.
- . يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة المحلية المتعلقة برمي النفايات .
- . يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل النفايات لضمان قبول النفايات. للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (انقر على النفايات-النفايات الصلبة- تسهيلات النفايات الصلبة).

## FI

مخططات العمل في الحالات الطارئة  
الطوفان







## مخططات العمل في الحالات الطارئة الطوفان

بالنسبة للاحداث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقرر ويعلم السلطة التنظيمية.

### أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بالطوفان، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:  
. مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل تزويد المياه والاطعمة والمعدات والبياضات والاشياء ذات الاستعمال الواحد وترسب مياه النفايات وتصريف المياه وقدرة الدخول الى المبنى وجودة الهواء في الداخل) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

### ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متأثرة ومعينة خلال حالة طوارئ حدوث الحريق.

### العمليات المتأثرة

**التسرب الضئيل من انابيب المياه او تراكم المياه الثانوي في ارض المبنى.** لم تتأثر الاطعمة وادوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى.

### اجراءات بديلة

. يمكن ابقاء الامكنة التي لم تتأثر في المؤسسة مفتوحة بينما تتم الاصلاحات والعودة الى الوضع السوي. اخفض الى ادنى حد ممكن السير بين الامكنة المتأثرة بالفيضان وأمكنة الطعام الغير متأثرة.

**الطوفان في داخل المبنى الذي يسبب فيضان المياه او التصريف الارضي الرديء او انكسار كبير في انابيب المياه، الخ والذي يؤثر على الطعام وادوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى.**

إجراءات بديلة  
. أوقف العمليات. استأنف العمليات فقط بعد اتمام خطوات العودة الى الوضع السوي.

**ج. العودة الى الوضع السوي**  
تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادية الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

سيعمل صاحب الرخصة ما يأتي:



. سيفصل الاطعمة وأدوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى التي يمكن انقاذها من التي لا يمكن انقاذها باسرع وقت ممكن.

. سينتخلص بشكل ملائم من الاطعمة التي لا يمكن انقاذها.

. سيتصل بقسم المباني المحلي والاقسام الاخرى الملائمة لتحديد اذا ما كان تركيب المبنى آمناً مصدق عليه للسكن.

. سيعمل تنظيف عام بينما تضمن صحة الموظفين وسلامتهم. سينظف وبعمّ المعدات وأدوات المطبخ.

للمعلومات عن جودة الهواء بعد الطوفان، انظر أحد منشورات ادارة حماية البيئة في الولايات المتحدة الاميريكية بعنوان "صفحة الحقائق: التنظيف في حالة الطوفان – تجنب مشاكل جودة الهواء في الداخل" على موقع الانترنت:

[www.epa.gov/iaq/pdfs/flood.pdf](http://www.epa.gov/iaq/pdfs/flood.pdf)

إعتبارات صحة وسلامة الموظفين العاملين على التنظيف



. ارتدي حماية للعينين.

. ارتدي احذية مصنوعة من المطاط التي يمكن غسلها وتعقيمها بعد انتهاء العمل.

. البس ثياب واقية مثل المآزر

. لا تسمح للموظفين ان يمشوا بين الامكنة المتأثرة والامكنة الاخرى في المؤسسة من غير نزع الاحذية والثياب الواقية.

FL

. إتبع قواعد " أوشا" (أوشا OSHA هو الاسم الموجز لإدارة الصحة والسلامة في مكان العمل) عن كيفية معالجة مواد التنظيف والتعقيم والكيميائيات الأخرى التي تستعمل في عملية التنظيف.

. غسل الأيدي – فوراً بعد العمل بمواد ملوثة وقيل بدأ نشاطات تحضير الطعام ( العمل بالطعام المعرضة، المعدات وادوات المطبخ النظيفة، الأشياء ذات الاستعمال الواحد التي تم نزع غلافاتها)

. غسل الأيدي مرتين: أغسل اليدين وأجزاء الزراعين المعرضة باستعمال مسحوق غسيل في مغسلة مجهزة بشكل ملائم . أغسل بحف وفرك وجهي اليدين والزراعين جيداً لمدة ٢٠ ثانية على الأقل واشطف جيداً بماء نظيفة. أعد عملية الغسل مرة أخرى.

. جفف اليدين باستعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال

. استعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال لايقاف تدفق الماء من الحنفية لمنع تلوث اليدين من جديد.

. ألحق هذا بمعقم اليدين

. أطلب من عمال التنظيف ان يغسلوا حنفيات المغاسل و اجزاء المغاسل الأخرى بعد الاستعمال لمنع نقل التلوث الى الذين يعالجون الاطعمة.

## التنظيف



. يجب اتلاف والتخلص من جميع معدات الطعام وادوات المطبخ والبياضات والأشياء ذات الاستعمال الواحد اذاكانت قد تضررت.

. يجب نزع واستبدال حسب الحاجة قاعات المبنى والحيطان والاثاث والسجادات وادوات المطبخ والمعدات التي قد تضررت ولا يمكن استردادها او انقاذها.

. يجب غسل الحيطان وقاعات المبنى ووجوه المعدات بالصابون والماء ومن ثم شطفها وتعقيمها. يجب إما نزع السجادات او غسلها بالبخار.

. إنزع الأشياء المبللة. تخلص من جميع الأشياء التي لا يمكن غسلها وتعقيمها بشكل فعال.

. أزل اية أقدار مجارير موجودة.

. نظف وعقم اي ادوات مطبخية او معدات في الامكنة المتأثرة.

. استعمال محلول تنظيف لغسل قاعات المبنى والمعدات والامكنة الأخرى المتأثرة والحق كل هذا بالشطف

باستعمال الماء النقية.

. اعمل على تعقيم قاعات المبنى او اي امكنة اخرى متأثرة باستعمال محلول تعقيم في ماء نقيه ( ٨ اونسات من المحلول لكل ٥ غلونات من المياه = محلول الكلورين ٥٠٠ جزء في المليون).

. دع الامكنة المتأثرة تتجفف في الهواء.

. أغسل في غسالة الثياب او إرم رأس الممسحة او اي ادوات أخرى لمست أقدار المجاريير.

. تدبير آخر: استخدم شركة تنظيف عندها خبرة في تنظيف مؤسسات الطعام التي تعرضت لانسداد اوفيطان في المجاريير.

. تلوث الاطعمة والبياضات والاشياء التي تستعمل مرة واحدة

. إرم اية اطعمة (المغلقة وغير مغلقة ) التي لمستها مياه الفيضان.

. أغسل في غسالة الثياب البياضات وبذلات العمل التي لمست أقدار المجاريير

. أغسلها على حدة من الثياب الاخرى.

. استعمل مواد التنظيف.

. استعمل مجفف الثياب الآلي.

. إرم أشياء الاستعمال المنفرد اذا لمست أقدار المجاريير.

### تقييم عام لانقاط الاطعمة



قد تحمل مياه الطوفان الغرين او الطمي وأقدار المجاريير والنفايات الزيتية والكيميائية وهذا ما يجعل الاطعمة التي تضررت بالطوفان غير سالمة للأكل اذا تلوثت مغلقاتها. إرم اية اطعمة او مواد مغلقة لمستها مياه الطوفان . كميات ضئيلة جداً من الاطعمة والمشروبات يمكن انقاذها اذا تعرضت لمياه الطوفان. يجب اتلاف الاطعمة الخفيفة التغليف او التي لها اعطية ملولبة. في بعض الحالات، يمكن حفظ المنتوجات المعلبة في علب معدنية او علب بلاستيكية صلبة. على الرغم من ذلك، تشكل حالة المقلب عامل آخر مقيد. ان وجود الصدأ او التلوث او اتلاف رقعة المعلومات يحول دون الانقاذ.

تجعل مياه الطوفان الاطعمة غير آمنة للأكل خصوصاً اذا اتلفت المغلقات. إرم الاطعمة التالية اذا غطت مياه الطوفان مغلقاتها او لوثتها بالرش او تقطرت عليها او تسربت اليها:

. المشروبات الروحية: تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان إصدار أمر إتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينتج في اتلافها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاذ الصفايح المعدنية او القناني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها.

## FL

في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادرة جميع المخزونات ولن تطلب اصدار أمراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان في كل الاحوال.

. الاطعمة المتعرضة والمأكولات التي تم شرائها بكميات كبيرة والمنتجات الزراعية الطرية ولحم المواشي ولحم الطيور والاسماك والبيض،

. أية أطعمة مغلقة في الورق او البلاستيك او القماش او الألياف،

. صناديق الكرتون، حتى اذا كانت محتوياتها تبدو جافة ، بما فيها "السيريزالز" (اي اطعمة الصباح المصنوعة من الحبوب) و منتجات الباستا (المعكرونة) والارز والملح،

. المأكولات ذات الاختام الكرتونية مثل المايونيز ومرق السلطة او المأكولات المغطاة بالرقاقات المعدنية او السيلوفان او القماش،

. الأطعمة المحفوظة في برطمانات زجاجية، بما في ذلك البرطمانات التي لم تفتح إذا كانت لها اغطية من الورق المشمع أو الرقائق المعدنية أو السيلوفان أو القماش

. الاطعمة او السوائل او المشروبات في القناني التي لها اغطية في اعلاها والاوعية ذات الاغطية التي هي عبارة عن عروات يمكن انتزاعها او الاغطية اللولبية او الفلانية.

. جميع الاوعية والمغلفات المفتوحة والاطعمة في الاكياس والعلب الصغيرة.

. العلب المعدنية التي انبعجت او حصل فيها تسرب او انتفخت او صدأت و

. العلب المعدنية التي قذفت من مكان الى آخر واصبحت بعيدة عن موقع تخزينها الاساسي(حيث توجد احتمالية وجود ثقب صغيرة او تمزق في خطوط الالتحام).

. لا يمكن بيع المعلبات اذا لم تعد تحتوي على المعلومات المكتوبة عليها. ولهذا، يجب رمي المعلبات التي تضررت رفع المعلومات المكتوبة عليها.

## البضائع التي تم انقاذها - الاصلاح



اذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الانقاذ من اجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابتها محنة. يجب إما اتلافها او نقلها الى ولاية أخرى تحت

المصادرة الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة. ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الاخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم المواد الغذائية والالبان في لانسنغ لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات. يجب الاشراف على عملية الشحن في جميع الاوقات ويجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرة حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.



. انقل الى مكان تخزين مخصص للاطعمة المصادرة من مكان تحضير الاطعمة وتخزين المعدات وابقها في اوعية محكمة الاغلاق او اي امكنة اخرى منعزلة لمنع اعطائها للزبائن او للحؤول دون تلويثها الاطعمة الاخرى وباقي المبنى.

. اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع". يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى والمحافظة عليها للحصول على رصيد التعويض.

. يمكن تدوين الاطعمة المعدة للرمي من جانب المزود او الموزع.

. على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتكاليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين وللغايات التنظيمية.

. يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل مسحوق التبييض) ووضعها في صندوق نفايات مغطى في خارج المبنى.

. يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في اوعية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منه باستعمال شركة رمي النفايات في اقرب وقت ممكن.

. يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة المحلية المتعلقة برمي النفايات .

. يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل النفايات لضمان قبول النفايات.

للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-تسهيلات النفايات الصلبة).

## تتظيف القيء والبراز



## تنظيف القيء والبراز إجراءات الطوارئ في الحالات المتعلقة بتنظيف القيء والبراز

المعلومات التالية مستمدة من "المبادئ التوجيهية لإدارات الصحة المحلية بخصوص التنظيف البيئي والتطهير من النوروفيروس"، وهي متاحة على الإنترنت في الموقع [www.michigan.gov/documents/GEC\\_165404\\_7.pdf](http://www.michigan.gov/documents/GEC_165404_7.pdf).

وتتعلق المعلومات التالية تحديداً بحالات الإصابة بالنوروفيروس؛ غير أن التوصيات مناسبة عموماً لحوادث القيء/البراز ذات الصلة بالأمراض المعدية.

وتتضمن هذه الوثيقة معلومات متعلقة بالتلوث بآثار القيء والبراز في المنشآت التي تقدم خدمات تتعلق بالأطعمة:

- أ- إجراءات محددة للتنظيف
- ب- التطهير
- ج- الشواغل الصحية المتعلقة باستعمال المبيضات
- د- إدارة شؤون الموظفين المرضى في مؤسسات بيع الأطعمة بالتجزئة

النوروفيروسات هي مجموعة من الفيروسات التي تسبب التهاب المعدة والأمعاء عند البشر. وتشمل أعراض العدوى بالنوروفيروس الغثيان والقيء والإسهال والمغص والارتقاع الطفيف في درجة الحرارة. وتنتقل النوروفيروسات من خلال وصول البراز إلى الفم إما بالتهام أطعمة أو مياه ملوثة بالبراز، أو بالانتشار المباشر من شخص لآخر، أو بالتلوث البيئي وعن طريق الأجسام المعدية.

### معدات الحماية الشخصية اللازمة:

القفازات والأقنعة وواقبات العين أو الوجه، والأرواب أو الملابس الأخرى الواقية التي لا تستخدم سوى مرة واحدة. ويرجى ارتداء المعدات الواقية بأكملها قبل البدء في إجراءات التنظيف.

### تحذير عام:

قد تؤدي مبيضات الكلور إلى إتلاف المنسوجات وغيرها من السطوح. يرجى اختبار بقعة غير ظاهرة قبل استخدامها على السطوح المرئية. وللإطلاع على الشواغل الصحية في هذا الصدد، انظر القسم ج.

VS

## أ- إجراءات محددة للتنظيف

لتنظيف البقع المتناثرة من القيئ أو البراز، ينبغي استخدام عملية من خطوتين:  
١- تنظف البقايا الظاهرة/العضوية بمادة قادرة على الامتصاص (من طبقتين) ويتم التخلص منها في كيس من البلاستيك للإقلال من استخدام الإيروسولات إلى أدنى حد.

٢- يتم تطهير المنطقة والأشياء المحيطة بها بكمية كبيرة من أحد المطهرات البيئية المناسبة (وقد يلزم التطهير عدة مرات). وتأكد من درجة تخفيف المطهر البيئي المناسب بالماء ومن مدة التعرض له على الوجه الصحيح.

للاطلاع على مزيد من المعلومات عن التطهير، يرجى الرجوع إلى القسم ب.

### الأسطح الصلبة

- تنظف البقايا الظاهرة/العضوية بمادة قادرة على الامتصاص (من طبقتين) ويتم التخلص منها في كيس من البلاستيك للإقلال من استخدام الإيروسولات إلى أدنى حد. يُطهر السطح بالمبييض ويُشطف بالماء في حالة وقوعه في منطقة لإعداد الأطعمة.

### السجاد/الأثاث المنجد

- تنظف البقايا الظاهرة بمادة قادرة على الامتصاص (من طبقتين) ويتم التخلص منها في كيس من البلاستيك للإقلال من استخدام الإيروسولات إلى أدنى حد -التطهير بالمبييضات قد يغير لون السجاد - وتنظف بالبخار (إبطال مفعول الفيروسات بالحرارة) عند درجة ١٥٨ فهرنهايت لمدة خمس دقائق أو عند درجة ٢١٢ فهرنهايت لمدة دقيقة واحدة لإبطال مفعولها تماما.

### المفروشات/الملابس/المنسوجات

- في حالة اتساخها، يزال القيئ أو البراز من عليها بعناية للإقلال من استخدام الأيروسولات إلى أدنى حد. تُفصل الملابس الملوثة عن غير الملوثة. ويجري التقليل إلى أدنى حد من المساس بالمفروشات المتسخة والغسيل المتسخ. وقد تشكل الإيروسولات المستخدمة خطرا فيما يتعلق بنقل العدوى. تُغسل المواد في دورة ما قبل الغسيل، ثم باستخدام دورات الغسيل العادية مع استعمال صابون الغسيل ويتم تجفيفها بمعزل عن الملابس غير الملوثة عند درجة حرارة أعلى من ١٧٠ فهرنهايت. ويتم الفصل في جميع الأوقات بين المفروشات/الملابس/المنسوجات النظيفة والمتسخة.

### الأسطح التي تتعرض للتآكل/التلف بفعل المبييضات

- تستعمل محاليل الفينول المسجلة لدى وكالة الحماية البيئية (لايسول) مركز أو باينسول) مركز (مركز) ممزوجة بضعف إلى أربعة أمثال التركيز الذي توصي به الجهة المنتجة وذلك على السطوح التي تتعرض للتلف أو التآكل بفعل المبييضات.

VS

## ب- التطهير

أمثلة على البنود التي يتعين تطهيرها:

مقابض الأبواب، الصنابير، الأحواض، المراحيض، مساند الوقاية في الحمامات، التليفونات، مناخذ الخدمة، الكراسي (بما في ذلك ظهورها)، المناضد، الدرايزين، أزرار المصاعد، مفاتيح الإنارة، معدات الأغذية، أسطح الإعداد، أدوات المطبخ، المآزر (المرايل)، الزي الموحد، الخ.

أكثر المواد تأثيراً: مبيضات الكلور (هيبوكلورايت الصوديوم -NaOCl).

تعليمات خاصة بدرجات تركيز مبيضات الكلور ومزجها:

- تستعمل لبنود التوصيل بين الطعام/القم المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ.
- ١ ملعقة كبيرة من المبييض على جالون واحد من الماء (نسبة التخفيف ١ : ٢٥٠).
- يستعمل للأسطح، والأرضيات المغطاة بالبلاط، وأسطح مناخذ الخدمة، والأحواض، والمراحيض غير النفاذة.
- ٣/١-ثلاث كوب من المبييض على جالون واحد من الماء (نسبة التخفيف ١ : ٥٠).
- يستعمل للأسطح النفاذة، والأرضيات الخشبية:
- كوب واحد و ٣/٢-ثلاثا كوب من المبييض على جالون واحد من الماء (نسبة التخفيف ١ : ١٠).

### مدة التلامس

- يُترك المبييض على السطح لمدة تتراوح بين ١٠ دقائق و ٢٠ دقيقة ثم يُشطف بالماء النظيف.

### ثبات مبييض الكلور

- تفقد زجاجات الكلور المركز فعاليتها بعد ٣٠ يوماً. ولضمان التطهير الملائم في حالات التنظيف من القبي/البراز، يوصى بشدة باستعمال زجاجة غير مفتوحة من مبييض الكلور. ويعدّ مزيج مخفف من المبييض الجديد للاستعمال في كل يوم ويتم التخلص من الأجزاء غير المستعملة.

### مطهرات أخرى فعالة

- جلوتارالديهايد (٠.٥ في المائة) أو اليود (٠.٨ في المائة) ممزوجاً وفقاً لتوصيات الجهة المصنعة.
- أحد مطهرات الفينول البيئية (لايسول© أو باينسول©) قد تكون هذه المطهرات فعالة، ولكن قد يلزم استخدامها بتركيز مضاعف مرتين أو أربع مرات عما توصي به الجهة المنتجة كما أنها قد تشكل مخاطر صحية كبيرة بالنسبة للعاملين أو الحيوانات والطيور الأليفة أو عليك شخصياً. الزم جانب الحذر البالغ عند استخدام هذه المنتجات. ويرجى قراءة تحذيرات الجهة المنتجة.

### مطهرات غير فعالة

- المركبات الرباعية أو مركبات الإيثانول أو الأنيونات.

VS

## ج- الشواغل الصحية المتعلقة باستعمال مبيّضات الكلور

### أخطار المزج

- لا تستخدمها إلا في مناطق جيّدة التهوية ولا تمزج الكيماويات ببعضها. وتتجم بعض الآثار الضارة للمنظفات المنزلية عن التعرض لغازاتها المهيجّة للأنسجة في المناطق المفتوحة إلى التهوية. وأكثر المخلوطات غير المناسبة لعوامل التنظيف شيوعاً هي مزج المبيّضات بالأحماض (مثل الخل) أو النشادر (ويندكس®). وتتمثل الغازات المهيجّة التي تنطلق عن عمليات المزج هذه في غاز الكلور، والكلورامينات، وغاز النشادر. اتبع التعليمات الواردة بنشرة المنتج الملصقة.

### الأخطار الصحية

- مبيّضات الكلور مواد أكالة ومهيجة لجميع الأنسجة المخاطية وللجلد والعينين وللمسالك التنفسية العليا والسفلى. يرجى تجنب المواد المعبأة في زجاجات الرش المشتملة على أي نوع من المطهرات.

### معدات الحماية الشخصية

- القفازات والأقنعة وواقبات العين أو الوجه، والأرواب أو الملابس الأخرى الواقية التي لا تستخدم سوى مرة واحدة.
- التنظيف البيئي باستعمال مطهرات أكثر تركيزاً سوف يستلزم قفازات للعمل الشاق أثقل من مجرد القفازات المطاطية غير المعقمة المصنوعة من اللاتكس/الفيينيل.

## د- إدارة شؤون الموظفين المرضى في منشآت بيع الأطعمة بالتجزئة

يرجى الاتصال بإدارة الصحة المحلية التي تتبعها و/أو اتباع متطلبات عزل الموظفين واحتجازهم الواردة بقانون الأغذية، المواد ٢-٢٠١-١١ حتى نهاية ٢-٢٠١-١٣.

## السلطات القانونية

## قوانين الطعام وسلطات قوانين الطعام:

نعالج هنا بعض قوانين الطعام وسلطات قوانين الطعام التي تتعلق بما يجب عمله من جهة السلطة التنظيمية وأصحاب مؤسسات الطعام عند حدوث مخاطرة صحية وشيكة.

- . تعريف: قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ١١٠٩ (أ) ينص على:  
"مخاطرة كبيرة او وشيكة" تعني وضعاً في مؤسسة الطعام يحدده مدير المؤسسة والذي يتطلب العمل الفوري لتجنب وضع صحة الناس في خطر.
- . مسؤولية حامل الرخصة:

. قانون الطعام، مقطع ١١٠٤.٤-٨ عن توقيف العمليات والاعلام بالامر.

أ ما عدا ما حدد في فقرة (ب) من هذا المقطع، على حامل الرخصة ان يوقف العمليات ويعلم السلطة التنظيمية اذا وجدت مخاطرة صحية وشيكة بسبب حالة طارئة مثل الحريق او الطوفان او انقطاع طويل الامد في الخدمات الكهربائية او المائية او انسداد في المجاريير او بنس استعمال المواد المسممة او في مستهل وقوع تفشي امراض قد يكون سببها الطعام او بوجود ظروف او حصول امور غير صحية فاضحة او اية ظروف اخرى قد تشكل خطراً على الصحة العامة.

ب لا يتوجب على حامل الرخصة توقيف العمليات في الامكنة الاخرى من المؤسسة التي لم تتأثر بالمخاطرة الصحية الوشيكة.

. قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ٢١١٣ (٢) ينص على:

إذا أمرت مؤسسة طعام ان توقف عملياتها بناءً على قسم مقطع رقم (١)، ليس بإمكانها ان تستأنف العمليات حتى يحدد مدير السلطة، بعد اجراء التفتيش، ان الظروف المسؤولة عن أمر توقيف العمليات لا توجد بعد الآن. يجب على المدير ان يوفر فرصة تفتيش من جديد عند طلب حامل الرخصة للمؤسسة.

## . صلاحيات وواجبات السلطة التنظيمية

. قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ٢١١٣ (١) ينص على:  
قد يأمر مدير السلطة توقيف العمليات في مؤسسة طعام اذا قرر ان متابعة العمليات قد تخلق مخاطر جسيمة او وشيكة للصحة العامة.

. قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ٤١٢٥ (٣) ينص على:  
بناءً على الحقائق التي تم تسليمها من جانب شخص على معرفة بهذه الحقائق او بناءً على معلومات او اعتقادات مزعومة بوجود خطر وشيك للصحة العامة او السلامة او الخير العام، قد يعلق مدير السلطة بغير إبطاء رخصة او تسجيل اصدر بموجب هذا القانون. اذا علقت رخصة او تسجيل شخص ما بغير إبطاء، بإمكانه ان يلتمس من مدير السلطة ان يلغي هذا الأمر. عند تلقي عريضة الالتماس هذه، على المدير ان يحدد موعد جلسة لتقرير إمّا التسليم بإلتماس إلغاء الامر او رفضه. يمنح الموظف الذي يترأس الجلسة فرج إلغاء أمر التعليق، إلا اذا قدمت براهين كافية بوجود خطر وشيك لعامة الشعب والصحة والسلامة والخير العام يتطلب اتخاذ إجراءات الحالات الطارئة ومتابعة أمر التعليق الفوري الذي اصدره المدير.

## . وسائل الاسترداد الادارية او الحكومية

. قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ٢١١٣ (٢) ينص على:  
إذا أمر مدير السلطة توقيف العمليات الفوري في مؤسسة طعام بناءً على قسم مقطع رقم (١)، بإمكان صاحب الرخصة ان يطلب جلسة ادارية لاستماع حالته.

. قانون الطعام في ميشيغان، مقطع ٤١٢٧ (١) ينص على:  
بعد ان تستلم السلطة التنظيمية عريضة الالتماس من حامل الرخصة الذي علقت رخصته بدون اي ابطاء بناء على مقطع ٤١٢٥، يجب بدأ محضر الجلسة بسرعة ويجب ان تحدد الجلسة بناءً على مقطع ٩٢ من قانون الإجراءات الادارية لسنة ١٩٦٩، قانون عام رقم ٣٠٦ لسنة ١٩٦٩، ٢٤.٢٩٢.

يجب الملاحظة بأن بناءً على قانون إدارة الحالات الطارئة في ميشيغان، قانون ٣٩٠ لسنة ١٩٧٦، بإمكان حاكم الولاية ان يعلق قوانين او أحكام معينة كما ينبغي من أجل التعامل مع حلول كارثة.

## معلومات الاتصال في الحالات الطارئة





الهاتف والفايبر	رقم الحالة الطارئة	رقم الهاتف	معلومات الاتصال في الحالات الطارئة الاسم الجوال
			<p><b>المؤسسة نفسها:</b></p> <p>المدير</p> <p>المكتب الاقليمي</p> <p>مكتب المنزل</p> <p>شركة التأمين</p> <p>مزود الطعام</p> <p>المحامي</p> <p><b>شركات المنافع العامة</b></p> <p>المياه</p> <p>المجارير</p> <p>الكهرباء</p> <p>الغاز</p> <p>الهاتف</p> <p>الكابل</p> <p>البث في الحالات الطارئة</p> <p>محطات الراديو والتلغزيون</p> <p><b>المقاولون</b></p> <p>الرصاص او السمكري</p> <p>اختصاصي الكهرباء</p> <p>حافر البئر الارتوازية</p> <p>شركة المياه</p> <p>نقل مياه مرخص له</p> <p>مياه مقننة</p> <p>ثلج تجاري</p> <p>ثلج جاف</p> <p>ناقلة مبردة</p>

			ميردة
			مستودع
			مولد يمكن حمله

رقم الهاتف والبايجر	رقم الحالة الطارئة	رقم الهاتف	معلومات الاتصال في الحالات الطارئة الاسم الجوال
			ناقل النفايات
			بئر دفن نفايات محلي
			شركة ضخ صهريج أقدار المجارير
			منظف المصارف
			مزود معدات التنظيف
			خدمة التنظيف
			خدمة إخماد النار
			إختصاصي في ترميم المباني
			الأمن والسلامة
			منظمات أخرى
			مركز ضبط التسمم المحلي
		1 800 441 8080	مركز ضبط التسمم الوطني
		1 800 424 9300	كامتراك
		517 482 5244	تجمع مطاعم ميشيغان
		517 373 6800	تجمع بقالي ميشيغان
		248 671 9600	تجمع موزعي الطعام بالجملة
		517 374 9711	تجمع بائعي المشروبات المرخص لهم في ميشيغان

معلومات الاتصال في الحالات الطارئة

رقم الهاتف والفايبر	رقم الحالة الطارئة	رقم الهاتف	الاسم الجوال
			الحكومة:
		911	الشرطة
		911	قسم مكافحة الحرائق
		313 965 2323	ال "اف. بي. أي."
	517 373 0440	800 292 3939	قسم الزراعة في ميشيغان-فرع لانسنغ
		1 800 311 3435	مراكز ضبط الامراض
	630 768 8418	298 968 0230	ادارة الزراعة في الولايات المتحدة الاميريكية - اوك بارك
		1 888 723 3366	الخط المباشر الى ادارة المواد الغذائية والادوية
		1 800 426 4791	الخط المباشر للماء الصالحة للشرب في مصلحة حماية البيئة