

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA

دليل عن شروط المحلات ومعدات أماكن الطهي

إن مراكز إنتاج الوجبات **CENTRI DI PRODUZIONE PASTI** هي تلك المحلات التي يتم فيها إعداد وجبات يمكن نقلها إلى الخارج لاستهلاكها في كافيتريات الشركات أو أماكن التجمعات (مثال: المدارس، المستشفيات...) إن مركز إنتاج الوجبات يجب أن تتوفر فيها الشروط العامة **REQUISITI COMUNI** و الشروط الخاصة بالمحلات **SPECIFICI PER I LABORATORI** (انظر الملف 1).

يتكون مركز إنتاج الوجبات من:

- قسم لوصول المواد الأولية؛
- مستودع/ مخزن مجهز لحفظ الأطعمة؛
- قسم لإعداد الوجبات؛
- أقسام مختلفة ومنفصلة لغسل وإعداد الخضروات، وغسل وإعداد اللحوم، والطهي؛
- قسم منفصل لإعداد الوجبات ذات النظام الغذائي الخاص (مثال: وجبات لمرضى مرضى الأمعاء " السلياك ")؛
- قسم لتغليف الأطباق؛
- مخزن لحفظ مواد التغليف ونقل الوجبات التي تم تحضيرها؛
- قسم للخروج والتحميل من أجل النقل؛
- قسم لغسل الأطباق والأدوات المستخدمة؛
- مخزن منفصل للمواد المستخدمة في التنظيف، والتعقيم، والتطهير للأماكن والمعدات المستخدمة؛
- حجرة تغيير ملابس للعاملين فقط، مزودة بخزانات شخصية صغيرة ومزودة الأقسام وقابلة للغسل؛
- صناديق استحمام ومراحيض بعدد يتناسب مع العاملين¹
- كافيتريا للعاملين فقط؛
- مكتب إداري.

هذه الأماكن يجب أن تكون منفصلة وواسعة بشكل كافٍ حتى:

- يمكن للعاملين أداء العمل بارتياح وفي أمان؛
- لا تزعج المواد والمعدات المساحات؛
- يمكن ضمان أقصى الظروف الصحية في جميع مراحل العمل.

أماكن إعداد، وطهي، وتغليف الوجبات يمكن أن تكون جميعها في مكان واحد، إذا كان هذا المكان واسع بشكل كافٍ ويسمح بفصل الأطعمة، والمعدات المتسخة/ النظيفة خلال جميع مراحل التصنيع. الحاويات (التي يجب أن تكون من مادة ملائمة للأطعمة، ويجب أن تكون عليها علامة مميزة) و/ أو الأدوات المستخدمة لنقل الأطعمة يجب أن تحافظ على درجة الحرارة الملائمة للحفظ لكامل مدة النقل؛ يمكن أيضاً أن يكون بها ترمومتر لمراقبة درجة الحرارة. إذا كانت المركبات التي تنقل الوجبات تنقل أشياء أخرى (أطعمة مختلفة أو بضائع أخرى) يجب فصلها وتجنب تلامسها فيما بينها. في هذه الحالة يجب تنظيف المركبات بين كل حمولة وأخرى.

* في المدارس، وفي المستشفيات أو منشآت الرعاية، وفي الشركات حيث يتم توظيف أشخاص في قطاعات مختلفة، فإن من يقوم بإعداد الوجبات يجب أن يكون له مرافق صحية خاصة.