


 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التنغيع: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية


مسرد المحتويات		
رقم الصفحة	المحتوى	م
	بيان الإعداد	١
	بيان المراجعة والاعتماد	٢
	بيان التوزيع	٣
	وصف الإجراء	٤
	الملحقات	٥

بيان الإعداد		
اعتماد	مراجعة	إعداد
الاسم:	الاسم	الاسم:
الوظيفة:	الوظيفة:	الوظيفة:
التوقيع:	التوقيع:	التوقيع:

بيان التوزيع			
عدد النسخ	الترميز وإصدار	الجهة/الشخص	#
١ نسخة إلكترونية			١
			٢
			٣
			٤
			٥

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاساب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

بيان مراقبة الإصدار					
بيان التعديلات					
رقم الإصدار الجديد	تاريخ التعديل	وصف التعديل	رقم الصفحة	تاريخ طلب التعديل	رقم التعديل

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	<p>DQA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>



٦. الاجراء:

يتطلب الطعام المجمد أو المجمد جزئياً وقت طهي أطول. يمكن طهي الأسطح الخارجية لهذا الطعام، لكن الجزء الداخلي قد يظل غير مطبوخ وقد لا يتم قتل البكتيريا الضارة داخل الطعام ولذلك لا بد من إذابة الثلج وفك تجميد المواد الغذائية بطريقة متدرجة تضمن تناسق درجات الحرارة بين داخل الطعام وسطحه الخارجي. وتتلخص تعليمات العمل فيما يأتي:

- يجب إذابة الطعام جيداً داخلياً وخارجياً قبل الطهي. سيتطلب الطعام المجمد وقتاً أطول لتناسق درجات الحرارة والطهي.
- يجب التخطيط المسبق للحصول على وقت ومساحة كافيين لإذابة كميات كافية من الطعام في الثلاجة/المبرد المحفوظ في درجة حرارة لا تقل عن ٠ درجة مئوية (في الداخل) ولا تزيد عن ٥ إلى ١٠ درجات مئوية عند السطح. إذا كانت المساحة محدودة في المبرد، يتم بتقسيم الطعام إلى كميات أقل قبل التجميد.
- إخراج اللحوم من المجمد (Freezer) ووضعها في الثلاجة قبل ٢٤ ساعة من طبخها، وهو الأكثر أماناً.
- يمكن غمر المادة المجمدة في ماء بارد (ليس ساخن) وتغيير الماء كل ٣٠ دقيقة، أو استخدام تيار ماء جاري لتعجيل التذويب.
- يجب القيام بإذابة كمية الطعام التي يحتاجها المطعم للطهي في الوجبة المحددة.
- الذوبان غير المتكافئ يمكن أن يترك مناطق مجمدة من اللحم والتي يمكن أن تمنع الطهي الكافي. قد تتسبب عملية الذوبان أيضاً في تشكيل سائل ملوث يشكل خطراً إضافياً أثناء التحضير الخام.
- يجب طبخ اللحوم المذابة على الفور، مع عدم تجميد الطعام المذاب مرة أخرى. فقد يؤدي التعامل غير السليم مع الطعام وإعادة تجميده إلى نمو البكتيريا.

٧. المعيار:

- تتراوح درجة الحرارة الخطرة بين ٥ درجات ٦٣ درجة مئوية، حيث يكون من السهل أن تنمو البكتيريا الضارة في الطعام. ويتم التذويب عند درجة حرارة لا تقل عن ٠ درجة مئوية (في الدخل) ولا تزيد عن ٥ درجات مئوية إلى ١٠ درجات مئوية بشرط ألا تزيد المدة عن ساعتين.
- يجب تقليل الوقت الذي يقضيه الطعام في درجات الحرارة الخطرة من أجل الحفاظ على سلامة الطعام، وإذا بلغت درجة حرارة السطح ١٠ درجات لأكثر من ساعتين يجب إبعاد الطعام وعدم استهلاكه.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>د.م.د. الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التنفيع: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٨. المراقبة:


- يجب مراقبة درجة حرارة ثلاجة التذويب على فترات محددة للتأكد من أنها تحافظ على درجة ٥ درجة مئوية أو أقل من أجل إذابة اللحوم والأطعمة المجمدة بالطريقة المناسبة. وأن درجة الحرارة لا تتجاوز ١٠ درجات لمدة أقل من ساعتين في كل الأحوال.
- يتم قياس درجة اللحوم المجمدة في الداخل (للتأكد من أن التذويب وصل إلى المركز ولا يوجد تجميد) وأيضاً عند السطح الخارجي.

٩. الاجراء التصحيحي:

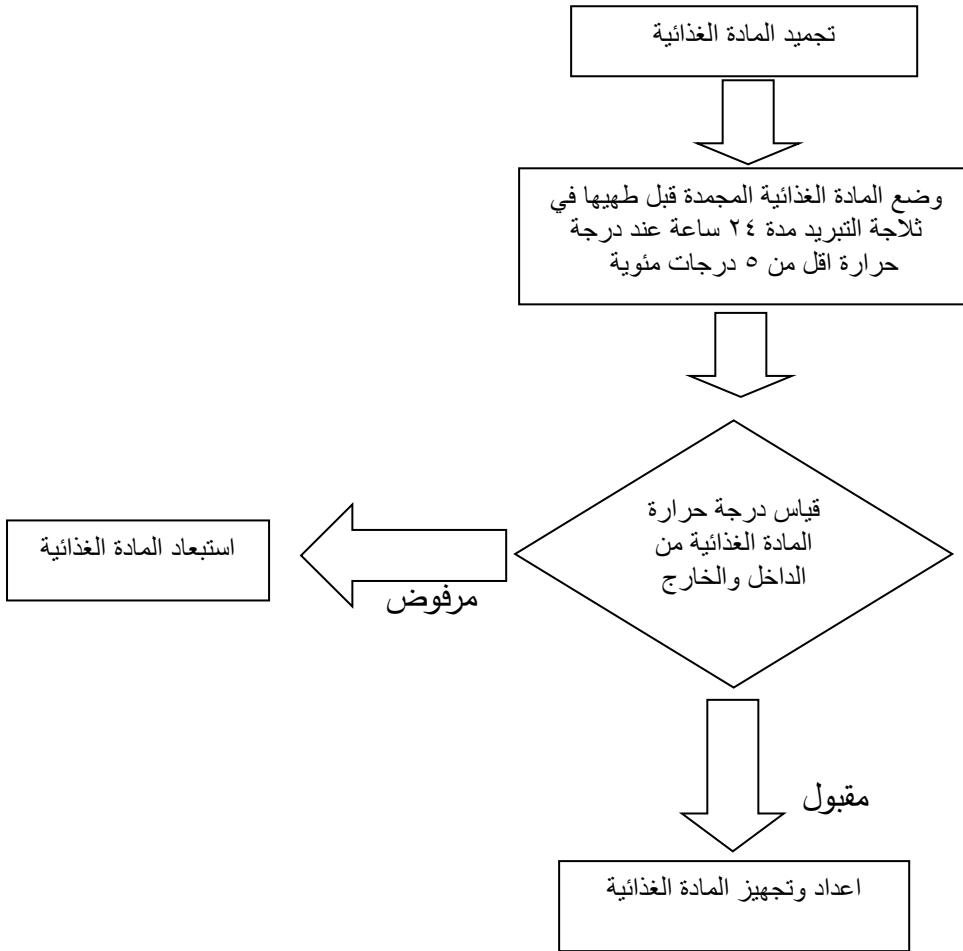
- يجب طهي أي مواد غذائية بدأت عملية الذوبان في غضون ٧٢ ساعة إذا لم تتجاوز درجة حرارة السطح ٥ درجات مئوية، وفي غضون ساعتين إذا بلغت درجة حرارة السطح ١٠ درجات مئوية.
- يتم التخلص من الأطعمة التي لم يتم طهيها بعد الذوبان إذا تجاوزت درجة الحرارة الحدود أو المدة الزمنية المسموح بها. ويم عمل الإجراء التصحيحي لأجهزة التبريد والمراقبة حتى لا تتكرر.



١٠. التحقق:

- يلاحظ المشرف بصرياً أن الموظفين يقومون بعملية تذويب الأطعمة والمواد الغذائية بشكل صحيح، وأن الإجراءات التصحيحية يتم اتخاذها عند الحاجة، ويقوم المشرف بقياس دارجة الحرارة عن سطح الطعام الخارجي ويغرس مقياس الحرارة إلى العمق إذا كانت قطع الأطعمة سميكة للتأكد من أن كل أجزاء المادة الغائبة قد تم تذويبها.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاساب HACCP</p>	<p>DQA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التنفيع: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

١١. خارطة التدفق لتسييح المادة الغذائية:



 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/ وحدة تجهيز وتحضير الأغذية</p>	<p>الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لتسييح (تذويب) المواد الغذائية</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-03</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التنفيع: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

١٢- النماذج المساعدة:

نموذج قياس درجات حرارة المواد التي تم تذويبها

١٣- السجلات:

سجل قياس درجات حرارة المواد التي تم تذويبها

١٤- الملاحق والمرفات:

نموذج عقد (إعاشة)