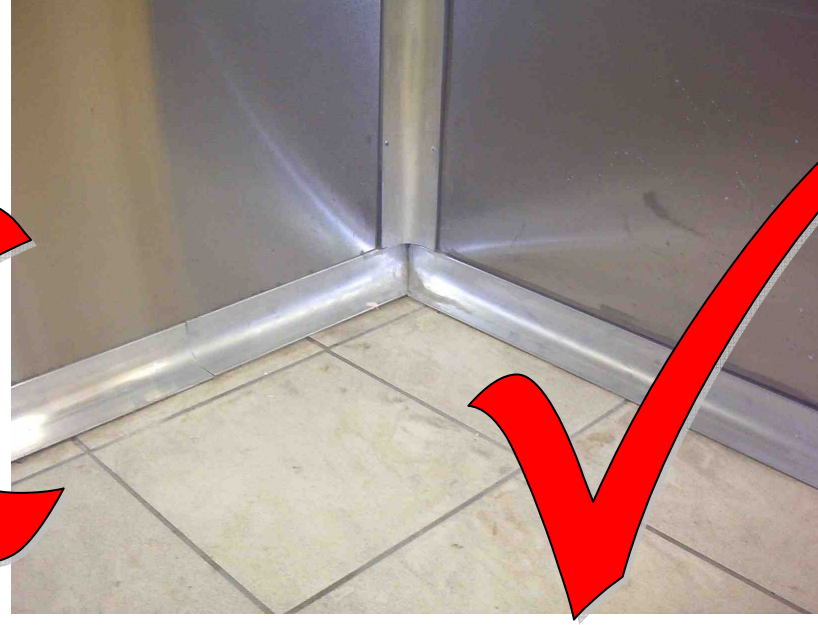


6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Keep floors, walls and ceilings in a clean state.

يجب إبقاء الأرضيات والجدران والسقوف في حالة نظيفة.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Do not place electronic insect killing units above food preparation areas.

لا تضعوا وحدات إبادة الحشرات الالكترونية فوق مناطق تحضير الطعام.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام

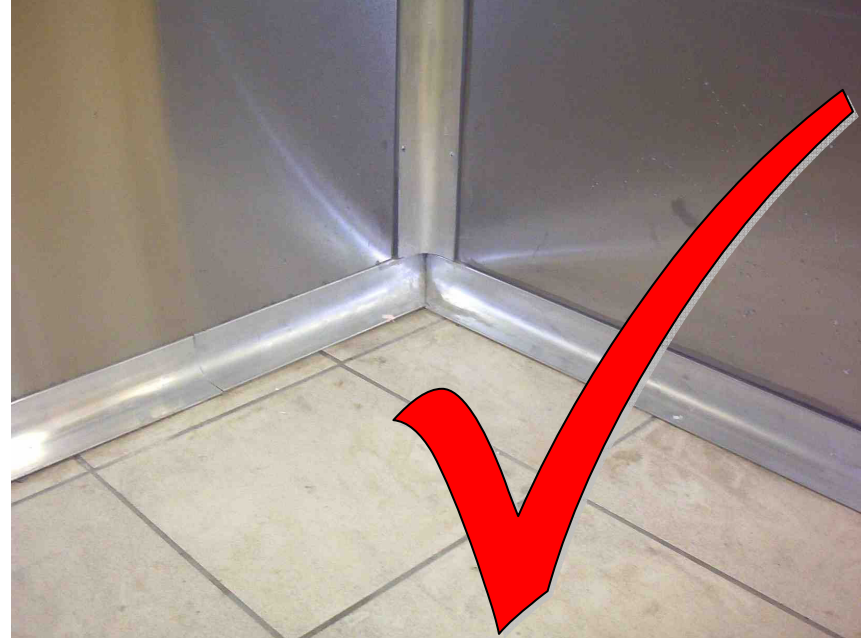


Provide shatter proof covers for lights in food preparation and storage areas.

قوموا بتوفير أغطية غير قابلة للكسر للمصابيح الكهربائية في مناطق تحضير وتخزين الطعام.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Floors and walls must be smooth, clean and in good repair.

يجب أن تكون الأرضيات ملساء ونظيفة وفي حالة جيدة.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Make sure floors are smooth, impervious and easy to clean.

تأكدوا بأن الأرضيات ملساء ولا ينفذ منها الماء وسهلة التنظيف.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Chopping boards must be in a good condition and able to be effectively cleaned and sanitised.

يجب أن تكون ألواح التقطيع في حالة جيدة وقابلة للتنظيف والتعقيم بفاعلية.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Fixtures, fittings and equipment must be in good repair and working order.

يجب أن تكون الأشياء الثابتة والتركيبات والمعدات في حالة جيدة وصالحة للإستخدام.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Hand basins are to be used for hand washing only.

يجب أن تُستعمل أحواض غسل اليدين لغسل الأيدي فقط.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Hand basins are to be used for hand washing only.

يجب أن تُستعمل أحواض غسل اليدين لغسل الأيدي فقط

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Provide a food preparation sink for washing fruit and vegetables.

قوموا بتوفير حوض تحضير الطعام لغسل الفواكه والخضروات.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



You MUST clean food preparation benches and floors.

يجب أن تقوموا بتنظيف منصات وأرضيات تحضير الطعام.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Pre Cleaning

قبل التنظيف

Main Cleaning

التنظيف الرئيسي

Sanitising

التعقيم

Drying

التنشيف

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Pre-cleaning: food scraps, dirt and grease are loosened or removed by washing, scraping and rinsing.

قبل التنظيف: يجري تخفيف أو إزالة بقايا الطعام والأوساخ والدهون بواسطة الغسيل والتجريف والتشطيف.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Main cleaning: Surface dirt, food debris is removed by washing using hot water and detergent.

التنظيف الرئيسي: تجري إزالة أوساخ السطح وفضلات الطعام بواسطة الغسيل باستخدام الماء الساخن والمنظفات.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Main cleaning: Equipment is dismantled and all parts cleaned individually.

التنظيف الرئيسي: يجري تفكيك المعدات وتنظيف كل الأجزاء بشكل منفرد.

6.0 Food Handling Areas

6.0 اماكن التعامل مع الطعام



Sanitising with a chemical sanitiser specifically intended for use on food contact surfaces.

التعقيم بواسطة معقم كيميائي مخصص للإستعمال على الأسطح التي تلامس الطعام.

6.0 Food Handling Areas

6.0 اماكن التعامل مع الطعام



Drying: Items are left to air dry or are dried with disposable paper towels.

التجفيف: يجري ترك الأشياء لكي تجف بالهواء أو يتم تجفيفها باستخدام المناشف الورقية التي تستخدم مرة واحدة فقط.

6.0 Food Handling Areas

6.0 أماكن التعامل مع الطعام



Hand wash basin must be supplied with warm water, soap and paper towels.

يجب أن يكون حوض تغسيل الأيدي مزود بالماء الدافئ والصابون والمناشف الورقية