



كل شيف يحتاج الى منتجات
يثق بها

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

دليل الوصفات وسلامة الطعام



انت كشيف ماهر تحرص على ان ما تقدمه من طعام يكون لذيذ، مغذي و فوق كل شيء آمن. المعايير العالية لسلامة الطعام اساسية لكل مطبخ، اذا اسأت ادارتها فأنت الى جانب وضع صحة ضيفك في خطر، تضع سمعة المطعم في خطر ايضا.

وُشير مصطلح HACCP إلى «نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة»

لماذا HACCP ؟

كل ما تريد الوصول اليه كشيف هو ان تسعد ضيوفك بالوجبات وان تعطي لهم في مطعمك تجربة تستحق التذكرة، الشيء الذي يجعلهم يعودون اليك مرة اخرى. اخر ما تتمناه هو ان يواجه ضيفك حالة من حالات تسمم الطعام او اي داء اخر. الامر ليس مضر لك فقط، بل انك تغامر بكل من يعمل معك من تجار جملة، موردين و موظفين.

**لضمان سير العملية بأجملها
بسلام، عليك العمل طبقاً
لقواعد الـ HACCP.**

١. التجرد من جميع الأخطار المحتملة.
٢. تعيين نقاط التحكم الحرجة.
٣. إعطاء الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة.
٤. تحديد كيف يتم رصد نقاط التحكم الحرجة.
٥. تحديد الإجراءات التصحيحية لكل نقطة التحكم الحرجة.
٦. التحقق والتثبت.
٧. الحفاظ على الوثائق والتسجيلات.

القاعدة الاولى HACCP

التجرد من جميع الأخطار المحتملة:

١



العملية الغذائية عملية طويلة، بداية من الانتاج وحتى التقديم، مروراً بلحظات كثيرة تكون سلامة الطعام فيها معرضة للخطر. من هنا نمر بكل مراحل العملية، نوضح المخاطر الحقيقية و نحدد الافعال التي نتحكم في هذه المخاطر.

ه مخاطر تتعرض لها

سلامة الطعام:

١. الميكروبيولوجية: الفطريات والفيروسات الضارة (مثل التهاب الكبد)، والطفيليات الضارة والبكتيريا (مثل السالمونيلا)
٢. الملوثات التي يحملها الحيوانات، مثل: الفئران والجرذان والذباب والحشرات الأخرى.
٣. الكيميائية: مخلفات مثل المنظفات والمبيدات الحشرية، والنفط، ومواد التشحيم.
٤. مسببات الحساسية: المعايير البلدية في دبي تميز العديد من الأطعمة التي تتسبب في ردود الفعل الأكثر حساسية.
٥. المادي: الزجاج والحجر والرمل والورق والحبل والمعادن والخشب والقضبان والشعر.

كيف تنمو البكتيريا؟

البكتيريا هي مجموعة كبيرة من الأخطار الميكروبيولوجية. تتكاثر عن طريق التقاسم.

تساهم العوامل الاتية في نموها:

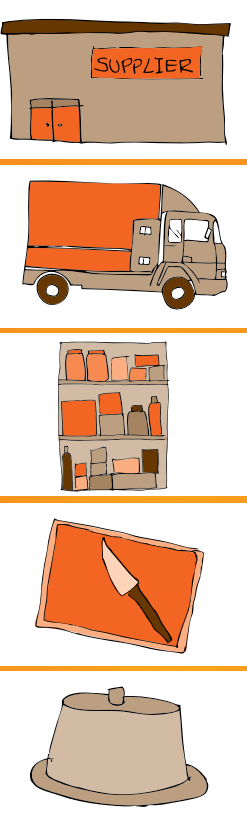
- المغذيات
- الحرارة
- الوقت
- الأكسجين
- الرطوبة

يحبون درجة الحرارة التي تتراوح بين ٥° إلى ٥٦,٧° C (درجة ٤١-١٣٥° F)، الرطوبة، الأكسجين والمواد الغذائية. تحت الظروف المثلى، تنقسم البكتيريا حوالي ٢-٣ مرات في الساعة، مما يعني انه في خلال ٥ ساعات تتكاثر البكتيريا الواحدة لتصل الي ١٣٢,٠٠٠

القاعدة الثانية HACCP

٢

تعيين نقاط التحكم الحرجة



١. المورد: هل يعمل موردونك طبقا
HACCP

٢. التوصيل: من الشاحنة لمكان التخزين:
ما الذي يجب أن تبحث عنه؟

٣. التخزين: الي اي مدى وتحت اي
ظروف تخزن المنتجات؟

٤. التحضير: في اي بيئة، ما هي الادوات و
الطريقة المستخدمة؟

٥. التقديم: من التحضير الي الاستعمال،
ما هي النقاط الحرجة التي تقابلها؟

نقاط التحقق للتحكم الحرج:

في نقاط محددة، يمكن منع الأخطار المحتملة في
عملية ما او تقليلها إلى درجة معقولة، أو القضاء
عليها تماما. وفيما يلي اهم النقاط التي تحتاج
إلى مراقبتها عن قرب.

هل كنت تعلم أن؟

حاويات كنور تحمل فوائد كثيرة تساعد على
السلامة الغذائية كالأتي:

١ - تساعدك على تنظيم مكوناتك

المساحات المطفية التي يمكنك الكتابة عليها
تمكنك من وضع اللاصقات التي تعرفك على
محتوى الحاوية.

٢ - تحافظ على طزاجة المكونات لمدة اطول

لن تكون هناك حاجة للضغط على الغطاء من
الجوانب الأربعة -للتختم، اضغط بإبهامك بقوة
على وسط الغطاء لخروج الهواء يجب ان يقطع
الغطاء مرتين.

٣- اصدقاء للحرارة

ضع عبوتنا في ثلاجة (٣٠-) أو بالقرب من
فرن (تصل حرارته إلى ٩٠) دون قلق، حتى أنها
يمكنها تحمل البقاء في غسالة الصحون!



القاعدة الثالثة HACCP

إعطاء الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة

٣

من الحد المسموح الى الحد الحرج

خذ على سبيل المثال توريد لحوم البقر الطازجة،
كيف يمكنك تحديد الحدود الحرجة؟

هل طريقة تعبئة المنتج مقبولة؟

اللحوم المعبئة و المفرغة من الهواء مقبولة.

اللحوم المكشوفة في الصناديق غير مقبولة.

هل مدة نقل المنتج مقبولة؟

عدد من الساعات يكون مقبول.

العديد من الايام تكون غير مقبولة.

هل طريقة نقل المنتج مقبولة؟

الشاحنة المغطاة مقبولة.

بسلاسة على ظهر دراجة غير مقبولة.

هل درجة الحرارة التي يتم فيها المنتج مقبولة؟

درجة الحرارة الباردة مقبولة.

درجة حرارة الغرفة غير مقبولة.

هل تاريخ الانتاج و مدة الصلاحية مقبولان؟

بضعة ايام-على الاقل- مقبولة.

تاريخ اليوم غير مقبول.



القاعدة الرابعة HACCP

تحديد كيف يتم رصد نقاط التحكم الحرجة

٤



هناك طرق كثيرة لقياس نقاط التحكم الحرجة.

- على سبيل المثال قياس درجة الحرارة وتسجيلها أثناء التبريد أو القلي.
- التحكم في تواريخ الانتاج و الانتهاء و كتابتهم.
- التحقق من معلومات الحساسية المضادة المواصفات.

القاعدة الخامسة HACCP

٥

تحديد الإجراءات التصحيحية لكل نقطة التحكم الحرجة



إذا أظهر رصد نقاط التحكم الحرجة أن ما ورد أعلاه قد لا يكون كافياً، فعليك اتخاذ إجراءات تصحيحية، لاستعادة التحكم في سلامة الأغذية والنظافة و الممارسة الفضلى.

- تصحيح بيئة العمل، مثل تحسين كفاءة التبريد.

- لا تتعامل مع الموردين الذين لا يمثلون للقواعد، أي عند تجاوز تواريخ انتهاء الصلاحية.

- تحسين طرق التنظيف الخاصة بك إذا وجدت انهم لا يوفرن مستوى عال النظافة.

- تغيير أساليب العمل الخاصة بك. على سبيل المثال، إذا وجدت انه لا يتم فصل الاطباق الغير نظيفة عن غيرها التنظيف.

القاعدة السادسة HACCP

التحقق والتثبيت

٦



تحقق بشكل دوري إذا كان نهج الـ HACCP فعال. على سبيل المثال:

- هل هناك مخاطر محتملة جديدة المضافة، على سبيل المثال، بعد شراء آلة جديدة؟ أو لأنك تتعامل مع منتجات جديدة؟
 - هل تقوم نقاط المراقبة الحرجة بالفعل بمنع أو القضاء على المخاطر أو الحد منها إلى مستوى معقول؟
 - هل تزال الإجراءات التصحيحية المصاغة مناسبة؟
- والأفضل من ذلك ان تطلب من شخص خارجي أو موظف جديد إلقاء نظرة نافذة على هذا النهج. نظرة مستقلة محايدة يمكنها ان تقيم بشكل أفضل ما إذا كانت جميع الأخطار المحتملة موضوعة في الاعتبار.

القاعدة السابعة HACCP

الحفاظ على الوثائق والتسجيلات

٧

قم بكتابة خطة السلامة الغذائية بأكملها.
هذا يساعد على توضيح القواعد للجميع سواء
داخل المطعم او خارجه. يعرف الموردون تحت
أي ظروف تعمل، الموظفون يعرفون ما هو متوقع
منهم، ويمكن للعملاء الاطمئنان مع فكرة
الشكاوى .





شيش طاووق

يكفي
١٠
أشخاص

المكونات:

٢ كجم	مكعبات صدور دجاج
٦٠ مل	زيت ذرة كنور
٦٠ مل	زبادي
٦٠ جم	تتبيلة كنور شيش طاووق
١٠ جم	معجون طماطم
٥٠٠ جم	مكعبات طماطم
٤٠٠ جم	مكعبات بصل
١٠٠ جم	صلصة ثوم

طريقة التحضير:

- ١- اخلط تتبيلة كنور شيش طاووق و الزبادي و زيت ذرة كنور و معجون الطماطم او الكركم لتتبيلة صفراء او حمراء حسب الرغبة.
- ٢- قم باضافة مكعبات الدجاج و اتركها في التتبيلة لمدة ساعتين، اتركها في الثلاجة.
- ٣- ضع مكعبات الدجاج في اسياخ مع الطماطم و البصل ثم قم بشويها على الفحم او على مشواه مسطحة. قدمها مع صوص الثوم و الخبز العربي و سلطة الفتوش.

لماذا تتبيلة كنور شيش طاووق؟



تتبيلة كنور شيش طاووق

تتبل في ساعتين فقط.



تستخدم مكونات اقل مما يؤثر في السعر.



يقلل من مخاطر نمو البكتيريا و ذلك لتقليل وقت التتبيل.



خلطة شيش طاووق كنور



دجاج بالكاري

يكفي
١٠
أشخاص

المكونات:

٥٠٠ جم	مكعبات دجاج (بدون جلد)	١٠٠ جم	بصل مفروم
١٠٠ جم	زيت ذرة كنور	١٥ جم	مسحوق كاري
٣ جم	بودرة هال	٢٠ جم	معجون كاري (متوسط)
٧ جم	معجون جنزبيل	٥ جم	مسحوق مرقة الدجاج كنور
٨ جم	معجون ثوم	٢٠٠ جم	طماطم برونوتو كنور
عود قرفة واحد		٥٠ جم	كريمة جوز هند
٢ جم	قرنفل		

طريقة التحضير:

- ١- ضع الزيت في وعاء، اطه البصل حتى الطريان.
- ٢- اضع الدجاج الي البصل وقم بالتقليب لمدة ٥ دقائق.
- ٣- اضع الجنزبيل و معجون الثوم و الهال و القرنفل و القرفة و مسحوق الكاري و معجون الكاري. اطه جيدا مع الدجاج.
- ٤- بلل الخلطة بمسحوق مرقة الدجاج كنور ثم اضع طماطم برونوتو كنور و عصير الليمون و كريمة جوز الهند.
- ٥- قم بتغطيتها و اتركها على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة او حتى يستوي الدجاج مع التقليب من وقت الي اخر.
- ٦- قدمها مع الارز.

لماذا مسحوق مرقة الدجاج كنور؟



مسحوق مرقة الدجاج كنور

تقلل من التعقيد، حيث انها لا تتطلب مكان كبير لمونات عديدة.



تقلل من احتمالية وجود السالمونيلا من عظم الدجاج المصنع.



مدة صلاحية اطول من المجهزة من اول خطوة.



مسحوق مرقة الدجاج كنور



شاورما اللحم

يكفي
٢٥٠
شخص

المكونات:

٢٤ كجم	لحم (النصف الاعلى)
١ كغ	دهن لحوم
٣,٢٠ كغ	زبادي
١ لتر	زيت ذرة كنور
٧٥٠ جم	تتبيلة كنور لشاورما اللحم البقري

طريقة التحضير:

- ١- للتتبيل، قم بتقطيع اللحم و الدهن (بطريقة الفراشات) وضعهما جانبا.
- ٢- اخلط كل مكونات التتبيلة معا مع تتبيلة كنور لشاورما اللحم البقري لتتبيل اللحم و الدهن.
- ٣- قم بوضع اللحم في سيخ الشاورما مع نصف كمية الدهن في المنتصف ثم قم بوضع ما تبقى من الدهن على اللحم. قم بلفه بالبلاستيك و اتركه في الثلاجة لمدة ٤-٦ ساعات حتى يصبح اللحم ابيض يشبه العجل المغذى بالحليب.
- ٤- قم بطهي اللحم على آلة الشاورما لمدة ٤٥ دقيقة، عندها يمكنك عمل اول شاورما، قم بتقطيع الطبقات الاولى، قم بتسويتها ثم كرر العملية مع الطبقات التالية.

لماذا تتبيلة كنور لشاورما اللحم البقري؟



تتبيلة كنور لشاورما اللحم البقري

تقلل من وقت التتبيل إلى ٤-٦ ساعات بدلا من ٢٤ ساعة بالنسبة للتتبيلة العادية.



تقلل من احتمالية نمو البكتيريا.



تتبيلة كنور لشاورما اللحم البقري



برجر الدجاج المقرمش

يكفي
١٠
أشخاص

المكونات:

١٠ قطع	صدور دجاج مغطاه بالبقسماط
١٠ قطع	خبز كايزر
٣٠٠ جم	هيلمنز مايونيز للساندوتشات
١٠٠ جم	خس
٢٠٠ جم	شرائح طماطم

طريقة التحضير:

قم بقلي صدور الدجاج و تحميص الخبز. افرد مايونيز هيلمنز على قطعتين الخبز ثم ضع الطماطم و الخس.

لماذا هيلمنز مايونيز للساندوتشات؟



هيلمنز مايونيز للساندوتشات ينقذك من مشكلة المايونيز
المجهز من اول خطوة.

يقلل من خطر التلوث بالسالمونيلا.

الاستخدام الآمن في الجو الدافئ (جو الشرق
الاطلس)

مدة صلاحية اطول.



هيلمنز مايونيز للساندوتشات



شرائح اللحم الكلاسيكي مع البطاطس المهروسة

يكفي
١٠
أشخاص

المكونات:

٢ كجم	شرائح لحم منظفة
٣٠٠ جم	مسحوق البطاطس المهروسة من كنور
١,٥ لتر	مياه مغلية
١٠٠ م	زيت ذرة كنور
٥ جم	ملح
٥ جم	فلفل أسود مطحون
٨٠ جم	مسحوق صوص الديمي جلاس من كنور
٥٠ مل	كريمة طبيخ
١ لتر	مياه

لتحضير الصوص:

طريقة التحضير:

- ١- قم بتتبيل شرائح اللحم بزيت ذرة كنور و الملح و الفلفل ، قم بتحضير مواد الفحم و اشو اللحم حسب درجة السواء المرغوب فيها.
- ٢- اغل الماء، ابعده عن الماء ثم اذب فيه مسحوق البطاطس المهروسة من كنور. اتركها لمدة دقيقتين ثم ابدأ بخفقتها مرة اخرى من اجل قوام انعم.
- ٣- الصوص: اخفق مسحوق صوص الديمي جلاس من كنور في مياه دافئة ثم قم بغليها ، قلل الحرارة للتسوية على نار هادئة لمدة ٥ دقائق حتى يصبح الصوص بالكثافة المرغوب فيها ، انهي العملية بكريمة الطبخ ثم قم بالتقديم.

لماذا مسحوق صوص الديمي جلاس من كنور؟



مسحوق صوص الديمي جلاس من كنور

يقلل من عملية تحضيره و من خطر التلوث البكتيري.



يتطلب مكونات و مساحة تخزين اقل.



مسحوق صوص الديمي جلاس من كنور

للمزيد من الوصفات زر موقع: