

الفصل الخامس



الطرق الصحيحة لصيانة واستخدام كبائن العرض
الموجودة بالسوبر ماركت

الفصل الخامس

الطرق الصحيحة لصيانة واستعمال كبائن العرض الموجودة بالسوبر ماركت

عندما سنتكلم هنا عن الطرق الصحيحة لصيانة واستعمال كبائن العرض الموجودة بالسوبر ماركت، فإننا نعي بذلك عمليات النظافة الدورية، والتعقيم (Sanitization)، والطرق الصحيحة لاستعمال هذه الكبائن.

إن الخطوات البسيطة التي سنتبعها في أثناء القيام بهذه العمليات لن تعمل فقط على المحافظة على هذه الوحدات والمنتجات الموجودة بداخلها، ولكنها تحافظ أيضا على العلاقات الجيدة مع زبائن هذه الأماكن.



رسم (٥ - ١)

يجب مراعاة الخطوات العملية الصحيحة والفعالة عند القيام بتنظيف وتعقيم كبائن العرض



رسم رقم (٥ - ٢)

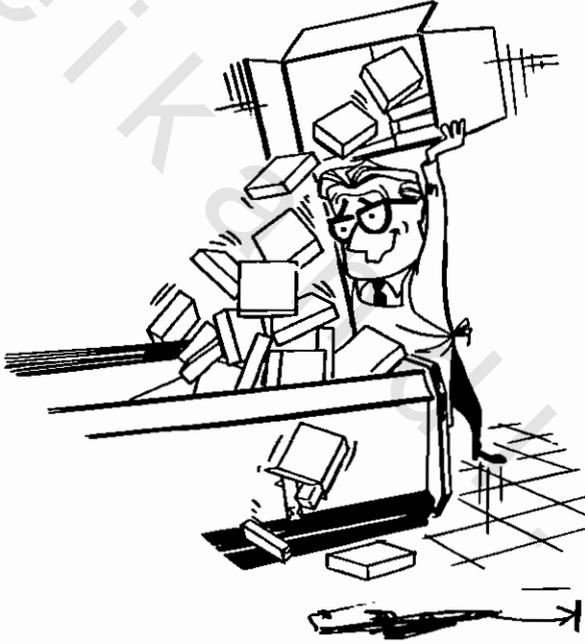
عدم مراعاة اتباع العملية الصحيحة والفعالة عند القيام بتنظيف وتعقيم كبائن العرض يؤدي إلى حدوث تلف بها.



رسم رقم (٥ - ٣)

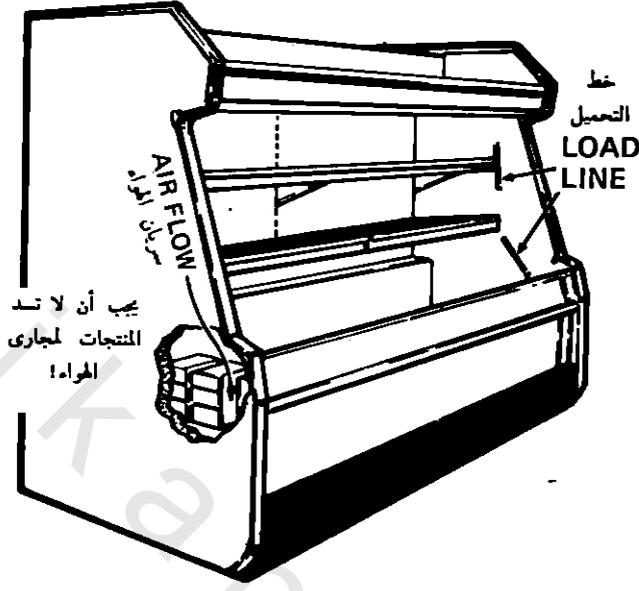
الطرق الصحيحة لاستعمال كباتن العرض:

إن معلبات المنتجات المختلفة والمأكولات الأخرى غير المثلجة يمكن عرضها بنجاح وذلك برصها فوق بعضها بحيث تلتفت الأنظار إليها، ولكن لا تحاول القيام بإجراء نفس هذه الطريقة مع المنتجات والمأكولات المعرضة للتلف (Perishables) نظرًا لأن الكابينة تفشل في تبريد أى من هذه المنتجات عندما تُسد مجارى الهواء الموجودة بالكابينة.



رسم رقم (٥ - ٤)

إن عرض المنتجات المختلفة بوضعها بغير نظام داخل الكابينة قد يكون لها بعض المزايا في عملية البيع، ولكنها في الحقيقة تعترض طبقة الهواء البارد الواقية داخل الكابينة، ولذلك يجب دائمًا مراعاة خط التحميل الموجود بالملصقات الموجودة داخل الكابينة.



رسم رقم (0 - 0)

إن كباتن العرض فلت درجات الحرارة المنخفضة المتعددة الأرفف (Low temperature Multi-shelf cases) على الأخص حساسة لتغيرات حركة الهواء وكذلك لدرجات الحرارة والرطوبة المرتفعة الموجودة داخل السوبر ماركت، هذا وتتحرك كمية كبيرة من الهواء بصفة مستمرة في هذا الطراز من الكباتن، وعندما تكون الكابينة تقوم بعملية الديفروست، فإن درجة حرارة الهواء ترتفع لفترة قليلة، مما يُسبب تراكم بعض الفروست على المنتجات الباردة، هذا ومعظم هذا الفروست يزال طبيعياً، وبعض منه قد يبقى.

ولذلك يكون من الضروري القيام بعملية تدوير للمنتجات (Product Rotation)، وذلك بتحريك العبوات من الخلف إلى الأمام، وإضافة عبوات جديدة في الخلف. هذا ومن المفيد أن نعلم أن المأكولات المجمدة بالتبريد (Frozen Foods) معرضة للتلف ولا يمكن أن تترك للعرض إلى ما لانهاية.

بعض العوارض التي تؤثر على انتظام عملية التبريد بكباتن العرض والمبردات بالسوبرماركت



رسم رقم (٥ - ٦)

طريقة النقل والتحميل:

إن عملية نقل المنتجات المجمدة بالتبريد من الفريزر إلى كابينة العرض تحتاج إلى أكبر عناية، وذلك للمحافظة على نوعية المنتج التي كانت عليها أثناء تعبئتها المرة الأولى، هذا ويجب أن نتذكر، أن هذه النوعية لا يمكن إعادتها لحالتها الأصلية بعد أن تُفقد.



رسم رقم (٥ - ٧)

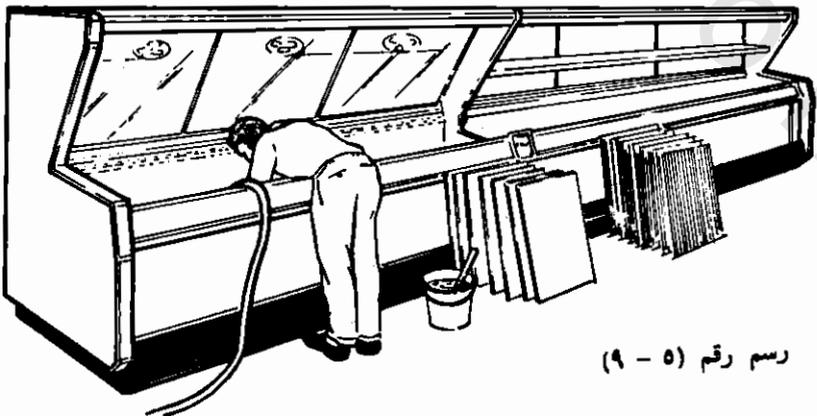
هذا ومن إحدى العادات السيئة أن يقوم البعض منا بإبقاء باب المبرد أو الفريزر من الطرازات التي يمكن التحرك بداخلها (Walk in Freezers or Coolers) مفتوحا لفترات طويلة، إن ذلك لا يؤدي فقط إلى تلف محتويات المبرد أو الفريزر نتيجة لدخول الهواء الساخن الرطب، ولكنه يسبب أيضا تكون فريست شديد على ملف (مبخر) المبرد أو الفريزر، مما يؤدي إلى منع دائرة التبريد من إعطاء ١٠٠٪ من سعتها حتى تبدأ دورة الديرست التالية.



رسم رقم (٥ - ٨)

التيارات الهوائية تؤثر على عملية التبريد:

إن أية حركة هواء غير مقبولة فوق كبائن العرض المفتوحة، بسبب الأبواب المفتوحة، أو موزعات الهواء المكيف البارد أو الساخن تسبب بعض المشاكل مثل ارتفاع درجة الحرارة بالكابينة، أو مشاكل في عدي الديرست، هذا ويمكن بسهولة فحص حركة الهواء، وذلك باستعمال مولدات الدخان الكيميائية (Chemical Smoke Generators)، حيث يمكن رؤية حركة الهواء، وعلاج تيارات الهواء الضارة.



رسم رقم (٥ - ٩)

تنظيف كبائن العرض الموجودة بالسوير ماركت: التنظيف الخارجى:

يستعمل عادة طلاء الفرن من نوع الأكريلك (Acrylic Enamel) فى دهان كبائن العرض الموجودة بالسوير ماركت، هذا وعند تركيب هذه الكبائن لأول مرة، يلزم أولاً إزالة بقايا الشرائط اللاصقة التى تكون ملتصقة بها مع مراعاة عدم إتلاف دهاناتها، وذلك بدعكها بكحول من نوع (Isopropyl Base)، ثم تُشطف بعد ذلك بالماء. نقوم بعد ذلك باستعمال شمع الأجهزة المنزلية (Appliance Wax)، وذلك لإجراء التنظيف والتلميع للأسطح الخارجية بهذه الكبائن.

التنظيف الداخلى:

يلزم تنظيف كبائن العرض الخاصة بالمنتجات والمعلبات المختلفة من الداخل خلال برنامج أسبوعى دورى، أما كبائن المأكولات المجمدة بالتبريد والكريم المثلج (الآيس كريم)، فيلزم تنظيفها كل شهرين، نظراً لأن درجات الحرارة المنخفضة بها تعمل على عدم انتشار البكتريا بها.

الخطوات التى تُتبع أثناء عملية التنظيف الداخلى:

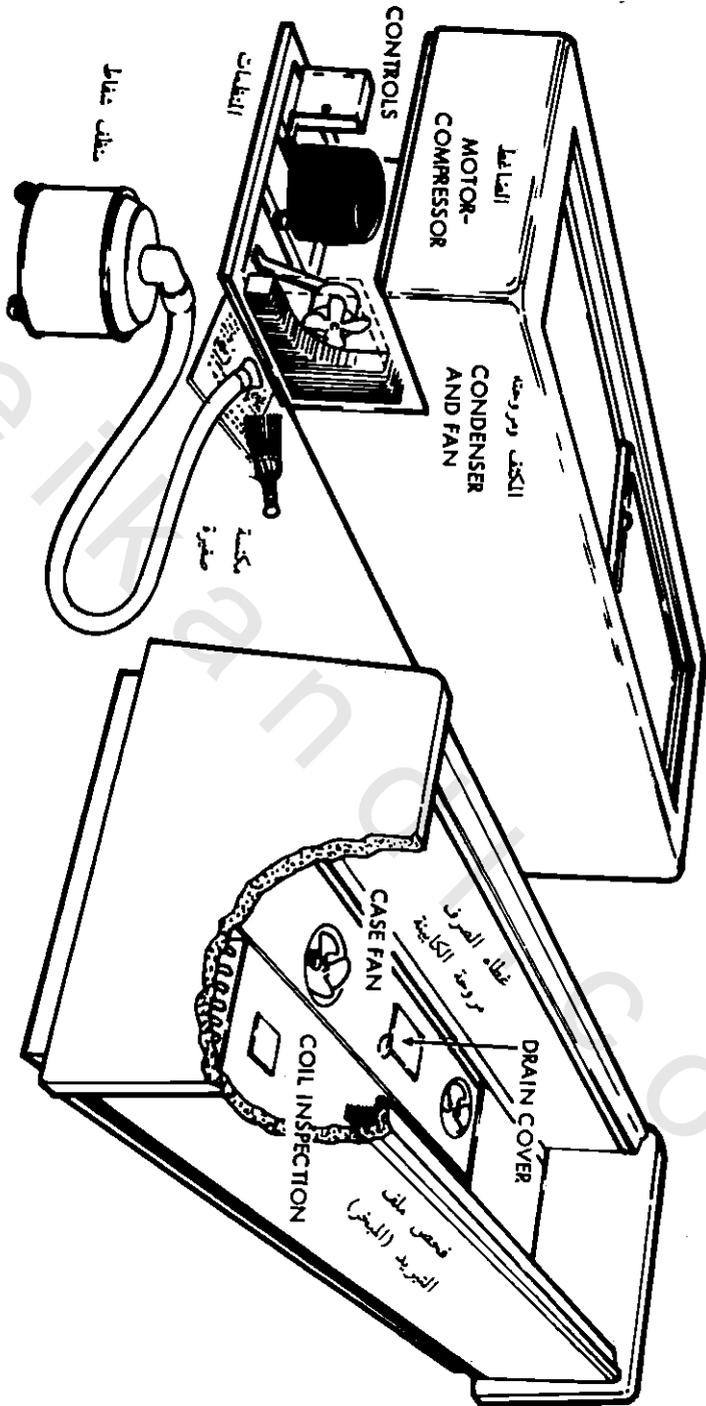
- ١ - تُبطل تشغيل وحدة التبريد، ويُفصل التيار الكهربائى الواصل لكابينة العرض.
- ٢ - نقوم برفع المنتجات الموضوعة داخل الكابينة، ونقوم بتخزينها داخل كابينة أخرى أو غرفة تبريد مناسبة.
- ٣ - نقوم برفع الشبك السلك، والأحواض الموجودة بالكابينة (هذه الأجزاء يُمكن غسلها بمفردها أو بداخل الكابينة).
- ٤ - نقوم برفع الترسبات أو النفايات التى قد تعمل على سد مواسير الصرف.
- ٥ - نقوم بتنظيف السطح الداخلى بمادة مطهرة للجراثيم (Germicidal Detergent) بتركيزات يُوصى بها مع استعمال ماء دافئ. وتستعمل فرشاة أو فوطة تنظيف للمساعدة فى رفع الأوساخ.
- ٦ - إذا ما تم استعمال المادة المنظفة فقط فى الخطوة رقم (٥)، فإنه يجب شطفها بالماء الدافئ، ويُتبع ذلك تنظيفها بالمادة المطهرة للجراثيم (Sanitizer). هذا وكل من المادة المطهرة

للجراثيم وحدها، أو المادة المنظفة والمطهرة يجب أن تشطف بـ ماء نظيف. هذا ويجب أن تترك الأسطح التي قد تم تنظيفها لتجف في الهواء، إذ أن تجفيفها باستعمال الفوط قد يعمل على إبطال عملية التعقيم (Sanitizing).

٧ - نقوم بإعادة تشغيل وحدة التبريد، ونعيد وضع المنتجات بداخلها. هذا والمنتجات المجمدة بالتبريد، يجب عدم وضعها بالكابينة إلا بعد أن تصل درجة حرارة الكابينة إلى أقل من درجة التجميد (Below Freezing).

تنظيف كبائن العرض المركب بها وحدة التكثيف، والقائمة بذاتها:

إن كبائن العرض القائمة بذاتها (Self Contained) التي تشتمل على وحدة التكثيف الخاصة بها، تحتاج إلى عناية خاصة، وذلك للمحافظة على جعل مواسير وزعانف المكثف الخاص بها نظيفة من الأتربة والأوساخ التي تعوق على حركة سريان الهواء خلالها، مما يؤثر على عدم انتظام عملية التبريد. ويستعمل لذلك منظف شفاط يشتمل على خزان (Tank Vacuum Cleaner) ومكنسة صغيرة كالظاهرة بالرسم رقم (٥ - ١٠). ويلزم كذلك تنظيف ريش المراوح المركبة بها، وحوض تجميع الماء المتكاثف من المبخر، ولجاري الهواء الموجودة بالكابينة، ويلزم أيضا تنظيف شبكة (جريل - grille) الهواء الذي يدخل المكثف.



رسم رقم (0 - 10)