

سلامة الأغذية بالنسبة لمؤسسات التموين الغذائي

يجب توفير الحماية الملائمة لجميع الأغذية (المغلقة أو المغطاة) عند تخزينها أو عرضها لمنع التلوث الذي ينتقل بواسطة الأتربة أو الحشرات أو غيرها من المصادر الأخرى. ويعد ذلك الأمر ضروريًا بوجه خاص عند تقديم الأغذية في المناسبات التي تُجرى في الهواء الطلق وخاصة أثناء فصل الصيف حيث قد يمثل الذباب والحشرات الطائرة مشكلة في ذلك الوقت. ومن المهم حينها حماية الأغذية وأدوات الطعام والأواني من التلوث.

طهي الطعام بشكل ملائم

يمكن أن يتفشى التسمم في الأغذية في حالة عدم طهي الطعام بشكل ملائم.

يجب إذابة الجليد عن الأغذية المجمدة قبل طهيها، وخاصة القطع الكبيرة من اللحم أو الدواجن والتي يمكن ألا تُطهى جيدًا إن لم يتم إزالة التجميد عنها تمامًا. ولا يجب إزالة الجليد عن الأغذية المجمدة إلا في الثلاجة أو في فرن الميكروويف قبل طهيها، ولا يجب أن تترك على المائدة ليذوب الجليد.

يجب طهي الأغذية عند درجة حرارة داخلية ملائمة لتدمير البكتيريا وجعله آمنًا. ويعد ذلك الإجراء ضروريًا خاصة في طهي اللحم (درجة حرارة 71 درجة مئوية) والدواجن (درجة حرارة 74 درجة مئوية) والأغذية البحرية (درجة حرارة 63 درجة مئوية). وبمجرد طهي الطعام، يجب حفظه في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية أو تبريده عند درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية بأقصى سرعة ممكنة.

يجب أن تصل اللحم المطهية جزئيًا - حتى تكون في مرحلة الطهي النهائي - إلى درجة حرارتها الداخلية الملائمة قبل أن تُقدّم إلى المستهلك. يجب إعادة تسخين الأغذية المطهية الأخرى لتصل إلى درجات الحرارة هذه قبل وضعها في وحدة حفظ الأغذية الساخنة (مثل حمام مريم).

يمكن أن تتفشى حالات التسمم الغذائي عندما لا تقوم جهات تقديم الطعام بالتعامل مع الأغذية أو طهيها أو تخزينها بشكل ملائم. وتعد المرافق التي تكون مُجهزة بشكل سيء أو تكون غير ملائمة للغذاء الجاري تحضيره مشكلة عامة فيما يتعلق بتقديم الطعام وعادةً ما تؤدي إلى تسمم الغذاء.

أسباب تسمم الغذاء

فيما يلي بعض الأخطاء المشتركة في عملية تقديم الطعام التي تتيح نمو البكتيريا مما يؤدي إلى تسمم الغذاء:

- عدم طهي الأغذية النينة مثل اللحم والدواجن في درجة حرارة مناسبة - فقد تظل البكتيريا حية نتيجة لعملية الطهي غير الكافية
- إعادة التسخين البطيء والطهي البطيء في درجة حرارة منخفضة - فذلك يوفر درجة الحرارة المثالية لنمو البكتيريا (التي تتراوح من 20 درجة مئوية إلى 50 درجة مئوية)
- التبريد غير الملائم - يتيح وجود الطعام لفترة طويلة (أكثر من ساعتين) في درجة الحرارة المثالية لنمو البكتيريا
- طهي الطعام قبل تناوله بوقت طويل - يزيد من احتمالية تلوث الطعام بالبكتيريا
- عدم تخزين الطعام بشكل ملائم ووجوده في درجات حرارة غير ملائمة للنقل والتخزين - فذلك يسمح بنمو البكتيريا
- سوء النظافة الصحية الشخصية لمن يتعاملون مع الأغذية - يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلوث الغذاء عن طريق الأيدي المتسخة والسعال والتلوث الخلطي وما إلى ذلك.

منع تسمم الغذاء

يجب أن تدار جميع العناصر ذات الصلة بإدارة عملية تقديم الغذاء بشكل صحيح لتجنب التسبب في حدوث تسمم الغذاء.

استخدام أماكن كافية لتحضير الطعام وتقديمه

يجب أن تكون كل من المناطق المخصصة لتحضير الطعام ومرافق التبريد والطهي ملائمة لحجم الطعام الذي يتم تحضيره.

يجب أن تكون كافة أماكن تحضير وتقديم الأطعمة متوافقة مع معايير الأراضيات في أماكن إعداد الأغذية وتخزينها، وأن يتوافر بها أماكن كافية لغسل الأيدي وأماكن كافية للتبريد، وأن يتم باعدادها على نحو يحول دون تواجد الآفات والحشرات.

تخزين الأغذية ونقلها بشكل آمن

تعد المناولة والتخزين غير الكافيين للأغذية التي يتم تحضيرها في مكان ونقلها وتقديمها في مكان آخر من بين الأسباب الشائعة الأخرى لتسمم الغذاء.

يجب الحفاظ على الطعام في درجة حرارة تخزين ملائمة أثناء نقله وتوصيله إلى مكان آخر. يجب أن تكون سيارات النقل مصممة ومصنعة وفقًا لتشريعات ولاية نيو ساوث ويلز.

هناك حاجة للتخزين الساخن أو البارد بدرجة كافية، ووجود سعة كافية في وحدات ونوافذ العرض، حتى يكون الطعام مخزنًا في درجة الحرارة المناسبة - أقل من 5 درجات مئوية للأطعمة الباردة وأعلى من 60 درجة مئوية للأطعمة الساخنة.



يتعين على مقدمي الأغذية استخدام مقياس حرارة مُعايير للتحقق من الوصول إلى درجات الحرارة الصحيحة في الطهي. ويجب أن يكون مقياس الحرارة مُطهرًا قبل الاستخدام، وأن يتم تسجيل جميع درجات حرارة الطهي النهائية.

ويتحقق ذلك من خلال طهي الطعام على دفعات كافية صغيرة حتى تتعرض كل دفعات الطعام إلى درجة حرارة عالية كافية. كما إن تقليل الكمية المراد طهيها من خلال استخدام أطباق غير عميقة بدلاً من الأوعية الكبيرة يسمح للطعام بأن يبرد أو يسخن بسرعة أكبر وبشكل كامل.

تجنب التلوث الخلطي

يتعين على مقدمي الأغذية التعامل مع الأغذية النيئة بعيداً عن الأغذية الجاهزة للأكل، من أجل تجنب التلوث بالبكتيريا. ويجب بقدر الإمكان استخدام معدات وأدوات مطبخ منفصلة (مثل السكاكين والملاقط والأواح تقطيع الأغذية وما إلى ذلك) بالنسبة للأطعمة الجاهزة للأكل، أو تنظيف وتعقيم هذه المعدات وأدوات المطبخ بشكل جيد بين كل استخدام وآخر. ويلزم استخدام مادة كيميائية معقمة لتعقيم أدوات المطبخ والأواني. وقد يلزم استخدام حاوية منفصلة لأغراض الغسيل.

تدريب فريق العمل على السلامة الغذائية والنظافة الشخصية

يجب أن يحصل المتعاملون مع الأغذية على تدريب ملائم بشأن السلامة الغذائية والنظافة الشخصية.

وتشمل ممارسات النظافة الشخصية الأساسية ما يلي:

- غسل اليدين وتجفيفهما جيداً قبل الإمساك بالأغذية، وبعد ما يلي:
 - الذهاب إلى دورة المياه
 - رشح الأنف أو العطس أو السعال
 - التدخين
 - الإمساك بالأغذية النيئة أو التعامل مع المخلفات والقمامة

- ارتداء ثياب خارجية نظيفة عند التعامل مع الأغذية

- ارتداء قفازات نظيفة تُستعمل لمرة واحدة عند التعامل مع الأغذية

- ربط الشعر الطويل إلى الخلف أو ارتداء قبعة

- تغطية الجروح والالتهابات والتقرحات بضمادات نظيفة مضادة للماء.

وبرغم أن ارتداء القفازات لا يعد من المتطلبات القانونية، إلا أن هيئة مراقبة الأغذية لا توصي باستخدام الأيدي العارية للإمساك بالأغذية الجاهزة للأكل والتعامل معها. كما إن استخدام الملاقط والقفازات التي تستعمل لمرة واحدة يمكن أن يحد من خطر تلوث الأغذية الجاهزة للتناول. ولا تكون القفازات المستعملة لمرة واحدة ذات فاعلية إلا في حال تغييرها بانتظام، وأن يتم تغييرها دائماً بعد ملامسة أي شيء قد يكون ملوئاً.

ويتعين على المتعاملين مع الأغذية إبلاغ أصحاب العمل عن ما إذا كانوا مصابين بأي عدوى في الجلد أو الأنف أو الحلق أو الأمعاء. فإذا كانوا يعانون من أي من هذه الحالات، فيحظر عليهم الإمساك بالأغذية أو التعامل معها نهائياً.

ستتغير بعض هذه المعلومات في حال تم تمرير التشريع الخاص بتدريب المتعاملين مع الأغذية الذي تجري مناقشته حالياً أمام البرلمان.

معلومات إضافية

- تفضل زيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية

www.foodauthority.nsw.gov.au

- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406.

قد تكون أوراق المعلومات والمنشورات التالية الموجودة على الموقع الإلكتروني ذات فائدة:

- متطلبات النظافة الشخصية والصحة للمتعاملين مع الأغذية

- الأغذية المعرضة للتلف

- التعامل مع الدواجن واللحوم الحمراء بشكل آمن

- الأسواق والمناسبات الغذائية المؤقتة

- إرشادات السلامة الغذائية لتحضير السوشي وعرضه

توجد متطلبات خاصة التموين الغذائي للفئات الضعيفة. قم بزيارة

www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food .

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Food safety for caterers, January 2016
NSW/FA/FI015/1601-ARA