

مكافحة الآفات في منشآت الأغذية

• الحفاظ على نظافة الأجهزة والمعدات والمرافق المستخدمة في صناعة الأغذية (قد يساعد على ذلك وضع برنامج محدد لمواعيد التنظيف)

• حفظ الأغذية في حاويات محكمة الغلق

• تخزين الطعام والمعدات وحاويات الأغذية فوق مستوى الأرضية.

• الحفاظ على نظافة وترتيب مناطق تخزين القمامة.

• إزالة القمامة بصورة دورية والتأكد من نظافة وترتيب المناطق الخارجية (أي الموجودة خارج سلال المهملات)

• إزالة المعدات والتجهيزات والأثاثات غير المستخدمة من المنشآت

• تنفيذ برنامج مناسب لمكافحة الآفات، والذي قد يستدعي الاستعانة بشركة مرخصة متخصصة في مكافحة الآفات.

الاستعانة بخدمات شركة مرخصة متخصصة في مكافحة الآفات

بالرغم من كون الاستعانة بخدمات شركة مرخصة متخصصة في مكافحة الآفات ليس من المتطلبات والشروط القانونية، إلا أن ذلك قد يساعدك على البرهنة على أنك تتخذ كافة الإجراءات العملية للقضاء على جحور وبيوت الآفات في منشآت الأغذية والوقاية منها. ولكن يجب أيضًا اتخاذ خطوات مثل المذكورة أعلاه للبرهنة على الامتثال وتحقيقه.

إن الآفات الشائعة مثل الفئران والجرذان والصراصير قد تحمل البكتيريا والفيروسات، ومن الممكن أن تلوث الغذاء والأسطح الملامسة للغذاء. تتسبب رؤية الآفات وحوادث تلوث الغذاء المسببة بفعل الآفات في عدد كبير من شكاوى المستهلكين.

المتطلبات القانونية

تفرض مدونة معايير الأغذية على منشآت الأغذية اتخاذ كافة الإجراءات الممكنة في سبيل:

- منع دخول الآفات إلى منشآت الأغذية
- القضاء على جحور وبيوت الآفات في منشآت الأغذية والوقاية منها.
- وتتضمن الإجراءات التي يمكن تنفيذها لمنع دخول الآفات ما يلي:

- سد كافة الثقوب والفجوات والشقوق في الجدران والأسقف
- تركيب حواجز للذباب في النوافذ وفتحات الأبواب وصيانتها والحفاظ عليها
- غلق الأبواب عند عدم استخدامها
- تثبيت شرائح صادة للرياح والمطر في أسفل الأبواب.
- وتتضمن الإجراءات الممكن تنفيذها للقضاء على جحور وبيوت الآفات والوقاية منها ما يلي:
- التفتيشات الدورية على علامات لوجود الآفات

آفات الشائعة

تشتمل الآفات التي قد تكون موجودة في منشآت الأغذية على ما يلي:

- القوارض (مثل الفئران والجرذان)
- الحشرات (مثل الصراصير والذباب والنمل)
- الطيور (مثل الحمام).

أين تختبئ الآفات؟

تنجذب الآفات إلى منشآت الأغذية بشكل عام، حيث إنها توفر الملجأ والماء ومصدر طعام.

تنشط الآفات بالليل في الغالب، وتختبئ في الأماكن المظلمة، منها:

- أسفل الأجهزة الكهربائية وأجهزة التدفئة والطهي وخلفها
- أسفل أماكن الغسيل وأحواض غسل اليدين
- أسفل الصناديق والعبوات وحاويات تخزين الغذاء وبداخلها
- بداخل تجاويف الحائط
- في الشقوق والصدوع والفجوات
- خلف الأجهزة والمعدات.



Department of
Primary Industries
Food Authority

وللاطلاع على مزيد من المعلومات بخصوص إجراء الامتثال، انظر سياسة الامتثال والإنفاذ لدى هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز على [www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

معلومات إضافية

- يمكن لمسؤول الصحة البيئية بالمجلس المحلي التابع لمنطقتك أن يساعدك في الإجابة على أي أسئلة قد تدور في ذهنك بشأن نتائج المعاينة أو إجراء الامتثال. حيث يمكنه أن يوضح لك ما ينبغي القيام به، والإطار الزمني لاتخاذها.
- تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية على www.foodauthority.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

يجب أن تقدم لك الشركة المرخصة المتخصصة في مكافحات الآفات ما يلي:

- عقد يحدد نوع الآفات والمناطق الواجب مكافحة الآفات بها وعدد المرات المطلوبة لجلسات المكافحة.
- تقارير كتابية لكل جلسة مكافحة، تتضمن أي نشاط للآفات، والمواد الكيميائية المستخدمة والإجراءات التي يُوصى مالك المنشأة باتخاذها.
- خريطة توضح جميع أماكن الطعوم المستخدمة في إبادة الآفات
- معلومات بشأن المواد الكيميائية المستخدمة.
- إذا كنت تقوم بجلسات مكافحة الآفات بنفسك؛ فيجب عليك التأكد من أن جميع المواد الكيميائية والطعوم المستخدمة ملائمة ومرخصة للاستعمال في منشآت الأغذية، ومن أنها لا تلوث الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء.

ماذا يحدث بعد المعاينة؟

إذا اكتشف مفتش معتمد تابع لهيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز أو المجلس المحلي وجود مشكلة بشأن مكافحة الآفات يجب إصلاحها؛ فهناك مجموعة من إجراءات الامتثال يمكن الشروع فيها.

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

Pest control in food businesses, August 2015
NSW/FA/F1119/1508-ARA