

حماية الأغذية من التلوث

بإمكان ملاك المنشآت وطاقم العمل اتباع بعض الخطوات البسيطة لحماية الأغذية من التلوث أثناء استلامها وتخزينها ومعالجتها وعرضها:

- تخزين الأغذية في حاويات مخصصة للأطعمة وتغطيتها - في حالة الضرورة - لحمايتها من التلوث.
- تخزين الأغذية والعبوات فوق مستوى الأرض.
- تخزين الأغذية الخام غير المعالجة - خاصة اللحوم والأسماك والدواجن - بالأسفل وبعيداً عن الأغذية الجاهزة للأكل في درجة حرارة باردة أو في الثلاجة.
- تخزين المواد الكيميائية والمعدات بعيداً عن المواد الغذائية والعبوات الغذائية وأماكن التعامل مع الأغذية.
- الحفاظ على المنشآت - بما في ذلك كافة أثاثها وتجهيزاتها ومعداتنا - في حالة نظيفة وغير تالفة.
- تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وأدوات المطبخ - مثل ألواح التقطيع والسكاكين - وتطهيرها وتعقيمها بصفة منتظمة.
- استخدام معدات وأدوات مطبخ منفصلة للأغذية الخام غير المعالجة والأغذية الجاهزة للأكل، أو الغسل والتعقيم والتطهير الجيد للمعدات وأدوات المطبخ فيما بين التعامل مع الأغذية غير المعالجة والأغذية الجاهزة للأكل.

إن تلوث الطعام من الأشياء أو الأشخاص أو الحشرات أو المواد الكيميائية قد يتسبب في أمراض خطيرة. يتعين على شركات الأغذية بحكم القانون اتخاذ احتياطات لتجنب إلحاق الأذى بالأشخاص الذين يأكلون الطعام.

حماية الطعام أمر هام

من المتطلبات القانونية أن تتخذ شركات الأغذية عند استلام الأغذية وتخزينها ومعالجتها وعرضها كافة الخطوات العملية لحماية الأغذية من احتمالية التلوث.

ينص المعيار 3.2.2 (ممارسات السلامة الغذائية والمتطلبات العامة لمدونة المعايير الغذائية) على متطلبات محددة لمنشآت الأغذية.

أثناء إجراء معاينة لمنشأة أغذية، قد يقوم المفتش المعتمد التابع لهيئة مراقبة الأغذية أو مجلس محلي بتحديد المشكلات التي يلزم تقويمها.

يجب على ملاك المنشآت التحدث إلى مسئول الصحة البيئية (EHO) بالمجلس المحلي التابعين له إذا كان لديهم أية أسئلة بخصوص نتائج المعاينات، أو الإجراء العملي الواجب اتخاذه والموعد النهائي له.

ملوثات الأغذية الشائعة

- العصائر المنتجة من أغذية خام غير معالجة، مثل اللحوم والأغذية البحرية.
- الأواني والمعدات والأسطح غير النظيفة.
- الأسطح المتسخة والدهنية وغير النظيفة.
- البكتيريا والفيروسات الناتجة عن عدم غسل الأيدي وسوء النظافة الشخصية.
- الأفات وفضلاتها
- المواد الكيميائية المنظفة والكيماويات الأخرى.
- الحلي، وأدوات الشعر والأدوات الشخصية.
- القطع الزجاجية أو المعدنية أو القطع الأخرى الناتجة عن تحطم معدات أو تجهيزات أو أثاث.

إرشادات لحماية الأغذية من التلوث

يقع على عاتق مالك المنشأة مسؤولية إعداد عمليات وإجراءات السلامة الغذائية في مكان العمل على نحو يجري فيه الامتثال لمدونة المعايير الغذائية.

- تجنب التلامس غير الضروري مع الأغذية، مثل استخدام أدوات المطبخ بدلاً من الأيدي العارية.
- غسل وتجفيف اليدين جيدًا قبل بدء العمل أو تغيير المهام أو العودة من فترة الراحة، على سبيل المثال فيما بين خدمة العملاء وتحضير الطعام، وبعد الإمساك بأغذية خام وقمامة، أو استخدام المراض أو دورة المياه.
- الحد من ارتداء الحلي المكشوفة وربط الشعر الطويل.
- تغطية جروح الجسم بضمادات مناسبة.
- عند الإمساك بالأغذية في حال الشعور بصحة غير جيدة أو المعاناة من مرض معدي.
- تخزين الأطعمة في حاويات مخصصة للأطعمة وتغطيتها.

لمزيد من المعلومات

- تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية على

www.foodauthority.nsw.gov.au

- اتصل بخط المساعدة على رقم
1300 552 406

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

Protecting food from contamination, February 2016
NSW/FA/FI140/1602-ARA