

سلامة الأغذية لمتعهدي الأغذية

يمكن أن يتفشى مرض التسمم بالأغذية عندما لا يقوم متعهديو الأغذية بإعداد الطعام أو طهيه أو تخزينه بشكل صحيح. كما أن المرافق غير المجهزة بشكل جيد أو غير الملائمة لتحضير الطعام تعد مشكلة شائعة لمتعهدي الأغذية وهو ما يؤدي غالباً إلى تسمم الأغذية.

أسباب تسمم الأغذية

يمكن أن تؤدي الأخطاء الشائعة التالية لمتعهدي الأغذية إلى السماح بنمو البكتيريا التي تتسبب في تسمم الأغذية:

- عدم الطهي الكافي للأطعمة النيئة مثل اللحم والدجاج – حيث يمكن أن تظل البكتيريا حية نتيجة الطهي غير الكافي.
- التسخين البطيء والطهي البطيء تحت حرارة منخفضة – وهو ما يوفر درجة الحرارة المثالية (من 20 إلى 50 درجة مئوية) لنمو البكتيريا
- التبريد غير الصحيح – ترك الطعام لفترة أكثر من اللازم (تزيد عن ساعتين) عند درجة الحرارة المثالية لنمو البكتيريا
- طهي الطعام قبل موعد تناوله بفترة طويلة جداً – مما يزيد من فرصة تلوث الطعام بالبكتيريا
- عدم تخزين الطعام بشكل صحيح ودرجات الحرارة غير الصحيحة للنقل والتخزين – مما يسمح بنمو البكتيريا
- الصحة الشخصية السيئة لمُعدي الأغذية – مما قد يؤدي إلى تلوث الطعام من خلال اتساع اليدين والسعال وانتقال التلوث وخلافه

الوقاية من تسمم الأغذية

يجب إدارة كافة العناصر التي تنطوي عليها إدارة عمليات إعداد الأغذية بشكل صحيح لتجنب التسبب في تسمم الأغذية.

استخدام مرافق ملائمة لإعداد الطعام

يتعين أن تكون مناطق تحضير الطعام إلى جانب كافة مرافق الطهي والتبريد ملائمة لحجم الطعام الذي يتم إعداده.

ويتعين أن تلتزم مرافق إعداد الطعام بمعايير تغطية الأرضيات في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وأن تتضمن مرافق ملائمة لغسل اليدين والتبريد، ويجب أن تكون مصممة على نحو يتيح استبعاد الحشرات والطفيليات.

تخزين الأغذية ونقلها بشكل آمن

من بين الأسباب الشائعة الأخرى لتسمم الأغذية هي المعالجة والتخزين غير الملائمين للأطعمة التي يجري تحضيرها في موقع ما ونقلها وتقديمها في مكان آخر.

يتعين الاحتفاظ بالأغذية عند درجة حرارة التخزين الملائمة أثناء التوصيل إلى موقع آخر. يتعين تصميم مركبات النقل وإنشائها وفق تشريعات نيو ساوث ويلز.

ويلزم أن يتوفر بها مخزن ساخن أو بارد ملائم وأن تُظهر سعة الوحدة بحيث يمكن تخزين الأطعمة عند درجة الحرارة الملائمة – أقل من 5 درجات مئوية للطعام البارد، وفوق 60 درجة مئوية للطعام الساخن.

يتعين حماية كافة الأغذية بشكل مناسب (سواء بتطويقها أو تغطيتها) عند تخزينها أو عرضها لمنع التلوث نتيجة الغبار أو الحشرات أو المصادر الأخرى. وهذا يمثل أهمية خاصة إذا كان إعداد الأطعمة للفعاليات الخارجية، لا سيما أثناء الصيف عندما يمكن أن يمثل الذباب مشكلة. ومن المهم حماية الأغذية وأدوات المائدة من التلوث.

طهي الأغذية بشكل صحيح

يمكن أن تحدث حالات تفشي تسمم الأغذية عند عدم طهي الأغذية بشكل صحيح.

قم بفك تجميد الأغذية بشكل كامل قبل الطهي، لا سيما قطع اللحم أو الدجاج الكبيرة والتي من المحتمل ألا يتم طهيها بشكل مباشر إذا لم يتم فك تجميدها بشكل كامل. ينبغي عدم فك تجميد الأطعمة المجمدة سوى داخل الثلاجة أو فرن مايكروويف قبل الطهي، ويجب عدم تركها على الطاولة لفك تجميدها.

يتعين طهي الأغذية وفق درجة الحرارة الداخلية الملائمة للقضاء على البكتيريا وجعل الأغذية آمنة. وهذا يمثل أهمية خاصة للحوم (71 درجة مئوية) والدجاج (74 درجة مئوية) والأطعمة البحرية (63 درجة مئوية). وبمجرد طهي الأطعمة، يجب الاحتفاظ بها عند درجة حرارة فوق 60 درجة مئوية أو تبريدها إلى ما دون 5 درجات مئوية بأسرع وقت ممكن.

يتعين بالنسبة لحوم المطبخ بشكل جزئي – لمرحلة الطهي الأخيرة – أن تصل إلى درجة الحرارة الداخلية المناسبة قبل تقديمها. ويتعين تسخين الأغذية المطهية الأخرى وفق درجات الحرارة هذه قبل وضعها في وعاء آخر حافظ للحرارة (مثل وعاء بين ماري). يتعين على متعهدي الأغذية استخدام ميزان الحرارة مجس ومُعايير للتحقق من بلوغ درجات الطهي المناسبة. ويتعين تطهير المجس قبل الاستخدام وبعده، مع تسجيل كافة درجات حرارة الطهي النهائية.

والعامل الرئيسي هو طهي الأطعمة بكميات صغيرة بما يسمح لبلوغ درجة حرارة مرتفعة بما يكفي. كما أن الحد من حجم الطعام باستخدام أطباق سطحية بدلاً من أوعية ضخمة يتيح للطعام أن يبرد أو يسخن بسرعة أكبر وبشكل كامل.

تجنب انتقال التلوث

يتعين على متعهدي الأغذية إعداد الأطعمة النيئة بشكل منفصل عن الأطعمة الجاهزة للتناول من أجل تجنب انتقال التلوث بالبكتيريا. وينبغي متى أمكن استخدام معدات وأدوات مائدة منفصلة (مثل

نبذة عن هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز

هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز هي الهيئة الحكومية المنوط بها المساعدة على ضمان أمان الأغذية في ولاية نيو ساوث ويلز ووضع بطاقات تعريفية عليها بطريقة سليمة.

وتعمل الهيئة مع المستهلكين والمؤسسات الصناعية والمؤسسات الحكومية الأخرى للحد من تسمم الطعام من خلال توفير معلومات بشأن تنظيم الإنتاج والتخزين والنقل والترويج والإعداد الآمن للغذاء.

معلومات إضافية

- يرجى زيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز على www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406
- يمكن أن تفيدك نشرات المعلومات والمنشورات التالية المتوفرة على الموقع الإلكتروني:
- متطلبات الصحة والنظافة الشخصية لمُعدي الأغذية
- الأغذية التي يُحتمل أن تُشكل خطورة
- الدجاج واللحم الأحمر – الإعداد الآمن
- المناسبات والأسواق المؤقتة للأغذية
- إرشادات سلامة الأغذية لإعداد وعرض السوشي
- هناك متطلبات خاصة للشركات التي تقدم الأطعمة للأشخاص المعرضين للخطر. راجع الموقع الإلكتروني www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/food-service-to-vulnerable-populations/

ملاحظة

هذه المعلومات هي عبارة عن ملخص عام ولا يمكن أن تغطي كافة الحالات. يتعين على شركات الطعام أن تتقيد بكافة أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لسنة 2003 (نيو ساوث ويلز).

السكاكين والملاقط وألواح التقطيع وخلافه) للأطعمة النيئة والجاهزة للتناول، أو تنظيفها وتطهيرها بالكامل بين كل استخدام. هذا ويلزم استخدام مُعقم كيميائي لتطهير أدوات المائدة. وقد يلزم توفير حاوية منفصلة للشطف.

تدريب طاقم العمل على سلامة الأغذية والصحة الشخصية

يتعين أن يتم تدريب مُعدي الأغذية بشكل كافٍ على الأمور المتعلقة بسلامة الأغذية والصحة الشخصية.

تتضمن الممارسات الأساسية للصحة الشخصية:

- غسل اليدين بالكامل وتجفيفهما قبل مناولة الأغذية، وبعدها.
 - الذهاب إلى المراض
 - تنظيف الأنف أو العطس أو السعال
 - التدخين
 - معالجة الأغذية النيئة أو بقايا الطعام
- ارتداء ملابس خارجية نظيفة عند إعداد الطعام
- استخدام قفازات نظيفة تستعمل لمرة واحدة عند إعداد الطعام
- ربط الشعر الطويل أو ارتداء قبعة
- تغطية الجروح أو التقرحات أو الطفح الجلدي بضمادات نظيفة مقاومة للمياه

ورغم عدم وجود مطلب قانوني لارتداء القفازات، إلا أن الهيئة لا توصي باستخدام اليدين العاريتين لمعالجة طعام جاهز للتناول. ويمكن أن يساعد استخدام الملاقط أو القفازات التي تُستعمل لمرة واحدة للحد من مخاطر تلوث الطعام الجاهز للتناول. ولن تكون القفازات التي تُستعمل لمرة واحدة فعالة إلا إذا تم تغييرها بانتظام، ومباشرة بعد ملامسة أي شيء قد يكون ملوثاً.

يتعين على مُعدي الأغذية إخطار أصحاب العمل إذا كانوا يعانون من أي عدوى في الجلد أو الأنف أو الحلق أو الأمعاء. فإذا كانوا مصابين بأي من هذه الحالات المرضية فيتعين عليهم الابتعاد عن إعداد الأطعمة.

ويشار إلى أن بعض هذه المعلومات سوف يتغير في حال موافقة البرلمان على التشريع الخاص بتدريب مُعدي الأغذية.