

متطلبات الصحة والنظافة الشخصية لمُعدي الأغذية

مُعد الأغذية هو أي شخص يعمل في مجال الأغذية ويقوم بمعالجتها هي أو الأسطح التي يرجح أن تلامس الطعام (مثل أدوات المائدة والأطباق). وقد يشترك مُعد الأغذية في عمليات التحضير أو الإنتاج أو الطهي أو العرض أو التعبئة أو التخزين أو التقديم.

مسؤوليات مُعدي الأغذية

يتعين على مُعد الأغذية، بموجب مدونة معايير الأغذية، أن يتخذ كافة التدابير المعقولة بحيث لا يتعامل مع الأغذية أو أسطح إعداد الأغذية بطريقة يرجح أن تضر بسلامة الغذاء أو ملامته.

كما يضطلع معدو الأغذية بمسؤوليات محددة تتعلق بالصحة والنظافة الشخصية.

المتطلبات الصحية

يتعين على أي مُعد أطعمة تظهر عليه أعراض المرض أو يتم تشخيص إصابته بمرض ما (مثل القيء أو الإسهال أو الحمى) أن يقوم بما يلي:

- الإبلاغ عن مرضه إلى صاحب العمل أو المُشرف
- عدم معالجة الطعام إذا كان هناك احتمال معقول بتلوث الأغذية نتيجة المرض
- في حالة الاستمرار بالعمل في أعمال أخرى داخل منشآت إعداد الأغذية، يجب اتخاذ كافة التدابير المعقولة للحيلولة دون تلوث الغذاء.
- إخطار المُشرف إذا كان يعلم أو يشك في أن لديه طعاماً ملوثاً

متطلبات الصحة الشخصية

يتعين على مُعدي الأغذية:

- غسل اليدين متى وُجد احتمال بأن يكونوا مصدر تلوث (بعد استخدام المراحيض أو التدخين أو السعال أو العطس أو استخدام المناديل أو تناول الطعام أو لمس الشعر أو فروة الرأس أو الجسد)
- غسل اليدين قبل معالجة طعام جاهز للتناول وبعد معالجة طعام نيئ
- عدم تناول الطعام أو العطس أو تمخيض الأنف أو السعال أو البصق أو التدخين حول الأغذية أو أسطح إعداد الأغذية
- اتخاذ كافة التدابير العملية للحيلولة دون ملامسة طعام جاهز للتناول دون ضرورة
- اتخاذ كافة التدابير المعقولة لضمان عدم تسبب الجسم أو أي من أطراف الجسم أو أي ملابس في تلوث الأغذية أو أسطح إعداد الأغذية
- التأكد من نظافة الملابس
- تغطية اللزقات والضمادات على الأجزاء المكشوفة من الجسم بغطاء مقاوم للمياه

غسل اليدين بفعالية

اغسل اليدين باستخدام الماء الساخن والصابون وجففهما بشكل كامل عن طريق مناشف ورقية تُستخدم لمرة واحدة.

استخدام القفازات

لا تنص مدونة معايير الأغذية على ارتداء مُعدي الأغذية لقفازات.

وحتى عند ارتداء القفازات، يكون من الأفضل في مواقف عديدة استخدام الأدوات مثل الملاقط أو الملاعق.

يتعين نزع القفازات والتخلص منها واستبدالها بأخرى جديدة في الظروف المبيّنة أدناه:

- قبل معالجة الطعام
- قبل معالجة طعام جاهز للتناول وبعد معالجة طعام نيئ
- بعد استخدام المراحيض أو التدخين أو السعال أو العطس أو استخدام المناديل أو تناول الطعام أو الشراب أو ملامسة الشعر أو فروة الرأس أو الجسم.

مسؤوليات صاحب العمل

يتعين على شركات الأغذية:

- التأكد من عدم قيام مُعدي الأغذية بمعالجة الطعام في حالة احتمال وقوع تلوث
- الحفاظ على مرافق لغسل اليدين يسهل الوصول إليها فضلاً عن توفير إمدادات مياه ساخنة وصابون ومناشف ورقية تُستخدم لمرة واحدة
- التأكد من امتلاك جميع مُعدي الأغذية لمهارات ومعارف ملائمة في مجال سلامة الأغذية وصحة الأغذية. يمكن القيام بهذا أثناء القيام بالعمل أو من خلال التدريب الرسمي.

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
- يتعين على جميع مُعدي الأغذية بموجب مدونة معايير الأغذية (المعيار 2-2-3) أن يمتلكوا المهارات والمعارف العامة في سلامة الأغذية والصحة الشخصية. هناك قوانين جديدة دخلت حيز التنفيذ في أبريل 2010 تنص على أن تقوم شركات محددة في قطاع الفنادق وقطاع التجزئة لخدمات الأغذية بتعيين مشرف سلامة أغذية واحد مدرب على الأقل. يرتبط التدريب بوحدات كفاءة معترف بها على نطاق الدولة موجودة ضمن نظام التعليم والتدريب المهني (VET).
- للاطلاع على مبادرة مشرف سلامة الأغذية التابعة للهيئة، بما في ذلك قائمة بالشركات المتأثرة ومتطلبات التدريب، يرجى زيارة www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/

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).