

## حماية الطعام من التلوث

تلوث الطعام بالأشياء أو بسبب 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 طعامهم.

### حماية الطعام أمر هام

- استخدام معدات وأدوات منفصلة للأطعمة الخام وتلك الجاهزة للتناول أو غسل وتعقيم المعدات والأدوات بشكل كامل بين عمليات مناولة الأطعمة الخام وتلك الجاهزة للتناول
- تجنب ملامسة الطعام بدون ضرورة، مثل استخدام الأدوات وليس اليدين المجردتين
- غسل اليدين بالكامل وتجفيفهما قبل بدء العمل أو تغيير المهام أو العودة من استراحة، مثلما يكون بين خدمة العملاء وتجهيز الطعام وبعد مناولة الأطعمة الخام والقمامة أو استخدام المراحيض
- الحد من ارتداء مجوهرات مكشوفة وربط الشعر الطويل للخلف
- تغطية الجروح بضمادة مناسبة
- عدم مناولة الأطعمة إذا كنت تشعر بأنك لست بحالة جيدة أو تعاني من مرض مُعدٍ

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

يحدد المعيار 2-3 ممارسات سلامة الأغذية والمتطلبات العامة (3.2.2) من قانون معايير الأغذية (Food Standards Code) المتطلبات المحددة لشركات الأغذية.

أثناء إجراء فحص لشركة أغذية، قد يقوم مسؤول معتمد من هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز أو المجلس المحلي بتحديد الأمور التي يلزم تقويمها.

يجب على مالكي الشركة التحدث إلى مسؤول صحة البيئة التابع للمجلس المحلي (EHO) إذا كانت لديهم أية أسئلة عن نتائج الفحص والعمل المطلوب وآخر موعد لانجازه.

### ملوثات الأغذية الشائعة

- عسارة الأطعمة الخام، مثل اللحم والمأكولات البحرية
- الأسطح والمعدات والأدوات غير النظيفة
- الأتربة والشحم والأسطح غير النظيفة
- البكتيريا والفيروسات الناجمة عن عدم غسل اليدين وانعدام النظافة الشخصية
- الحشرات وفضلات الحشرات
- مواد التنظيف والمواد الكيميائية الأخرى
- المجوهرات والشعر والمتعلقات الشخصية
- الزجاج أو المعادن أو الشظايا الأخرى من المعدات والتجهيزات التالفة

### إرشادات لحماية الأغذية من التلوث

يقع على عاتق مالك الشركة مسؤولية وضع عمليات وإجراءات سلامة الأغذية في مكان العمل للتقيد بقانون معايير الأغذية (Food Standards Code). يمكن لمالكي الشركات وطواقم العمل اتباع بعض الخطوات البسيطة لحماية الأغذية من التلوث أثناء استلامها وتخزينها ومعالجتها وعرضها:

- تخزين الأغذية في حاويات مصممة لحفظ الأغذية ومغطاة، إذا لزم الأمر، لحمايتها من التلوث
- تخزين الأغذية والعبوات فوق الأرض
- تخزين الأغذية الخام – لا سيما اللحم والسمك والدجاج – أسفل الأطعمة الجاهزة للتناول وبعيداً عنها في حجرة باردة أو ثلاجة
- تخزين المواد الكيميائية والمعدات بعيداً عن الأغذية وعبوات الأغذية ومناطق مناولة الأغذية
- الحفاظ على المنشآت، بما في ذلك كافة التجهيزات والتركيبات والمعدات، في حالة نظيفة وغير تالفة
- تنظيف وتعقيم أسطح ملامسة الطعام والأدوات بانتظام، مثل ألواح التقطيع والسكاكين



تخزين الأطعمة في حاويات مخصصة للأطعمة وتغطيتها

### المزيد من المعلومات

- اتصل بمسؤول صحة البيئة التابع للمجلس المحلي (EHO)
- أوراق معلومات: التنظيف والتعقيم في شركات الأغذية، عبوات فرز الأغذية، سلامة الأغذية لمتعهدي التموين الغذائي، غسل اليدين في شركات الأغذية، ومتطلبات الصحة والنظافة الشخصية لمُعدي الأغذية، مكافحة الحشرات في شركات الأغذية
- سياسة الإذعان والتنفيذ لدى هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW) (Food Authority Compliance and Enforcement Policy)
- يرجى زيارة الموقع الإلكتروني [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- اتصل هاتفياً بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

### ملحوظة

هذه المعلومات هي ملخص عام ولا تغطي كافة الأحوال. يتعين على شركات الأغذية التقيد بكافة أحكام قانون معايير الأغذية (Food Standards Code) وقانون الأغذية لسنة 2003 (نيو ساوث ويلز) (Food Act 2003) (NSW).