الأكاديمية العربية الدولية
Arab International Academy

الأكاديمية العربية الدولية

المقررات الجامعية

www.aiacademy.info | care@aiacademy.info

حكومة دبي
GOVERNMENT OF DUBAI

بلدية دبي
DUBAI MUNICIPALITY

نظام سلامة الغذاء

نظام سلامة الغذاء

مقدمة

تتمثل رؤية دبي في وضع نظام عالمي رفيع المستوى للسلامة الغذائية يساعد بشكل فعال في توفير غذاء آمن لجميع سكان دبي ولملايين الزوار الذين يؤمون الإمارة كل عام.

يهدف هذا النظام إلى ضمان سلامة الأغذية خلال مراحل السلسلة الغذائية بدءاً من الاستيراد والإنتاج والتصنيع والتوزيع والتداول وانتهاءً بالتصدير.

لقد حرصنا أن يكون النظام شاملاً ومتكاملاً وجذاباً ليشجع الجهات ذات العلاقة على الاقتداء به واستخدامه كنموذج.

تتحقق رؤيتنا من خلال تضافر جهود كل من الجهات الرسمية ومصنعي ومنتجي الأغذية والمؤسسات الغذائية المختلفة والهيئات التعليمية والبحثية والمستهلكين بغرض تطبيق مبادئ السلامة الغذائية التي تستند على الأسس العلمية.

لقد بدأ تطبيق هذا النهج بتعزيز ثقافة السلامة الغذائية الإيجابية بين المنشآت الغذائية في الإمارة، وذلك بتشجيع إداراتها ومسئوليها على تحمل المسئولية من خلال تطبيق برنامج المشرف الصحي في العام 2010. يُعتَبر المشرف الصحي مسئولاً أمام السلطات الرقابية عن التزام المؤسسة بالمتطلبات المعتمدة. ولا تقتصر هذه المسؤولية على المشرف الصحي فحسب وإنما تتعداه لتشمل المتعاملين بالأغذية ومالكي المؤسسات الغذائية والمستهلكين. بعبارة أخرى، لا بد من التأكيد على أن سلامة الأغذية مسؤولية يشترك في تحقيقها كل من يسكن إمارة دبي. يوفر هذا النظام المعرفة اللازمة المتعلقة بالنظم والعمليات بغرض تمكين برنامج المشرف الصحي والبرامج التنظيمية الأخرى من نشر ثقافة السلامة الغذائية وتعزيزها بشكل فعال.

لقد كانت الضرورة ملحة لتبني نهج متكامل يضمن سلامة الغذاء بدءاً من الإنتاج الأولي وحتى طاولة المستهلك. ولتطبيق هذا النهج تقوم إدارة الرقابة الغذائية بالتأكد من أن كل برامجها الرقابية ذات مرجعية علمية ومبنية على أسس تقييم المخاطر ما أمكن ذلك.

تم إعداد هذا النظام المتخصص في سلامة الغذاء بهدف تعريف مصنعي ومنتجي الأغذية والعاملين في جهات الرقابة الغذائية بالطرق والوسائل التي تمكنهم من الالتزام بمتطلبات المواصفات الخليجية والقوانين المحلية، كما أن هذا النظام سيساعد إدارة الرقابة الغذائية على تحديد مدى الالتزام بتطبيق هذه المواصفات ويساعد على فهم القوانين المحلية من أجل سهولة تطبيقها.

أُعد هذا النظام بالاستناد إلى الأنظمة المماثلة الصادرة في الولايات المتحدة، كندا، استراليا، ايرلندا وهونج كونج.

هذا وستتم مراجعة هذا النظام من وقت لآخر، وستصدر التعديلات في شكل طبعات جديدة أو ملاحق لضمان تحديث المتطلبات وفقاً للمستجدات في مجال سلامة الأغذية والتي تشمل التقنيات والتحديات الجديدة التي قد تواجه الأجهزة الرقابية على مستوى العالم.

م. حسين ناصر لوتاه
مدير عام بلدية دبي

المحتويات

	مقدمة	1
1 –	أحكام تمهيدية	6
1 – 1	تمهيد	6
1 – 2	الهدف	6
1 – 3	كيفية التطبيق	7
1 – 4	المجال	7
1 – 5	المبادئ التوجيهية	8
1 – 6	التعاريف	8
2 –	الموافقات، التصاميم، البناء والمرافق	12
2 – 1	الرخصة التجارية	12
2 – 2	الموافقة على مخططات البناء والمواصفات	12
2 – 3	الموقع والمكان	13
2 – 4	التصميم والمواصفات العامة لمباني المؤسسات الغذائية	13
2 – 5	متطلبات مناطق التحضير	14
2 – 6	الأرضيات، الجدران، والأسقف	15
2 – 6 – 1	الأرضيات	15
2 – 6 – 2	الجدران والأسقف	16
2 – 7	المجاري الأرضية	17
2 – 8	طابق الميزانين والدرج	18
2 – 9	المعدات	19
2 – 9 – 1	تصميم وترتيب المعدات	19
2 – 9 – 2	مواقع المعدات	20
2 – 9 – 3	المعدات الثابتة	21
2 – 9 – 4	المعايرة	21
2 – 10	الإضاءة	21
2 – 11	التهوية	22
2 – 12	مناطق التخزين	23
2 – 13	إمدادات المياه	25
2 – 14	مياه الصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة	26
2 – 15	مصائد الشحوم والدهون	26
2 – 16	نظام التمديدات الصحية	27

2 – 17	تمديدات خطوط الخدمات العامة	27
2 – 18	مواقع غسل اليدين	28
2 – 19	دورات المياه ومناطق تبديل الملابس	29
2 – 20	مرافق التنظيف	30
2 – 21	المخارج أو الفتحات التي تؤدي إلى خارج المؤسسة	30
2 – 22	المؤسسات الغذائية المؤقتة	31
2 – 23	الباعة المتجولون والأكشاك / شاحنات وعربات تموين الطعام	31
2 – 24	أجهزة الخدمة الذاتية لبيع الأغذية	31
3 –	**التحكم بمخاطر الغذاء**	**34**
3 – 1	إدارة سلامة الغذاء	34
3 – 1 – 1	الإدارة – المشرف الصحي	34
3 – 1 – 2	دور ومسئوليات المشرف الصحي	34
3 – 1 – 3	برامج سلامة الغذاء	35
3 – 2	تداول الأغذية و وتجهيزها	36
3 – 2 – 1	المتطلبات العامة لتجهيز الأغذية	36
3 – 2 – 2	مصادر الأغذية	37
3 – 2 – 4	المضافات الغذائية	40
3 – 2 – 5	التعامل مع الأغذية النيئة	40
3 – 2 – 6	الأغذية المجمدة	40
3 – 2 – 7	تذويب الأغذية المجمدة	41
3 – 2 – 8	التخزين المبرد	41
3 – 2 – 9	طبخ الأغذية النيئة ذات الأصل الحيواني	42
3 – 2 – 10	حفظ الأغذية الساخنة	43
3 – 2 – 11	التبريد بعد الطبخ	43
3 – 2 – 12	التبريد بعد التحضير	44
3 – 2 – 13	إعادة تسخين الأغذية المطبوخة لحفظها وتقديمها ساخنة	44
3 – 2 – 14	إعادة تسخين الأغذية المطبوخة المعدة للتقديم المباشر	45
3 – 2 – 15	استعمال الميكروويف للطبخ أو إعادة التسخين	46
3 – 2 – 16	التعليب	46
3 – 2 – 17	استخدام عمليات تجهيز الغذاء غير الحرارية لتقليل الميكروبات الممرضة	46
3 – 2 – 18	السيطرة على نمو الميكروبات المسببة للأمراض عن طريق التحكم بنشاط الماء و درجة الحموضة	46

3 – 3	التحكم بسلامة الأغذية باستخدام عامل الزمن	47
3 – 4	منع تلوث الأغذية ومكوناتها	47
3 – 4 – 1	منع التلوث الميكروبي	47
3 – 4 – 2	التلوث الكيميائي والفيزيائي	49
3 – 4 – 3	التعامل مع مسببات الحساسية	49
3 – 5	التغليف	51
3 – 5 – 1	المتطلبات العامة لمواد التعبئة والتغليف	51
3 – 5 – 2	حماية المكونات الغذائية	52
3 – 5 – 3	التغليف منخفض الأكسجين	52
3 – 5 – 4	حاويات الأغذية	52
3 – 5 – 5	مواد التعبئة والتغليف التي يعاد استخدامها	53
3 – 5 – 6	تخزين مستلزمات التغليف	53
3 – 5 – 7	مواد التعبئة التي يعاد استخدامها، وتنظيفها لإعادة التعبئة	53
3 – 6	نقل وتخزين وتوزيع المنتجات الغذائية	54
3 – 6 – 1	وحدات نقل،و تخزين وتوزيع الغذاء	54
3 – 6 – 2	نقل و تداول المواد الغذائية	55
3 – 6 – 3	صلاحية الأغذية وإجراءات التخزين	55
3 – 6 – 4	التحكم بدرجات الحرارة خلال النقل	56
3 – 6 – 5	التخلص من المواد الغذائية	57
4 –	**النظافة والصيانة**	**58**
4 – 1	متطلبات عامة متعلقة بالصيانة	58
4 – 2	التنظيف والتعقيم	59
4 – 2 – 1	متطلبات عامة متعلقة بالنظافة	59
4 – 2 – 2	مرافق التنظيف	60
4 – 2 – 3	عمليات التنظيف والتعقيم	60
4 – 2 – 4	الكيماويات المستخدمة في التعقيم	62
4 – 2 – 5	أدوات ومعدات التعقيم	63
4 – 2 – 6	برامج التنظيف والتعقيم	63
4 – 3	التنظيف الآلي للمعدات والمكان (CIP)	64
4 – 4	المواد أحادية الاستخدام	65
4 – 5	استخدام الأخشاب في المؤسسات الغذائية	68

5 –	**الصحة الشخصية**	**69**
5 – 1	الصحة الشخصية والأمراض	69
5 – 2	الإصابات	70
5 – 3	ممارسات النظافة الشخصية	70
5 – 4	العادات الشخصية	71
5 – 5	الزوار	72
6 –	**تدريب متداولي الغذاء**	**73**
6 – 1	دور المشرف الصحي	73
6 – 2	برامج التدريب	73
6 – 3	التدريب والتعليم المستمر	74
7 –	**الأحكام المتعلقة ببيع، استيراد وتصدير الأغذية**	**75**
7 – 1	مصادر الغذاء	75
8 –	**متفرقات**	**77**
8 – 1	الموافقة على المخطط (التصميم)	77
8 – 2	عدم الإلتزام بالمخطط المعتمدة	78
8 – 3	التعديلات على مرافق وإنشاءات المؤسسة الغذائية	79
8 – 4	الفلترة (الترشيح) ومرافق تعقيم أحواض مياه الأسماك	79
8 – 5	حظر الحيوانات	80
8 – 6	إجراءات تداول الأغذية غير الحلال	80
8 – 7	نظام تتبع وسحب المنتجات الغذائية	81
8 – 8	التعامل مع شكاوى مستهلكي الغذاء	83
	ملاحق	**87**

1 – أحكام تمهيدية

1 – 1 تمهيد

يمكن أن تصيب الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء أي فرد من أفراد المجتمع، وقد تكون خطيرة إلى درجة تهدد حياتهم بخاصة الأطفال، النساء الحوامل، كبار السن والذين يعانون من ضعف المناعة.

تعتبر الرقابة الفعالة على الأغذية أمراً حيوياً للتأكد من سلامتها وبالتالي تفادي حدوث الأمراض المنقولة عن طريقها وتجنيب صحة المستهلكين آثارها السلبية، فضلاً عن منع الخسائر التي تتكبدها المؤسسات الغذائية

تؤدي الأمراض التي تنقلها الأغذية إلى العديد من الآثار السلبية مثل الخسائر الاقتصادية، مثل فقدان الدخل، البطالة، التقاضي في المحاكم والأضرار التي تلحق بالتجارة والسياحة وخسائر اجتماعية وتشمل انخفاض الروح المعنوية للعاملين بالمؤسسات الغذائية.

ويتمثل التحدي الذي تواجهه السلطات الرقابية المعنية على مستوى العالم بما يلي:

- التقليل من المخاطر.
- الاستمرار في تحقيق التميز في مجال سلامة الغذاء.
- دعم قدرة قطاع الصناعات الغذائية على التكيف مع التكنولوجيا الجديدة والقدرة على البقاء في بيئة تنافسية.

1 – 2 الهدف

لقد تم إعداد نظام سلامة الغذاء لتحقيق الأهداف التالية:

- توفير مجموعة من المتطلبات النموذجية التي تساعد المؤسسات الغذائية على تحقيق أعلى درجات الالتزام بقوانين الأغذية.
- تحقيق أعلى مستوى من السلامة الغذائية من خلال تبني الممارسات الغذائية الجيدة.
- أن يوفر النظام للأشخاص المسئولين عن تطبيق متطلبات إدارة الرقابة الغذائية مجموعة من النصائح والتوجيهات الواضحة والشاملة الخاصة بتطبيق القوانين ذات الصلة بأعمالهم.
- تقديم توصيات تساعد المؤسسات على الالتزام بالقوانين.
- إيجاد رؤية موحدة بين كل المؤسسات الغذائية تساعد على تفسير وتطبيق القوانين بتوافق وانسجام.
- توفير مستوى عال من الحماية لصحة وحياة الإنسان وحماية مصالح المستهلكين من خلال حمايتهم من الأغذية غير السليمة ومن الاحتيال أو التضليل أو أية ممارسات أخرى للغش قد تسبب مرض أو أضرار للمستهلك، (وهذا ما يمثل الهدف الأساسي للنظام).

1 – 3 كيفية التطبيق

أ- هذا النظام هو دليل تفسيري يشرح كيفية تحقيق متطلبات الأمر المحلي ولائحته التنفيذية الصادرين من قبل حكومة دبي. وسيتم تحديث وتعديل هذا النظام حسب مستجدات السلامة الغذائية.

ب – استخدام مصطلح (يجب) في هذه الوثيقة يشير إلى الاشتراطات الإلزامية والتي لا بديل عنها. والمصطلح (ينبغي) يشير إلى الاشتراطات الإلزامية، ولكن يمكن للمؤسسة في بعض الحالات الاستثنائية استخدام بدائل مناسبة يمكن قبولها بعد تقديم المبررات العلمية المقبولة. استخدام مصطلح (يجب ألا/ يجب عدم) يشير إلى الممارسات الممنوعة مطلقاً. والمصطلح (ينبغي ألا/ ينبغي عدم) يشير إلى الممارسات الممنوعة، ولكن يمكن للمؤسسة في بعض الحالات الاستثنائية القيام بها بعد تقديم المبررات العلمية المقبولة.

ت- توفر هذه الوثيقة قاعدة معلومات واسعة تساعد بشكل فعال في التأكد من سلامة الممارسات التي تتم في المؤسسات الغذائية. ويمكن أن تختلف الممارسات المذكورة في هذا النظام مع ظهور طرق وتقنيات جديدة في قطاع الأغذية.

ث- ما لم يذكر خلاف هذا بوضوح في مكان آخر من هذا النظام، فإن بنود هذه المتطلبات تنطبق على المنتجات الغذائية التالية:

1. التي يتم بيعها أو تحضيرها للبيع في إمارة دبي.
2. التي يتم استيرادها مباشرة إلى دبي أو عن طريق إمارات أخرى.
3. الأغذية المصدرة من إمارة دبي.

ملاحظة: يمكن أن تستعمل المواد أو المكونات و/ أو الطرق أو العمليات غير المذكورة في هذا النظام من قبل المؤسسات الغذائية إذا استطاعت تلك المؤسسات تقديم دليل علمي صحيح إلى إدارة الرقابة الغذائية يبين بوضوح أنها تتوافق مع المتطلبات القانونية.

1 – 4 المجال

هذه المتطلبات تنطبق على المؤسسات التي تستورد، تصنع، تعبئ، تعالج أو تبيع، أو تعرض للبيع أو توزع مجاناً، تنقل، تحضر، تعرض أو تقدم الأغذية.

ويركز هذا النظام بشكل أساسي على مجموعة واسعة من المؤسسات الغذائية (ولكنه ليس مقتصراً عليها) وتشمل:

1. المطاعم، الفنادق، الكافيتريات، المقاهي.
2. مرافق تقديم الوجبات الغذائية في المستشفيات والمدارس والمؤسسات الأخرى.
3. المخابز

4. الملاحم
5. البقالات، الميني ماركت، السوبرماركت، متاجر الأقسام.
6. مؤسسات التموين الغذائي، مموني البواخر، الفعاليات والمنشآت المؤقتة.
7. مصانع ومستودعات الأغذية.
8. منشآت غذائية أخرى مثل أكشاك الغذاءالدائمة والمؤقتة، أجهزة البيع الآلي، المرافق المتنقلة لبيع الأغذية.
9. المؤسسات التي تتعامل بالمواد الملامسة للأغذية.

1 – 5 المبادئ التوجيهية

الهدف الأساسي من هذا النظام هو ضمان سلامة الأغذية التي تؤمن مستويات عالية من الحماية لصحة المستهلك، فضلاً عن تحقيق بعض الأهداف الأخرى والتي تشمل:

1 – معرفة أفضل بالممارسات الآمنة لتداول الأغذية من قبل كل المعنيين بسلامة الغذاء.

2 – زيادة التوافق والانسجام بين جميع الجهات ذات العلاقة بتداول وتصنيع الغذاء في تفسير وتطبيق القوانين المتعلقة بهذا الشأن.

3 – وضع أسس للحدود الدنيا من الممارسات الخاصة بسلامة وصحة الأغذية المتعلقة بكافة الأنشطة الغذائية.

4 – التواصل بشكل أفضل بين كافة قطاعات الأنشطة الغذائية والسلطات الحكومية في الأمور المتعلقة بالشروط الحرجة المطلوبة لسلامة الأغذية من أجل التزام أكبر للوصول إلى نهج مشترك في التعامل مع المخاطر.

5 – تحسين المعلومات الخاصة بأفضل الممارسات المتعلقة بإجراءات أعمال التفتيش، التدقيق وبرامج التوعية الخاصة بسلامة الغذاء.

1 – 6 التعاريف

التدقيق: هو عملية ممنهجة، مستقلة وموثقة للحصول على أدلة خاصة وتقييمها بصورة موضوعية لتحديد مدى استيفائها لمعايير محددة مسبقاً.

المدقق: هو شخص ذو كفاءة، معتمد من بلدية دبي يقوم بعملية التدقيق.

الضابط المرخص: الشخص المعتمد من إدارة الرقابة الغذائية للقيام بالتفتيش أو بالتقصي في المنشآت الغذائية.

التنظيف: عملية إزالة الأتربة، بقايا الطعام، الأوساخ، الشحوم أو أي مواد أخرى غير مقبولة.

هيئة الدستور الغذائي (كودكس): هي لجنة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية التابعتين للأمم المتحدة والتي تختص بوضع وتطوير المواصفات والمعايير الغذائية والإرشادات وأدلة الممارسات الخاصة بالأغذية.

الإدارة المعنية: أي إدارة من إدارات بلدية دبي المخولة لضمان الالتزام بالتشريعات ذات الصلة.

التلوث: انتقال مسببات التلوث للغذاء أو وجودها في الغذاء.

تدابير رقابية: أي إجراءات أو أنشطة يمكن استخدامها لمنع أو إزالة أو تقليل خطر ما إلى المستوى المقبول.

الإجراءات التصحيحية: الإجراءات الواجب اتخاذها عندما تُفقد السيطرة على نقاط التحكم الحرجة (CCP).

نقطة التحكم الحرجة: الخطوة التي يمكن تطبيق معايير التحكم عندها وتكون ضرورية لمنع أو إزالة خطر متعلق بالسلامة الغذائية أو تخفيضه إلى مستوىً مقبول.

الحد الحرج: المعيار الذي يفصل بين المقبول وغير المقبول.

التعقيم: خفض عدد الميكروبات (باستخدام مواد صحية كيميائية أو بطرق فيزيائية صحية) إلى مستوى لا يؤثر على طبيعة وخصائص الغذاء ولا يؤدي إلى تلوثه.

مكافئ: الأنظمة المختلفة التي تمكِّنْ من تحقيق الأهداف نفسها.

الغذاء: أي مادة أو جزء من مادة يستخدمها الانسان كغذاء وتشمل جميع أنواع الأطعمة ولبان المضغ والمشروبات بما فيها مياه الشرب (ماعدا الكحول)، وكذلك كل مادة تدخل في تصنيع أو تحضير أو تركيب الغذاء.

إدارة الرقابة الغذائية أو الإدارة: إدارة الرقابة الغذائية في بلدية دبي.

المنشأة الغذائية / المؤسسة الغذائية: أي مكان يتم فيه تصنيع، تحضير، تداول، تجارة ، تخزين أو بيع الأغذية بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى المستهلك. يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر شركات تجارة الأغذية، المصانع، الفنادق، المطاعم، المقاهي، الكافيتريات، المطاعم في المستشفيات والنوادي الخاصة، المطاعم أو الكافيتريات في معسكرات العمال، المؤسسات التعليمية العامة والخاصة، محلات البقالة والسوبر ماركت ومحلات الأسماك واللحوم، المخابز، الباعة المتجولين، المطابخ المؤقتة ومحلات الوجبات الخفيفة في محطات بيع الوقود.

متداول الغذاء: أي شخص يتعامل مع الغذاء بصورة مباشرة أو غير مباشرة في المؤسسة الغذائية، سواء كان الغذاء معبأ أو غير معبأ، أو يتعامل مع معدات الأغذية، الأدوات أو الأسطح الملامسة للأغذية.

صحة الغذاء: جميع الشروط والإجراءات اللازمة للسيطرة على المخاطر وضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

دورة تدريب على السلامة الغذائية: هي برامج تدريبية وافقت عليها الإدارة وفقاً لأحكام هذه الوثيقة.

برنامج السلامة الغذائية: برنامج مبني على مبادئ تقييم المخاطر مثل الهاسب.

وحدة نقل الأغذية: أي وسيلة نقل مخصصة للأغذية، سواء كانت ذاتية الدفع أو لم تكن، وتستخدم في البر أو البحر أو الجو.

الممارسات الصحية الجيدة: جميع الممارسات المتعلقة بالشروط والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب): نظام وقائي لسلامة الأغذية يحدد ويقيم ويتحكم في المخاطر التي تؤثر على سلامة الأغذية، بناءً على تركيب المنتج الغذائي وتحليل المخاطر والتحكم في العمليات التي تتم في المؤسسة الغذائية.

خطة الهاسب: وثيقة أُعدت وفقاً لمبادئ الهاسب لضمان السيطرة على المخاطر المتعلقة بالسلامة الغذائية في عملية محددة في السلسلة الغذائية.

الخطر: مادة بيولوجية، كيميائية أو فيزيائية قد توجد في الغذاء ويكون لها القدرة على التسبب في مخاطر صحية.

تحليل المخاطر: عملية جمع وتقييم المعلومات عن المخاطر والظروف التي تؤدي إليها، وتحديد المخاطر المؤثرة على سلامة الأغذية وذلك من أجل تضمين ذلك في خطة الهاسب.

الأغذية عالية الخطورة: هي الأغذية الجاهزة للأكل والتي تساعد على نمو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم .

ويشمل ذلك:

- السندويشات، البيتزا، السلطات والوجبات الساخنة.
- المنتجات المطبوخة – المحتوية على اللحوم، الأسماك والجبن إلخ.
- المنتجات المطبوخة (لإعادة التسخين) – الفطائر، الوجبات الجاهزة، إلخ.
- اللحم المقدد أو المدخن
- السمك المقدد أو المدخن
- الحلويات المعتمدة في تصنيعها على الألبان ومنتجاتها.
- الأجبان الناضجة الطرية –على سبيل المثال جبن بري، كاممبيرت، الجبن الدنمركي الأزرق.....إلخ.
- بعض أنواع سلطات الخضار الجاهزة – بما في ذلك تلك التي تحتوي على الفاكهة.

- الأغذية التي تحتاج إلى ظروف تخزين على درجة حرارة معينة وفقاً للتعليمات المبينة على بطاقاتها الغذائية.
- بعض الأغذية المجمدة مثل الآيس كريم.

الأغذية النيئة ذات المنشأ الحيواني: هي أغذية تشمل منتجات اللحوم، الدواجن، الأغذية البحرية..... إلخ والتي يمكن أن تتلوث بالميكروبات المسببة للأمراض أو الميكروبات المسببة لفساد الأغذية، حيث يجب تبريد أو تجميد هذه الأغذية لتقليل التلوث والفساد.

التغليف: أي عملية تتضمن وضع الأغذية في العبوات، أو وضع العبوات في مواد تغليف أخرى.

المشرف الصحي: الشخص المسئول مباشرة عن العمليات الغذائية وما يتعلق بها في المؤسسة الغذائية وله سلطة إجرائية مباشرة و سلطة رقابية أو إشرافية على الموظفين الذين يعملون في استلام، تخزين، تحضير، عرض، أوتقديم الأغذية أو الذين يقومون بعمليات الغسيل والتنظيف والصيانة.

الآفات: أي حيوانات أو حشرات غير مرغوب بها بما في ذلك الطيور، القوارض، الذباب، اليرقات أو أي أنواع أخرى من الديدان.

مياه الشرب: المياه النقية والصحية والتي تطابق المتطلبات والشروط الفنية الصادرة عن هيئة التقييس الخليجية.

المنتج الأولي: يشمل المنتجات الزراعية، أو المواشي، الصيد أوالأسماك.

التصنيع: العمليات التي تُجرى على المنتجات الأولية، ويشمل ذلك التسخين، التدخين، التقديد، التنضيج، التجفيف، النقع، الاستخلاص، البثق أو الفرم والتتبيل، أو السلق أو الطحن أو الخلط أو أي جمع بين هذه العمليات وتعبئتها.

الأغذية الخام (النيئة): الأغذية التي لم يتم طبخها أو تصنيعها.

الأغذية الجاهزة للأكل: الأغذية الجاهزة للاستهلاك المباشر وتشمل ما يلي: منتجات اللحوم المطبوخة، الدجاج المطبوخ / المشوي، السندويشات واللفائف، منتجات الألبان مثل الحليب والجبن، الفواكه، الخضروات المقطعة المغسولة، سلطات الخضروات، كل مكونات السلطة مثل الطماطم والخيار، الأسماك الجاهزة للأكل بما فيها المعلبة، منتجات الأسماك مثل السلمون والتونة، المعلبات، المربيات، البهارات، الخبز، الحلويات والبسكويت، الصلصات ومواد التتبيل الجاهزة للأكل.

الإسترجاع: هو إجراء لسحب منتج قد يشكل خطر على صحة المستهلك من منافذ البيع والتوزيع والاستهلاك.

التتبع: القدرة على معرفة مسار وتتبع أية مادة غذائية أو أي مواد يتم استخدامها للاستهلاك الآدمي، في جميع مراحل الإنتاج، التصنيع والتوزيع.

فترة الصلاحية: فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

2 – الموافقات، التصاميم، البناء والمرافق

2 – 1 الرخصة التجارية

أ – يجب أن يكون لدى جميع المؤسسات الغذائية العاملة في إمارة دبي رخصة سارية المفعول من جهات الترخيص الرسمية في الإمارة قبل البدء بممارسة النشاط.

ب – عند الترخيص يجب على المؤسسة اختيار النشاط الغذائي المناسب للأعمال التي تنوي المؤسسة القيام بها.

ت – يجب أن يكون النشاط في الرخصة التجارية له علاقة بالأغذية.

ث – يجب أن تلتزم المؤسسة بالنشاط المصرح لها به في الرخصة.

2 – 2 مخططات البناء والمواصفات

أ – يجب اعتماد مخططات الديكور الداخلي من قبل المختصين في إدارة الرقابة الغذائية للمؤسسات الغذائية الجديدة أو المؤسسات القائمة التي ترغب في عمل تعديلات أو تجديدات على منشأتها للتأكد من مطابقتها للشروط والقوانين المعتمدة قبل البدء بالبناء أو الترميم أو إعادة البناء.

ب – يجب على المتقدم للترخيص تقديم مخطط ديكوري للمؤسسة ليتم اعتماده من قبل إدارة الرقابة الغذائية وذلك قبل البدء بعمليات إنشاء المؤسسة. فيما يلي بعض التفاصيل التي يجب توضيحها على المخطط الديكوري (هذه التفاصيل لا تقتصر على ما هو موضح أدناه):

1 – المساحة المخصصة للتحضير، الطبخ، التنظيف، التخزين، ومنطقة جلوس الزبائن.

2 – المرافق الصحية والمساحات المفتوحة.

3 – كل النوافذ وأنظمة التكييف والتهوية الميكانيكية.

4 – أماكن المعدات المختلفة وكيفية وضعها.

5 – مداخل ومخارج المؤسسة.

6 – أماكن ومرافق غسل الأواني والأيدي.

ت – يجب عدم إجراء أي تغيير أو إضافة يمكن أن تؤثر على المخطط الأصلي أو تؤثر على تتابع العمليات في المؤسسات القائمة دون الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الرقابة الغذائية. ويتضمن التعديل أو الإضافة أو الإلغاء الذي يؤدي إلى تغيير المخطط المعتمد التغيير في مساحة المنشأة أو غرف الأغذية إضافةً أو حذفاً، إعادة تنظيم بعض الأثاث أو المعدات الأساسية والثابتة، التمديدات الصحية والصرف الصحي، الممرات والمساحات المفتوحة، وسائل الخروج والدخول والتنقلات الداخلية، النوافذ ونظم التهوية... إلخ، حيث يجب عدم إجراء أي تغيير على الأشياء المذكورة أعلاه من دون موافقة مسبقة من إدارة الرقابة الغذائية.

ث –ليس من الضروري اعتماد المخططات في حالة التعديلات البسيطة التي لا تؤثر على تتابع العمليات أو مساحة العمل أو تغيير المتطلبات الأساسية.

2 – 3 الموقع والمكان

أ – ينبغي أن يتم اختيار مواقع المؤسسات الغذائية بحيث تكون خالية من العوامل التي قد تشكل خطراً صحياً على عملياتها التشغيلية وأن تكون مواقع المؤسسة الغذائية بعيدة بشكل معقول من أماكن التخلص من النفايات أو أي أماكن تتعارض مع سلامة الغذاء.

ب –بشكل عام ينصح بأن يكون بعد المؤسسة الغذائية عن المصادر المحتملة للتلوث 30 متراً على الأقل. ومع ذلك يمكن أن تُقبَل على مسافة أقرب أو أبعد اعتماداً على ظروف الموقع.

ت –يجب أن تبقى الشوارع والممرات وغيرها من الأماكن العامة أو الأجزاء المشتركة من المبنى، والتي تقع على مسافة 10 أمتار من المؤسسة الغذائية نظيفة وخالية من القمامة والفضلات والنفايات التي يمكن أن تجذب الحشرات أو تنقل التلوث للمؤسسة.

التفسير العلمي

يجب أن لا تؤدي المرافق المحيطة بالمؤسسة الغذائية إلى تلوث الأغذية، حيث أن الظروف التي قد تؤدي إلى تلوث الغذاء تشمل الغبار الزائد، والروائح الكريهة والدخان وانتشار الحشرات والقوارض والملوثات الكيميائية والميكروبات المحمولة جواً، والظروف الأخرى المشابهة.

2 – 4 التصميم والمواصفات العامة لمباني المؤسسات الغذائية

أ – يجب أن يكون تصميم وإنشاءات مبنى المؤسسة الغذائية متوافقاً مع المتطلبات التالية:

1. مناسبة للأنشطة الغذائية التي سيتم القيام بها.
2. توفير مساحة كافية لإجراء جميع الأنشطة الغذائية ووضع التجهيزات الخاصة بتلك الأنشطة من تمديدات ومعدات وأجهزة وأدوات.
3. مصممة بصورة تسهل التنظيف والتعقيم الفعال للمؤسسة.

ب –ينبغي أن تكون المؤسسة معزولة قدر الإمكان لتحقيق ما يلي:

1. منع دخول الأتربة والغبار والأبخرة والدخان والملوثات الأخرى.
2. منع دخول الآفات.
3. أن لا تكون ملجأً للآفات

4. توفير بيئة آمنة للعمال والزبائن.

ت – ينبغي أن يكون تصميم المؤسسة الغذائية مناسباً للنشاط المصرح به بحيث يوفر الشروط التالية:

1. أن يكون سير العمليات في اتجاه واحد لمنع التلوث التبادلي (مثال: الاستلام←التخزين ← التحضير ← الطبخ ← التقديم)

2. توفير مساحات كافية لتحضير، طبخ، تبريد وتخزين الأغذية، تخزين المعدات والأواني، تركيب التمديدات الصحية ومرافق التنظيف.

3. عدم نقل الأواني النظيفة عبر مناطق مفتوحة لتفادي تلوثها.

ث – ينبغي فصل مناطق تحضير/ وتصنيع الأغذية عن المناطق الأخرى التي قد تؤدي لتلوث الأغذية (مثل فصل دورات المياه، مناطق تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية ومناطق التنظيف).

التفسير العلمي

التخطيط والتصميم الصحيح والجيد شرط أساسي للتطبيق الفعال لأي نظام إدارة سلامة أغذية، لأنه يقلل احتمال تلوث الأغذية، كما أن الحركة غير الضرورية للعاملين والأغذية داخل المؤسسة تزيد من احتمال تلوث الغذاء وبالتالي يجب التحكم بها ما أمكن ذلك.

2 – 5 متطلبات المساحة

أ – ينبغي أن تكون مساحة المؤسسة الغذائية كافية للقيام بالعمليات المطلوبة حسب النشاط المرخص ووفق متطلبات هذا النظام.

ب – ينبغي ألا تقل المساحة الكلية للمؤسسة الغذائية عن المتطلبات المنصوص عليها في إجراءات الموافقة على مخططات مؤسسات الأغذية (تقوم إدارة الرقابة الغذائية بتوفير تلك المتطلبات كأدلة توجيهية مستقلة).

ت – ينبغي القيام بأنشطة تداول الأغذية في المساحات المصرح بها وفق ما هو محدد في مخطط المؤسسة المعتمد، كما ينبغي عدم القيام أي نشاط يتعلق بالأغذية مثل غسل المعدات والأدوات، تحضير وطبخ الأغذية خارج المنطقة المصرح بها.

التفسير العلمي

تعتبر المساحة الكافية لإعداد الغذاء من الأمور الضرورية لضمان سلامة الأغذية وذلك حسب نوع الأغذية ويجب أن تتناسب تلك المساحة مع نوع النشاط القائم في المؤسسة وعدد الزبائن فيها، فالمطعم الذي يحتوي على مطبخ صغير جداً يتسبب في الازدحام وفي حدوث ممارسات غير صحية تزيد من

مخاطر تلوث الأغذية. القاعدة العامة هي أنه كلما زادت المساحة الإجمالية للمؤسسة الغذائية كلما زادت مساحة إعداد الطعام، كما يلعب نوع المواد الغذائية وعدد وجبات الغذاء التي تقدمها المؤسسة وعدد الأشخاص الذين يعملون في وقت واحد دوراً رئيسياً في تحديد المساحة المطلوبة للمؤسسة.

2 – 6 الأرضيات، الجدران، والأسقف

تنطبق المتطلبات في هذا الجزء على الأرضيات، الجدران والأسقف الموجودة في مناطق تداول الغذاء والأنشطة المرتبطة بها مثل غرف التخزين ومناطق التعبئة والتغليف.

2 – 6 – 1 الأرضيات

ينبغي أن تكون الأرضيات مناسبة لجميع الأنشطة الغذائية التي تتم في المؤسسة الغذائية.

2 – 6 – 1 – 1 الأرضيات في المناطق الجافة

أ – ينبغي أن تكون الأرضيات في مناطق العمل التي لا تتعرض في العادة إلى الرطوبة متينة، غير ماصة للماء، سهلة التنظيف، وتمنع الانزلاق.

ب –ينبغي أن تكون مناطق الالتقاء بين الأرضيات والجدران مقوسة.

2 – 6 – 1 – 2 الأرضيات في المناطق الرطبة

أ – ينبغي أن تكون الأرضيات في المناطق التي تتعرض فيها للرطوبة (مثل مناطق إعداد الغذاء، مناطق التحضير، غرف التبريد، غرف الغسيل، والمناطق التي تتعرض للغسيل والتنظيف بالمياه) كما يلي:

1. فاتحة اللون
2. متينة غير ماصة للماء، سهلة التنظيف، تمنع الانزلاق.
3. مصنعة من مواد غير منفذة للسوائل، قادرة على تحمل الغسيل الرطب المتكرر، مثل البلاط المخصص لهذا الغرض.
4. مقوسة ومحكمة الغلق عند مناطق اتصال الأرضيات مع الجدران.
5. ملساء حتى لا تسمح بتجمع السوائل.
6. بها ميل كافي لتصريف السوائل إلى مجاري أرضية ذات حجم كافي، وينصح بأن يكون الانحدار بحد أدنى 2 ٪

ب –في حال استخدام أغطية أرضيات من مطاط أو بلاستيك أو أي مواد ذات نوعية مماثلة، ينبغي أن تكون سهلة الإزالة والتنظيف والتعقيم، ومصنوعة من مادة غير ماصة (يُمنع السجاد وما شابهه).

ت –يجب أن لا تستخدم المواد الماصة (مثل الورق المقوى (الكرتون) أوراق الصحف، الأسفنج والمطاط الذي يمتص المياه).

2 – 6 – 1 – 3 الأرضيات المؤقتة

ينبغي تطبيق المتطلبات الواردة في الفقرات 2 – 6 – 1 – 1 و 2 – 6 – 1 – 2 عند تركيب الأرضيات المؤقتة. ويجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الرقابة الغذائية قبل بدء التركيب.

التفسير العلمي

تسهل الأرضيات المصممة بطريقة صحيحة عمليات التنظيف والتعقيم، كما أن المواد غير المنفذة لا تمتص المياه أو المواد العضوية، فضلاً عن أن ميلها يمنع تجميع السوائل التي يمكن أن تؤدي إلى ظروف غير صحية.

2 – 6 – 2 الجدران والأسقف

2 – 6 – 2 – 1 الجدران

أ – ينبغي أن تكون الجدران مصممة بطريقة تضمن الحفاظ على نظافتها.

ب –ينبغي أن تكون مشيدة من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل وأن تتحمل عمليات الغسيل المتكرر إذا كانت في المناطق الرطبة.

ت –في الأماكن التي يتم فيها تداول أغذية مكشوفةً، ينبغي أن تكون الأسطح الداخلية للجدران وحواجز الفصل بين المناطق المختلفة ذات أسطح ملساء، ويفضل أن يكون لونها فاتح، متينة غير ماصة للماء، ومصنعة من مواد سهلة التنظيف (مثل البلاط أو الستانلس ستيل) على أن ترتفع مترين على الأقل من الأرض، ويمكن طلاء الجزء العلوي بطلاء له نفس الخواص السابقة ، وأن تكون الوصلات بين الجدران والحواجز والأرضيات مقوسة (بدون زوايا).

2 – 6 – 2 – 2 الأسقف

أ– ينبغي ألا تكون هناك مساحات فارغة أو فواصل أو وصلات في الأسقف، ولا بد أن تكون الأسقف سهلة التنظيف، على الرغم من أن تنظيفها يكون بشكل أقل تكراراً من بقية الأجزاء الأخرى.

ب– ينبغي أن تكون الأسقف في المطابخ وغرف الغذاء فاتحة اللون ومقاومة للحريق.

2 – 6 – 2 – 3 الأسقف المستعارة

أ – ينبغي أن تكون أسطح الأسقف المستعارة المستخدمة في مناطق تداول الأغذية ملساء، سهلة التنظيف وأن تكون من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل.

ب – ينبغي توفير ممر للوصول إلى الفراغ الموجود فوق السقف المستعار لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات.

ت – ينبغي أن تكون الأسقف والأجزاء الداخلية منها وجميع التركيبات والإضافات من مواد تمنع تراكم الأوساخ عليها. وينبغي أن تطبق تدابير كافية لمنع تكثيف الأبخرة وما يتبعها من نمو غير مقبول للعفن.

التفسير العلمي

الجدران والأسقف ذات اللون الفاتح تسهل الكشف والتعرف على الأوساخ مما يؤدي لتسريع إزالتها. كما أن الأسطح القوية، شديدة التحمل، سهلة التنظيف والمصنوعة من مادة غير منفذة تسهل أعمال التنظيف وتقلل أعمال الصيانة. يرجى ملاحظة أن التركيز يجب أن يكون على التنظيف والذي يمثل الهدف الأساسي من هذا المتطلب.

يمكن أن تتراكم الأوساخ في المسافة بين السقف المستعار والسقف الأساسي والتي يمكن أن تكون مأوى للآفات. لذا يجب التفتيش على هذه المنطقة وتنظيفها وصولاً لبيئة صحية مناسبة.

2 – 7 المجاري الأرضية

أ – يجب أن تكون المجاري الأرضية:

1. فعالة في إزالة مياه الصرف.
2. سهلة الوصول لتنظيفها، وذات أغطية قابلة للفك والتنظيف.

ب – يجب أن تكون أنابيب المجاري:

1 – منحدرة بصورة صحيحة.

2 – موصولة بمصيدة الدهون.

3 – ذات نظام تهوية مناسب.

4 – موصلة إلى نظام الصرف الصحي الصحيح.

ت – يجب أن يبنى نظام الصرف الصحي بحيث لا توجد وصلات أو خطوط متقاطعة بين المجاري أو خطوطها وبين ما يلي:

1 – إمدادات المياه

2 – خطوط إنتاج الأغذية أو المعدات

التفسير العلمي

إن تصميم المجاري وخطوط التصريف بالشكل السليم يؤدي إلى منع دخول ونمو الحشرات والقوارض كما يمنع تراكم مياه الصرف الصحي، حيث أن تراكمها وتسربها إلى المؤسسة الغذائية يؤدي إلى ايجاد ظروف غير صحية.

2 – 8 طابق الميزانين والدرج

أ – ينبغي أن يكون الميزانين:

1. غير مبني فوق مناطق إعداد الطعام، أو في منطقة يمكن أن يؤدي الرذاذ أو تكثُّف المياه لتلوث الغذاء.
2. مبنياً من مواد صلبة أو معدنية.
3. مجهزاً (كلما كان ذلك ضرورياً) بحواف مرتفعة بشكل كاف لمنع الملوثات من السقوط على الأسطح الواقعة أسفله.

ب –يجب أن يكون الدرج:

1. موجوداً في أماكن تكون فيها مخاطر تلوث الأغذية أقل ما يمكن.
2. مصنوعاً من مواد غير ماصة وسهلة التنظيف.

التفسير العلمي

يمكن أن يكون الميزانين أو الدرج، سواء كان فوق مناطق العمل أو الغذاء المكشوف أو بجانب تلك المناطق مصدراً للتلوث.

2 – 9 المعدات والأدوات

يجب أن تستخدم المؤسسات معدات وأدوات آمنة فقط في كل الأوقات. ينبغي أن تُصمم وتُصنَّع المعدات والأدوات لتكون متينة وقوية التحمل وألا تتغير خصائصها المميزة لها تحت الظروف والاستخدامات العادية.

2 – 9 – 1 تصميم وترتيب المعدات

أ – ينبغي أن تكون مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة لا تؤثر على سلامة وجودة الغذاء.

ب –ينبغي أن تكون المعدات والأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للكسر والتشقق والانبعاج والانحناء. كما ينبغي أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء ملساء لتسهيل التنظيف والتعقيم.

ت –يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصميم وصيانة المعدات والأدوات غير سامة وغير ماصة ولا تتأثر بالأغذية أو مواد التنظيف أو أي مواد أخرى تلتصق بها. كما يجب ألا تنقل أي لون أو رائحة أو طعم أو تلوث للأغذية. ويجب أن تحتفظ بصفاتها الأصلية عند الاستخدام المتكرر. يمنع استخدام الأسطح المطلية كمواد ملامسة للأغذية.

ث –يجب أن تكون المعدات والأدوات خالية من أي زوايا داخلية يصعب تنظيفها. ويجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية سهلة الوصول إليها لتسهيل التنظيف والتعقيم. كما ينبغي أن تكون المعدات قابلة للتحريك والفك لتسهيل الصيانة والتنظيف والتعقيم.

ج – يمكن استخدام خشب القيقب أو أي مواد مشابهة كألواح تقطيع وأسطح تحضير إذا استوفت الشروط المذكورة في هذا النظام وبالصورة تضمن نظافتها وصيانتها بشكل جيد.

ح – يـُمنع استخدام القماش أو المواد الماصة للمياه كأسطح ملامسة للغذاء، ويستثنى من ذلك المود ذات الاستخدام الواحد.

خ – ينبغي استخدام المعدات وفقا للغرض المخصص لها.

د– ينبغي أن تصمم المعدات التي تستخدم في طهي الغذاء أو تبريده أو تجميده أو تخزينه بحيث يصل الغذاء إلى درجات الحرارة المطلوبة في أسرع وقت لازم وذلك لضمان سلامة الأغذية.

ذ – يجب تصميم المعدات التي تحتوي على تروس أو أجزاء متحركة بالصورة التي تمنع انتقال مواد التشحيم أو التزييت إلى الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء. كما يجب استخدام مواد تشحيم وتزييت ذات رتبة غذائية.

2 – 9 – 2 مواقع المعدات

أ- ينبغي أن توضع المعدات المستخدمة في المؤسسة الغذائية بحيث:

1. لا تتعرض إلى أي مصدر تلوث.
2. يمكن صيانتها وتنظيفها وتعقيمها.
3. يمكن تفتيشها بسهولة.
4. توجد بها إمكانية لتصريف السوائل عند الحاجة.
5. يتم تركيبها بطريقة تسمح بتنظيفها وتنظيف المنطقة المحيطة بها بشكل فعال.

ب – لا يجب أن تكون المعدات المستخدمة في تحضير، تجهيز، تداول وتخزين الأغذية (بما في ذلك المواد ذات الاستخدام الواحد) موجودة في غرف تبديل ملابس الموظفين؛ الحمامات، غرف تخزين القمامة، غرف الآليات، تحت خطوط المياه أو الصرف الصحي من دون حماية ضد التسرب أو تكثيف البخار عليها، تحت السلالم المفتوحة، أو أي منطقة فيها معدات معرضة للتلوث.

ت – يجب توفير ممرات مفتوحة بمساحة مناسبة في أماكن العمل وذلك للسماح للعاملين بأداء الأنشطة المطلوبة بصورة لا تؤدي لتلويث الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية بأيديهم أو ملابسهم.

التفسير العلمي

يجب أن تبقى المعدات المستخدمة في المؤسسات الغذائية نظيفة وفي حالة صحية جيدة لتقليل خطر تلوث الأغذية من أسطح تلك المعدات. ولذلك، عند وضع مخطط المعدات، ينبغي أن نأخذ بعين الاعتبار عدة عوامل مثل:

- سهولة تنظيفها
- الغرض من استخدامها
- منع تلوثها

وينبغي الإهتمام بشكل خاص بالمناطق التي توضع بها المعدات الغذائية التي تستخدم في تحضير، تداول أو تخزين المواد الغذائية، ويجب ألا توضع مثل هذه المعدات في مناطق قد تعرضها للتلوث لأن أسطحها تكون على اتصال مباشر مع الغذاء.

2 – 9 – 3 المعدات الثابتة

ينبغي أن تكون المعدات الثابتة (التي يصعب تحريكها) كما يلي:

أ – مناطق اتصالها مع الأرضيات والجدران والمعدات المجاورة محكمة الإغلاق.

ب –موضوعة على مسافات مناسبة تسمح بالتنظيف تحتها وحولها.

ت –ينبغي أن تصمم وتركب المعدات التي يراد تنظيفها في مكانها بحيث تحقق ما يلي:

1. أن تدور محاليل التنظيف والتعقيم خلال النظام الثابت بالكامل وأن تصل إلى جميع الأسطح الداخلية الملامسة للأغذية.
2. أن يتوفر في النظام خاصية التصريف الذاتي أو القابلية لتصريف محاليل التنظيف والتعقيم تماماً.
3. وجود نقاط تفتيش للتأكد من تنظيف جميع الأسطح الداخلية الملامسة للأغذية في جميع أجزاء المعدات الثابت بشكل فعال.

2 – 9 – 4 المعايرة

ينبغي معايرة الأجهزة والمعدات التي تستخدم للقياس ومراقبة المنتجات أو العمليات الغذائية التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية وذلك وفقاً للمعايير المعتمدة لدى إدارة الرقابة الغذائية، كما ينبغي أن تكون المعايرة داخلياً أو خارجياً وبالتكرارية التي تضمن سلامة الأغذية.

2 – 10 الإضاءة

أ – ينبغي تصميم الإضاءة والتركيبات الخاصة بها بطريقة تسهل تنظيفها وتمنع تراكم الأوساخ عليها.

ب –ينبغي أن تتوفر في المؤسسات الغذائية إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أم صناعية لضمان إنتاج الأغذية في بيئة آمنة وصحية، ولتسهيل عملية التنظيف في المؤسسة.

ما لم ينص النظام على خلاف ذلك، ينبغي أن لا تقل شدة الإضاءة عن الحد الأدنى التالي:

1. 110 لوكس (على مسافة 89 سم (3 أقدام) فوق الأرض) في غرف التبريد ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي جميع المناطق الأخرى والغرف خلال عمليات التنظيف.
2. 220 لوكس (على مسافة 89 سم (3 أقدام) فوق الأرض) في المناطق التالية:
   - مناطق بيع المنتجات الطازجة أو الأغذية المعبأة أو المعروضة للاستهلاك.
   - أماكن غسل اليدين، الأواني والمعدات.

- مناطق تخزين المعدات والأواني
- دورات المياه

3. 500 لوكس على الأسطح التي يتعامل فيها العاملون في المؤسسة مع أغذية غير معبأة عالية الخطورة أو مع أواني الغذاء أو المعدات الخطرة مثل السكاكين، المطاحن ومناشير التقطيع التي يمكن أن تؤثر على سلامة المتعاملين مع الأغذية.

ت – ما لم ينص النظام على خلاف ذلك، ينبغي أن تكون المصابيح ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر في المناطق التي تكون فيها المصابيح والتركيبات الضوئية مكشوفة مباشرة على الغذاء، المعدات، الأواني، البياضات أو مواد التعبئة غير المغلفة. ولا تعتبر حماية الإضاءة ضرورية في المناطق التي تستخدم فقط لتخزين الغذاء في عبوات غير مفتوحة إذا كانت الأغذية لا تتأثر بالزجاج المكسور الذي قد يسقط عليها.

التفسير العلمي

تُسهّل الإضاءة الكافية النظافة من خلال تحديد المناطق غير النظيفة. وتعتبر حماية الأضواء لمنع تلوث الأغذية بشظايا الزجاج في حالة الكسر تدبيراً أساسياً لحماية الصحة العامة حيث يزيد خطر التلوث ببقايا الزجاج عند تغيير مصابيح الإضاءة.

2 – 11 التهوية

أ – ينبغي تزويد المؤسسات الغذائية بما يكفي من التهوية المناسبة (ميكانيكية أو مختلطة) لضمان نوعية هواء جيدة في الأماكن المغلقة.

ب – ينبغي أن يستند تصميم وتركيب أنظمة التهوية الميكانيكية على المتطلبات المقدمة من الإدارة المعنية في بلدية دبي وينبغي على المنشآت الغذائية التقيد بالمبادئ التوجيهية التقنية ذات الصلة بأماكن الغذاء والمطبقة من قبل الإدارة / الإدارات المعنية وهي:

1 – استيفاء متطلبات جودة الهواء الداخلي الموجودة في لوائح ومواصفات المباني الخضراء.

2 – دليل تنظيم التدخين في الأماكن العامة

ت – ينبغي أن يكون تصميم وتركيب نظم التهوية كما يلي:

1 – كافية من حيث العدد والقدرة لمنع الدهون أو البخار المتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمعدات.

2 – المرشحات (الفلاتر) أو غيرها من معدات استخلاص الدهون سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها إذا كانت غير مصممة لتنظف في مكانها.

3 – يجب أن تتكون أنظمة التهوية وسحب الهواء العادم من (المدخنة، المراوح، الصمامات والمداخن) والتي تمنع الدهون أو البخار من تلويث الغذاء والمعدات الملامسة للغذاء أو الأسطح أو الأدوات والبياضات أو الأدوات والمواد ذات الاستخدام الأحادي.

4 – مجهزة بأنظمة تحسينية للهواء، يتم تثبيتها بموافقة الإدارة المعنية ببلدية دبي.

ث – ينبغي أن تركب أنظمة التهوية الميكانيكية بحيث لا ينتقل الهواء فيها من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة كما ينبغي تنظيف نظام التهوية بشكل دوري وفقاً لما حددته الإدارة المعنية ببلدية دبي.

ج – ينبغي تنظيف أنظمة التهوية الميكانيكية وفقاً للمتطلبات المعتمدة من الإدارة المعنية ببلدية دبي.

ملاحظة: توجد المتطلبات على موقع البلدية.

التفسير العلمي

يجب أن يكون الهواء الداخل إلى مباني المؤسسة الغذائية ذو نوعية جيدة حتى لا يلوث المعدات أو المواد الغذائية. فالهواء غير النظيف أو الغبار الزائد أو الروائح أو الشحوم المتراكمة أو البخار المتكثف تعتبر مصادر محتملة لتلوث الأغذية. كما أن تراكم المواد الشحوم والزيوت على المعدات مثل المداخن قد يؤدي لخطر اشتعالها والتسبب بحريق.

2 – 12 مناطق التخزين

أ – يجب حماية المواد الغذائية المخزنة من مصادر التلوث مثل تسرب المياه، انتشار الحشرات والقوارض، أو أي ظروف غير صحية أخرى.

تحتاج المؤسسات الغذائية لمخازن كافية للمواد اللازمة للعمل والإنتاج بما في ذلك المواد الغذائية، المكونات الغذائية، المعدات والمواد غير الغذائية مثل الأواني، والبياضات، الأدوات أو المواد ذات الاستخدام لمرة واحدة ، مواد التغليف، المواد الكيميائية. ولكن يجب أن تخزن الأغذية في منطقة منفصلة عن جميع المواد الأخرى.

ب – ينبغي تطبيق المعايير التالية على جميع مناطق التخزين:

1. توفير أرفف بأعداد كافية في المؤسسة لضمان تخزين جميع المواد بعيداً عن الأرض، كما ينبغي وضع جميع المواد الغذائية على أرفف أو روافع أو منصات لا يقل ارتفاعها عن 15 سم (6 بوصة) فوق الأرض. وينبغي أن تكون الأرفف غير المتصلة مع الأرض بشكل محكم ومرتفعة عن الأرض بما لا يقل عن 20 سم (8 بوصات) بين الرف السفلي والأرض لتسهيل التنظيف. (تحتاج الأرفف الأوسع إلى ارتفاع أكبر عن الأرض)، كما ينبغي أن هذه تكون الأرفف بعيدة عن الجدران بما لا يقل عن 20 سم، لتسهيل عمليات التنظيف والتفتيش.

2. ينبغي تصنيع الأرفف من مواد شديدة التحمل وسهلة التنظيف.

ت – ينبغي تصميم وبناء المرافق المستخدمة لتخزين المواد الغذائية، المكونات الغذائية، المعدات ومواد التعبئة والتغليف وفقاً لما يلي:

1. أن تكون قابلة للتنظيف.
2. أن تكون في مكان نظيف وجاف.
3. تمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض.
4. توفر بيئة تساعد على الحد من تلف وفساد المواد المخزنة.
5. تحمي الأغذية من التلوث أثناء التخزين.

ث – ينبغي ألا يتم التخزين:

1. في مناطق تخزين المواد الملوثة أو المتسخة.
2. في غرف تبديل الملابس، الحمامات، غرف القمامة أو غرف الآليات.
3. تحت أنابيب الصرف الصحي التي لا تكون محمية ضد تساقط قطرات مياه الصرف الصحي عليها.
4. في نفس الغرفة أو المنطقة المجاورة لتخزين المواد الكيميائية أو المبيدات الحشرية.

ج – يجب تخزين جميع المواد غير الغذائية مثل المنظفات، المعقمات، المطهرات والمبيدات وغيرها من المواد المماثلة في منطقة منفصلة، ويفضل أن تكون قابلة للقفل لمنع احتمالات التلوث التبادلي مع المواد الغذائية، المكونات الغذائية، الأسطح الملامسة للأغذية والمواد غير الغذائية مثل الأواني، والبياضات، المواد ذات الاستخدام لمرة واحدة، مواد التعبئة والتغليف.

ح – كما ينبغي تخزين المتعلقات الشخصية للموظفين مفصولة عن أماكن تخزين المواد الغذائية وأماكن تحضير الأغذية.

التفسير العلمي

يمكن أن يحدث تلوث الأغذية، المكونات الغذائية، المعدات والمواد غير الغذائية عند استخدام مرافق تخزين غير مناسبة.

فصل المواد الغذائية والمعدات عن المواد السامة أو الملوثة يقلل فرص التلوث التبادلي، ويمكن لبعض الظروف البيئية الأخرى أن تؤدي إلى تلوث أو تلف المواد الغذائية. على سبيل المثال، يمكن لمكثفات التبريد الواقعة في مناطق تخزين الأغذية الجافة إنتاج حرارة قد تؤدي إلى تلف المواد الغذائية، بما في ذلك المعلبات. كما يمكن للممارسات غير الصحية، بما فيها الممارسات غير الصحية للموظفين أن تتسبب بتلوث الأغذية.

2 – 13 إمدادات المياه

أ – يجب أن تتوفر في المؤسسة الغذائية إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد من قبل بلدية دبي أو هيئة كهرباء ومياه دبي لأغراض التنظيف وإعداد الطعام.

ب – ينبغي توفير إمدادات كافية من المياه الساخنة (إلى أقصى حد ممكن) لجميع أنشطة التنظيف التي تجري في المؤسسة الغذائية، وينبغي أن يكون الماء ساخناً لدرجة حرارة كافية لتحقيق أغراض التنظيف الفعال.

ت – ينبغي تصميم وبناء صهاريج تخزين مياه الشرب على نحو يمنع تلوث المياه بداخلها. ويجب تزويد خزانات المياه بأغطية مناسبة لمنع وصول الحيوانات والطيور وغيرها من المواد الغريبة إليها.

ث – عندما تُستخدم المياه غير الصالحة للشرب لأغراض غير غذائية، على سبيل المثال لمكافحة الحرائق، وإنتاج البخار، والتبريد وأغراض أخرى مماثلة، ينبغي أن تستخدم أنظمة إمداد بالمياه منفصلة عن أنظمة مياه الشرب ويجب أن تميز عنها بطريقة واضحة.

ج – يجب أن يصنع الثلج الذي يلامس الغذاء أو من المحتمل أن يلوثه من مياه صالحة للشرب أو مياه نظيفة. ولهذا يجب أن تصنع وأن يتم تداولها وتخزينها في ظروف تحميها من التلوث.

ح – البخار الذي يستخدم مباشرة للاتصال مع الغذاء يجب أن لا يحتوي على أي مادة تشكل خطراً على الصحة ولا يلوث الغذاء.

خ – يجب المحافظة على نظافة خزانات المياه بشكل دائم، بحيث يتم تنظيف وتعقيم الخزانات مرتين على الأقل في السنة (ينبغي زيادة تكرارية التنظيف والتعقيم متى ما كان ذلك مطلوباً)، على أن تقتصر عملية التنظيف على شركات التنظيف المعتمدة من قبل إدارة الرقابة الغذائية.

د – إذا كان خزان المياه مشتركاً بين عدة مؤسسات (مثل مراكز التسوق)، ينبغي على المؤسسة الغذائية تقديم دليل موثق يؤكد تنظيف الخزان وفق ما هو مطلوب.

ذ – يجب تنظيف برادات مياه الشرب وتعقيمها بانتظام.

التفسير العلمي

يمكن أن تشكل خزانات المياه مصادراً لتلوث الأغذية، لذا يجب أن تكون الخزانات في حالة جيدة في كل الأوقات. مع أن مصدر المياه قد يكون جيداً، ولكن يمكن أن تتلوث المياه في الخزانات أو من الشبكة إذا كانت غير مصممة أو مصانة بشكل جيد. تضمن شبكة توزيع المياه المصانة بشكل جيد والتنظيف الدوري للخزانات نظافة المياه وسلامتها، مما يؤدي إلى تفادي تلوث الأغذية والمعدات.

2 – 14 مياه الصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة

أ – يجب أن يكون نظام الصرف الصحي متوافقاً مع جميع متطلبات الإدارة المعنية ببلدية دبي.

ب – يجب التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بطريقة صحية لا تعرض المؤسسة الغذائية أو المنتجات الغذائية لتلوث محتمل.

ت– ينبغي الالتزام بالمتطلبات التي حددتها الإدارات المعنية ببلدية دبي للفصل بين الأنواع المختلفة من النفايات الصلبة. وينبغي أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة داخل المباني كما يلي:

1. كافية من حيث العدد مع ضمان سهولة الوصول إليها.
2. مصممة بطريقة تقلل من جذب الحشرات والقوارض، ومن احتمالية تلويث الهواء.
3. تُحدد وتُوصَّف حسب محتوياتها.
4. توجد بها خاصية الفتح والغلق بالرجل (في حالة استخدام الحاويات المقفولة).

ث – ينبغي تفريغ غرف تخزين وحاويات القمامة وتنظيفها وتعقيمها كلما كان ذلك ضرورياً.

ج – ينبغي أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المبنى كما يلي:

1. مزودة بأغطية ومغلقة عندما لا تكون مستخدمة.
2. المحافظة عليها بحيث لا تجذب الحشرات والقوارض.
3. موضوعة بعيداً عن مدخل المؤسسة.
4. يفضل وضعها في مبنى أو مكان محصن ضد دخول الحشرات والقوارض.

التفسير العلمي

التخلص السليم من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة أمر بالغ الأهمية لضمان منع انتشار الجراثيم في المؤسسات الغذائية. بالإضافة إلى ذلك، فإن التخلص بطريقة صحية من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة وصيانة حاويات النفايات والمرافق الخاصة بالنفايات يقلل من وجود الحشرات والقوارض داخل وخارج المباني.

2 – 15 مصائد الشحوم والدهون

أ – ينبغي وضع مصائد دهون مناسبة وأن تكون خارج المؤسسة الغذائية كلما كان ذلك ممكناً.

ب –ينبغي أن تكون مصائد الدهون ذات نوعية مناسبة كما ينبغي تنظيفها بانتظام. ينبغي إزالة الفضلات الدهنية فوراً وتنظيف أسطح الأرضيات المجاورة بعد ذلك جيداً.

التفسير العلمي

تتراكم وتتجمد مياه الصرف الصحي الخارجة من المنشآت الغذائية خاصة التي تحمل كميات كبيرة من الدهون ولهذا يجب منعها من دخول شبكات الصرف الصحي لتفادي انسدادها حيث يؤدي انسداد المصارف / المجاري إلى ارتجاع مياه الصرف الصحي التي تنبعث منها روائح كريهة، مما يشكل خطراً على سلامة الغذاء والصحة البيئية.

2 – 16 نظام التمديدات الصحية

أ – يحتاج نظام التمديدات الصحية الخاص بنقل المياه والصرف الصحي لموافقة الجهات المعنية في بلدية دبي.

ب –عند تركيب أجهزة معالجة أو تنقية المياه مثل مصافي أو فلاتر (مرشحات) على خطوط المياه، ينبغي أن تكون سهلة الفك والتركيب لتيسير عمليات الصيانة والتنظيف الدوري.

ت –لمنع رجوع مياه الصرف الصحي من خلال الوصلات المتقاطعة، يجب تثبيت أجهزة منع الارتجاع (الفراغات الهوائية أو أجهزة منع التفريغ الهوائي) متى ما كان ذلك ضرورياً.

التفسير العلمي

يمكن أن تتلوث إمدادات مياه الشرب عبر الوصلات المتقاطعة والارتجاع.

2 – 17 تمديدات خطوط الخدمات العامة

أ – ينبغي تمديد خطوط الخدمات العامة العلوية مثل خطوط الغاز والكهرباء والصرف الصحي والمياه وقنوات التبريد بعيداً عن مناطق تحضير وتصنيع الأغذية أو المناطق التي تكون فيها الأغذية مكشوفة وذلك لتقليل احتمال التلوث.

ب – ينبغي أن لا يظهر عليها أي علامات صدأ أو تساقط للطلاء.

ت – يجب أن تكون الخطوط التي تحمل مواد ملوثة أو خطرة، مثل أنابيب أو قنوات الصرف الصحي بعيدة بما فيه الكفاية عن أي منتج غذائي أو سطح ملامس للغذاء لمنع التلوث.

ث – ينبغي أن تكون الخطوط والأنابيب:

1. معزولة (كلما كان ذلك ضرورياً) لمنع تكاثف الماء عليها.
2. مصممة ومغطاة بمادة مناسبة تحد من تراكم الأوساخ عليها.
3. سهلة التنظيف.
4. محددة أو ملونة حسب نوعها.

التفسير العلمي

عندما تمدد خطوط الخدمات العامة العلوية فوق مناطق التحضير أو التصنيع في المؤسسة الغذائية أو المناطق التي تكون فيها المواد الغذائية مكشوفة، فإن الظروف قد تكون مناسبة لسقوط قطرات من الأبخرة المتكاثفة عليها أو سقوط الغبار المتراكم عليها بكثرة مما يشكل مصدراً للتلوث. النتائج المترتبة عن التلوث تكون أخطر عندما يكون السبب هو التسرب من خطوط نقل مياه الصرف الصحي والمواد الكيميائية الخطرة أو المواد شديدة التلوث.

2 – 18 مواقع غسل اليدين

أ – يجب توفير موقع واحد على الأقل لغسيل الأيدي في كل منطقة من مناطق تحضير وإعداد الطعام، وقد تكون هناك حاجة لمواقع غسيل أيدي إضافية حسب نوع وحجم النشاط، وذلك وفقاً لما تحدده إدارة الرقابة الغذائية.

ب –يجب أن تكون مرافق غسيل الأيدي:

1. موجودة في مكان مناسب وسهل الوصول إليه لكي يسمح لمتداولي الأغذية والعمال الآخرين بالمؤسسة الغذائية من استخدامها بشكل مريح.
2. مزودة بصابون سائل وأوراق تنشيف تستخدم لمرة واحدة.
3. توفر كميات كافية من المياه على درجة حرارة مناسبة.
4. سهلة التنظيف، مع صيانتها وإبقاءها نظيفة باستمرار.
5. مزودة بلوحة توضيحية تبين أن المغسلة مخصصة لغسل الأيدي فقط.

التفسير العلمي

غسل اليدين بطريقة غير صحيحة هو أحد العوامل الرئيسية التي تسهم في تفشي الأمراض المنقولة عبر الغذاء. لهذا فمن الضروري توفير المرافق المناسبة والملائمة لغسل اليدين لتقليل تلوث الأغذية والمحافظة على النظافة الشخصية. كما أن غسل اليدين بالماء الساخن يساعد على إزالة الشحوم من اليدين.

يجب أن تكون درجة حرارة الماء مناسبة لتشجيع المتعاملين بالأغذية على غسل اليدين لأن المتعاملين قد لا يقومون بغسل أيديهم إذا كانت المياه ساخنة أو باردة جداً.

2 – 19 دورات المياه ومناطق تبديل الملابس

أ – ينبغي أن تتوفر لمتداولي الأغذية دورات مياه كافية ومناسبة وفي مكان ملائم، وينبغي أن تؤخذ بعين الاعتبار المعايير التالية:

1. أن يكون موقع دورات المياه ملائماً ويمكن الوصول إليها بسهولة من قبل جميع العاملين.
2. أن تكون دورات المياه مغلقة تماماً وأن تكون أبوابها مركبة بإحكام وذاتية الإغلاق.
3. أن تكون دورات المياه مزودة بمغسلة أيدي، بالإضافة إلى صابون سائل ومناشف ورقية، وأن يكون عليها لوحة بارزة مكتوب عليها (غسل اليدين).
4. أن تكون دورات المياه سهلة التنظيف وجيدة التهوية ومضاءة جيداً.
5. ألا تكون دورات المياه مفتوحة مباشرة على المناطق التي يتم فيها تحضير أو تخزين الطعام، أو تخزين مواد تعبئة الغذاء، أو أي مواد ذات علاقة بالأغذية.
6. عندما تكون دورات المياه داخل منطقة الطعام، ينبغي فصل دورات المياه ببابين.

ب – إذا توفرت دورات مياه خاصة بالجمهور فينبغي أن تكون مفصولة تماماً عن أماكن تحضير الطعام.

ت – ينبغي توفير غرف لتبديل الملابس إذا كان العمال يستبدلون ملابسهم بصورة روتينية في المؤسسة الغذائية وينبغي أن تكون مناطق تبديل الملابس:

1. سهلة التنظيف
2. ذات إضاءة وتهوية جيدة
3. مزودة بخزائن أو غيرها من المرافق المناسبة لتخزين متعلقات العمال.
4. مرافق الموظفين الذكور منفصلة عن مرافق الإناث.

التفسير العلمي

من أجل حماية المعدات والمرافق والمواد الغذائية من التلوث بالبكتيريا البرازية التي يمكن أن تحملها الأيدي، الحشرات أو الملابس لابد أن تكون دورات المياه في موقع مناسب ومجهزة بالمتطلبات الضرورية كما ويجب أن تبقى نظيفة وأن تتم صيانتها بشكل جيد لتقليل فرص انتشار التلوث.

2 – 20 مرافق التنظيف

أ – ينبغي تزويد كل مؤسسة بمواد ومعدات التنظيف وتوفير أماكن لحفظها بحيث تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية وذلك لتلبية متطلبات التنظيف بالمؤسسة خلال فترات العمل.

ب –ينبغي أن يكونٍ موقع حوض غسيل أدوات التنظيف مناسباً (بعيداً عن مناطق تحضير الأغذية) وأن يكون موصولاً إلى شبكة الصرف الصحي وأن يستخدم في الأعمال التالية:

– تنظيف المماسح وغيرها من أدوات تنظيف الأرضيات الرطبة.

– التخلص من مياه تنظيف المماسح وغيرها من النفايات السائلة.

ت –ينبغي توفير مرافق كافية لتخزين المكانس و المماسح والدلاء ومواد التنظيف عندما لا تكون مستخدمة.

التفسير العلمي

تكون النفايات السائلة الناتجة عن تنظيف الأرضيات بالماء ملوثة بالكائنات الحية الدقيقة والأوساخ، والتخلص منها في حوض غسيل أدوات التنظيف المخصص لهذا الغرض والموصول إلى شبكة الصرف الصحي الأرضية يؤمن طريقة صحية للتخلص من هذه النفايات السائلة والحيلولة دون حدوث تلوث الغذاء. كما أن مناطق التخزين المخصصة للمكانس، المماسح، الدلاء، وما شابهها من الأدوات تساعد على أن يكون العمل في المؤسسة الغذائية صحياً خلال الفترات التي لا تكون هذه الأدوات قيد الاستعمال.

2 – 21 المخارج أو الفتحات التي تؤدي إلى خارج المؤسسة

أ – يجب حماية الفتحات التي تؤدي إلى خارج المؤسسة الغذائية ضد دخول الآفات، مثل:

1. ملء أو إغلاق جميع الثقوب والفجوات الموجودة في الأرضيات، الجدران والأسقف.
2. تركيب أبواب قوية، محكمة وذاتية الإغلاق.
3. أن تفتح الأبواب ذات الشبك نحو الخارج وتكون ذاتية الإغلاق.

ب – إذا تُركت النوافذ أو الأبواب مفتوحة للتهوية أو لأغراض أخرى، ينبغي حماية الفتحات الخارجية ضد دخول الآفات عن طريق بعض الوسائل مثل شبك الحماية، أو تثبيت ستائر هواء مصممة بشكل جيد، أو أي وسيلة أخرى فعالة لمنع دخول الآفات.

ت –ينبغي أن تُصمم النوافذ، الأبواب والفتحات الأخرى بطريقة تمنع تراكم الأوساخ.

ملاحظة: قد لا تنطبق هذه الأحكام إذا كانت الآفات غير موجودة بسبب خاص بالمؤسسة الغذائية مثل وجودها في مركز تجاري، أو غيرها من العوامل التي تقيد وجود الآفات.

التفسير العلمي

قد تحمل الآفات مثل الحشرات والقوارض، الجراثيم المسببة للأمراض داخل أجسامها. وحيث أن الآفات تتحرك حول مناطق تحضير وتصنيع الأغذية، فيمكن لهذه الجراثيم الانتشار في المؤسسة الغذائية. لذا فإن التخلص من هذه الآفات يقلل من احتمال تلوث المعدات والمواد الغذائية.

2 – 22 المؤسسات الغذائية المؤقتة

الأنشطة الغذائية المؤقتة هي تلك الأنواع من الأنشطة المحدودة بفترة زمنية محددة وفي أماكن محددة (على سبيل المثال، المناسبات الخاصة والأسواق المؤقتة والمهرجانات والمعارض وغيرها).

أ – ينبغي أن تستوفي هذه الأنشطة شروطاً محددة (وفقاً لدليل الأنشطة المؤقتة) لضمان سلامة الأغذية

ب –يجب الحصول على موافقة مسبقة لبدء هذه الأنشطة المؤقتة.

2 – 23 الأكشاك / شاحنات وعربات تموين الغذاء والمطاعم العائمة والحفلات الخارجية

يغطي هذا الجزء أكشاك الغذاء بما في ذلك جميع عربات الغذاء المتنقلة أو ما يشابهها من الأنشطة الغذائية المؤقتة الأخرى وأي أنشطة غذائية متنقلة أو عمليات بيع متنقلة.

أ – يجب أن تحصل المؤسسات الغذائية على موافقة إدارة الرقابة الغذائية، كما ينبغي أن تلتزم بالشروط ذات العلاقة في هذا النظام وفق النشاط المصرح به.

ب –ينبغي أن تلتزم المؤسسات الغذائية بشروط الحفظ الحراري ومتطلبات التداول والتخزين المضمنة في هذا النظام. عندما يتم تموين الغذاء لطرف ثالث مثل تنظيم الحفلات، ينبغي على مؤسسة تموين الغذاء التأكد من إخطار مشرف الفعالية (كتابياً) بالممارسات المطلوبة لتداول الغذاء.

2 – 24 أجهزة الخدمة الذاتية لبيع الأغذية

على الرغم من أن أجهزة الخدمة الذاتية تعتبر من الناحية الفنية "مؤسسة غذائية"، لكنها لا تتطلب نفس المستوى من البناء والمعدات التي تتطلبها المؤسسات الغذائية الكاملة. بالرغم من ذلك فإن لها بعض المتطلبات المحددة لضمان التخزين والتداول الآمن للمواد الغذائية ومنع المخاطر الصحية. ينبغي على المسئولين عن هذه الأجهزة اتباع الشروط المتعلقة بالحفظ الحراري وكافة متطلبات التداول والتخزين الأخرى المذكورة في هذا النظام. كما ينبغي اتباع التدابير المطلوبة للتحكم في التلوث العرضي أو المتعمد.

2 – 24 – 1 الأغذية السائلة والثلج

ينبغي أن تكون أنابيب التوصيل وقناة إنزلاق الأغذية وفتحة التناول في الأجهزة التي يوزع أو يباع فيها الأغذية السائلة أو الثلج في عبوات غير مغلفة، مصممة على النحو التالي:

أ – يتم تحويل الرذاذ والقطرات (بما في ذلك الماء المتكاثف) بعيداً عن حاوية استلام المواد الغذائية (على سبيل المثال من خلال فاصل أو وسيلة تحجز الرذاذ وقطرات الماء).

ب – أن تكون الأنابيب، قناة انزلاق الأغذية وفتحة التناول محمية من الاتصال اليدوي (عن طريق تصميمها داخل الجهاز في مكان لا تصل إليه الأيدي).

ت – عند استقبال المادة الغذائية السائلة في الوعاء المخصص لذلك، ينبغي تزويد الأجهزة بوسائل لمنع ارتجاع تلك المادة الغذائية السائلة.

ث – أن تكون الأنابيب، قناة انزلاق الأغذية وفتحة التناول محمية ضد الحشرات والغبار والقوارض وغيرها من الملوثات وذلك إذا كانت تلك المعدات:

1. موجودة بالشارع، وغير محمية من الأمطار و الرطوبة والشوائب التي تحملها الرياح ومن الآفات وغيرها من الملوثات الموجودة في البيئة.
2. متاحة للخدمة الذاتية في الأوقات التي لا تكون تحت إشراف دائم من قبل الموظف المختص.

التفسير العلمي

من المهم جداً منع دخول الأبخرة المتكاثفة أو الرذاذ إلى أجهزة بيع الأغذية السائلة أو الثلج لأنها قد تلوث المنتجات الغذائية، كما أن الأسطح الملامسة للأغذية والتي تنتقل عليها المواد الغذائية السائلة إلى وعاء الاستقبال بحاجة إلى الحماية من أن يلمسها أو يصل إليها مستخدمو تلك الأجهزة أوغيرهم لمنع تلوث المنتجات الغذائية، كما ويجب توفير أبواب تُغلق ذاتياً للأجهزة التي توضع في الشوارع أو تلك التي لا تخضع للرقابة أو الإشراف لحماية الأغذية من التلوث العرضي أو المتعمد.

2 – 24 – 2 أجهزة الخدمة الذاتية الخاصة بالمشروبات

أ – ينبغي تصميم أجهزة الخدمة الذاتية الخاصة بتوزيع المشروبات بطريقة لا تسمح بالاتصال بين الأجزاء التي يلامسها فم المستهلك (مثل الأكواب أو الكؤوس التي يتم إعادة تعبئتها) بالأجزاء التالية:

1. الذراع أو الجزء الخاص بتشغيل معدات الخدمة الذاتية.
2. فوهة التعبئة.

ب –ينبغي أن تتوفر في التصميم الأصلي لمعدات المشروبات التي تستخدم أجهزة الكربنة (انتاج غاز ثاني أكسيد الكربون) أجزاء (صمامات الراجع) لمنع ارتجاع السوائل بخاصية التثعيب (السيفون) وذلك بمنع رجوع المشروبات المكربنة إلى أنابيب خطوط إمداد المياه الرئيسية.

التفسير العلمي

من خلال التصميم السليم لمعدات الخدمة الذاتية، يمكن تجنب التلوث الناتج عن ملامسة أسطح الأوعية المستخدمة في استقبال الأغذية السائلة التي يعاد تعبئتها (ويلامسها فم المستهلك) بالأجزاء الحساسة من المعدات وبالتالي الحد من خطر التلوث التبادلي. كما أن التدفق الراجع للمشروبات المكربنة إلى خطوط إمدادات المياه قد يؤدى لحوادث تسمم بالنحاس بعد استهلاك مشروبات من تلك المعدات.

2 – 24 – 3 المشروبات المعبأة في عبوات ورقية

ينبغي تزويد أجهزة الخدمة الذاتية المعدة لتخزين المشروبات (والتي تعبأ في عبوات مصنوعة من منتجات ورقية) بحوض تجميع أو نظام صرف مناسب لاستيعاب السوائل الفائضة عن تلك العبوات.

2 – 24 – 4 الأغذية عالية الخطورة

يجب أن يكون في أجهزة الخدمة الذاتية التي تبيع أغذية عالية الخطورة نظم تحكم تمنعها من بيع المواد الغذائية عند حدوث انقطاع في التيار الكهربائي أو عطل ميكانيكي أو أي سبب آخر يتعلق بدرجة الحرارة الداخلية وينتج عنه عدم احتفاظ الغذاء بدرجة الحرارة المطلوبة وفقاً لهذه الوثيقة.

ملاحظة: يجب أن تمنع نظم التحكم الآلي الأجهزة من بيع الأغذية وذلك حتى يتم تعبئة الجهاز بالأغذية وحتى تصل لدرجة الحرارة المطلوبة.

التفسير العلمي

يجب أن يتوفر في مكائن الخدمة الذاتية الخاصة ببيع الأغذية عالية الخطورة جهاز "السلامة عند الطوارئ" لمنعها من بيع الأغذية في حال وجود عطل ميكانيكي أو انقطاع في التيار الكهربائي قد يؤدي إلى تعرض الأغذية لدرجات حرارة غير مناسبة.

3 – التحكم بمخاطر الأغذية

يعتمد هذا الجزء من نظام سلامة الغذاء على مبدأ أن أفضل ضمان لسلامة الغذاء يكون من خلال تحديد ومراقبة المخاطر خلال إنتاج وتداول الغذاء كما هو موضح في نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP الهاسب) الذي اعتمدته هيئة دستور الأغذية (الكودكس)، بدلاً من الاعتماد على معايير المنتج النهائي وحدها.

تطلب إدارة الرقابة الغذائية من جميع المؤسسات الغذائية تطبيق برنامج سلامة الأغذية المبنى على أسس تقييم المخاطر.

3 – 1 إدارة سلامة الغذاء

3 – 1 – 1 الإدارة – المشرف الصحي

أ – يجب أن توظف جميع المؤسسات الغذائية شخص واحد (1) على الأقل بدوام كامل، كمسئول ميداني مُجاز في سلامة الأغذية، يسمى هذا الشخص بالمشرف الصحي

ب – يجب على جميع المؤسسات الغذائية التي يتم فيها تحضير الأغذية عالية الخطورة أو الجاهزة للأكل أو النيئة أن تعين مشرفاً صحياً واحداً على الأقل يكون معتمداً في سلامة الأغذية يشرف على جميع العمليات في المؤسسة في جميع الورديات بدوام كامل، ويجب أن يكون المشرف الصحي مسئولا ومشرفاً على جميع العمليات التي قد يكون لها تأثير على سلامة الأغذية في المؤسسة.

ت – يجب على كل مشرف صحي معتمد أن يكون لديه العلم والمعرفة في مبادئ وممارسات سلامة الأغذية، كما أن عليه اجتياز امتحان تحريري معتمد لدى إدارة الرقابة الغذائية. كما يجب على كل شخص يجتاز امتحان القبول أن يحصل على شهادة صالحة لمدة خمس سنوات اعتباراً من تاريخ صدورها.

ث – يجب أن يعرض اسم المشرف الصحي (وشهادته) بشكل واضح للجميع داخل المؤسسة.

ج – يجب على المؤسسة تعيين مشرف صحي جديد خلال (30) ثلاثين يوما إذا تم إنهاء خدمات المشرف الصحي لديها وأن يكون مسئول عن سلامة الغذاء في المؤسسة. وينبغي أن يكمل المشرف الصحي المقترح البرنامج التدريبي وأن يحصل على الشهادة في غضون 45 يوماً من تعيينه.

3 – 1 – 2 دور ومسئوليات المشرف الصحي

أ – ينبغي أن يكون لدى المشرف الصحي المعرفة المناسبة بمخاطر سلامة الأغذية المرتبطة بنوع نشاط وأعمال المؤسسة.

ب – ينبغي أن يتأكد المشرف الصحي من أن المؤسسة تلزم موظفيها بالمحافظة على السياسات والإجراءات الواجب إتباعها من قبلهم من أجل ضمان استمرارية إنتاج و/أو بيع أغذية آمنة.

ت –ينبغي على المشرف الصحي أن يشرف بصورة فعالة على تطبيق ممارسات الغذاء الآمن وأن يقوم بإجراء عمليات تفتيش منتظمة للمؤسسة والتعامل مع المخاطر الغذائية المحتملة، واتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة عند الضرورة.

ث – ينبغي أن يقوم المشرف الصحي بكل التدابير اللازمة لتلبية متطلبات سلامة الأغذية مثل:

- تدريب جميع الموظفين قبل بدء العمل.
- ضمان أن الموظفين المدربين مسئولين عن تطبيق الإجراءات الصحيحة.

3 – 1 – 3 برامج سلامة الغذاء

ينبغي أن تطبق جميع المؤسسات الغذائية برنامج السلامة الغذائية المعتمد من قبل بلدية دبي والمبني على نظام تقييم المخاطر الذي يحدد ويسيطر على مخاطر الغذاء خلال تداوله، مع ضمان توثيق هذا النظام والالتزام بتنفيذه.

3 – 1 – 3 – 1 المتطلبات العامة لبرامج سلامة الأغذية

ينبغي على المؤسسات الغذائية :

أ – دراسة جميع عملياتها الخاصة بتداول الأغذية بشكل منهجي، من أجل تحديد الأخطار المحتملة أو المتوقع حدوثها.

ب – وضع وتنفيذ برنامج للسلامة الغذائية للسيطرة على الخطر أو الأخطار إذا تم تحديد واحد أو أكثر من الأخطار وفقا للفقرة (أ).

ت – وضع برنامج مكتوب لسلامة الأغذية والاحتفاظ به في المؤسسة الغذائية.

ث – تطبيق برامج سلامة الغذاء، وإجراء مراجعة للبرنامج مرة كل سنة على الأقل لضمان كفاءته.

ج – مراجعة النظام وإجراء التغييرات الضرورية عليه عندما يتم إجراء أي تعديلات هامة على المنتج، العمليات أو أي خطوة تصنيعية أو في حال وجود شكوى أو حادث طارئ له ما يبرره.

3 – 1 – 3 – 2 التدقيق على برامج سلامة الأغذية

ما لم تكن هناك استثناءات من قبل إدارة الرقابة الغذائية، ينبغي على جميع المؤسسات الغذائية الالتزام بما يلي:

أ – ضمان أن يتم التدقيق على برنامج السلامة الغذائية حسب التكرارية المطبقة على الأنشطة الغذائية المختلفة من قبل مدققين تابعين لطرف ثالث متخصص بسلامة الأغذية ومعتمد من قبل بلدية دبي.

ب – توفير وثيقة مكتوبة يحدد فيها برنامج السلامة الغذائية المطبق في المؤسسة، والسجلات المناسبة، وأن تكون جاهزة لأي مدقق سلامة أغذية يـُطلب منه إجراء مراجعة لبرنامج السلامة الغذائية في المؤسسة.

ث – الاحتفاظ بنسخ من جميع التقارير المكتوبة لنتائج عمليات التدقيق على برامج سلامة الغذاء التي تم إجراءها بواسطة مدققين متخصصين في سلامة الغذاء خلال السنوات الأربع الماضية، للتفتيش عليها من قبل مدقق السلامة الغذائية الذي يدقق برنامج السلامة الغذائية أو الموظف المخول من بلدية دبي.

3 – 1 – 3 – 3 محتوى برامج سلامة الأغذية

ينبغي أن تكون برامج السلامة الغذائية كما يلي:

أ – تشمل جميع الأغذية التي يتم تحضيرها بيعها، أو توزيعها أو عرضها في المؤسسة الغذائية.

ب – أن تُحدد بشكل منهجي المخاطر المحتملة التي يمكن أن تحدث في جميع عمليات تداول الأغذية في المؤسسة الغذائية.

ت – التعرف من خلال عمليات التداول في المؤسسة الغذائية على أي خطر.

ث – المخاطر المحددة في الفقرة (ب) وتحديد وسائل التحكم بها.

ج – مراقبة منتظمة لنقاط التحكم.

ح – تنفيذ الإجراءات التصحيحية المناسبة عندما يتبين أن أي من هذه الأخطار كان خارجاً عن السيطرة.

خ – ضمان كفاءة البرنامج من أجل المراجعة المنتظمة من قبل المسئولين في المؤسسة الغذائية.

د – توفير سجلات مناسبة وحفظها من قبل المسئولين في المؤسسة الغذائية تدل على الإجراءات التي تم اتخاذها فيما يتعلق ببرنامج سلامة الغذاء أو الالتزام به.

3 – 2 تداول الأغذية وتجهيزها

3 – 2 – 1 المتطلبات العامة لتجهيز الأغذية

أ – يجب على المؤسسات الغذائية اتخاذ جميع التدابير الممكنة لإعداد غذاء آمن ومناسب.

ب – ينبغي على المؤسسات الغذائية اتخاذ التدابير التالية عند تجهيز الغذاء:

1. تطبيق جميع الخطوات اللازمة لمنع احتمال تلوثه.
2. إذا كان الغذاء يحتاج إلى عمليات تصنيعية من شأنها تقليل الميكروبات المرضية التي قد توجد في الغذاء إلى الحدود الآمنة، فلا بد من استخدام طرق تصنيعية متبعة وفعالة لتحقيق تلك الحدود.

3. عندما تقوم المنشآت الغذائية بتداول وإعداد أغذية عالية الخطورة لم تمر بمراحل يمكن أن تخفض الميكروبات الممرضة، فلابد من التأكد من تقليل الوقت الذي يبقى فيه الغذاء في درجات الحرارة التي تسمح بنمو البكتيريا المعدية أو التي تفرز سمومها في الطعام.

3 – 2 – 2 مصادر الأغذية

يجب أن تقوم جميع المنشآت الغذائية باتخاذ التدابير الممكنة عملياً لضمان قبول المواد الغذائية التي تم حمايتها من إحتمالية التلوث، وعليها تقديم معلومات للموردين (مثل مواصفات كل مكون من مكونات الغذاء، إذا دعت الحاجة) لضمان السلامة والجودة المطلوبة في تلك الأغذية ومكوناتها عند التسليم.

3 – 2 – 2 – 1 المصادر المعتمدة

يجب أن تحصل المؤسسة الغذائية على الأغذية ومكونات الأغذية من مصادر معتمدة من قبل إدارة الرقابة الغذائية. الشركات الغذائية المعتمدة هي مؤسسات مرخص لها بالعمل في دولة الإمارات العربية المتحدة ويتم تفتيشها من قبل السلطة الرقابية في الإمارة المعنية وتمول المؤسسات الغذائية بأغذية تم السماح بتداولها من قبل السلطات الرقابية.

أ – ينبغي أن توفر المؤسسات الغذائية للضابط المختص وعند الطلب المعلومات التالية المتعلقة بالغذاء والمؤسسة الغذائية: اسم وعنوان المورد، المصنع، البائع أو المعبئ، أو المستورد.

ب –ينبغي على المؤسسات الغذائية التي تقدم منتجات نيئة أو مطبوخة طبخاً جزئياً (مثل المحار الخام والسوشي والكبة النيئة..... إلخ) توفير معلومات عن مصدر هذه الأغذية بما في ذلك مستويات التلوث الميكروبي المحتمل في تلك الأغذية، وأن تحتفظ بهذه المعلومات في سجلاتها.

التفسير العلمي

يبدأ الغذاء الآمن مع موردي المواد الغذائية الموثوق بهم ذوي السمعة الجيدة الذين يستوفون معايير الصحة والسلامة، هؤلاء الموردين يعملون بطريقة تمنع وتسيطر على تلوث الأغذية ويحرصون على أن تكون الأغذية صالحة للاستهلاك البشري.

3 – 2 – 2 – 2 المصادر غير المعتمدة

يجب أن لا يُـمارَس أي نشاط غذائي تجاري أو نشاط عام يتم فيه إعداد الغذاء المخصص للاستهلاك الآدمي في المنازل والمؤسسات غير المرخصة أو أي مكان آخر لم تتم الموافقة عليه من قبل إدارة الرقابة الغذائية.

3 – 2 – 3 استلام الأغذية

يتم تفتيش الأغذية التي يتم استيرادها لمختلف الإمارات من قبل الجهات الرقابية المختصة في المنافذ، حيث يتم الإفراج عنها للأسواق بعد التاكد من سلامتها. ينبغي على مستوردي الأغذية اتباع الإرشادات التي يتم تقديمها أثناء الإفراج، كما ينبغي التدقيق على وثائق الإفراج من قبل مؤسسات التجزئة. كما ينبغي على المؤسسات الغذائية التأكد من استلام الأغذية بصورة سليمة.

3 – 2 – 3 – 1 التفتيش على الأغذية عند إستلامها

أ – ينبغي أن يتم التفتيش على الأغذية بمجرد استلامها للتأكد مما يلي:

1 – أنها خالية من مظاهر التلف، الآفات أو أي ملوثات أخرى، وأنه تم حمايتها من التلوث.

2 – أنها في حالة مناسبة للغرض المعدة لأجله.

3 – وجود المستندات المناسبة الخاصة بتلك الأغذية.

4 – تم نقل الأغذية بوسائل نقل مناسبة معتمدة من السلطات المختصة.

ب – يجب استلام الأغذية التي تحتاج للحفظ الحراري على درجات الحرارة المبينة في المادة 3 – 6 من هذا النظام.

ت – ينبغي أن تكون عبوات الأغذية سليمة وخالية من أي تلف.

ث – ينبغي أن تحمل الأغذية بطاقة غذائية مناسبة موضح عليها اسم المنتج والمكونات، وتاريخ الإنتاج والانتهاء..إلخ.

ج – إذا كانت الأغذية معبأة مسبقاً، ينبغي أن تكون المدة الزمنية بين تاريخ استلام الأغذية و"تاريخ الانتهاء" كافية لاستخدامها قبل انتهاء صلاحيتها.

ح – ينبغي رفض المواد الغذائية غير المقبولة وأن يتم توثيق ذلك.

خ – ينبغي نقل المنتجات الغذائية مباشرة إلى المخازن بعد التفتيش عليها واستلامها.

التفسير العلمي

الأغذية الملوثة بالمواد الكيميائية، الكائنات الدقيقة الممرضة والمواد الغريبة قد تضر بسلامة الأغذية. ولذلك، ينبغي على المؤسسة الغذائية ألا تقبل الغذاء المعروف عنه أو المشتبه في تلوثه بتلك المواد.

معظم أنواع البكتيريا المسببة للأمراض تنمو وتتكاثر بسرعة في درجات حرارة بين 5°م و60°م لذلك سـُمـِّـيَ هذا المدى بمنطقة درجات الحرارة الخطرة. ومع ذلك، فإن معظم البكتيريا يمكن أن تظل

حية على درجات البرودة وتستأنف تكاثرها عندما تصبح الظروف مناسبة مرة أخرى (بعض البكتيريا يمكن أن تنمو ببطء على درجة حرارة تبلغ –2°م).

قد تكون الأغذية عالية الخطورة ملوثة بالبكتيريا الممرضة التي يمكن أن تتضاعف إلى مستويات خطيرة في درجات حرارة الغرفة. لهذا يجب أن تبقى المواد الغذائية العالية الخطورة على درجة حرارة أقل من 5°م أو فوق 60°م أثناء التسليم، لمنع نمو هذه البكتيريا. وقد ترتفع درجة حرارة المواد الغذائية خلال التسليم لبعض الوقت، ولكن هذا الوقت يجب أن يكون قصيراً قدر الإمكان. التجميد هو عملية يتم فيها خفض درجة حرارة المواد الغذائية تحت نقطة التجمد، وتتغير حالة الغالبية العظمى من المياه داخل المواد الغذائية لتشكل بلورات الثلج. يحفظ التجميد الغذاء لفترة طويلة من الزمن عن طريق منع نمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب تلف المواد الغذائية والأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. وللحفاظ على جودة المواد الغذائية المجمدة، يفضل استعمال درجة حرارة –18°م أو أقل وأن يتم تجميدها بسرعة.

3 – 2 – 3 – 2 تعريف المنتج

أ – ينبغي أن تكون جميع المنتجات الغذائية التي يتم استلامها في المؤسسة الغذائية معبأة بطريقة سليمة وعليها بطاقة غذائية متوافقة مع المتطلبات المحددة من قبل إدارة الرقابة الغذائية، أو أي معيار آخر ذو صلة مثل المواصفات القياسية الخليجية.

ب –ينبغي الاحتفاظ بالفواتير والإيصالات، ومعلومات عن دفعة الإنتاج، للتمكن من تتبع المنتجات التي لا تحمل بطاقة غذائية (مثل السمك النيئ، والمحار، اللحوم، الخضروات والفاكهة ومنتجات المخابز) أو شحنات التجزئة.

ت –إذا تمت إزالة العبوات الأصلية بعد الاستلام في مؤسسات التجزئة مثل المطاعم وشركات التموين، ينبغي أن يكتب على البطاقة الغذائية للعبوات الجديدة نفس تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية الموجود على العبوات الأصلية. كما ينبغي أن يكون لدى الشركات الغذائية سياسة داخلية لتوثيق حالات وضع التواريخ على المنتجات التي يتم تخزينها بعد إزالة غلافها الأصلي وتستثنى المنتجات المعاملة حرارياً أو التي يتم استهلاكها في غضون 24 ساعة بعد إزالة التغليف الأصلي.

التفسير العلمي

يجب أن تكون إدارة المؤسسة الغذائية قادرة على التعرف على المواد الغذائية الموجودة من أجل تسهيل عملية التتبع في حالات الحاجة إلى سحب المنتجات الغذائية. يمكن أن تكون المعلومات موجودة في الإيصالات، الفواتير أو على عبوات المواد الغذائية.

3 – 2 – 3 – 3 تفتيش المكونات والرقابة عليها

أ – ينبغي التفتيش على جميع مكونات الأغذية قبل استخدامها في إعداد الطعام.

ب – ينبغي التخلص من أي مكونات قد تغير لونها أو ذات رائحة غريبة، أو التي تظهر عليها آثار تلوث بالآفات (الحشرات أو القوارض) أو يشتبه في أنها ملوثة بأي طريقة أخرى.

3 – 2 – 4 المضافات الغذائية

أ – يجب عدم استخدام المضافات الممنوعة من قبل إدارة الرقابة الغذائية.

ب – يجب أن تستخدم المضافات الغذائية بالتركيز الموصى به في مواصفات المنتج. في حالة عدم وجود مواصفة للمنتج، يكون من المهم إجراء تقييم علمي لمقدار الإضافة.

ت – ينبغي على المصنعين أو الموردين تقديم معلومات حول الاستخدام الآمن للمضافات للمستهلك.

ث – ينبغي أن يكون العاملون مدربين تدريباً مناسباً على استخدام المضافات الغذائية.

3 – 2 – 5 التعامل مع الأغذية النيئة

أ – ينبغي أن تحفظ الأغذية النيئة مفصولة تماماً عن الأغذية الجاهزة للأكل في جميع الأوقات. ينبغي منع التلوث التبادلي عن طريق استخدام الأساليب المبينة في الفقرة 3 – 4 من هذا النظام.

ب – ينبغي تنظيف وتعقيم الخضروات والفواكه التي تؤكل نيئة بواسطة معقم كيميائي أو أي طريقة أخرى معتمدة من إدارة الرقابة الغذائية.

3 – 2 – 6 تداول الأغذية المبردة والمجمدة

أ – يجب أن تلتزم المؤسسات الغذائية بالشروط الواردة في الفقرة 3 – 6 من هذا النظام والخاصة باستلام بنقل وتخزين الأغذية المجمدة والمبردة.

ب – ينبغي الالتزام بالشروط الواردة في الفقرة 3–3 من هذا النظام وذلك خلال تحضير وتداول الأغذية عالية الخطورة على درجة حرارة الغرفة. يوصى بأن تكون المناطق المستخدمة لتحضير الأغذية المبردة عالية الخطورة على درجة حرارة 20°م أو أقل وذلك لتقليل تكاثر البكتيريا.

3 – 2 – 7 تذويب الأغذية المجمدة

ينبغي إذابة الأغذية المجمدة بسرعة وبطريقة تحول دون النمو السريع للبكتيريا المسببة للأمراض والتلف، لكي لا يزيد العد البكتيري خلال عملية التذويب عما هو محدد في المواصفات ذات العلاقة.

أ – عند تذويب الأغذية المجمدة عالية الخطورة (والمعدة للاستهلاك المباشر)، يجب أن لا يزيد أسخن جزء في الغذاء عن 5°م خلال عملية التذويب، ويجب أن تستهلك خلال 48 ساعة من بدء التذويب.

ب –يمكن إذابة اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة بالطرق التالية: في البراد على درجة حرارة 10°م أو أقل، أو عن طريق غمرها بالكامل في ماء بارد جاري. إذا لم تُطبخ الأغذية النيئة مباشرة بعد التذويب، ينبغي تخزينها على درجة حرارة أقل من 5°م، ومثل هذه الأغذية ينبغي أن تطبخ خلال 72 ساعة من بدء التذويب.

ت –في حالة طبخ اللحوم والدواجن والأسماك النيئة المجمدة مباشرة بعد تذويبها فإنه يمكن استخدام طرق تُرفع فيها درجة حرارة الأجزاء الذائبة من الأغذية المذكورة أعلاه فوق 5°م، شريطة ألا تتجاوز الفترة الزمنية لبقاء الغذاء فوق5°م بالإضافة إلى وقت التحضير قبل الطهي 4 ساعات. وفي هذه الحالة يجب الحصول على موافقة من الضابط المختص بإدارة الرقابة الغذائية.

ث –في بعض العمليات المحددة، يمكن إعادة تذويب اللحوم والدواجن والأسماك التي تم تذويبها على درجة حرارة لا تزيد عن 5°م، شريطة الحصول على موافقة مسبقة من الموظف المختص من إدارة الرقابة الغذائية.

ملاحظة: المخاطر المرتبطة بالتذويب تشمل التلوث التبادلي الناتج عن تساقط السوائل الملوثة بالكائنات الحية الدقيقة وانتقالها إلى أغذية أخرى. هذا إضافة لنمو الكائنات الدقيقة على السطح الخارجي للغذاء المراد تذويبه وذلك قبل ذوبان الجزء الداخلي. لهذا ينبغي فحص اللحوم والدواجن المجمدة بشكل متكرر للتأكد من اكتمال عملية التذويب قبل الانتقال إلى عمليات التحضير التالية أو زيادة وقت عملية التحضير التالية بإضافة وقت التذويب إلى وقت التحضير الأصلي.

التفسير العلمي

التجميد يمنع نمو الجراثيم في الأغذية، لكنه لن يقضي على كل الكائنات الحية الدقيقة. التذويب غير الصحيح يوفر فرصة للبكتيريا التي تبقى حية أثناء التجميد لتتكاثر إلى أعداد تشكل خطورة و/ أو تنتج السموم. اكتمال تذويب المواد الغذائية الخام بشكل كامل يساعد على تفادي عدم اكتمال نضج الغذاء المطبوخ.

3 – 2 – 8 طبخ الأغذية النيئة ذات الأصل الحيواني

أ – ينبغي أن يكون الوقت ودرجة الحرارة كافيين عند طبخ الأغذية النيئة ذات الأصل الحيواني أو الأغذية التي تحتوي على مزيج من أغذية نيئة ذات أصل حيواني وذلك للتقليل من مسببات الأمراض المنقولة عبر الغذاء والتي قد تتواجد في الغذاء وخفضها لمستوى آمن.

ب – الأغذية النيئة ذات الأصل الحيواني والمواد الغذائية الأخرى المتنوعة التي تحتوي على أغذية نيئة من أصل حيواني يجب أن تطبخ حتى تصل درجة حرارة منتصف الغذاء إلى 75°م أو أعلى لمدة 30 ثانية أو لأي درجة حرارة ومدة زمنية مكافئتين تضمنان القضاء على البكتيريا الممرضة. ويجب أن يؤخذ بعين الإعتبار طبيعة المادة الغذائية عند تحديد الزمن ودرجة الحرارة المكافئة.

ت – ينبغي مراقبة درجة الحرارة بانتظام عن طريق وصول ميزان حرارة (تتم معايرته) إلى آخر جزء تصله الحرارة (عادة ما يكون مركز المادة الغذائية)، ومراقبة سجل قراءات درجة الحرارة.

التفسير العلمي

لقتل الكائنات الحية الدقيقة، ينبغي وصول الغذاء إلى درجات الحرارة المطلوبة لأوقات محددة. حيث تتفاوت الأنواع المختلفة من الكائنات الحية الدقيقة في قابلية تأثرها بالحرارة. كذلك، تؤثر خصائص المواد الغذائية على فاعلية درجات حرارة الطهي. تنفذ الحرارة داخل الأغذية المختلفة بمعدلات متباينة. ارتفاع نسبة الدهون في الغذاء يقلل من فاعلية التأثير القاتل لدرجات الحرارة على الميكروبات. كما أن ارتفاع نسبة الرطوبة داخل وعاء الطهي ومحتوى الرطوبة في الغذاء يساعد على التوزيع الحراري في المادة الغذائية. تسخين قطعة مشوية كبيرة الحجم بسرعة فائقة جداً في فرن عالي الحرارة قد يحرقها أو يجففها من الخارج، مما يشكل طبقة عازلة تمنع وصول الحرارة إلى داخل المادة الغذائية بكفاءة لقتل الجراثيم الممرضة فيها، ينبغي أن يرفع الطهي درجة حرارة جميع أجزاء الغذاء لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة وللمدة الزمنية الصحيحة.

3 – 2 – 9 الأغذية النيئة الجاهزة للأكل ذات الأصل الحيواني

عند تقديم اللحوم أو المأكولات البحرية النيئةً أو المطبوخةً طبخاً خفيفاً (مثل المحار، شرائح اللحم النيئة، كارباسيو، الحلويات والمخفوقات المصنوعة من البيض النيئ ..إلخ.)، ينبغي القيام بالاحتياطات التالية:

أ – ينبغي أن تحدد المخاطر المتعلقة بتلك الأغذية وأن يتم التحقق من فعالية الإجراءات المطبقة للتحكم بتلك المخاطر بصورة واضحة.

ب – عندما يتم تقديم الأسماك أو اللحوم النيئة للمستهلك، ينبغي أن يكون لدى المؤسسة تدابير رقابة داخلية للتخلص من الطفيليات وتقليل الميكروبات المسببة للأمراض لحد آمن.

ت – ينبغي توضيح المكون النيئ في قائمة الغذاء بأي طريقة مناسبة، عندما لا يكون من السهل على المستهلك معرفة وجود مكونات نيئة.

ث – ينبغي أن يوضح على البطاقة الغذائية ظروف التخزين والتداول لضمان سلامة تلك الأغذية.

3 – 2 – 10 حفظ الأغذية الساخنة

أ – يجب أن تقدم الأغذية المطبوخة ساخنة، وأن تحفظ على درجة حرارة لا تقل عن 60°م.

ب –يجب أن تستخدم أجهزة مناسبة لحفظ الأغذية عالية الخطورة ساخنة على درجة الحرارة المناسبة.

ملاحظة:

يمكن السيطرة على فقدان الحرارة من سطح الغذاء الساخن عن طريق تغطيته لأكبر وقت ممكن. ولتقليل تدني الخصائص الحسية للغذاء والمحافظة على جودته، ينبغي عدم تركه على درجة حرارة عند أو فوق 60°م لأكثر من أربع ساعات.

التفسير العلمي

من الصعب جداً تكاثر ونمو البكتيريا المسببة للأمراض في الغذاء المحفوظ على درجة حرارة 60°م أو أعلى، بالتالي فمن المفضل عرض وتقديم الأغذية الساخنة للمستهلك على هذه الدرجة أو أعلى منها.

3 – 2 – 11 التبريد بعد الطبخ

أ – الأغذية المطبوخة عالية الخطورة والمخصصة للتخزين مبردة قبل تقديمها للزبائن يجب أن تبرد من 60°م إلى 20°م خلال ساعتين أو أقل، ثم يجب أن تبرد بعد ذلك من 19°م إلى 5°م أو أقل خلال 4 ساعات (المجموع 6 ساعات).

ب –الأغذية التي تبرد بهذه الطريقة وتخزن مبردة ينبغي أن تُستهلك خلال 72 ساعة من وقت التحضير.

ملاحظة:

هناك بعض الطرق التي يمكن أن تساعد على تبريد المواد الغذائية بشكل سريع:

- تقليل حجم المواد الغذائية عن طريق تقسيمها إلى أجزاء صغيرة و / أو وضعها في أوعية قليلة العمق.
- تقطيع القطع الكبيرة من اللحوم والدواجن التي تحتوي على عظام إلى قطع أصغر.
- عند استخدام معدات تبريد، يجب التأكد من وجود فراغ حول أوعية المواد الغذائية تسهل حرية حركة الهواء البارد في الثلاجة أو غرفة التبريد.

التفسير العلمي

تكون درجات الحرارة التي تصل إليها الأغذية خلال عملية الطهي كافية لتدمير خلايا البكتيريا الممرضة، ولكنها قد لا تؤثر على بعض الأبواغ البكتيرية أحياناً، بل يعمل الطبخ على تنشيط أبواغها التي يمكن أن تنمو خلال عمليات التبريد اللاحق. يعتبر الوقت الزائد لتبريد المواد الغذائية عالية الخطورة هو أحد العوامل الرئيسية التي تسهم في الإصابة بالأمراض المنقولة عبر الغذاء. فالبكتيريا الممرضة قد تبقى حية في الغذاء المطبوخ أو قد تتطور من الأبواغ التي قاومت عمليات الطبخ وتنمو خلال عمليات التبريد المطولة لتصل إلى أعداد تشكل خطورة و/ أو تنتج السموم وتسبب الأمراض. يؤدي تقليل زمن التبريد إلى تقليل خطر نمو الجراثيم المسببة للأمراض والتي يمكن أن تصل إلى أقل مستوى ممكن.

إذا كانت خطوات الطبخ التي تسبق تبريد الأغذية كافية ولم يحدث تلوث لاحقاً، فالمفترض أن يتم القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة أو إيقاف نشاطها ماعدا تلك المكونة للأبواغ مثل بكتيريا الكلوستريديوم بيرفرينجنز، ولكن إذا لم يتم الالتزام بالممارسات الصحية الصحيحة قد تدخل بعض الميكروبات الممرضة مثل السالمونيلا إلى الغذاء. ولهذا فقد تم وضع متطلبات التبريد بناء على خصائص نمو الكائنات الحية التي تنمو بسرعة في حال عدم التحكم بدرجات الحرارة بصورة صحيحة.

الأغذية الكبيرة الحجم مثل قطع اللحم المشوية، والديك الرومي ووجبات الأرز الكبيرة تستغرق وقتاً أطول للتبريد بسبب كبر الكتلة والحجم.

إذا تم تقليل حجم الأغذية في الحاوية الواحدة فإن معدل التبريد سيزيد بشكل كبير وتقل فرص نمو البكتيريا الممرضة.

لقد تم تصميم معدات التبريد لحفظ الغذاء بارداً، وليس لتبريد الكتل الكبيرة من المواد الغذائية.

3 – 2 – 12 التبريد بعد التحضير على درجة حرارة الغرفة

ينبغي تبريد الأغذية عالية الخطورة التي يتم إعدادها على درجة حرارة الغرفة ثم تخزن مبردة قبل تقديمها للزبائن من درجة حرارة الغرفة إلى 5°م مئوية أو أقل في غضون 4 ساعات. وهذا يشمل الأغذية التي كانت مكوناتها معلبة أو مصنوعة من مواد غذائية معاد تكوينها.

3 – 2 – 13 إعادة تسخين الأغذية المطبوخة لحفظها وتقديمها ساخنة

ينبغي أن تصل درجة الحرارة الداخلية للأغذية المطبوخة (التي يتم تبريدها وتخزن على5°م بهدف تقديمها ساخنة فيما بعد) عند التسخين إلى75°م، بحيث تعبر منطقة الخطر 5°م إلى 60°م) في أسرع وقت ممكن، وعادة ينبغي ألا يتجاوز وقت إعادة التسخين ساعة واحدة.

التفسير العلمي

البكتيريا المسببة للأمراض قد تكون موجودة في الغذاء المطبوخ نظراً لإنبات الأبواغ التي بقيت حية أو البكتيريا التي لوثت الغذاء بعد طبخه. ويمكن لهذه الجراثيم أن تتكاثر أثناء التبريد أو التخزين المبرد. إعادة التسخين بطريقة صحيحة تضمن بدرجة كبيرة القضاء على مسببات الأمراض، هذا الإجراء فعال جداً وخصوصاً في الحد من أعداد بكتيريا الكلوستريديوم بيرفرينجنز التي يمكن أن تنمو في الدواجن واللحوم أو الشوربة التي لم تحفظ بطريقة صحيحة. يعتبر الوقت الكافي لمضاعفة أعداد بكتريا الكلوستريديوم بيرفرينجنز قصيراً جداً على درجات الحرارة التي تقل قليلاً عن درجة الحفظ الساخن للأغذية (أي أن تكاثرها سريع على درجات حرارة تعتبر مرتفعة نسبياً). احتمال نمو البكتيريا المسببة للأمراض في الأغذية المعاد تسخينها أكبر من نموها في الأغذية النيئة. ويرجع ذلك إلى التخلص من البكتيريا التي تسبب تلف الغذاء أثناء الطهي وهذه البكتيريا هي التي تمنع نمو الجراثيم الممرضة بسبب منافستها لها على الغذاء و يسمح التلوث بعد الطهي للبكتريا الممرضة بالنمو من دون منافسة في حال توفر درجة الحرارة المناسبة.

ينبغي ملاحظة أن إعادة التسخين لا يمكن أن تجعل الغذاء (ذو الخطر المحتمل) آمناً إذا لم يتم تبريده بعد الطبخ بشكل صحيح أو لم تتم حمايته من التلوث، هذا لأن بعض البكتيريا المسببة للأمراض (مثل المكورات العنقودية أو ستافيلوكوكس أوريس) قد تستمر في التكاثر وإنتاج سموم لا تتأثر بالحرارة في ظل هذه الظروف. إن تسخين مثل هذا الغذاء إلى درجة 75°م لا يمكن أن يقضي على السموم.

لا ينبغي إعادة تسخين الغذاء المطبوخ الذي تم تسخينه وتبريده للمرة الثانية وذلك لتجنيبه التعرض بشكل متكرر لدرجات الحرارة التي يمكن أن تساعد على نمو البكتيريا المسببة للأمراض.

3 – 2 – 14 إعادة تسخين الأغذية المطبوخة المعدة للتقديم المباشر

أ – الأغذية المطبوخة التي تم تبريدها وتخزينها على درجة 5°م مرة واحدة يمكن إعادة تسخينها، وتقديمها مباشرة للزبائن بحيث لا يتجاوز وقت عرضها على درجة ما بين 5°م إلى 60°م ساعتين.

ب – لا ينبغي تبريد الأغذية المطبوخة المعاد تسخينها بهدف استخدامها مرة أخرى.

التفسير العلمي

العديد من الأغذية تتعرض للخطر خلال الإعداد أو العرض للزبائن عندما يتم تذويبها أو طبخها أو حفظها أو عرضها أو تبريدها أو إعادة تسخينها، فإنها تمر عدة مرات على درجة حرارة "منطقة الخطر". إن مقدار الوقت الذي تبقى فيه الأغذية المطبوخة في منطقة الخطر له تأثير سلبي على سلامة المنتج.

3 – 2 – 15 استعمال الميكروويف للطبخ أو إعادة التسخين

ينبغي أن يتم تقليب وتحريك الغذاء المطبوخ عند إعادة تسخينه في الميكروويف (خاصة الذي حفظ مبرداً) عدة مرات خلال عملية التسخين أو في منتصفها للتعويض عن التوزيع غير المتساوي للحرارة كما ينبغي ترك الأغذية المطبوخة مغطاة لمدة لا تقل عن دقيقتين بعد التسخين لضمان التوزيع المتوازن للحرارة.

التفسير العلمي

الزيادة السريعة في درجة حرارة المواد الغذائية الناتجة عن تسخين الميكروويف لا توفر نفس العلاقة التراكمية بين درجة الحرارة والزمن اللازمين للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة كما في أساليب الطهي أو التسخين التقليدية.

وبسبب تواجد نقاط باردة في الغذاء المطبوخ بالمايكروويف، فمن المهم جداً قياس درجة حرارة المواد الغذائية من مواقع متعددة بعد إخراج الغذاء من الميكروويف، وترك الغذاء بعد ذلك مغطى لفترة من الزمن للسماح بتوزيع الحرارة على كافة أجزاء الغذاء.

3 – 2 – 16 التعليب

ينبغي أن تطبخ الأغذية المعلبة قليلة الحموضة على درجة حرارة 121°م إلى 3 دقائق للتأكد من التخلص من أبواغ بكتيريا الكلوستريديم بوتولينيوم.

3 – 2 – 17 استخدام المعاملات غير الحرارية في تجهيز الغذاء لتقليل الميكروبات الممرضة

يمكن استعمال المعاملات غير الحرارية في معاملة بعض الأغذية لتقليل التغيرات غير المرغوبة التي تسببها المعاملات الحرارية.

3 – 2 – 18 السيطرة على نمو الميكروبات المسببة للأمراض عن طريق التحكم بنشاط الماء ودرجة الحموضة

أ – يمكن تخزين المواد الغذائية بدون التحكم بدرجة الحرارة إذا كان نشاطها المائي أقل أو يساوي 0.91 .

ب –يمكن تخزين المواد الغذائية الحامضية بأمان بدون التحكم في درجة الحرارة إذا كان رقمها الهيدروجيني (pH) أقل من 4.0

ت –يجب التحقق من صحة هذه العملية وتقييم الضوابط بشكل دوري.

3 – 3 التحكم بسلامة الأغذية باستخدام عامل الزمن

ينبغي التحكم الدائم في درجة حرارة تخزين الأغذية عالية الخطورة، ويمكن الإعتماد على عامل الوقت في الظروف الإستثنائية التي لايمكن فيها التحكم بدرجة حرارة تخزينها. يجب على جميع مؤسسات الخدمات الغذائية التي تقوم بحفظ الأغذية بشكل روتيني قبل عرضها التحكم بدرجات حرارة الأغذية لضمان سلامتها.

أ – يجب أن لا تخزن أو تعرض أو تحفظ الأغذية الساخنة عالية الخطورة والمعدة للاستهلاك المباشر على درجات حرارة ما بين 5°م و60°م لمدة تزيد عن ساعتين، ويجب التخلص من المنتجات الغذائية بعد ذلك الوقت.

ب –يجب أن لا تخزن أو تعرض أو تحفظ الأغذية الباردة عالية الخطورة والمعدة للاستهلاك المباشر على درجات حرارة ما بين 5°م و60°م لمدة تزيد عن 4 ساعات. ويجب التخلص من المنتجات الغذائية بعد ذلك الوقت.

ت –ينبغي وضع بطاقة على الأغذية المذكورة في البندين (أ) و (ب) أعلاه تبين زمن الانتهاء كي تنبه إلى الوقت الذي يجب التخلص فيه من الطعام.

التفسير العلمي

ينبغي على المؤسسة الغذائية حفظ الأغذية عالية الخطورة إما على درجة حرارة 5°م أو أقل، أو على 60°م أو أعلى، أثناء العرض، التخزين والنقل. ومع ذلك، يمكن أن تظل الأغذية عالية الخطورة خارج منطقة التحكم في درجات الحرارة (أي بين 5°م و60°م) لفترة زمنية محدودة لأن البكتريا الممرضة و/ أو المنتجة للسموم تحتاج إلى فترة زمنية لتنمو إلى مستوى غير آمن.

الوقت الإجمالي هو مجموع الوقت الذي يبقى فيه الغذاء على درجات حرارة بين 5°م و60°م بعد طهيه (أو معالجته) لجعله آمناً. ولا يتضمن ذلك الوقت المطلوب لتبريد الأغذية بعد الطهي شريطة أن يكون قد تم التبريد خلال الفترة الزمنية المحددة.

3 – 4 منع تلوث الأغذية ومكوناتها

3 – 4 – 1 منع التلوث الميكروبي

أ – ينبغي أن يقتصر الدخول إلى مناطق إعداد الغذاء (إلى أقصى حد عملي ممكن) على المعنيين.

ب –ينبغي اتخاذ جميع التدابير الممكنة للتأكد من أن الزوار بمن فيهم الإداريين وموظفي الصيانة، لن يلوثوا الأغذية عند زيارتهم لمناطق إعداد الطعام.

ت –ينبغي حماية الغذاء من أن يُـتداول أو يلوث من قبل الجمهور في الأماكن التي يعرض فيها للزبائن ويستثنى من ذلك الفاكهة والخضار النيئة غير المجهزة، أو الغذاء الذي يقدم للزبائن من قبل العاملين

في المنشآت الغذائية، كما يجب حماية الأغذية عن طريق تغليفها، أو وضعها في أوعية خاصة بالعرض، أو أن تقدم في براد عرض السلطة المزود بنظام يمنع وصول رذاذ العطس، وأن يزود بالأدوات المناسبة لأخذ الغذاء بطريقة صحية وفعالة.

ث –ينبغي على متداولي الأغذية تجنب ملامسة الأجزاء المكشوفة من الأغذية الجاهزة للأكل بأيديهم مباشرة وأن يستخدموا قدر الإمكان – وكلما كان ذلك عملياً – قفازات ذات الاستخدام الأحادي، أدوات نظيفة ومعقمة مثل الملاقط، الملاعق، أو غيرها من أدوات تداول وتوزيع المواد الغذائية.

ج – ينبغي حفظ الأغذية النيئة أو غير المجهزة منفصلة تماماً عن الأغذية الجاهزة للأكل.

ح – لا ينبغي تخزين الأغذية الجاهزة للأكل أسفل المنتجات الحيوانية النيئة.

خ – ينبغي حماية الأغذية من التلوث بقطرات السوائل الناتجة عن تذويب المواد الغذائية المجمدة.

د – ينبغي غسل وتعقيم الخضار والفواكه النيئة جيداً بمياه صالحة للشرب لإزالة الأتربة وغيرها من الملوثات قبل تقطيعها، خلطها مع المكونات الأخرى، طبخها أو تقديمها للمستهلكين أو عرضها جاهزة للاستهلاك والأكل. ولا ينطبق هذا على الفواكه والخضروات النيئة التي سيتم غسلها من قبل المستهلكين بعد شرائها.

ذ – ينبغي تنظيف وتعقيم الأسطح الملامسة للغذاء بين الاستخدامات المبينة في المادة 4 من هذا القانون. ينبغي ألا يلامس الغذاء أسطح الأدوات والمعدات التي لم يتم تنظيفها وتعقيمها وفقاً للإجراءات المبينة في هذا النظام.

ر – ينبغي على العمال استخدام أواني وأدوات نظيفة ومعقمة عند تذوقهم للطعام، كما ينبغي تنظيف الأواني والأدوات وتعقيمها بعد الاستعمال وقبل تذوق طعام آخر أو نفس الطعام.

ز – لا يجوز أن تعرض الأغذية التي يتم شرائها من قبل المستهلك وإعادتها إلى مؤسسة التجزئة أو مؤسسة التموين الغذائي للبيع مرة أخرى إلى أي مستهلك.

س – ينبغي إستخدام ألواح تقطيع مختلفة أو مميزة بألوان خاصة لعمليات التحضير التالية:

1 – الأغذية الجاهزة للإستهلاك المباشر

2 – المنتجات الحيوانية و البحرية الخام والجاهزة للإستهلاك مثل (السمك المستخدم في السوشي).

3 – الخضروات الخام المعدة للطبخ.

4 – المنتجات الحيوانية الخام المعدة للطبخ.

ش – ينبغي استخدام أسطح ملامسة للأغذية تم تنظيفها وتعقيمها حديثاً (وتشمل أسطح التحضير، ألواح وسكاكين التقطيع) في تجهيز الأغذية المطبوخة أو الجاهزة للأكل.

ص – ينبغي ألا تستخدم أبداً المعدات أو الأدوات الملوثة بأي أغذية نيئة في طبخ أو تحضير الغذاء الجاهز للأكل من دون تنظيفها و تعقيمها.

ض – ينبغي حماية المواد الغذائية التي تنقل على أحزمة ناقلة لمنع تلوثها.

التفسير العلمي

تواجه المؤسسات الغذائية تهديداً يتمثل في أن الغذاء الذي تقدمه قد يسب أمراضاً للمستهلكين أو العاملين فيها بسبب الأمراض المنقولة عبر الغذاء. فالميكروبات تنتشر في كل مكان بصورة طبيعية حيث تتسبب البكتيريا الممرضة بإحداث تسممات غذائية لذا لابد من حماية هذه الأغذية من خطر التلوث بهذه البكتيريا وتعتبر إجراءات منع التلوث الميكروبي بمثابة حواجز أمام هذه الكائنات المسببة للأمراض.

3 – 4 – 2 التلوث الكيميائي والفيزيائي

أ – ينبغي أن يتأكد المسئول عن المؤسسة الغذائية من أن جميع عمليات تخزين، عرض، تحضير وتقديم المواد الغذائية تتم بطريقة تحميها من التلوث الكيميائي والفيزيائي.

ب –يجب تخزين المواد غير الغذائية مثل المواد الكيميائية والمبيدات أو أي مواد أخرى يمكن أن تضر المستهلكين في مناطق محددة بعيداً عن الأغذية أوالمعدات، أوالأسطح الملامسة للغذاء.

ت –ينبغي التأكد من أن الأغذية لا تحتوي على مضافات غذائية ممنوعة أو تحتوي على مضافات غذائية بكميات تزيد عن الحد المعتمد في المواصفات الغذائية ذات العلاقة.

3 – 4 – 3 التعامل مع مسببات الحساسية

أ – يجب أن تعلن المؤسسات الغذائية عن المكونات الغذائية المعروف بأنها تسبب الحساسية الشائعة لدى المستهلكين عندما تكون موجودة في الأغذية التي تم إعدادها أو بيعها في المؤسسة.

ب– يجب أن يوضع تحذير عن وجود أي من المكونات الغذائية التالية على البطاقة الغذائية (أو قائمة الطعام) إذا وجدت في الغذاء سواءً كانت مكوناً أو مضافاً غذائياً أو عاملاً مساعداً حتى ولو كانت كميتها قليلة:

1. القشريات ومنتجاتها (مثل الجمبري)
2. لفول السوداني ومنتجاته
3. فول الصويا ومنتجاته
4. المكسرات ومنتجاتها
5. بذور السمسم ومنتجاتها
6. الأسماك ومنتجاتها
7. البيض ومنتجاته

8. الحليب ومشتقاته

9. الجلوتين والحبوب التي تحتوي على الجلوتين (القمح والشعير والشوفان والشعير والعلس)

ت – يجب أن تدرج المنشأة الغذائية أسماء هذه المواد في قائمة المكونات الموجودة على البطاقة الغذائية للمنتج سواء كانت تلك الأغذية معبأة أو تمت إعادة تعبئتها.

ث – يجب أن توضع التحذيرات الخاصة بالحساسية على الأغذية المخصصة للبيع في محلات التجزئة أو للاستهلاك المباشر والتي تكون معفاة من وضع البطاقة الغذائية عليها أو تلك المعلومات تقدم للمشتري بناءً على طلبه.

ج – ينبغي منع انتقال مسببات الحساسية عند إعداد وتخزين المنتجات الغذائية الخالية من هذه المسببات وذلك عبر الاحتياطات التالية:

1. عدم استخدام نفس السكاكين والأدوات أو ألواح التقطيع المستخدمة في المواد الغذائية التي تعتبر مواد مسببة حساسية.

2. عدم استخدام نفس معدات الطبخ (مثل المقلاة العميقة، المشواة، وسخَّان الساندويتشات).

3. عدم تخزين المواد المسببة للحساسية مع أو بالقرب من مواد لا تسبب الحساسية (مثل التخزين في نفس الثلاجة)

4. عدم التعامل مع المواد الغذائية غير المسببة للحساسية قبل غسل اليدين والأسطح الملامسة بشكل صحيح.

ح – يجب أن تراجع مؤسسات الخدمات الغذائية (مثل المطاعم والكافيتريات والمقاهي التي تقدم أغذية خالية من المواد المسببة للحساسية) البطاقات الغذائية للمنتجات والمكونات المستخدمة في إنتاج الغذاء للتأكد من وجود أو عدم وجود المواد الشائعة المسببة للحساسية الغذائية. وينبغي إدراج مثل هذه المنتجات في برامج سلامة الأغذية والتعامل معها من خلال هذه البرامج.

خ – ينبغي أن تتحقق المؤسسات الغذائية من صحة المكونات المذكورة على البطاقة الغذائية الخاصة بالمنتجات الغذائية التي تستعملها وأن تطبق ضوابط مناسبة مثل الفصل والتنظيف لمنع التلوث بالمواد التي تسبب الحساسية.

د – ينبغي على جميع مؤسسات التجزئة (المطاعم، الكافتريات،... إلخ) التأكد من أن أحد العاملين لديها في كل وردية عمل ذو معرفة مناسبة للتعامل مع الزبائن ذوي الحساسية لبعض أنواع الأغذية.

التفسير العلمي

لابد أن تراعي جميع المؤسسات الغذائية مسألة التلوث التبادلي، فعلى الرغم من أن بعض المنتجات الغذائية لا تحتوي على المواد المسببة للحساسية فإن التلوث التبادلي يمكن أن يحدث عند تحضير أغذية

خالية من مسببات الحساسية مع أو بالقرب من منتجات غذائية تحتوي على مسببات الحساسية. فالعملاء الذين لديهم حساسية شديدة جدا ضد هذه الأغذية يمكن أن يعانوا من الحساسية حتى لو وجدت كميات قليلة جداً في الغذاء.

3 – 5 التغليف

ينبغي أن تصمم عبوات وأغلفة المواد الغذائية بطريقة تؤمن الحماية للمنتج الغذائي خلال فترة صلاحيته.

3 – 5 – 1 المتطلبات العامة لمواد التعبئة والتغليف

أ – ينبغي أن تكون مواد التعبئة والتغليف مناسبة للغذاء الذي سيلامسها وأن تكون متينة كي تتحمل ظروف التخزين والتجهيز والنقل.

ب – ينبغي ألا تشكل مواد التعبئة والتغليف خطراً على سلامة الأغذية المعبأة فيها.

ت – ينبغي تصميم مواد التعبئة والتغليف بحيث توفر الحماية الكافية للغذاء المعبأ فيها وذلك للحد من تلوث وتلف الأغذية.

ث – ينبغي أن تتم عملية التعبئة والتغليف للمواد الغذائية تحت ظروف صحية لحماية الأغذية من مخاطر التلوث.

ج – ينبغي أن تُنفذ التعبئة والتغليف من قبل موظفين مدربين تدريباً مناسباً في مجال سلامة الأغذية.

ح – ينبغي تخزين مواد التعبئة والتغليف والتعامل معها في ظروف صحية للحد من مخاطر تلوثها أو تلفها.

التفسير العلمي

بالإضافة إلى إطالة فترة الصلاحية، والمحافظة على الجودة والقيمة الغذائية، فضلاً عن حفظ الرطوبة وحجز الغازات، فإن أهمية التغليف تكمن في منع تلوث الغذاء بالمواد الكيميائية، الفيزيائية والميكروبية.

ينبغي ألا تشكل مواد التعبئة والتغليف خطراً على سلامة وصلاحية المواد الغذائية التي تلامسها. كما ينبغي أن تكون مناسبة للغذاء المعبأ فيها، غير سامة، متينة ونظيفة، وألا تنتقل المواد الكيميائية التي قد توجد في مواد التعبئة والتغليف إلى الطعام. وإذا حدث هذا الانتقال، فينبغي أن لا يكون له أي آثار سامة معروفة على المستهلكين. قد تلوث مواد التعبئة والتغليف الأغذية إذا لم تكن نظيفة. وبالتالي ينبغي أن تحفظ في عبواتها الأصلية وأن تُخزن في مناطق نظيفة لا تتعرض فيها لمخاطر التلوث.

3 – 5 – 2 حماية المكونات الغذائية

ينبغي أن تكون عبوات الأغذية بحالة جيدة وأن تعمل على حماية وسلامة المحتويات بحيث لا يتعرض الغذاء بداخلها للتَغَيُّـر أو التلف أو للملوثات الضارة بالصحة.

3 – 5 – 3 التغليف في جو منخفض الأكسجين

أ – يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية التي تغلف الأغذية عالية الخطورة باستخدام التعبئة في جو منخفض الأكسجين كل التدابير المطلوبة للسيطرة على نمو وتكوين سموم بكتريا كلوستريديوم بوتولينوم وبكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

ب – عندما تستخدم مواد التعبئة والتغليف أو التعبئة تحت جو مسيطر عليه ينبغي أن يتوفر فيها ما يلي:

1. أن لا تسبب أي ضرر للمتعاملين معها.
2. لا تشكل تهديداً لسلامة الأغذية وصلاحيتها وفقاً للشروط المحددة للتخزين والاستخدام.

3 – 5 – 4 حاويات الأغذية

أ – ينبغي أن يتأكد المسئول عن المؤسسة الغذائية أن جميع حاويات المواد الغذائية المستخدمة لديه مناسبة للأغذية.

ب – ينبغي ألا تخزن أو تطبخ الأغذية عالية الحموضة (الأس الهيدروجيني أقل من 4.6) في حاويات مغلفة أو مصنوعة أو تحتوي على أي من المواد التالية:

1. الرصاص أو المواد التي تعتمد على منتجات الرصاص بما فيها السراميك المصقول بالرصاص والكريستال الصيني أو الأواني البيوترية (القصديرية).
2. الزنك، مثل الأواني المجلفنة.
3. الأدوات المطلية التي يمكن أن تتقشر ويتعرض فيها المعدن الأساسي للأحماض.
4. النحاس وسبائك النحاس مثل النحاس الأصفر.
5. الحديد الزهر.
6. الألمنيوم.

ت – يمكن استخدام الحديد الزهر فقط وفقاً للشروط التالية:

1. كسطح للطهي.

2. في أوعية تقديم الطعام، إذا تم استخدام الأواني كجزء من عملية متواصلة من الطبخ إلى الخدمة بدون توقف.

3 – 5 – 5 مواد التعبئة والتغليف التي يعاد استخدامها

ينبغي أن تكون مواد التعبئة والتغليف التي يمكن إعادة استخدامها، نظيفة دائماً وأن تتحمل التعقيم.

3 – 5 – 6 تخزين مستلزمات التعبئة والتغليف

ينبغي تخزين لوازم التعبئة والتغليف بطريقة تحميها من أي تلوث

3 – 5 – 7 مواد التعبئة التي يعاد استخدامها، وتنظيفها لإعادة التعبئة

أ – باستثناء ما هو محدد في الفقرة (ب)، ينبغي تنظيف وتعقيم الحاويات الفارغة المسترجعة والمعدة للتنظيف وإعادة تعبئتها بالمواد الغذائية فقط في مصنع متخصص بالأغذية وخاضع للرقابة المنتظمة.

ب – يمكن السماح بتعبئة حاويات المواد الغذائية المخصصة للمشروبات في المؤسسة الغذائية إذا كانت:

1. المشروبات الغذائية قليلة الخطورة.
2. أن تؤخذ العوامل التالية بعين الاعتبار:
   - تصميم الحاويات.
   - طريقة الشطف التي تم وصفها في (رقم 3 التالي).
   - طبيعة المشروبات.
   - إمكانية التنظيف الفعال في المنزل أو في المؤسسة الغذائية.
3. توَفُّر المرافق الخاصة بغسيل الحاويات بالماء الساخن الصالح للشرب تحت ضغط عالي كجزء من تركيب النظام.
4. تعبئة الحاوية المملوكة للمستهلك فقط لنفس المستهلك الذي أعادها إلى المؤسسة الغذائية بغرض إعادة تعبئتها.

التفسير العلمي

يمكن أن يحدث التلوث الكيميائي أثناء الطهي أو التخزين عندما تلامس بعض الأغذية عالية الحموضة بعض المعادن المحتمل أن تكون سامة والتي تشمل الرصاص، النحاس، النحاس الأصفر، طلاء الزنك، الأنتيمون والكادميوم.

بعض الأغذية التي تم تأكيد تسببها في حالات تسمم كيمائي بالمعادن في الماضي هي مخلل الملفوف، الطماطم، جيلاتين الفاكهة، عصير وشراب الليمون، شراب الفواكه والمشروبات الغازية. قد تتسبب التعبئة والتغليف بشكل غير صحيح أو وجود تلف في عبوات الأغذية بدخول مواد غريبة أو غيرها من الملوثات إلى المواد الغذائية، لهذا ينبغي التفتيش على الأغذية المعلبة بشكل دقيق للكشف عن أي عيوب أو أضرار مثل الثقوب، الانتفاخ أو عيوب في اللحام.

3 – 6 نقل وتخزين وتوزيع المنتجات الغذائية

لابد أن تصمم وسائل نقل الأغذية وتدار بطريقة تحمي المواد الغذائية من أخطار التلوث أو التلف، وتمنع نمو الميكروبات الممرضة، من أجل ضمان سلامة الغذاء خلال عملية النقل.

3 – 6 – 1 وحدات نقل، وتخزين وتوزيع الغذاء

أ – ينبغي أن تكون وحدات نقل وتخزين وتوزيع المواد الغذائية مصممة ومستخدمة بطريقة تسمح بالفصل الفعال لمختلف الأغذية وتحميها من التلوث كما يجب صيانتها بانتظام.

ب –ينبغي إتخاذ كافة الإجراءات الممكنة لضمان عدم تعرض المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل من المنتجات غير الغذائية عندما يتم نقلها وتخزينها وتوزيعها معاً.

ت –يجب أن تصنع معدات نقل الأغذية المخصصة التي ستكون على اتصال مباشر مع المنتجات الغذائية من مواد غير سامة وأن تكون سهلة الصيانة والتنظيف. من الأمثلة على ذلك الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل) والحاويات البلاستيكية ذات الرتبة الغذائية (انظر المادة 4 من هذا النظام).

ث –ينبغي أن تنظف وتعقم وحدات نقل الأغذية بين الحمولات إذا كان ذلك ضرورياً.

ج – ينبغي أن تستخدم وحدات نقل الأغذية لنقل الأغذية فقط وأن توضع عليها ملاحظة بذلك عند الضرورة.

ح – يجب أن تنقل الأغذية بوسائل نقل معتمدة من إدارة الرقابة الغذائية أو من تصرح له الإدارة بذلك، وأن تستخدم لنقل الأغذية فقط كما هو مذكور في التصريح.

خ – يجب أن تكون معدات ووحدات نقل وتخزين الأغذية ذات سعة مناسبة وينبغي الحفاظ على درجة حرارتها كما هو وارد في هذا النظام.

د – يجب أن تحتوي وحدات النقل على أجهزة مراقبة دقيقة وموثوقة، كما ينبغي معايرتها بشكل دوري.

ذ– ينبغي عدم تخزين المواد الغذائية في وحدة التوزيع والتخزين على الأرضيات أو قريباً من الجدران خلال عمليات النقل.

3 – 6 – 2 التحكم بدرجات الحرارة خلال النقل والتخزين

أ – تتطلب جميع الأغذية عالية الخطورة وسريعة التلف بيئة ذات تحكم حراري لتمديد مدة صلاحيتها أو الحد من تكاثر الجراثيم، لذا يجب تخزينها، نقلها وتوزيعها في معدات تحافظ بشكل دائم على درجة الحرارة المطلوبة. كما يجب تخزينها على درجات الحرارة التالية:

1. 5°م أو أقل، أو عند 60°م أو أكثر.
2. الأغذية المجمدة عند –18°م.

ب –يلزم أن تكون المناطق المستخدمة في تخزين المواد الغذائية الجافة، باردة وذات تهوية جيدة ورطوبة نسبية تتراح بين 65–60 % للتأكد من عدم حدوث تغير في سلامة وجودة االمنتج، ينبغي أن تتوافق درجة حرارة التخزين مع متطلبات المصنع الموضحة على البطاقة الغذائية.

مثال (ينبغي أن لاتزيد درجة حرارة تخزين أغذية الأطفال عن 25°م).

التفسير العلمي

يعتبر التحكم بدرجات الحرارة وسيلة فعالة لمنع تكاثر الكائنات الحية الدقيقة وفساد المنتجات الغذائية، ويؤدي الفشل في ضبط درجات الحرارة أثناء النقل والتخزين أو التوزيع إلى زيادة احتمالات الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. يبدأ الغذاء بالفساد بمجرد حصاد المحصول أو ذبح الحيوان، ويرتبط معدل التدهور مع تكاثر البكتيريا والفطريات التي تسبب الفساد. لذا ينبغي تخزين الغذاء في ظروف بيئية صحيحة (مثل درجة الحرارة والرطوبة والإضاءة والهواء) للحد من تكاثر الكائنات الدقيقة لتفادي فساد الأغذية أو أن تتسبب هذه الكائنات في الأمراض المنقولة عبر الغذاء.

التخزين السليم يحفظ الغذاء ويطيل فترة صلاحية المواد الغذائية الأولية ويمنع تلوثها ببكتيريا التسمم الغذائي، أو المواد الكيميائية أو المواد الغريبة التي قد تجعل المادة الأولية غير صالحة للتجهيز أو تجعل المنتج النهائي غير صالح للاستهلاك الآدمي. التخزين السليم هو أحد أهم الخطوات الضرورية لمنع تلوث الغذاء.

لا يمكن حفظ الأغذية لأجل غير مسمى. فالمواد الغذائية التي يتم الاحتفاظ بها لفترات طويلة يمكن أن تصبح فاسدة ومصدر لجذب الآفات. يعتبر التدوير الفعال لمخزون الغذاء الذي يضمن أولوية الاستخدام للمنتج الذي يتم استلامه أولاً أمراً جوهرياً لتفادي فساد الأغذية ومنع انتشار الآفات. وبالإضافة إلى ذلك فإن التدوير الجيد للمخزون يساعد على الحفاظ على المستويات الصحيحة من المخزون.

3 – 6 – 3 نقل و تداول المواد الغذائية

أ – ينبغي على المؤسسات اتخاذ الإجراءات الضرورية للتفتيش على الأغذية خلال استلامها لاكتشاف أي علامات تدل على تلوث أو تلف في الغذاء.

ب –ينبغي مراقبة الأغذية عالية الخطورة لضمان الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة أثناء تخزينها ونقلها وتوزيعها. وينبغي التفتيش على المنتجات عند استلامها كما ينبغي رفضها إذا كانت درجات حرارة الأغذية عند الاستلام لا تتوافق مع متطلبات هذه الوثيقة.

ت –ينبغي ألا يتم تداول الأغذية أو نقلها بأي طريقة من الطرق التي يمكن أن تسبب تلفها أو تلوثها أو تغير في طبيعتها. وينبغي أن يكون لدى متداولي الأغذية المَـعْـرِفة الكافية بسعة البراد والقيود المفروضة على تحميل مثل هذه الوحدات، بما في ذلك حدود حجم التخزين وانسياب الهواء، ومدى تفاوت درجات الحرارة..إلخ، وذلك للحفاظ على الحد الأدنى والأقصى من احتياجات درجة حرارة المنتجات التي توضع في البراد.

ث– ينبغي أن توضع الأغذية المبردة في مخازن يتم التحكم بدرجة حرارتها بأسرع وقت ممكن بعد نقلها من مكان لآخر للتقليل من الزمن الذي تبقى فيه الأغذية في منطقة الحرارة الخطرة ما بين 5°م و 60°م. ولا يسمح بأن تزيد درجة التغير في حرارتها عن5°م على ألا تبقى تلك الأغذية لمدة أكثر من 20 دقيقة خلال فترة التغير أثناء نقلها مبردة.

ج – يجب أن لا تزيد درجة حرارة الأغذية النيئة المجمدة عن – 10°م خلال عمليتي النقل والإستلام.

ج – يجب التخلص من الأغذية الملوثة أو المغشوشة أو التي تعرضت لدرجات حرارة غير مناسبة.

خ – يجب فحص عبوات الأغذية التالفة بدقة، فإذا كان الغذاء ملوثاً أو مغشوشاً، يجب التخلص منه أو فصله عن الأغذية الأخرى بطريقة فعالة لحين إعادته إلى المورد أو إتلافه.

التفسير العلمي

التفتيش الدقيق على المواد الغذائية المنقولة سيساعد على تقليل احتمال تلوثها أو تلفها. والتداول السريع للأغذية التي يتم نقلها أو تخزينها أو توزيعها يقلل الوقت الذي تبقى فيه الأغذية القابلة للتلف في "منطقة الخطر" التي تتكاثر فيها الجراثيم، كما أن تقليل التداول يقلل أيضا من فرصة التلوث.

من الضروري أن تكون أنظمة التحكم بدرجات الحرارة كافية وتعمل بشكل صحيح.كما أن استخدام أجهزة مراقبة درجات الحرارة اللازمة بشكل روتيني يعتبر ضرورياً من أجل التأكد أن الأغذية عالية الخطورة قد حـُفظت خارج "منطقة الخطر" التي تنمو فيها البكتيريا.

3 – 6 – 4 إجراءات التخزين

أ – ينبغي تدوير المخزون الغذائي في مناطق التخزين بشكل متكرر للتأكد من إتباع قاعدة "المـُستلم أولاً – يـُستخدم أولاً"، كما ينبغي أن تكون الأغذية التي تخرج من المخزن هي أقدم مخزون غذائي موجود في المخزن.

ب – ينبغي تخزين المواد الغذائية في عبوات آمنة ومناسبة للغذاء وأن تتم تغطيتها. إذا كانت الأغذية مغلفة أو معبأة، يجب التأكد من أن مواد التغليف مناسبة للأغذية.

التفسير العلمي

يمكن أن يفسد الغذاء الذي تم تخزينه لمدة طويلة كما يمكن أن يجذب الآفات. من المهم تدوير المخزون الغذائي لتفادي فساد الأغذية وإصابتها بالآفات، وضمان أن "المـُستلم أولاً يـُستخدم أولاً. إضافة لهذا فإن التدوير الجيد للمخزون يساعد على الحفاظ على مستويات صحيحة من المخزون.

3 – 6 – 5 التخلص من المواد الغذائية

يجب عدم قبول المواد الغذائية التي يتبين أنها أو يشتبه في كونها غير آمنة أو غير مناسبة (مثل المواد الغذائية التي تم سحبها من الأسواق، إعادتها، أو التي تعرضت لحفظ حراري سيئ، أو كانت ملوثة أو تالفة)، كما يجب رفضها أو تمييزها بشكل واضح (كأن توضع عليها بطاقة تبين حالتها، أو يتم وضع علامة تميزها، أو توضع في عبوات منفصلة أو في منطقة معزولة)، أو أن تُعزل ويتم التخلص منها بأسرع وقت ممكن. ولا يجوز أبداً أن تستخدم للاستهلاك البشري. كما ويجب توثيق تفاصيل الأصناف المرفوضة.

التفسير العلمي

ينبغي فصل المواد الغذائية المراد إتلافها حتى لا يتم بيعها أو استخدامها عن طريق الخطأ

4 – النظافة والصيانة

يشمل نظام النظافة والصيانة في المنشأة الغذائية عناصر التنظيف والتعقيم، والتحكم بالآفات والنفايات، صيانة المرافق والمعدات، والحاجة إلى رصد فعالية هذه العناصر، كما ينبغي على المنشآت الغذائية ضمان المحافظة على أماكن العمل والتجهيزات الثابتة والمعدات والأواني بمستوى مقبول من النظافة، وأن يتم صيانتها جيداً.

التفسير العلمي

يمكن أن تكون المباني والمواد والأدوات والمعدات في المؤسسات الغذائية، بما في ذلك نظام الصرف الصحي ونظام جمع النفايات مصادر محتملة لتلوث الأغذية. لهذا يجب إبقاء هذه المناطق نظيفة وخالية من الآفات وفي حالة صيانة جيدة.

بشكل عام تعتبر المعدات والمواد والأدوات التي تلامس الأغذية وخصوصاً الأغذية الخام النيئة (مثل الأسماك، اللحوم، الخضراوات والدواجن) ملوثة بالكائنات الحية الدقيقة، ويمكن لهذه الكائنات أن تلوث المنتجات الأخرى. لهذا السبب، كان من الضروري وجود برامج معدة بشكل جيد وفعالة لضمان الحفاظ على المرافق والمنشآت – بما في ذلك المعدات والأواني – في حالة صحية ونظيفة. قد تحتاج المؤسسة إلى تفكيك المعدات وتنظيفها وتعقيمها في نهاية كل يوم أو أكثر من مرة باليوم لمنع انتشار التلوث الميكروبي.

4 – 1 متطلبات عامة متعلقة بالصيانة والنظافة

أ – ينبغي المداومة على صيانة جميع أجزاء المؤسسة الغذائية بما فيها التجهيزات الدائمة والمؤقتة والمعدات في جميع الأوقات والحفاظ عليها بحالة جيدة وصالحة للعمل للأسباب التالية:

1. منع تلوث الأغذية بمواد البناء المتساقطة أو الطلاء أو الزجاج المتكسر أو الأنابيب التي تتسرب منها السوائل..إلخ.
2. المساعدة على التنظيف الفعال، والتعقيم إذا لزم الأمر.
3. ضمان عدم وصول الآفات إلى المنشأة من الفراغات التي قد توجد في الأسقف والجدران ..إلخ.
4. التأكد من أن المعدات تعمل على النحو المطلوب.

ب – ينبغي المحافظة على أسطح الأرضيات بحالة جيدة، وأن تكون خالية من الشقوق والتصدعات والعيوب الأخرى، كما ينبغي أن لا يوجد فيها أي حفر أو ثقوب أو تجاويف، و ينبغي أن تكون خالية من فضلات الغذاء والأوساخ والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة التي يمكن مشاهدتها. وينبغي غسلها بالمنظفات مرة واحدة يومياً على الأقل. ويفضل استخدام الماء الساخن أو البخار لإزالة الدهون بشكل أفضل. كما ينبغي أن تبقى مناطق التقاء الأرضيات مع الجدران المقوسة نظيفة وتتم صيانتها ومثبتة جيداً في أماكنها.

ت – ينبغي تنظيف جدران غرف الغذاء بشكل دوري مرة واحدة يومياً أو أكثر إذا لزم الأمر، وينبغي أن تكون الجدران والأسقف خالية من أي تركيبات غير ضرورية أو تجهيزات بغرض الزينة مثل الملصقات أو الصور كلما كان ذلك ممكناً.

ث – ينبغي أن تكون مناطق التقاء الجدران والأسقف، والجدران مع بعضها محكمة الإغلاق وأن تتم صيانتها والمحافظة عليها بحالة جيدة، وأن تكون خالية من الشقوق، والكسور أو الثقوب والثغرات ولا تتقشر أو تسقط منها أي مواد، و ينبغي إحكام إغلاق أي فتحات أو ثغرات تسمح بدخول الآفات في فراغات الجدارن والأسقف، وينبغي تنظيف الأسقف المستعارة لإزالة تراكم الأجسام الغريبة أو الغبار أو الأجزاء التالفة منها والتي قد تسقط على الأغذية وتسبب التلوث.

ج – لا ينبغي أن يوضع بالقرب من الجدران أي أثاث أو معدات لا يمكن نقلها أو تحريكها بواسطة رجل (شخص) واحد، سواءً داخل المطبخ أو في غرف إعداد الغذاء لمنع عرقلة الوصول إلى أماكن تواجدها للتنظيف تحتها وخلفها ويمكن تثبيت المعدات الثقيلة على عجلات لتسهيل تحريكها للتنظيف.

ح – ينبغي أن تكون أسطح المعدات والأدوات الملامسة للأغذية، مثل السكاكين والأواني الفخارية وأدوات المائدة، ناعمة، خالية من الشقوق و التصدعات و يجب أن تتم صيانتها وتبقى صالحة للعمل ونظيفة وخالية من المواد الضارة.

خ – ينبغي إعادة تسوية الكتل والألواح والأسطح الخاصة بالتقطيع التي يمكن أن تتعرض للخدش إذا صارت خشنة وغير مستوية وأصبح من الصعب تنظيفها وتعقيمها بشكل فعال، كما يجب التخلص منها إذا أصبح من المستحيل تسوية سطحها.

د – ينبغي أن تبقى أسطح المعدات غير الملامسة للأغذية مثل الخزائن والبرادات والثلاجات والأرفف والمواقد وأجهزة الطبخ ومصاعد الغذاء نظيفة وفي حالة جيدة وصالحة للعمل وأن تكون خالية من الحواف والنتوءات والشقوق التي لا لزوم لها وأن تكون مصممة ومصنعة بطريقة تسمح بسهولة التنظيف و الصيانة.

4 – 2 التنظيف والتعقيم

4 – 2 – 1 متطلبات عامة متعلقة بالنظافة

أ – ينبغي أن تبقى الأسطح الملامسة للأغذية من المعدات والأواني نظيفة وخالية من المواد الضارة عن طريق عمليات التنظيف والتعقيم المنتظمة وبتكرارية تمنع تراكم رواسب الشحوم والأوساخ والمخلفات الأخرى، مع الانتباه لطرق استخدام هذه الأسطح.

ب – ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها بعد استخدامها لتحضير الأغذية النيئة وقبل استخدامها لتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا تم استخدام المعدات أو الأواني في تحضير الأغذية العالية الخطورة على درجة حرارة الغرفة (مثل ماكينات تقطيع اللحوم) وبصورة متواصلة، ينبغي تنظيفها وتعقيمها مرة واحدة كل 4 ساعات على الأقل.

ت –يعتبر أي جزء من الترمومتر سطح ملامس للأغذية، وخاصة مسبار التحقق من درجة الحرارة الذي سيتم إدخاله في الغذاء لقياس درجة حرارته وينبغي تنظيفه وتعقيمه بين الاستخدامات.

ث –ينبغي تنظيف الأسطح غير الملامسة للأغذية بتكرارية تمنع تراكم الأوساخ والدهون والمخلفات الأخرى ويفضل أن تكون مرة واحدة في الأسبوع أو أكثر حسب الحاجة.

ج – لابد من القيام بالتنظيف بطريقة منظمة، على سبيل المثال، في تسلسل يبدأ من الجدران ثم أسطح المعدات غير الملامسة للأغذية كالخزائن والثلاجات ومواقد الطبخ ثم الأرضيات.

4 – 2 – 2 مرافق التنظيف

ينبغي أن تتوفر في المنشآت الغذائية الوسائل المناسبة للتمكن من القيام بعمليات التنظيف الفعال وينبغي أن تكون هناك غرف منفصلة للتنظيف لتحقيق الفصل السليم بين المعدات النظيفة وغير النظيفة بحيث يمنع انتشار التلوث.

التفسير العلمي

تراكم فضلات الغذاء والأوساخ والدهون..إلخ، يوفر مصدر غذاء للآفات وتساعد في نمو الجراثيم التي تؤدي إلى تلوث الأغذية. تلك الأوساخ وغيرها من النفايات قد تأتي إلى المنشأة الغذائية من مصادر متنوعة بما فيها المواد الغذائية المتسربة والمسكوبة وأحذية المتعاملين بالأغذية والبياضات ومواد تغليف الأغذية، ويمكن أن يؤدي تراكم السوائل على أرضيات المنشأة الغذائية إلى توفير مصدر مياه للآفات وتشجع على وجودها في أماكن العمل كما يمكن أن يكون أيضاً مصدرا للتلوث الميكروبي.

يمكن أن تكون التصدعات والشقوق والعيوب في الأرضيات والجدران والأسقف مأوى للآفات وتصبح أماكن لتكاثرها.

بالتالي فإن التنظيف والتعقيم الفعال المتكرر والمنتظم بالإضافة إلى صيانة الأرضيات والأسقف والجدران والمعدات يعتبر أمراً ضرورياً لإزالة ملوثات الأغذية والوقاية من انتشار الجراثيم.

4 – 2 – 3 عمليات التنظيف والتعقيم

أ – ينبغي فصل عمليات تنظيف وتعقيم المعدات والأواني فالأسطح يجب أن تنظف قبل أن يتم تعقيمها.

ب –بعد التنظيف يجب تعقيم أسطح المعدات والأواني الملامسة للأغذية بواسطة إحدى الطرق التالية:

1 – غمرها في ماء بدرجة حرارة 82 °م لمدة 15 ثانية أو ما يكافئها داخل ماكينة تنظيف الأطباق.

2 – غمرها في محلول غير سام يحتوي على مادة تعقيم تمت الموافقة عليها من الإدارة المختصة.

3 – أي طريقة أخرى يمكن أن تقلل من الكائنات الدقيقة إلى مستوى غير ضار بالصحة ولا يؤثر على سلامة وجودة الغذاء.

ت –ينبغي شطف جميع المعدات والأواني التي تم تنظيفها وتعقيمها جيداً وأن يتم وضعها لتجف.

ث –ينبغي تخزين المعدات التي تم تنظيفها وتعقيمها في مكان مناسب وبطريقة تمنع التلوث.

ج – يجب أخذ الحيطة والحذر لضمان عدم انتشار وتناثر المياه وبقايا المواد الغذائية وغيرها من المواد إلى المناطق النظيفة عند استخدام ضغط الماء العالي.

ح – في مؤسسات التجزئة الغذائية الصغيرة:

1 – ينبغي توفير أحواض منفصلة لإعداد الغذاء وأحواض لغسيل المعدات اعتماداً على حجم النشاط وتوسعاته.

2 – ينبغي أن تتم جميع أنشطة غسيل الإطباق داخل مباني المؤسسة الغذائية.

3 – ينبغي تنظيف أحواض غسيل الأواني بشكل متكرر لمنع تراكم رواسب الدهون والبقايا الأخرى عليها.

4 –ينبغي تنظيف وتعقيم أحواض غسيل الأغذية الجاهزة للأكل قبل استخدامها.

5 – لا ينبغي استخدام أحواض الغسيل للأغراض غير المخصصة لها.

6 – لا ينبغي غسل اليدين في أحواض الغسيل لا سيما تلك التي تستخدم في غسل المواد الغذائية وينبغي تحديد أحواض الغسيل ببعض الطرق بحيث يتم استخدامها لهذا الغرض فقط، على سبيل المثال عن طريق وضع ملاحظة مثل " لغسل أواني الغذاء فقط " أو "غير مخصصة لغسل اليدين".. إلخ.

التفسير العلمي

التنظيف هو عملية إزالة الملوثات مثل بقايا الغذاء والأوساخ والدهون والطبقات التي تكونها البكتيريا على الأسطح وذلك يتحقق من خلال استخدام الماء والمنظفات المناسبة. ينبغي تعقيم الأواني والمعدات بعد تنظيفها سواء بطريقة ميكانيكية أو يدوية للحد من مخاطر تلوث الغذاء بالكائنات الحية الدقيقة عند ملامستها للأدوات أو المعدات.

ينبغي إضافة المطهرات بتراكيز مناسبة وفي درجة حرارة وزمن مناسبين لتحقيق الحد المرغوب فيه لتخفيض مستوى البكتيريا. تلك المطهرات التي تظهر فعاليتها من الوظيفة المشتركة للوقت ودرجة الحرارة التي تتعرض لها الأواني والمعدات التي يراد تعقيمها.

يجب أن يتم تداول المعدات والأدوات التي يتم تعقيمها بطريقة صحية بعد تعقيمها وينبغي أن تترك لتجف في أسرع وقت ممكن حيث أن معظم الكائنات الحية الدقيقة لا يمكنها البقاء على قيد الحياة في حالة عدم وجود الماء، بينما التجفيف بالمناشف أو عن طريق التخزين على أسطح غير نظيفة يؤدي إلى إعادة تلوث الأسطح التي تم تنظيفها وتعقيمها.

4 – 2 – 4 الكيماويات المستخدمة في التعقيم

أ – يجب أن تكون المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتعقيم / التطهير مناسبة لاستخدامها في المنشآت الغذائية ومعتمدة من الإدارة المعنية في بلدية دبي. وينبغي أن تحدد المنشأة الغذائية طريقة التنظيف المناسبة بناءً على تعليمات موردي المواد الكيميائية أو الشركة التي تقدم الخدمات الصحية.

ب – ينبغي أن تكون المواد المستخدمة لتنظيف الأسطح الملامسة للأغذية مناسبة لغرض التنظيف وأن تكون قادرة على إزالة بقايا الغذاء بشكل فعال من المعدات والأواني.

ت – ينبغي الاحتفاظ باستمارة بيانات سلامة المادة (MSDS) في جميع الأوقات، بالإضافة إلى وثائق مصدقة متعلقة بمدى ملاءمة وفعالية هذه المادة الكيميائية و / أو عملية التعقيم / التطهير في المؤسسة الغذائية.

ث – يجب أن تتضمن الوثائق بيانات تثبت صحة ما يلي:

1. أن المواد الكيميائية مناسبة للاستخدامات المخصصة لها.
2. أن المواد الكيميائية فعالة ضد مسببات الأمراض المراد التخلص منها.
3. أن المادة الكيميائية مناسبة للاستخدام في المنشآت الغذائية.

ج – ينبغي تقييم فعالية طريقة التنظيف من قبل المؤسسة الغذائية وينبغي جمع البيانات المناسبة للتحقق من صحة الطريقة التي تم اختيارها وإجراء التعديلات حسب الحاجة.

ح – ينبغي دائما إتباع الإرشادات الخاصة بكيفية استخدام تلك المواد، وخاصة الجمع الأمثل ما بين كل من درجة الحرارة ودرجة الحموضة وتركيز المادة، وإذا كانت التعليمات غير واضحة فينبغي التواصل مع المورد للمشورة .

خ – ينبغي أن يتواجد على جميع عبوات المواد الكيميائية بطاقة تعريفية بصورة صحيحة، كما ينبغي أن لا توضع أو تَحْفَظ المواد الكيميائية في حاويات الطعام أبداً.

د – ينبغي تخزين المواد الكيميائية بطريقة آمنة وفقا لتوصية الشركة المصنعة.

ذ – ينبغي على الشخص المعني في المؤسسة الغذائية ما يلي:

1 – أن يكون مدرباً على استخدام المطهر.

2 – أن يتحقق من درجة حرارة الماء وتركيز المطهر بشكل دوري لضمان الحصول على نتائج فعالة كما ينبغي أن يحصل على أشرطة أو شرائح اختبار من المورد وتخزينها في مكان مناسب بالقرب من غسالة الصحون لاستخدامها .

3 – الاحتفاظ بسجلات لتركيزات المطهر ودرجات الحرارة المستخدمة.

4 – 2 – 5 أدوات ومعدات التنظيف

إن تصميم أدوات التنظيف وطرق تداولها وتخزينها مهمة لضمان تنظيف فعال، ولهذا فإنه من الضروري الالتزام بما يلي:

أ – يجب أن تصمم أدوات التنظيف لتقوم بتنظيف فعال وأن لا يكون فيها أجزاء غير ظاهرة تتراكم فيها المخلفات والبكتيريا.

ب –ينبغي أن لا تتأثر بمواد التنظيف الكيميائية.

ت – تجنب استخدام المكانس والفراشي المصنوعة من الخشب والشعيرات الطبيعية وتجنب استعمال المكانس المستهلكة أو التالفة مع ضرورة استبدالها.

ث –ينبغي استخدام المماسح ذات الرأس القابل للانفصال والقابلة للغسل في تنظيف الأرضيات.

ج – إذا كانت مناطق إنتاج الأغذية العالية الخطورة قريبة جداً من المناطق التي يحتمل تلوثها بالمواد الغذائية النيئة مثل الملاحم و مناطق التنظيف..إلخ، فينبغي أن تكون الأدوات مميزة بالألوان لتحديد استخدام أدوات ذات لون معين في منطقة محددة.

ح – ينبغي تخزين أدوات التنظيف، نظيفة وجافة بعد استخدامها في الأماكن المحددة التي خصصت لذلك.

خ – ينبغي اختيار المعدات والآلات الميكانيكية المساعدة في التنظيف مثل أجهزة غسل الأرض وغسالات الأرضيات الدورانية بعناية بحيث تكون مناسبة للاستخدام المطلوب منها.

4 – 2 – 6 برامج التنظيف والتعقيم

أ – ينبغي على جميع المؤسسات الغذائية وضع برنامج تنظيف وتعقيم شامل لجميع المعدات والمرافق بالإضافة إلى نظافة البيئة العامة لتحقيق المستوى المطلوب من النظافة، وتحتاج طرق التنظيف إلى تطوير بحيث تكون مناسبة للمكان أو المعدات أو الأسطح المراد تنظيفها وينبغي أن تصف تلك الطرق كلا من أسلوب وتكرارية التنظيف في منطقة محددة.

ب –ينبغي على المنشآت الغذائية إجراء تقييم لكل منطقة بناءً على المخاطر الميكروبيولوجية المحتملة مثل الكائنات الممرضة والكائنات الدقيقة المسببة للتلف، وكذلك المخاطر الكيميائية والمخاطر المحتملة لمسببات الحساسية.

ت –ينبغي الاحتفاظ بجدول زمني للتنظيف مع الأخذ بالاعتبار التفاصيل التالية:

1 – حجم ونوع المنطقة المراد تنظيفها ودرجة الحرارة المناسبة لتنظيفها، وتركيب المبنى وتشطيبات الجدران والأرضيات والأسقف ونوع المواد التي تم بناؤها منها.

2 –نوع الاتساخ ودرجة عسر المياه وضغط المياه ونظام الصرف الصحي.

3 – إذا كان من الضروري التنظيف أثناء إعداد الطعام، يجب اتخاذ التدابير الكافية لإزالة أو حماية المواد الغذائية.

4 – اتخاذ التدابير للحد من مخاطر انتشار التلوث خاصة عند استخدام الضغط العالي للمياه.

ث –ينبغي على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بجدول زمني مكتوب للتنظيف يحدد ما يلي:

1 – ماالذي سيتم تنظيفه.

2 – المواد الكيميائية والمستلزمات والمعدات الواجب استخدامها.

3 – تخفيف المواد الكيميائية وزمن ملامسة المادة الكيميائية للمادة أو المعدات المراد تنظيفها.

4 – طريقة (كيفية) التنظيف.

5 – تكرارية التنظيف (متى وكم عدد المرات)

6 – الزمن اللازم للتنظيف.

7 – من سيقوم بالتنظيف.

8 – احتياطات السلامة الواجب اتخاذها والملابس الواقية اللازم ارتدائها.

9 – المسئول عن رصد وتسجيل ما تم تنظيفه.

التفسير العلمي

تتشابه متطلبات البرنامج المكتوب للتعقيم مع لمتطلبات هذا النظام والخاصة بالمبادئ الإدارية للتحكم بمخاطر المواد الغذائية. والهدف من برنامج التعقيم هو توفير أدلة تؤكد تنظيف المؤسسات الغذائية وتعقيمها بشكل فعال ومستمر. في حين أن البرنامج المفصل المذكورة أعلاه قد يؤدي هذه المهمة، لأن تكاليف مثل هذا البرنامج المفصل ينبغي أن توازن – ومن خلال الفوائد – بين الوقت اللازم والموارد المتوفرة وخاصة في المؤسسات الغذائية الصغيرة والتي لديها عمليات بسيطة، ويجوز عمل برنامج التنظيف والتعقيم من خطوات قليلة وبسيطة نسبياً وينبغي أن يعكس تعقيد برنامج التعقيم المكتوب والمطلوب مدى تعقيد عمليات التنظيف والتعقيم في المؤسسة.

4 – 3 مكافحة الآفات

أ – ينبغي أن تخلو المنشآت الغذائية من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات.

ب –ينبغي تفتيش المنشآت الغذائية والمناطق المحيطة بها بانتظام للبحث عن أي آثار لانتشار الآفات.

ت –عندما يتم اكتشاف آفات، ينبغي اتخاذ إجراءات مكافحة فورية لتصحيح الوضع.

ث- يجب القيام بمكافحة الآفات من قبل شركات معتمدة ومتخصصة في مكافحة الآفات وتستخدم طرق ومواد كيميائية مرخصة ويمكنها إجراء التفتيش على الآفات وأعمال المكافحة اللاحقة لها.

التفسير العلمي

تنتشر الآفات في المؤسسات الغذائية بسهولة بسبب توفر مصادر غذاء وأماكن إيواء عديدة ويمكن لتفشي الآفات في المؤسسات الغذائية أن يؤدي إلى تلوث الأغذية بمواد غريبة (على سبيل المثال، أجزاء الحشرات وشعر القوارض، بول وبراز الآفات، الميكروبات الممرضة التي تحملها الآفات).

التداول غير الصحيح للأغذية وبقايا الأغذية وتراكم المواد المختلفة ووجود عيوب في بناء المؤسسة الغذائية يجعلها عرضة لانتشار الآفات. الآفات لا تشكل مشكلات متعلقة بسلامة الغذاء فقط، لكنها قد تنقل الأمراض إلى الإنسان أيضاً. كما يمكن أن تنتقل الكائنات الممرضة إلى الغذاء عبر أجسادها، شعرها وفضلاتها.

4 – 4 منع انتشار الآفات ومكافحتها

من الضروري الحفاظ على المؤسسات الغذائية في مستوى عالٍ من النظافة والصيانة الفورية لأي عيوب إنشائية وذلك لتفادي انتشار الآفات فيها، كما ينبغي اتخاذ التدابيرً الضرورية لمنع دخولها و حماية الأغذية بشكل صحيح والتخلص من النفايات لمنع توفير مصادر غذاء للآفات.

أ – منع دخول الآفات

ينبغي الاهتمام بالنقاط التالية لمنع دخول الآفات في المنشآت الغذائية:

1 – ينبغي إغلاق أي فتحات أو شقوق في الأسقف والجدران والأرضيات بمادة الإسمنت أو بألواح معدنية.

2 – ينبغي ألا يكون ارتفاع الأبواب أكثر من 6 ملم عن الأرض كما يجب تثبيت ألواح معدنية عرضية في أسفل حواف الأبواب وهياكل الأبواب الخشبية لمنع دخول الفئران والجرذان.

3 – ينبغي تزويد فتحات التهوية، النوافذ و الأبواب بشبك لمنع دخول الآفات، كما يجب أن تكون الأبواب وشبك الأبواب ذاتية الإغلاق وأن تكون مغلقة في جميع الأوقات

4 – ينبغي استبدال أغطية مصارف المجاري الشبكية فوراً عند تلفها أو فقدانها.

ب – القضاء على مخابئ الآفات

1 – ينبغي تجنب تركيب الأسقف المستعارة في مناطق إعداد الغذاء أو مناطق التخزين إلى أقصى حد ممكن.

2 – ينبغي إصلاح أي عيوب في الجدران، الأرضيات، الأسقف، المعدات أو الأدوات الخشبية وجميع أجزاء المبنى ومكوناته الإنشائية بأسرع ما يمكن.

3 – عند تخزين الأدوات أو المعدات المهملة وغير المستعملة في المؤسسة الغذائية، ينبغي تحريك هذه الأدوات وتغيير أماكنها لكي لا تكون مأوى للآفات.

ت – القضاء على مصادر غذاء الآفات

1 – ينبغي تغطية وتخزين جميع المواد الغذائية بما في ذلك التوابل بشكل صحيح باستخدام حاويات محكمة الإغلاق.

2 – ينبغي أن تبقى أرضيات المنشآت الغذائية نظيفة وخالية من بقايا الطعام، خاصةً في الليل ويمنع منعاً باتاً تحضير الأغذية وتنظيف الأواني في الأماكن المفتوحة بجانب أو خلف المؤسسة أو في الممرات الجانبية.

3 – ينبغي تخزين النفايات في حاويات خاصة بها ذات أغطية مناسبة ومحكمة الإغلاق وينبغي ربط أكياس النفايات جيداً قبل التخلص منها لمنع التسرب ومنع جذب الآفات كما ينبغي عدم ترك النفايات أو بقايا الأغذية مكشوفة، وتفريغها مرة واحدة في اليوم على الأقل، ويفضل أن يكون ذلك في المساء لتفادي إبقاءها في المؤسسة طول الليل.

ث – القضاء على الآفات

1 – ينبغي تنظيف الأماكن والملابس والمعدات الملوثة وتعقيمها من الآفات في أسرع وقت ممكن.

2 – ينبغي تصميم أجهزة مكافحة الآفات ووضعها في مكان مناسب بحيث تسيطر بنحو فعال على وجود الآفات في المنشآت الغذائية ويجب تركيب أجهزة مكافحة الآفات المصممة لصيد الحشرات بواسطة المواد اللاصقة أو الأجهزة التي قد تقذف الحشرات أو أجزاء منها بحيث لا تقع على المواد الغذائية المكشوفة أو المعدات، كما ينبغي تغيير مواضع مصائد الحشرات (مصائد الشرائط اللاصقة أو الأجهزة المشابهة) بشكل منتظم أو عند امتلائها بالحشرات لكي تكون فعالة.

3 – يسمح باستعمال أجهزة الصعق الكهربائي المزودة بوعاء يستوعب الحشرات الميتة وذلك للقضاء على الحشرات الطائرة في المنشآت الغذائية ولكن ينبغي وضع هذه الأجهزة على بعد 1.5 م على الأقل عن مناطق تحضير الأغذية (ويفضل 4.5 – 6 م). ينبغي استخدام الأجهزة التي تركب على الحوائط أو الأسقف، ولكن يمنع تركيبها على الأسقف إذا كانت فوق مناطق تحضير الغذاء مباشرة.

4 – يجب مزاولة جميع أنشطة مكافحة الآفات عن طريق شركات متخصصة لمكافحة الآفات ومرخص لها بالعمل في دبي، والتي يجب أن تستخدم مواد كيميائية وطرق موافق عليها. تقع المسئولية الرئيسية على المؤسسة الغذائية للتأكد من كفاءة وأهلية الشخص الذي ينفذ عملية مكافحة الآفات في المؤسسة الغذائية.

5 – ينبغي استعمال مبيدات القوارض ومبيدات الحشرات بحيث لا تلوث الأغذية كما ينبغي عدم استعمالها في وقت إنتاج / أو تحضير الأغذية بالإضافة لتغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها بشكل جيد، وإذا تعذر ذلك بسبب طبيعة العمليات الغذائية (مثل المطاعم التي تعمل على مدار الساعة)، ينبغي استعمال المصائد وحلول أخرى غير الرش لحماية الأغذية من التلوث.

6 – ينبغي تنظيف وتعقيم كل المعدات والأواني والأسطح الملامسة للأغذية التي تلوثت بسبب انتشار الآفات، كما ينبغي التخلص من أي مواد غذائية ملوثة بالآفات أو بالمواد الكيميائية المستخدمة في مكافحة الآفات.

ج – حفظ الوثائق

1 – ينبغي على إدارة المنشآت الغذائية الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بنتائج عمليات مكافحة الآفات، وعمليات المسح والصيانة والخدمات .... إلخ. وعلى مالكي أو مسئولي المنشآت الغذائية معرفة الملاحظات الورادة من مسئول مكافحة الحشرات ومتابعتها.

2 – ينبغي أن تتضمن الوثائق :

- نسخة من العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات.
- اسم فني مكافحة الآفات المسئول.
- المواد الكيميائية المستخدمة لمكافحة الآفات (مع التراكيز المستخدمة).
- الإجراءات والطرق المستخدمة.
- تكرارية الاستخدام.
- سجلات التفتيش والمراقبة.

التفسير العلمي

يزيد وجود الآفات من احتمال تلوث الأغذية وقد يسبب أضراراً كبيرة للمنشآت الغذائية. لهذا فإن استخدام أجهزة مكافحة الآفات المصممة والمركبة بشكل جيد يعتبر وسيلة من وسائل القضاء على الآفات.

لضمان القضاء الفعال والصحيح والآمن على الآفات، ينبغي على المنشآت الغذائية التعامل مع شركات مكافحة مرخصة، وإدارة برامج متكاملة لمكافحة الآفات بحيث تقلل من الاعتماد على المواد الكيميائية (إذا كانت تدابير مكافحة الآفات تتطلب استخدام المواد الكيميائية). كما يجب توفير الحماية الكافية للأغذية عند استخدام المواد الكيميائية لمكافحة الآفات لأن هذه المواد يمكن أن تكون سامة للإنسان. وينبغي تنظيف المنشآت الغذائية الملوثة بالآفات جيداً لإزالة مخابئها.

يجب تنظيف وتعقيم الأسطح الملوثة بالآفات للقضاء على الميكروبات الممرضة التي قد تكون موجودة والتي قد تلوث الأغذية.

أول وأفضل خط دفاع ضد الآفات هو منع دخولها وذلك عن طريق التفتيش السليم وصيانة المؤسسة، أما خط الدفاع الثاني فهو حرمان الآفات من مصدر الغذاء عن طريق التخزين السليم للأغذية والإزالة الفورية لبقايا الأغذية والسوائل المسكوبة، كما يجب توثيق ومراقبة جميع جوانب عمليات مكافحة الآفات، للتحقق من اتخاذ التدابير الملائمة لمكافحتها .

4 – 5 استخدام الكيماويات والمواد السامة

أ – يجب أن تكون المواد الكيميائية، مركبات التنظيف والتعقيم والمواد السامة الأخرى الموجودة في المؤسسة الغذائية على النحو التالي:

1 – يتم استخدامها حسب تعليمات الشركة المصنعة وتوجيهاتها أو معاييرها الموجودة على بطاقتها التعريفية أو مرفقة معها ومعتمدة من الإدارة المختصة.

2 – تستخدم بطريقة وبمعايير لا تؤدي إلى تلوث الأغذية والمعدات الغذائية والأسطح الملامسة للأغذية، أو تسبب خطراً على الصحة.

ب –يجب تخزين المواد الكيميائية، مركبات التنظيف والتعقيم وغيرها من المركبات السامة بحيث تكون:

1. في حجرة منفصلة عن الغذاء والأسطح الملامسة للأغذية والأدوات.
2. مخزنة في حاويات غير غذائية وتحمل بطاقة واضحة، وأن تكون قابلة للقفل بصورة محكمة.

التفسير العلمي

ينبغي الحذر عند التعامل مع أي مواد خطرة أو سامة في المنشآت الغذائية كما يجب أن تستخدم وفقاً لمواصفات الشركة المصنعة، والتأكد من أنها تعمل بالشكل المطلوب وتضمن سلامة العمال.

يجب وضع المواد الكيميائية الخطرة والسامة في حاويات عليها بطاقة واضحة لتحديد محتوياتها، وتخزينها في مناطق منفصلة عن الأغذية والمعدات الغذائية لمنع انتقالها إلى المنتجات الغذائية. يساعد إغلاق هذه الحاويات وتخزينها بالشكل المناسب إلى تفادي التلوث العرضي للأغذية.

5 – الصحة الشخصية

5 – 1 الصحة الشخصية والأمراض

أ – ينبغي المحافظة على مستوى عالٍ من الصحة الشخصية في جميع المؤسسات الغذائية للتأكد من أن المتعاملين بالأغذية لن يلوثوا الأغذية من خلال:

- المحافظة على النظافة الشخصية.
- القيام بمهامهم بالصورة الصحيحة.

ب – ينبغي أن يكون المتعاملون بالأغذية في صحة جيدة وأن يكون نظرهم جيداً وقادرين على القراءة وخصوصاً إذا كانوا مكلفين بقراءة درجات حرارة البرادات أو الأغذية أو بطاقة المواد الغذائية.... إلخ.

ت – ينبغي أن يخضع المتعاملون بالأغذية إلى فحوصات طبية للتأكد من لياقتهم من قبل هيئة الصحة بدبي، وأن يحصلوا على شهادات اللياقة الصحية التي تؤكد ذلك من الإدارة المعنية.

ث – يجب أن يكون جميع المتداولين بالأغذية:

1 – لا يعانوا من أي أعراض مرضية أو من أي أمراض سارية مثل الإسهال، القيء، الحمى، التهاب الحلق وألم البطن، اليرقان وغير ذلك.

2 – لا يحملوا الميكروبات المسببة للأمراض المنقولة عبر الغذاء مثل التايفويد، الكوليرا والتهاب الكبد (أ).

3 – لا يعانوا من الجروح التي تفرز صديداً أو القروح في أي جزء مكشوف من أجسامهم، أو من إفرازات الأذن أو العين أو الأنف.

ج – ينبغي توجيه متداولي الغذاء لإبلاغ المشرف الصحي إذا كان المتداول يعاني من أي من الأمراض السارية وذلك في الحالات التالية:

1 – إذا كان يعاني من عرض واحد أو أكثر من الأعراض المرتبطة بمرض حاد في المعدة والأمعاء، مثل الإسهال والحمى والقيء.

2 – إذا كان يشتبه في تسببه أو تعرضه لحالة تفشي مرض معد مثبت ومؤكد.

3 – إذا كان يعيش في نفس المنزل مع شخص تم تشخيصه على أنه مصاب بمرض سارٍ.

ح – على المشرف الصحي تحمل مسؤولية اتخاذ الإجراءات المناسبة إذا كان أحد متداولي الغذاء يعاني من أي مرض بما فيها الأمراض السارية والتي قد تشمل استبعاد هذا الشخص من الأنشطة التي تتضمن التعامل مع المواد الغذائية أو الأسطح الملامسة للمواد الغذائية، الأواني والمعدات، أو إعطاءه إجازة.

خ – ينبغي على متداولي الغذاء – عند عودتهم من إجازة مرضية – الحصول على تقرير من الطبيب المعالج يبين لياقتهم للعمل وخاصة في حالات الأمراض السارية المشخصة والموثقة.

د – ينبغي عدم عودة متداولي الغذاء الذين يعانون من أي من الأمراض المنقولة عبر الغذاء للعمل إلا بعد 48 ساعة من اختفاء الأعراض نهائياً ومن انتهاء العلاج.

5 – 2 الإصابات

أ – يجب عدم السماح لمتداولي الغذاء الذين يعانون من جروح أو تقرحات ملتهبة في أجسامهم بتداول الأغذية أو التعامل مع الأسطح الملامسة للأغذية والأواني والمعدات.

ب – يمكن للمتعاملين بالأغذية المصابين بجروح غير ملتهبة التعامل مع الغذاء شريطة حماية هذه الجروح تماماً بواسطة ضمادات تمنع تسرب الماء وذات ألوان فاقعة ليسهل مشاهدتها.

التفسير العلمي

يمكن أن تنتقل عدة أنواع من الأمراض السارية عن طريق استهلاك الغذاء. يجب على متداولي الغذاء عدم إعطاء أي فرصة لانتقال الميكروبات الممرضة إلى الغذاء ومن ثم إلى المستهلكين. يمكن أن يحمل متداولوا الغذاء أمراضاً سارية، وخاصة إذا كانوا مصابين بالعدوى أو على اتصال مع أشخاص أو أشياء قد تحمل الميكروبات الضارة التي تنقل تلك الأمراض. بالتالي، قد ينشر متداولوا الغذاء هذه الأمراض في جميع أنحاء المؤسسة الغذائية إذا لم يحافظوا على مستوى مناسب من النظافة الشخصية ويتجنبوا العادات التي قد تلوث الغذاء.

تنتشر بعض أنواع البكتيريا التي تسبب التسمم الغذائي في الجروح المكشوفة، كما قد تنتقل الأمراض للمستهلكين إذا سُمح لمتداولي الغذاء المصابين بالأمراض أو بالجروح المكشوفة بالمشاركة في الأنشطة الغذائية.

5 – 3 ممارسات النظافة الشخصية

أ – ينبغي على متداولي الغذاء الحفاظ على مستويات عالية من النظافة الشخصية في جميع الأوقات.

ب – ينبغي تغطية الشعر بقبعة نظيفة أو بغطاء رأس نظيف خلال تداول الغذاء أو إذا دخل أي شخص إلى منطقة تحضير الغذاء أو إلى منطقة التخزين كما يجب تغطية اللحى تماماً بغطاء اللحية عند الضرورة.

ت – ينبغي على متداولي الغذاء عدم لبس الساعات، الخواتم والمجوهرات التي قد تنفصل بسهولة (على سبيل المثال الأقراط) أثناء تداول الغذاء لتجنب وقوعها فيه وتلويثه.

ث – ينبغي على جميع متداولي الغذاء إرتداء ملابس نظيفة ويفضل أن تكون الملابس الخارجية أو الملابس الواقية التي يلبسونها فاتحة اللون. كما ينبغي تغيير هذه الملابس أو تنظيفها إذا اتسخت أثناء تحضير الغذاء حسب الضرورة، و ينبغي أن يكون لديهم 4 أطقم من زي العمل الرسمي للتأكد من أنهم يستبدلون ثيابهم عند اتساخها وقت الضرورة.

ج – تعتبر نظافة الأيدي خطوة ضرورية لمنع انتشار الأمراض المنقولة عبر الغذاء لهذا يجب الإلتزام بما يلي:

1 – أن تبقى أيدي متداولي الغذاء نظيفة في جميع الأوقات، كما يجب تقصير الأظافر وعدم طلاءها.

2 – على متداولي الغذاء غسل الأيدي في الحالات التالية:

- قبل بدء العمل.
- قبل تداول الغذاء.
- بعد دخول الحمام.
- بعد التعامل مع الأغذية النيئة.
- بعد التعامل مع المعدات أو الأواني المتسخة.
- بعد السعال، العطس، التدخين، الأكل، الشرب أو تنظيف الأنف.
- بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- بعد لمس الأذن، الأنف، الشعر، الفم أو أي جزء آخر من الجسم.
- بعد أية أنشطة يمكن أن تلوث الأيدي (مثل التعامل مع النقود، القيام بأعمال التنظيف، إلخ).
- بعد العودة من استراحة.

3 – يجب أن يكون غسل اليدين بشكل جيد ومتكرر في أحواض غسيل اليدين.

4 – ينبغي عدم الاستعاضة بلبس القفازات عن غسل اليدين الصحيح.

5 – 4 العادات الشخصية

أ – ينبغي على متداولي الغذاء الامتناع عن السلوكيات التالية في مناطق تحضير الغذاء والتي قد تؤدي إلى تلوث الأغذية:

1 – التدخين أو استخدام التبغ.

2 – البصق.

3 – علك اللبان، الأكل، السعال أو العطس

4 – لمس الأغذية الجاهزة للأكل بالأيدي.

5 – الجلوس، الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح يمكن أن يلامس الغذاء .

6 – تذوق الغذاء بالأصابع.

7 – لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسد مثل الأنف، العين أو الأذن.

التفسير العلمي

تتواجد الميكروبات الممرضة على الجلد وفي أنوف الأشخاص الأصحاء، حيث يتسبب حك الرأس أو الأنف في نقل البكتيريا الموجودة باليدين إلى الغذاء، مما قد يسبب الأمراض للمستهلكين وقد يؤدي التدخين في غرف الأغذية لتلويث الأغذية عن طريق أعقاب السجائر أو الرماد أو اليدين.

لهذا يجب أن تبدأ الوقاية من الأمراض المنقولة عبر الغذاء بالممارسات الصحية الشخصية الجيدة من قبل متداولي الغذاء فيما يتعلق بنظافتهم الشخصية وعاداتهم.

5 – 5 الزوار

ينبغي على أي زائر لمناطق تحضير الأغذية الالتزام بكل ممارسات متداولي الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر. كما يجب عليهم عدم الاقتراب من أو ملامسة المواد الغذائية والمعدات الغذائية وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية.

6 – تدريب متداولي الغذاء

6 – 1 دور المشرف الصحي

ينبغي أن يتأكد المشرف الصحي في المؤسسة الغذائية من أن جميع متداولي الأغذية قد تم تدريبهم في مجال سلامة الغذاء إلى مستوى يتناسب مع نوع العمل الذي يقومون به في المؤسسة. وبعد اتمام برنامج التدريب الرسمي بنجاح ينبغي أن يكونوا مؤهلين وقادرين على أن يطبقوا المهارات التي تعلموها أثناء العمل.

6 – 2 برامج التدريب

ينبغي على شركات الأغذية إعداد خطة تدريب موثقة لجميع العاملين على أساس احتياجاتها التدريبية. ينبغي أن تستند برامج التدريب على مستوى مخاطر سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، على النحو المبين أدناه:

أ – يجب على المؤسسة تدريب كل المتعاملين بالأغذية على أسس السلامة الغذائية من قبل مدرب معتمد من قبل بلدية دبي. كما ينبغي تدريب العاملين الذين لا يتعاملون مع الأغذية مباشرة ولكنهم يتعاملون في إدارة الخدمات المتعلقة بالأغذية (مثل إدارة مكان عرض الأغذية (البوفيه)، توصيل الأغذية).

ب –ينبغي تدريب و توجيه والإشراف على الأشخاص الذين يشاركون في العمليات الغذائية الذين يتعاملون مباشرة مع الغذاء (متداولي الأغذية على متطلبات النظافة العامة وسلامة الغذاء بما يتناسب مع العمليات التي ينفذونها، وينبغي أن تكون كل برامج التدريب مبنية على أساس مستوى مخاطر سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، و تتضمن عوامل تقييم مستوى مخاطر سلامة الغذاء ما يلي:

1. طبيعة المواد الغذائية المنتجة أو المصنعة في المؤسسة.
2. الطريقة التي يتم تداول أو تقديم الغذاء بها.
3. نوع الأغذية المقدمة أو مدى تعقيد عمليات التحضير (مثل أغذية تُحضَّر من عناصرها الأولية المستخدمة (أي عناصر القائمة المحضرة من مواد أولية مقابل تحضير أو إعادة تسخين أغذية معبأة وجاهزة للأكل.
4. عدد الوجبات المقدمة يومياً، حجم الأنشطة ونوع العملاء (مثل الأشخاص الأكثر تأثراً بالأمراض)

ت –ينبغي على إدارة المنشأة الغذائية تعزيز التدريب في مجال سلامة الغذاء عند العمال / متداولي الغذاء عن طريق إجراء دورات تدريبية خارجية أو داخلية لهم.

ث –ينبغي إجراء تقييم دوري لفعالية برنامج التدريب والتوجيه.

ج – يجب على الإدارة الاحتفاظ بسجلات الموظفين الذين تم تدريبهم وبالتفاصيل المناسبة المتعلقة بهذا الشأن.

6 – 3 التدريب والتعليم المستمر

أ – ينبغي على كل منشأة غذائية تعزيز ثقافة سلامة الغذاء من خلال التدريب المستمر، والتي قد تتضمن إلحاق الموظفين المعنيين بدورات دراسية تعليمية إضافية، وتقديم التدريب أثناء العمل ومنح شهادة في سلامة الغذاء من مؤسسات تدريب معتمدة من الجهات المختصة، وإلحاقهم بندوات أو محاضرات أو مؤتمرات.

ب –ينبغي أن يشارك متداولو الغذاء في دورات تنشيطية لتجديد أو تحديث معلوماتهم بعد عام واحد من التدريب أو يجب إعادة تدريبهم إذا لوحظ تراجع في الممارسات الصحية المتعلقة بتداول الغذاء.

ت –يجب أن يقدم المشرف الصحي أدلة على التعلم والتدريب المستمر لتنشيط وتحديث المعلومات بما يتناسب مع مستوى مخاطر سلامة الغذاء المتعلقة بأنشطة المؤسسة.

التفسير العلمي

أثبتت الدراسات أن الممارسات المتعلقة بتداول الغذاء تتحسن في الستة أشهر التالية لبرنامج تدريبي رسمي ولكن بعد تلك الفترة يمكن لممارسات متداولي الغذاء أن تتدهور الى مستويات ما قبل البرامج التدريبي.

من المسلم به أن عمليات التفتيش من قبل السلطة الرقابية أو التفتيش الداخلي يمكن أن تساعد على تخفيف آثار هذه المشكلة وذلك من خلال إعادة التأكيد على مبادئ ممارسات تداول الغذاء. فمن الضروري لسلامة الغذاء الاعتماد على المراقبة والتدقيق التي تقوم بها السلطة الرقابية وينبغي على المؤسسات الغذائية تحمل المسؤولية بشكل كاف لإعداد متداولي الغذاء للوفاء بمتطلبات وظائفهم والمساهمة بقدر كبير في صناعة / تحضير الغذاء السليم والآمن.

7 الأحكام المتعلقة ببيع، استيراد وتصدير الأغذية

7 – 1 التسجيل والاعتمادات

أ – قبل استيراد أو تصدير الأغذية، يجب على المؤسسة الغذائية القيام بالتالي:

1 –التسجيل لدى الحكومة الإلكترونية ببلدية دبي.

2 –التسجيل في نظام استيراد وإعادة تصدير الأغذية بإدارة الرقابة الغذائية.

ب – قبل استيراد أي صنف غذائي، ينبغي على المؤسسة الغذائية التأكد من اعتماد البطاقة الغذائية للمنتج باستخدام نظام استيراد وإعادة تصدير الأغذية.

ت – تسجيل كل المنتجات المستوردة أو التي سيتم إعادة تصديرها وذلك باستخدام نظام استيراد وإعادة تصدير الأغذية.

7 – 2 مصادر الغذاء

أ – يجب على المؤسسات الغذائية التأكد من أن الأغذية والمواد الملامسة للأغذية:

1 – قد تم الحصول عليها من مصادر تخضع لرقابة السلطات المختصة ببلد المنشأ.

2 – منتج في ظروف صحية وفي منشأة غذائية تخضع لرقابة السلطات المختصة ببلد المنشأ.

ب – ينبغي أن تستوفي الأغذية المستوردة، المصدرة، المعاد تصديرها والمواد الملامسة للأغذية للمواصفات الإمارتية وبالأخص مواصفات البطاقة الغذائية وفترات الصلاحية ومتطلبات هذه الوثيقة والإرشادات المصاحبة.

7 – 3 تفتيش الأغذية وفحص المستندات

تخضع جميع المنتجات الغذائية المستوردة والمواد الملامسة للأغذية للتفتيش من قبل إدارة الرقابة الغذائية في منافذ الدخول، حيث يقوم الموظف المختص بفحص المستندات والتفتيش وجمع عينات لإجراء التحاليل المخبرية عند الضرورة.

أ – يجب على مستوردي الأغذية تقديم شهادات صحية بمنفذ الدخول وذلك لكل شحنة، على أن تبين الشهادة الصحية بوضوح التالي:

1 – كميات ووصف الأصناف الغذائية المستوردة.

2 – أن الأغذية قد تم انتاجها أو تصنيعها وفقاً للمتطلبات المعتمدة وفي منشأة غذائية تخضع لرقابة السلطات المختصة ببلد المنشأ.

ب – يجب أن ترفق بشحنات اللحوم والدواجن غير المصنعة بشهادة ذبح حلال صادرة عن جمعية إسلامية في بلد المنشأ ومعتمدة من السلطات المختصة بدولة الإمارات العربية المتحدة.

ت – تُطلب شهادات الحلال للأغذية التالية:

1 – اللحوم والدواجن المصنعة ومشتقاتها والتي تم إنتاجها من حيوانات حلال.

2 – الأغذية التي تحتوي لحوم أو دواجن أو مكونات ذات منشأ حيواني (مثل الجيلاتين) ويستثنى من ذلك المنتجات البحرية.

ث – يمكن أن تُطلب اشتراطات أو مستندات إضافية / أو تقارير مخبرية لبعض الأغذية عند تقديم طلب الاستيراد. يجب على المؤسسة المستوردة التأكد من استيفاء هذه المتطلبات.

ج – ينبغي أن تُرفق المواد الملامسة للأغذية بشهادات من السلطات المختصة ببلد المنشأ توضح أن تلك المواد ذات رتبة غذائية.

لمزيد من التفاصيل حول استيراد الأغذية، يرجى الرجوع إلى كتيب شروط استيراد وتصدير الأغذية والصادر عن بلدية دبي (2013).

التفسير العلمي

يجب على مسئولي المؤسسات الغذائية التأكد من معرفة المتطلبات المتعلقة بالمنتجات الغذائية التي سيتم استيرادها. تشمل هذه المتطلبات شروط التداول، فترات الصلاحية، شروط البطاقة الغذائية، إلخ. تساعد هذه المعلومات المستورد في تجهيز كل الوثائق المطلوب تقديمها في منفذ الدخول.

الاعتماد المسبق للبطاقة الغذائية يساعد على إجراء التعديلات المطلوبة على البطاقة. كل هذا يعمل على تفادي تأخير الإفراج عن الشحنات الغذائية أو رفضها.

8 – متفرقات

8 – 1 البطاقة الغذائية

أ – ينبغي على المؤسسات الغذائية عدم استيراد أو بيع أو شحن أو توزيع أي أغذية معبأة إذا كانت العبوة لا تحمل بطاقة غذائية تحتوي على كل المعلومات المطلوبة وفق المواصفات المعتمدة.

ب – فيما عدا ما يتم استثناءه من إدارة الرقابة الغذائية، ينبغي أن تكون البطاقة مطبوعة على العبوة أو مرفقة بها في مكان واضح عليها على أن تكون المعلومات باللغة العربية.

ت – يجب ألا تحتوي البطاقة على أي معلومات أو عبارات وصفية أو صورية بالشكل الذي يضلل المستهلك وذلك فيما يتعلق بطبيعة المادة، ثباتها، قوتها، نقاوتها، محتوياتها، وزنها، حجمها، فترة صلاحيتها، أو نسبة تركيبها أو تركيب أي من محتوياتها.

ث – يجب عدم استخدام أي مسميات أو رموز أو علامات، أو صور محظورة شرعاً أو ممنوعة نظاماً مثل:

1 – الكلمات أو الصور أو التعابير المسيئة للأديان أو الرموز الدينية.

2 – الصور أو الرسومات أو الكلمات أو التعابير التي تخدش الحياء والأخلاق.

3 – الكلمات أو التعابير المسيئة لقيم وتقاليد الدولة أو رموزها.

4 – الرموز أو العلامات الدينية.

ج – ينبغي أن تحتوي الأغذية المعبأة والتي يتم بيعها على شكل وحدات تواريخ الإنتاج وإنتهاء الصلاحية، وذلك بالشكل الذي تحدده المواصفات المعتمدة.

ح – ينبغي عدم إزالة تواريخ الصلاحية أو محوها أو تغييرها أو تغطيتها أو التلاعب بها بأي شكل من الأشكال.

خ – عندما تعتمد فترة صلاحية المادة الغذائية المعبأة على ظروف تخزينها، ينبغي توضيح متطلبات التخزين على البطاقة الغذائية للمنتج.

د – ينبغي تحديد فترة صلاحية الأغذية عالية الخطورة المبردة والجاهزة للأكل والتي يتم عرضها في مؤسسات بيع التجزئة لفترة تتعدى 6 ساعات.

ذ – يجب تحديد الإرشادات المطلوبة لاستخدام المنتجات الغذائية بعد فتح العبوة الأصلية، مثال: "يُـخزن مبرداً بعد فتح العبوة ويجب استهلاكه خلال 3 أيام".

ر – بالنسبة للأغذية المعبأة التي تؤكل مطبوخة، يجب الالتزام بالشروط التالية:

1 – وضع إرشادات الاستخدام على البطاقة الغذائية بحيث لا يمكن استخدام الغذاء في غياب تلك الإرشادات.

2 – ينبغي وضع إرشادات الاستخدام بالشكل الذي يمكن المستهلك من استخدام المنتج بالصورة المطلوبة، مثال: توضيح إرشادات الطبخ، إذا كان الغذاء يؤكل مطبوخاً. إذا كان الغذاء مجمداً، يجب تحديد ما إذا كان الغذاء سيطبخ وهو مجمداً أو لا بد من تذويبه قبل الطبخ.

3 – إذا تم وضع إرشادات الطبخ أو إعادة التسخين، ينبغي أن يقوم المصنع أو المنتج بدارسة هذه العملية للتأكد من أن الميكروبات المسببة للمرض في المنتج قد تم القضاء عليها وأن المنتج صالح للاستهلاك الآدمي. ينبغي أن توضح هذه الدراسة ما إذا كان المنتج سيتم طبخه / إعادة تسخينه وهو مجمد أو تذويبه قبل طبخه.

8 – 2 صلاحية المنتجات الغذائية

أ – تعتبر المؤسسة الغذائية مسئولة عن تحديد فترة صلاحية المنتجات الغذائية تحت الظروف المحددة، والتي يجب أن تضع في الحسبان ظروف التوزيع والتخزين والاستهلاك.

ب – ينبغي ألا تتعدى المنتجات المدرجة في القائمة الإجبارية لفترات الصلاحية ما هو محدد في المواصفات المعتمدة.

ت – لا تحتاج الأغذية عالية الخطورة أو الطازجة – التي يتم تحضيرها في مؤسسات التجزئة مثل الفنادق والمطاعم وفق الشروط المحددة في المادة 3 من هذا النظام – إلى تأكيد فترة صلاحيتها إذا كانت هذه الفترة أقل من 3 أيام. ولكن ينبغي على هذه المؤسسات – وكجزء من التدقيق على برامج السلامة الغذائية – تأكيد فعالية تدابير التحكم وتأكيد صحة فترة صلاحية المادة الغذائية.

ث – ينبغي على المؤسسات الغذائية مثل المصانع والمخابز وشركات التموين ومتاجر الأقسام والتي تحضر الأغذية عالية الخطورة أو الأغذية الطازجة المعبأة تأكيد فترة صلاحية هذه المنتجات والحصول على موافقة إدارة الرقابة الغذائية واعتماد البطاقة الغذائية لهذه المنتجات.

ج – عند تحديد فترات الصلاحية، ينبغي على المؤسسات الغذائية وضع ما يلي في الحسبان:

1 – تدابير التحكم التي يقوم بها الموردون لتأكيد جودة المواد الغذائية النيئة.

2 – تحليل نتائج الفحص الميكروبي للمواد الغذائية النيئة والمنتج النهائي.

3 – تدابير التحكم في الممارسات الصحية في المؤسسة الغذائية.

4 – المواصفات والممارسات التي يتم اتباعها من قبل المصنعين والمنتجين.

5 – معدل الفساد الميكروبي والحفاظ على الجودة الحسية للمنتجات تحت ظروف التداول والتخزين والاستخدام.

6 – يجب استخدام الأغذية المعبأة القابلة للفساد السريع بعد فتح العبوة الأصلية (مثل الأغذية المعلبة، العصائر، الألبان، إلخ) وفق إرشادات المصنع.

7 – فترة صلاحية البقوليات والحبوب غير المصنعة والأغذية الجافة تعتمد على المادة الأولية وظروف التخزين والتداول. مع أن هذه المنتجات معفاة من تقديم دراسة لتؤكد فترة صلاحيتها، ولكن يجب تخزينها بالصورة المناسبة.

ملاحظة: يجب أن يوضع في الحسبان عند دراسة فترات الصلاحية الظروف الخارجية والداخلية للمنتج والتي تؤثر على فترة صلاحيته. الظروف الداخلية للمنتج تشمل الأس الهيدروجيني (pH) والنشاط المائي، بينما تشمل الظروف الخارجية درجة الحرارة والطقس.

التفسير العلمي

لا يمكن أن يظل الغذاء صالحاً للأبد. بالنسبة للأغذية عالية الخطورة، تؤثر فترة الصلاحية بشكل كبير على سلامة المنتج، لذا ينبغي تحديد فترة الصلاحية بالاعتماد على ظروف التصنيع، التحضير، التعبئة، التخزين، والتداول.

تحديد الميكروبات الممرضة المرتبطة بالمواد الخام، فضلاً عن ظروف التصنيع والتحضير تلعب دوراً كبيراً في اتخاذ القرار السليم لتحديد فترة الصلاحية. من المهم ملاحظة أن أي تغيير في الظروف الطبيعية مثل المستويات العالية من التلوث في للمواد الخام أو إرتفاع درجات حرارة النقل أو التخزين سيكون له تأثير كبير على سلامة المنتج أثناء فترة صلاحيتها المحددة.

8 – 3 قائمة الطعام في المؤسسات التي تحضر وتبيع الأغذية

أ – يجب أن يكون لدى المؤسسات الغذائية التي تحضر الأغذية و تبيعها (مثل المطاعم والكافيتريات) قائمة طعام باللغتين العربية والإنجليزية وأن تتم الإشارة بشكل واضح إلى الأغذية التي قد تسبب حساسية لدى بعض المستهلكين والأغذية غير الحلال التي قد تقدم في قائمة الطعام.

ب –يجب على المؤسسات الغذائية التي تحضر الأغذية و تبيعها أن تقدم للزبائن جميع المعلومات المطلوبة عن منتجاتها عندما يطلب منهم ذلك من قبل الزبائن.

8 – 4 الفلترة (الترشيح) ومرافق تعقيم أحواض مياه الأسماك

أ – ينبغي ترشيح وتنقية وتعقيم المياه المستخدمة في حفظ المحار أو الأسماك البحرية الحية والمعدة للاستهلاك الآدمي، عن طريق الفلترة والتعقيم. وينبغي الحفاظ على صيانة أجهزة الترشيح والتعقيم وأن تعمل بشكل جيد في جميع الأوقات.

ب –ينبغي أن يكون نظام الفلترة / التعقيم دائري مغلق وقادر على القيام بالترشيح والتعقيم بشكل مستمر.

ت –ينبغي تعيين موظفين للاعتناء، تنظيف، تعقيم وصيانة كل أجزاء نظام الترشيح والتعقيم.

ث –ينبغي تغيير مياه أحواض السمك بانتظام لإزالة المواد الضارة التي تنتج بعد فترة من الزمن.

8 – 5 المواد أحادية الاستخدام

المواد أحادية الاستخدام هي أي أداة أو آلة أو إناء غير قابل لإعادة الاستخدام أو قد تكون أي أشياء أخرى تستخدم لتداول المواد الغذائية، مثل ماصة الشراب، أواني تناول الغذاء والشراب وحاويات المواد الغذائية والقفازات أحادية الاستخدام.. إلخ.

أ – ينبغي حماية كل الأدوات أحادية الاستخدام من خطر التلوث بشكل جيد وإبعادها عن الغبار في حاويات أو خزائن محمية ضد الآفات إلى أن يتم استخدامها. كما يجب التخلص منها في حالة تلوثها ويجب عدم إعادة استخدامها لأي غرض من الأغراض الأخرى التي تعرضها لملامسة الأغذية أو فم أي شخص.

ب – في حال استخدام القفازات لتداول الأغذية يجب الالتزام بما يلي:

1. غسل الأيدي جيداً قبل لبس القفازات.
2. استخدام القفازات أحادية الاستخدام لمهمة واحدة فقط، على سبيل المثال تستخدم لتداول الأغذية الجاهزة للأكل أو الأغذية النيئة، وليس لأي غرض آخر.
3. عدم استخدام نفس القفازات أحادية الاستخدام لتداول الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية النيئة.
4. ينبغي رميها إذا تلفت، اتسخت أو إذا حدث انقطاع أو تغيير في عملية تداول الأغذية .

ملاحظة: القفازات ليست بديلاً عن الغسل السليم لليدين

التفسير العلمي

لم تُصنع الأدوات أحادية الاستخدام لكي يتم تنظيفها وتعقيمها بفاعلية فقد يتلوث الغذاء إذا أُعيد استخدامها مرة أخرى.

كما يؤدي إعادة استعمال القفازات المستخدمة لتداول الأغذية الخام والأغذية الجاهزة للأكل إلى التلوث التبادلي.

8 – 6 حظر الحيوانات

لا يسمح بدخول أو وجود الطيور الحية والحيوانات مثل الكلاب والقطط (باستثناء الكائنات البحرية الحية) في منشآت الخدمات والمنشآت الغذائية غير المرخص لها بتداول مثل هذه الحيوانات والطيور.

8 – 7 إجراءات تداول الأغذية غير الحلال

كلمة "حلال" تعني "مسموح به" أو "مشروع" حسب تعاليم الدين الإسلامي الحنيف. يسمح للمسلمين أن يستهلكوا الغذاء الحلال فقط. وتعتبر الأغذية حلالاً إذا لم تكن أو أي من مكوناتها حراماً (محظورةً) حسب تعاليم الدين الإسلامي الحنيف، أو لم تتلوث بمواد محرمة أو إذا لم يتم إعدادها وفقاً لما هو متفق عليه وفق الشريعة الإسلامية. (لمزيد من المعلومات يرجى الرجوع لكتيب الأغذية الحلال الصادر عن إدارة الرقابة الغذائية).

8 – 7 – 1 متطلبات استيراد وشراء وبيع الأغذية غير الحلال.

أ – يجب عدم استيراد، تصدير، تجهيز أو بيع المنتجات غير الحلال إلا بعد الحصول على تصريح مسبق من إدارة الرقابة الغذائية.

ب –يجب تمييز المنتجات غير الحلال بوضوح وذكر مكوناتها بشكل مرئي وواضح بالعربية والانجليزية. ويجب أن تذكر البطاقة الغذائية بوضوح أن هذا المنتج غير حلال.

ت –يجب عدم خلط الأغذية غير الحلال مع الأغذية الحلال أو أي أغذية سيتم استهلاكها من المسلمين خلال النقل، التخزين، التحضير أو العرض.

ث– يجب على المستورد / التاجر تحمل المسؤولية الرئيسية لضمان أن المنتجات الحلال أو أي منتجات أخرى لا تختلط مع المنتجات غير الحلال، أو أي مكونات أخرى مشكوك بها.

8 – 7 – 2 متطلبات تخزين الأغذية غير الحلال

أ – يجب تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة غير الحلال في ثلاجات أو برادات خاصة بها.

ب –يجب تخزين المنتجات غير الحلال في خزائن، غرف، أوعية تخزين منفصلة لمنع تلوث المواد الغذائية الأخرى.

ت– يجب تخزين المواد الجافة في حاويات محكمة الإغلاق. ويجب تخزين السوائل أو المواد الرطبة في حاويات مانعة للتسرب تحول دون اختلاطها بالسوائل الأخرى بطريق الخطأ.

ث –يجب تمييز الحاويات بكل وضوح لمنع الالتباس أو التلوث على سبيل المثال، من الأفضل أن يتم ترميز الحاويات بلون واضح مع وضع علامة "لحم خنزير" عليها، في حالة وجود منتجات لحوم الخنزير.

8 – 7 – 3 متطلبات تحضير الأغذية غير الحلال

أ – يجب توفير فصل كامل للمنطقة التي تعرض أو تباع فيها الأغذية غير الحلال عن بقية المناطق.

ب –يجب ألا تلامس الأغذية غير الحلال الأسطح والأواني والمعدات التي تستعمل للمنتجات الحلال.

ت – يجب عدم استخدام معدات وأدوات لتحضير الأغذية غير الحلال في تحضير الأغذية الأخرى.

ث – يجب فصل ألواح التقطيع والسكاكين التي تستخدم للأغذية غير الحلال، كما يجب ترميزها بالألوان.

ج – يجب طهي الأغذية غير الحلال في أفران أو معدات مخصصة لها.

ح – يجب عدم استخدام سخانات الأغذية غير الحلال لتسخين أي أغذية أخرى.

خ – يجب غسل الأطباق والأدوات والمعدات المستخدمة للأغذية غير الحلال منفصلة، ويفضل أن يكون ذلك في جهاز منفصل لغسل الأطباق.ومن المستحسن استخدام أطباق أحادية الاستعمال إذا كان ذلك ممكنا.

د – يجب اقتصار الدخول إلى منطقة تحضير الأغذية غير الحلال، بقدر ما يمكن تطبيقه عملياً، على متداولي أغذية محددين.

ذ – يمكن أن تتلوث الأغذية من قبل متداولي الغذاء بعدة طرق، لذا يجب عليهم التأكد من عدم التعامل بالأغذية غير الحلال والأغذية الحلال في نفس الوقت. يجب غسل اليدين جيداً قبل ملامسة أو العمل بمكونات أو بمواد غذائية أخرى.

ر – يجب عدم تحضير أو تخزين الأغذية غير الحلال في مناطق مخصصة لمنتجات أخرى.

ز – يجب وضع لوحات توضيحية في مناطق تداول لحم الخنزير مكتوب عليه باللغتين الانكليزية و العربية "منتجات لحم الخنزير فقط"، كما يجب أن تكون اللوحات مرئية وواضحة.

8 – 7 – 4 تقديم الأغذية غير الحلال في المطاعم

أ – يجب على إدارة المؤسسات الغذائية تحمل المسؤولية الرئيسية لإبلاغ الزبائن أن المطعم يقدم أغذية غير حلال على أن تشير القائمة إلى ذلك في الصفحة الأولى بوضوح.

ب – يجب أن تحدد القائمة بوضوح أي منتج يحتوي على مكونات غير حلال، كما يجب عدم وضع اسم هذا المنتج مع أسماء الأغذية الأخرى في القائمة.

ت– يجب عدم تقديم الأغذية التي تحتوي على مكونات غير حلال مع الأغذية الأخرى.

ث – يجب استخدام أدوات ومعدات تقديم منفصلة.

ج – يجب فصل المنطقة التي تقدم فيها الأغذية غير الحلال عن المناطق الأخرى خلال البوفيه.

ح – يجب أن توضع لوحات واضحة باللغة بالعربية والإنكليزية تبين أن هذه الأغذية غير حلال خلال العرض.

ملاحظة: يجب أن يقتصر تحضير وتقديم منتجات الخنزير على الفنادق (5 نجوم) والأندية الحاصلة على موافقة إدارة الرقابة الغذائية.

8 – 7 – 5 بيع منتجات الخنزير

أ – يسمح لمتجر الأقسام أو السوبرماركت بعرض وبيع منتجات الخنزير بعد الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الرقابة الغذائية في بلدية دبي.

ب – يمكن بيع منتجات الخنزير في متجر الأقسام أو السوبرماركت التي لا تقل مساحتها عن2500 قدم مربع.

ت – يجب أن تكون المساحة المخصصة لمنتجات الخنزير كافية استناداً إلى الأنشطة القائمة.

ث – يجب أن تكون مرافق التحضير والتخزين وفقاً للمتطلبات المذكورة في هذا النظام.

ج – إذا كانت هناك ملحمة تتعامل مع لحوم الخنزير ومنتجاته، يجب أن تكون منفصلة ومجهزة بجميع المستلزمات الضرورية.

ح – يجب تعيين شخص محدد لتحضير منتجات الخنزير، كما يجب تخصيص كاونتر محدد لبيع منتجات الخنزير.

خ – يقوم موظف مخول من إدارة الرقابة الغذائية بالتحقق من مخطط المخزن أو السوبر ماركت ويعطي التصريح إذا كانت المنشأة تلبي جميع المتطلبات.

8 – 8 نظام تتبع وسحب المنتجات الغذائية

أ – يجب على المؤسسات الغذائية إعداد نظام تتبع في جميع مراحل التداول التي تكون تحت إشراف المؤسسة وقد تشمل استيراد، إنتاج، تحضير وتوزيع الغذاء أو أي مواد تدخل في تحضير الغذاء.

ب – يجب تسجيل كل المواد الغذائية المستوردة، المباعة (المعبأة)، المصنعة محلياً أو التي يتم توزيعها في إمارة دبي لدى إدارة الرقابة الغذائية.

ت – يجب أن تكون المؤسسات الغذائية قادرة على تعيين وتحديد الجهة / المؤسسة التي تورد لهم الأغذية، مواد تغليف الأغذية أو أي مواد تدخل في تحضير الأغذية. كما يجب أن يتوفر لدى المؤسسات الغذائية أنظمة موثقة بهذا الخصوص وأن يتم تزويد إدارة الرقابة الغذائية بها عند الطلب.

ث – يجب أن يتوفر لدى المؤسسات الغذائية (الموردة للأغذية) أنظمة موثقة تعين وتحدد المؤسسات التي تورد لها منتجاتها وأن يتم تزويد إدارة الرقابة الغذائية بها عند الطلب.

ج – يجب أن تحتوي الأغذية المعروضة أو التي ستعرض للجمهور بطاقات غذائية حسب المتطلبات أو تكون معرفة جيداً بحيث يسهل تتبعها من خلال وثائق أو معلومات مناسبة تتوافق مع هذه التشريعات.

ح – يجب أن تقوم مصانع الأغذية وشركات استيراد وتوزيع الأغذية بسحب أو إيقاف توزيع المواد الغذائية التي تستوردها، تنتجها و/ أو تبيعها لمؤسسات أخرى إذا تبين للمؤسسة الغذائية أنها ضارة بصحة المستهلك أو مغشوشة أو مضللة للمستهلك أو مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية أو العادات والتقاليد وأن تقوم بإخطار الرقابة الغذائية بذلك.

خ – يجب على مصانع الأغذية وشركات استيراد وتوزيع الأغذية الالتزام بسحب المنتجات الغذائية التي يرد بشأنها قرار أو تعليمات بسحبها وذلك من قبل إدارة الرقابة الغذائية أو السلطات المختصة.(بحسب النموذج الموجود في الملحق).

8 – 9 التعامل مع شكاوى مستهلكي الغذاء

أ – ينبغي أن يكون لدى المؤسسة الغذائية نظام للتعامل مع شكاوى المستهلكين يعطي توجيهات واضحة حول طرق الإستجابة لهذه الشكاوى والتحقق من صحتها وإتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة.

ب –ينبغي تسجيل كل الشكاوى المتعلقة بالأغذية والتي تشمل حالات اشتباه بالتسمم الغذائي التي تستقبلها المؤسسة في سجل الشكاوى.

ت –يجب التحقق من الشكاوى بأسرع ما يمكن وتسجيل تفاصيلها واتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة وحفظ هذه السجلات لمدة سنة على الأقل.

ث –يجب إبلاغ إدارة الرقابة الغذائية فوراً في الحالات التالية:

1 – اشتباه بحدوث حالات تسمم جماعي

2 – إذا أُصيب المشتكي إصابة بالغة أو مَرِضَ وأُشتبه أن هذه الإصابة أو المرض كانت بسبب الغذاء.

ملاحظة: تُعرف حالات التسمم الغذائي الجماعي إذا ما عانى شخصان أو أكثر من أعراض مرضية متشابهة بسبب تناولهم غذاء أو وجبة مشتركة.

8 – 10 انقطاع الكهرباء

من الضروري أن يتم اتخاذ القرار المناسب قبل وخلال وفور انقطاع التيار الكهربائي من أجل ضمان سلامة الأغذية. ويوصى أن تقوم المؤسسة الغذائية بوضع خطة طوارئ للتصرف في حال انقطاع التيار الكهربائي. فيما يلي بعض التوصيات لضمان سلامة الأغذية في حال انقطاع الكهرباء لفترات طويلة:

1 – ينبغي التخلص من الأغذية عالية الخطورة والقابلة للتلف إذا بقيت على درجة حرارة أكثر من 5 درجات مئوية لمدة أكثر من ساعتين.

2 – ينبغي التخلص من الأغذية المجمدة فوراً إذا ظهرت عليها علامات الذوبان.

3 – يجب التوقف عن عمليات التحضير والطبخ حتى يعاد توصيل التيار الكهربائي، وأن يتم التخلص من الأغذية المطبوخة جزئياً.

ملاحظة: يجب عدم فتح أبواب البرادات والثلاجات من دون ضرورة. يجب على المؤسسات الغذائية الامتناع عن وضع الأغذية الساخنة في البراد أو الثلاجة لأن هذا يرفع درجات الحرارة داخل البرادات أو الثلاجات.

8 – 11 استخدام الأخشاب في المؤسسات الغذائية

أ- يمكن استخدام خشب القيقب الصلب أو أي خشب مشابه في صلابته كألواح تقطيع، كتل للتقطيع، طاولات الخبازين والأدوات مثل الشوبك المستخدم في العجين وأطباق السلطة وعيدان الأكل.

ب- ينبغي تخزين الروافع الخشبية والتعامل معها بحيث لا تشكل تهديداً لسلامة الغذاء.

ت- ينبغي أن يشتمل برنامج السلامة الغذائية على "أسس استخدام الأخشاب" والتي تشمل توضيح كيفية ومكان استخدام الروافع الخشبية.

ث- يجب وضع إجراءات تحقق فعالة وموثقة للتأكد من نظافة الروافع الخشبية وخلوها من والحشرات وعدم تلفها.

ملاحظة: يجب أن تكون الروافع الخشبية والبلاستيكية نظيفة وخالية من أي تلف. قطع الخشب الصغيرة يمكن أن تكون مصدر تلوث للغذاء، لذا يجب الحفاظ على صيانة الأدوات الخشبية بصورة جيدة.

التفسير العلمي

يسمح باستعمال محدود للخشب كسطح ملامس للأغذية بناءً على طبيعة الغذاء ونوع الخشب المستخدم، حيث يمكن أن تسبب الأغذية الرطبة تلف الخشب مما يجعل الأسطح صعبة التنظيف. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تسبب معاملة الخشب ببعض المواد الحافظة بعض الأمراض الناتجة عن انتقال هذه المواد من الخشب إلى الأغذية.

8 – 12 البياضات وغيرها من قطع القماش

يسمح باستخدام البياضات مثل قطع القماش، المماسح، المناشف، أغطية الطاولات، المرايل، الملابس، زي العمل..إلخ في المنشآت الغذائية، شريطة أن تكون فاتحة اللون ونظيفة.

أ – النظافة

1 – ينبغي أن تكون القطع البياضات النظيفة خاليةً من بقايا الأغذية أو أي أتربة وأوساخ ويجب غسلها إذا أصبحت رطبة أو متسخة.

2 – ينبغي غسل وتعقيم البياضات التي يجب تعقيمها، مثل أقمشة المسح الجافة التي تستخدم لتلميع الأواني الجافة بعد كل استخدام إما عن طريق غمرها في الماء المغلي لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة أو باستخدام مواد تعقيم معتمدة من إدارة الرقابة الغذائية.

ب –استخدام البياضات لغرض واحد

ينبغي استخدامها لغرض واحد فقط. مثال: مناشف المسح المستخدمة في مسح بقع الأغذية عن أسطح الطاولات ينبغي ألا تستخدم لأي غرض آخر مثل تلميع الأواني الجافة أو مسح بقايا الأغذية الحيوانية النيئة.

ت – فوط التجفيف

لا يـُنصح باستخدام فوط القماش لتجفيف أسطح المعدات الملامسة للأغذية لأنها يمكن أن تحتوي على البكتيريا أو الملوثات التي يمكن أن تنتقل إلى المعدات خلال عملية التجفيف ولكن ينبغي ترك الأسطح الملامسة للأغذية لتجف عن طريق الهواء. يمكن استخدام القماش الجاف لتلميع الأواني المجففة.

ث – المراييل، الملابس وزي العمل

ينبغي أن تكون المرايل وزي العمل والملابس نظيفة وصالحة للارتداء ويفضل للذين يتداولون الأغذية مباشرة عدم لبس الثياب ذات الأزرار لتجنب سقوطها في الأغذية وينبغي غسل هذه الملابس مرة واحدة في اليوم على الأقل، أو عندما تصبح متسخة.

ج – أغطية الطاولات

يجب تنظيف أغطية الطاولات بعد كل استعمال لأنها تكون على اتصال مع بقايا الأغذية والمخلفات.

ح – قوائم الغذاء

ينبغي أن تبقى بطاقات قوائم الغذاء نظيفة في كل الأوقات لأنها تكون على اتصال مع الأيدي، بقايا الأغذية والمخلفات.

خ – تخزين البياضات المتسخة

ينبغي حفظ البياضات المتسخة في أوعية مناسبة أو في أكياس الغسيل بعيداً عن مناطق تحضير الأغذية لمنع تلويثها أو تلويث الأسطح الملامسة للأغذية، أو معدات وأواني الأغذية.

التفسير العلمي

من المرجح أن تحتوي البياضات على مواد غريبة مثل الشعر، الأوساخ والميكروبات التي يمكن أن تلوث الأغذية والمعدات، لذا يجب ألا تلامس الأغذية أو المعدات والأدوات إلا بعد تنظيفها وتعقيمها. وقد تساعد المناديل وبطاقات قوائم الغذاء على نقل الأمراض من شخص لآخر، ما لم تُنظف وتُعقم (متى ما كان ذلك ممكناً) بعد كل استخدام.

ملاحق

الوثائق المطلوب توفرها بالمؤسسة الغذائية
يجب أن تحتفظ المؤسسة الغذائية بالمستندات التالية في ملف خاص داخل المؤسسة و أن تكون جاهزة لعرضها على الضابط المسئول عند الطلب :

1 – البطاقة التفتيشية.
2 – صورة عن الرخصة التجارية.
3 – مخطط الديكور الداخلي المعتمد من إدارة الرقابة الغذائية.
4 – البطاقات الصحية المهنية للعاملين (صادرة من بلدية دبي).
5 – شهادات تدريب العاملين المعتمدة من قبل إدارة الرقابة الغذائية.
6 – شهادة المشرف الصحي.
7 – كتيب المشرف الصحي.
8 – عقد مكافحة الآفات للمؤسسة (مع شركة معتمدة من بلدية دبي) وسجل الزيارات.
9 – عقد تنظيف مصيدة الدهون (إن كانت موجودة) .
10 – برنامج النظافة الدورية والصيانة للمؤسسة الغذائية.
11 – تفاصيل الاتصال للموردين (إن وجد موردين).
12 – سجلات درجات حرارة استلام وتخزين الأغذية عالية الخطورة.
13 – سجلات مراقبة درجات الحرارة لأجهزة الحفظ والعرض الحراري (الساخن والبارد) المستخدمة للأغذية عالية الخطورة.
14 – سجلات زمن إبقاء الأغذية العالية الخطورة في درجة حرارة غير ممناسبة (60–5 درجة مئوية)عند استخدامه كمعيار تحكم بدلاً الحفظ الحراري.
15 – سجلات التحقق من فعالية درجات حرارة الطبخ.
16 – سجلات معايرة الأجهزة والمعدات التي تؤثر صحة قياساتها على سلامة الأغذية.
17 – سجلات الحالات المرضية والإجازات الخاصة بالعاملين.
18 – صورة عن اعتماد سيارات نقل الأغذية (إن وجدت).
19 – صورة عن عقد تنظيف خزانات المياه (إن وجدت)
20 – أي وثائق أخرى مطلوبة.

إدارة الرقابة الغذائية

إبريل ٢٠١٣

www.dm.gov.ae