



## معايير سلامة المواد الغذائية – المعرفة والمهارات في إطار معالجة الأغذية

### الفصل ٣ (أستراليا فقط)، لائحة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا

ملاحظة: إن المعايير الجديدة لا تنطبق على نيوزيلندا. فمقتضيات معاهدة المعايير الغذائية بين أستراليا ونيوزيلندا لا تشمل معايير نظافة الأغذية.

انه وفقاً للمعيار ٣,٢,٢ من متطلبات وممارسات سلامة الأغذية الجديدة، تقع على عائق أصحاب المصالح التجارية الغذائية مسؤولية التأكد من أن العاملين في معالجة الأغذية أو يحتكوا بأماكن تواجد الأغذية في مصالحهم والأشخاص الذين يُشرفون على عملهم يتمتعون بالمعرفة والمهارات اللازمة كي يقوموا بمعالجة المواد الغذائية بسلامة.

أما الإستثناء الوحيد من هذا المتطلب فهو أزاء حملات جمع التبرعات للأعمال الخيرية أو المجتمعية حيث يتم بيع الأغذية التي لا يُحتمل لها أن تُسبب الأضرار أو الأغذية التي سَتُطبخ بشكل صحيح ومن ثم يتم تناولها مباشرة.

إن متطلبات المعرفة والمهارات قد أُدرجت في المعيار حرصاً على معالجة العاملين للأغذية بشكل صحيح وحفاظاً على سلامتها من الفساد كي تؤكل.

### ما الذي تعنيه «المهارات» و«المعرفة» بالنسبة لمصلحتك التجارية؟

المهارة: يتوجب على موظفيك والمشرفين عليهم أن يتمكنوا من القيام بأعمالهم بطريقة تحرص على إنتاج مصلحتك للمواد الغذائية السليمة.

المعرفة: يتوجب على موظفيك والمشرفين عليهم الإدراك بالأمور التي تُرافق سلامة الأغذية والممارسات السليمة لمعالجة الأغذية الملائمة لمصلحتك وللأعمال التي يقومون بها في مصلحتك.

### ما الذي ينبغي للموظفين والمشرفين معرفته؟

يترتب على معالجي الأغذية أن يتمتعوا بالمهارات والمعرفة المطلوبتان لمعالجة الأغذية أزاء قيامهم بالأعمال المعهودة اليهم. ولن يحتاجوا إلى مهارات ومعارف تتعلق بالأعمال الأخرى في المصلحة التجارية، مثلاً في مصلحة تتعهد بتقديم الوجبات، يترتب على مَنْ يقوم بتحضير السندويش أن تكون لديه مهارات ومعرفة تختلف إختلافاً جذرياً عما هو مطلوب لشخص يقوم بالتنظيفات في المصلحة.

لكن إذا قام أحدهم بتقديم المساعدة في مهام أخرى حين غياب بعض الموظفين أو قيامهم بالإشراف على معالجي الأغذية الآخرين، يترتب عليهم حينئذ أن يتحلوا بالمهارات والمعرفة لهذا النوع من المهام إضافة إلى ما هو مطلوب بالنسبة لمهامهم العادية المعهودة.

يجب أن تشمل مهارات ومعارف الموظفين أمور سلامة الأغذية ونظافتها. وتغطي أمور سلامة الأغذية ما يترتب على الموظفين عمله للحفاظ على الغذاء سليماً. وتغطي ممارسات النظافة للأغذية ما يتوجب على الموظفين القيام به حفاظاً على نظافة الأغراض كي لا تؤدي إلى تلوين أو إفساد الأغذية. وتبين الأمثلة التالية الفرق بين قضايا سلامة الأغذية وممارسات نظافة الأغذية.

يقوم معالجي الأغذية في محل بتحضير وحشو وطهي دجاجة بأكملها، أن العامل الذي يقوم بذلك يجب أن تكون لديه المهارات والمعرفة في إطار سلامة الأغذية ونظافتها كي يتأكد من أن الدجاجة قد تم تحضيرها بسلامة للبيع.

إن المعرفة والمهارات الضرورية لسلامة الأغذية لهذا العمل تشمل:

- معرفة أن الدجاجة النيئة يُحتمل أن تكون ملوثة بالبكتيريا الخطيرة وإن تناول الدجاج إن لم يتم طبخة جيداً قد يُسبب التسمم الغذائي؛
- معرفة الوقت المطلوب والحرارة الضرورية للتأكد من أن الدجاجة والحشوة طُبخا تماماً؛
- المهارة الضرورية لتفقد الدجاجة للتأكد من أنها طُبخت تماماً؛
- معرفة الحرارة الضرورية لتخزين الدجاجة النيئة والمطبوخة؛ و
- المهارات الضرورية للتأكد من أن التجهيزات والأواني مطابقة للحرارة الصحيحة.

إن المعرفة والمهارات الضرورية لنظافة الأغذية لهذا العمل تشمل:

- معرفة إن اليدان والقفازات والأواني والتجهيزات المُستعملة لمعالجة الدجاج النيء قد تلوّث الدجاج المطبوخ؛

- **مهارات لغسل اليدين والأواني والتجهيزات بطرق تخفض من احتمال التلوث؛**
- معرفة أن هناك أمور أخرى قد تُسبب في تلويث الدجاج المطبوخ كالملابس الوسخة أو أماكن العمل كالمناضد المتسخة؛ و
- مهارات مطلوبة للحفاظ على مكان العمل نظيفاً.

### كيف لي التأكيد على أن الموظفين العاملين عندي يتمتعون بالمهارات المطلوبة والمعرفة؟

لا يترتب الحصول على التدريب المهني الرسمي. فهناك العديد من الأمور المختلفة التي يمكنك القيام بها وعناصر يمكنك أخذها بعين الاعتبار للتأكد من أن عمالك يتمتعون بالمهارات والمعرفة التي يحتاجون إليها للقيام بمهامهم. إليك بعض الأمثلة:

- «التدريب الداخلي» من قِبَل موظفين آخرين أو من قِبَل صاحب المصلحة؛
  - تزويد العمال بمعلومات يقرؤونها عن سلامة ونظافة الأغذية؛
  - أنظمة التشغيل التي تُدرج مسؤوليات معالجي الأغذية والمشرفين عليهم؛
  - إيفاد العمال للخضوع إلى دورات يُديرها آخرون عن سلامة الأغذية؛
  - إستدراج خدمات مُستشار ليُدير دورة للعمال في المصلحة؛ و
  - إستقطاب العمال الذين لديهم مؤهلات رسمية مُعتمدة في قطاعك الصناعي.
- ويمكن للمصالح التجارية إختيار الطريقة المثلى التي تلائم مصالحهم شرط أن يكونوا واثقين أن موظفيهم يتمتعون بالمهارات والمعرفة الضرورية للقيام بمهامهم.

### تى يترتب عليّ مراعاة هذه المتطلبات؟

لن يُعمل بموجب هذه المتطلبات قبل شباط/فبراير ٢٠٠٢، ولربما تم تطبيقها في تاريخ لاحق في بعض الولايات والمقاطعات. ويعتمد ذلك على توقيت طرح التعديلات على قوانين وأنظمة الأغذية في الولاية أو المقاطعة كي يتم تشريع المعايير بأكملها في كل منها. إن المعلومات عن الحالة في ولايتك أو مقاطعتك مُدرجة في صفحة وقائع منفصلة بعنوان تطبيق معايير سلامة الأغذية في الولاية والمقاطعة State enforcement of Food Safety Standards.

### كيف لي مراعاة مُتطلبات المهارات والمعرفة؟

إن المصالح التي تحرص حالياً على أن معالجي الأغذية لديها يتحلون بالمهارات والمعرفة لمعالجة الأغذية بسلامة والتي تُشرف على عمل عمالها وتحرص على تذكيرهم دورياً بأهمية الممارسات للمعالجة السليمة للأغذية ستجد أن مراعاة مُتطلبات المهارات والمعرفة سهلة التطبيق. وستوافر توجيهات إضافية في النصف الثاني من ٢٠٠١ لمساعدة المصالح وموظفي تطبيق القانون في إطار إدراج هذه المتطلبات. أما الآن، ستجد المصالح التي تُحضر نفسها الآن لإدراج وإعتماد هذه المتطلبات أنه من المفيد لها أخذ الأسئلة التالية بعين الاعتبار.

- هل قمت بتحديد الأخطار على معالجة الأغذية وسلامتها في مصلحتك؟
- ما هي مهام معالجة الأغذية المختلفة التي يقوم بها العمال في مصلحتك؟
- هل تم إعلام العمال أو هل بيّنت لهم كيف يجب معالجة الأغذية بسلامة في مصلحتك؟
- أهنالك شخص محدد مسؤول عن التأكد من إتباع أيّة إجراءات أو أنظمة؟
- هل تتوافر لديك التجهيزات والمجال والتسهيلات التي يحتاج إليها العمال للحفاظ على منطقة العمل نظيفة؟

### هل تحتاج إلى معلومات إضافية؟

يمكن العثور على نسخ من هذه المعايير والأدلة عن هذه الصفحات الوقائية وصفحات ونشرات أخرى ومواد داعمة من موقع ANZFA على الإنترنت ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). ومع تطبيق هذه المعايير في كل ولاية ومقاطعة، سيتمكن أصحاب المصالح التجارية الإتصال بموظفي الصحة البيئية مباشرة في الحكومات البلدية أو بدوائر خدمات الصحة وشعب الصحة العامة في الولاية أو المقاطعة للحصول على المزيد من الإرشادات.

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571