



معايير سلامة المواد الغذائية – الصحة والنظافة مسؤوليات المصالح التجارية الغذائية

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.

وفق مقتضيات المعيار ٣,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية، يُتوقع من المصالح التجارية التي تباع الأغذية الحرص قدر الإمكان على ألا يُسبب العاملان في هذه المصالح أو أي شخص آخر يتواجد في هذه المصالح بتلوث المواد الغذائية. وتقع على المصالح التجارية الغذائية مسؤوليات مُحددة تتعلق بصحة الناس الذين يُعالجون المواد الغذائية، وتأمين مرافق خاصة لغسل الأيدي وإخطار المستخدمين الذين يُعالجون المواد الغذائية بمسؤولياتهم في إطار الصحة والنظافة ومراعاة الخصوصية عند هؤلاء المستخدمين.

الحرص على عدم تلوث المواد الغذائية من قِبَل العاملين في معالجة المواد الغذائية

يتوجب على المصالح التجارية الغذائية القيام بكل ما هو ممكن عملياً للتأكد من أن الناس المتواجدين في موقع العمل لا يُسببون في تلوث المواد الغذائية. ويشمل ذلك معالجو الأغذية لكن قد يشمل أيضاً الناس الآخرين الذين يزورون هذه المصلحة كالحرفيين وأفراد الجمهور. وفي المناطق حيث تكون المواد الغذائية مكشوفة كالمطبخ مثلاً، يمكن أن تشمل الخطوات العملية في المصلحة التجارية:

- حظر وجود الناس غير المشتغلين في معالجة الأغذية من منطقة معالجة الأغذية؛ و
- حيث يكون لأناس آخرين أسباب مشروعة للتواجد في هذه المناطق، يجب الإشراف على هؤلاء الناس للتأكد من أنهم لا يلامسوا، يعطسوا، ينفخوا، يسعلوا أو يتناولوا مأكولاتهم فوق الأغذية المكشوفة أو المنطقة المسطحة التي قد تلامس المواد الغذائية المعالجة.
- يترتب على المصالح التجارية الغذائية إتخاذ خطوات عملية لمنع الناس من تدخين السجائر أو البصاق في منطقة تحضير الأغذية أو في المناطق حين تواجد المواد الغذائية غير المحمية. وتشمل الخطوات العملية:
- وضع يافطات «منوع التدخين» على الجدران، وإذا كان البصاق مشكلة فيجب وضع يافطات تشير إلى أن ذلك محظوراً؛ و
- الحرص على عدم وجود أي نفاضات لرماد السجائر في هذه المناطق.

صحة الأشخاص الذين يُعالجون الأغذية وتفادي التلوث الغذائي

من الأهمية بمكان عدم قيام أي شخص يعاني من أمراض محددة أو من بعض الحالات الصحية ملامسة أو معالجة المواد الغذائية أو أماكن فردها وتلامسها. وهذا الأمر بالغ الأهمية إذا كان هناك أي احتمال بأنهم سيُلوثوا المادة الغذائية أثناء قيامهم بالعمل.

وإذا كانت المصلحة التجارية الغذائية مُدركة أن أحد المعنيين بمعالجة الأغذية أو أي شخص آخر يعمل في هذا المجال (كأحد الأصدقاء أو الأقارب) يعاني من مرض يُسبب في إلحاق الأذى بالأطعمة، يتوجب على المصلحة التجارية التأكد من إبعاد هذا الشخص عن معالجة أو ملامسة أو التواجد في مكان المواد الغذائية. وقد تشك في أن الشخص لديه مرض ما قد يُسبب في إلحاق الأذى بالأطعمة إذا كان يعاني من التقيؤ، الإسهال، الحمى أو يعاني من إلتهاب في البلعوم يرافقه الحمى.

وإذا تم فصل شخص ما عن أنشطة معالجة المواد الغذائية بسبب أنه يعاني أو يحمل جرثومة أو مرض قد تنتقل إلى المواد الغذائية وتأذيها، لا يمكن إستئناف هذا الشخص لعمله في معالجة المواد الغذائية إلا بعد الحصول على رأي طبي يُثبت أنه لا يعاني من هذا المرض أو العدوى وما شابه.

وإذا كُلمت المصلحة التجارية الغذائية أو راوِدها الشك أن أحد معالجي المواد الغذائية أو أي شخص آخر يُعالج المواد الغذائية في المصلحة لديه تقرُّح جلدي مُلتهب أو يعاني من إفراز أو تقيح يخرج من الأذن أو العين أو الأنف، سيتوجب على المصلحة التجارية إتخاذ كافة الإجراءات المعقولة لمنع تلوث المواد الغذائية. مثلاً يجب تغطية تقرُّح الجلدي المكشوف بضمادة وغطاء لا تتسرَّب اليه المياه وبالنسبة لشخص يُعاني من الزكام، أن يتناول الأدوية لتوقيف أي إفراز قد ينجم عن الأنف.

مغاسل الأيدي لمعالجة المواد الغذائية

يفرض المعيار ٣,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية والمعيار ٣,٢,٣ من أماكن وتجهيزات الأغذية وجود مغاسل مخصصة للأيدي.

إن متطلبات غسل الأيدي لمعالجة المواد الغذائية مُدرجة في المعيار ٣,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية. للمزيد من المعلومات عن هذه المتطلبات، راجع صفحة الوقائع المنفصلة بعنوان «معايير سلامة الأغذية - الصحة والنظافة، مسؤولية مُعالجي المواد الغذائية Food Safety Standards - Health and Hygiene, Responsibilities of food handlers».

يتوجّب على المصالح التجارية الغذائية وفق مقتضيات المعيار ٣,٢,٣ من أماكن وتجهيزات الأغذية أن تؤمّن مغاسل الأيدي التي يسهّل إستعمالها وأن تكون موجودة في المواقع حيث يحتاج العاملون في معالجة المواد الغذائية إستعمالها لغسل أيديهم، مثلاً في مواقع تحضير الأطعمة وبالقرب من المراحيض. ويتوجّب على المصالح التجارية الغذائية الحرص على تزويد هذه المغاسل بمياه نظيفة فاترة وجارية.

كما وإنه وفق المعيار ٣,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية، يتوجّب على المصالح التجارية التأكّد على تزويد هذه المغاسل بالصابون أو المنظفات الأخرى وأن يتمكن العاملون من تنشيف أيديهم تماماً عبر إستعمال المناديل الورقية أو المادة القماشية التي تُستعمل مرة واحدة. ويجب وجود حاوية للتخلّص من المناديل الورقية إن كان ذلك ملائماً، وأن تحرص المصالح على عدم إستعمال هذه المغاسل لأي غرض آخر على الإطلاق سوى غسل اليدين والذراعين والوجه.

مسؤوليات أخرى للمصالح التجارية الغذائية في إطار الصحة والنظافة

يترتّب على المصالح التجارية الغذائية وفق المعيار ٣,٢,٣ من أماكن وتجهيزات الأغذية أن تتأكّد من أن العاملين يتمكنون بسهولة من الذهاب إلى المراحيض وأن تكون هناك مناطق منفصلة لتخزين الأغراض الشخصية والأمتعة وكذلك بالنسبة لتجهيزات المكتب والأوراق وأي مواد كيميائية أخرى تُستعمل في المصلحة.

إخطار عمال معالجة الأغذية بمسؤولياتهم في إطار الصحة والنظافة

يتوجّب على المصالح التجارية الغذائية إخطار كافة عمال معالجة الأغذية بمتطلبات الصحة والنظافة التي تنطبق تحديداً على مَنْ يعمل في معالجة المواد الغذائية. ويمكن القيام بذلك على سبيل المثال من خلال الملصقات أو النشرات أو من خلال شريط تدريبي خاص بالقطاع الصناعي. إن المتطلبات مُدرجة في المعيار ٣,٢,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية. للمزيد من المعلومات عن هذه المتطلبات راجع صفحة الوقائع المنفصلة بعنوان «معايير سلامة الأغذية - الصحة والنظافة، مسؤولية مُعالجي المواد الغذائية Food Safety Standards - Health and Hygiene, Responsibilities of food handlers». وقد صُمّمت هذه المتطلبات للتأكيد على قيام معالجي المواد الغذائية بكل ما هو معقول من إجراءات للحرص على عدم تلويثهم المواد الغذائية.

حماية الخصوصية الشخصية لمعالجي المواد الغذائية

يتوجّب على معالجي المواد الغذائية إعلام رئيسه المُشرف إذا:

- علّم أو رادوته شكوك بأنه يعاني من أو لديه مرض قد ينتقل بالعدوى إلى المادة الغذائية؛
- كان لديه تقرّح جلدي أو تقيح أو يعاني من إفراز أذني، عيني أو أنفي مما قد يؤدي إلى احتمال التلوّث نتيجة لذلك؛ أو
- علّم أو رادوته شكوك بأنه تسبّب في تلويث المادة الغذائية حين معالجته لها.

وإذا أخطر معالج المادة الغذائية رئيسه المُشرف بأيّ من الأمور المذكورة أعلاه، يجب على المُشرف عدم الإفصاح عن هذه المعلومات لأيّ كان دون الحصول على تصريح من العامل المعني ويستثنى من ذلك صاحب المصلحة أو موظف فرض وتنفيذ القوانين. ويترتّب أيضاً على المصالح التجارية عدم إستعمال هذه المعلومات لأيّ غرض أو غاية أخرى عدا عن وقاية المواد الغذائية من التلوّث.

أتريد الحصول على مزيد من المعلومات؟

تتوافر نسخ عن المعايير والأدلة وصفحات الوقائع الأخرى من موقع ANZFA على الإنترنت. ومع إدراج المعايير وإعتمادها في كل ولاية ومقاطعة، يمكن للمصالح التجارية الحصول على النصائح والإرشادات من موظفي الصحة البيئية في البلديات المحلية أو من دوائر الصحة أو الخدمات الصحية أو شعب الصحة العامة في الولاية أو المقاطعة.