



## معايير سلامة المواد الغذائية - الصحة والنظافة مسؤوليات العاملين في مجال معالجة الأغذية (كل من يقوم بتوصيل شحنات، توضيب، تحضير، طهي، ملامسة أو تقديم المادة 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، تقع على عاتق من يعمل في معالجة المواد الغذائية مسؤولية شاملة في توخي الحذر وإتخاذ كل ما هو معقول وممكن للتأكد من أن ما يفعله لن يهدد سلامة الأطعمة أو يجعلها غير سليمة للتناول من قبل المستهلكين. كما يترتب على معالجة المواد الغذائية مسؤوليات محددة تتعلق بصحته ونظافته الشخصية.

#### هل تعمل في معالجة المواد الغذائية؟

إن معالجة المواد الغذائية هو من يعمل في مصلحة تجارية غذائية ويعمل إما في معالجة الأغذية أو يلامس سطح المواقع حيث يُحتمل لها أن تلامس الأغذية كالملاعق والسكاكين وما شابه والصواني والأطباق. قد يقوم معالج الأغذية بالعديد من الأشياء المختلفة في المصلحة التجارية الغذائية. مثلاً قد يشمل عمله صناعة، طهي، تحضير، توضيب، عرض، تقديم وتخزين الأغذية. ويمكن لمعالج الأغذية أن يعمل أيضاً في التصنيع، الإنتاج، التجميع، الإستخلاص، المعالجة، النقل، التوصيل، تدوير المواد المثابة أو حفظ المواد الغذائية.

#### ماذا يترتب على معالج المادة الغذائية فعلة إذا مرض؟

- إذا أصيب معالج الأغذية بمرض ذا علاقة بالأطعمة

يتوجب على معالج الأغذية إخطار رئيسه المشرف على عمله إذا كانت لديه أي من الأعراض التالية أثناء العمل - التقيؤ، الإسهال، حمى أو ألم في البلعوم يرافقه الحمى. والإستثناء الوحيد هو حين يعلم المعالج أن هذه الأعراض ناجمة عن سبب مختلف تماماً. مثلاً إذا كان التقيؤ في العمل بسبب الحمل.

يتوجب على معالج الأغذية إخطار المشرف على عمله إذا تم التشخيص عنده لوجود مرض ذا علاقة بالأطعمة أو يُسبب بانتقال العدوى إلى الأطعمة.

وإضافة إلى ضرورة إخطار رئيسه بالمرض ذا علاقة بالأطعمة، يتوجب على معالج الأغذية عدم لمس أو معالجة أي مادة غذائية حيث هناك احتمال جعلها غير سليمة أو غير ملائمة للإستهلاك جراء هذا المرض. وإذا بقي معالج الأغذية في العمل فيجب أن يقوم بعمل آخر بعيداً عن الأغذية وأن يتخذ كافة الإجراءات المعقولة الكفيلة بعدم تلوين الأطعمة.

ملاحظة: إن الأمراض التي يمكن أن تنتقل من خلال الأطعمة تشمل التهاب الكبد (أ) وتلك الناجمة عن الجيارديات *giardia*. السلمونيات والكمبلوباكتري.

- إذا كان معالج الأغذية يعاني من إصابة جلدية أو قروح أو يشعر بالمرض

يتوجب على معالج المواد الغذائية إخطار مشرف العمل بأي التهاب أو مرض أو حالة مثل الزكام أو أي مشكلة أخرى قد تُسبب في إفران السوائل من الأذنين، العينين أو الأنف وإذا كان هناك أي احتمال يؤدي إلى جعل الأطعمة غير سليمة أو يُفسد إستعمالها من قبل المستهلك جراء ما يعانيه من حالة أو مرض.

ويتوجب أيضاً على معالج الأغذية إذا إستمر في هذا العمل وهو يعاني من هذه الحالة أن يقوم بكل ما هو معقول للتأكد من أنه لن يؤدي إلى تلوين المواد الغذائية المعالجة. مثلاً يمكن تغطية تقرح ما تغطية كاملة بضمادات ومادة قماشية أو التغطية بمادة لا تخترقها المياه إذا كانت موجودة على الجلد المكشوف وإستعمال الأدوية لتجفيف الإفرازات والتقيح.

- إذا علم معالج الأغذية أو راوده شك بأنه قد تسبب في تلوين بعض المواد الغذائية

يتوجب على معالج الأغذية إخطار مشرفه في العمل إذا علم أو راودته الشكوك بأنه تسبب في جعل أي أطعمة غير سليمة أو فاسدة للتناول. مثلاً أ لربما وقع ما يرتديه من مجوهرات في الطعام أو المادة الغذائية.

ماذا عن النظافة الشخصية؟ يجب أن تؤدي ممارسات مُعالج الأغذية في إطار النظافة الشخصية إلى الحد الأدنى من أخطار وإحتمالات التلوث الغذائي.

إن الأمور الأكثر أهمية التي يحتاج مُعالج الأغذية معرفتها هي أنه يتوجب عليه:

- القيام بكل ما هو معقول لتفادي وتجنب ملامسة أي جزء من الجسم أو ما يرتديه الشخص بالمادة الغذائية أو سطح موقع ملامسة المادة الغذائية؛
- القيام بكل ما هو معقول لتفادي الإحتكاك غير الضروري بالأطعمة الجاهزة للتناول؛
- إرتداء الملابس الخارجية النظيفة، أخذين بالإعتبار طبيعة العمل الذي يقوم به؛
- التأكد من أن الضمادات وما شابه على أي جزء مكشوف من الجسم مُغطاة تماماً بغطاء مُضاد للماء؛
- عدم تناول الطعام فوق أي مادة غذائية مكشوفة أو سطح سيلامس المادة الغذائية؛
- ألا يعطس، ينفخ أو يسعل فوق مادة غذائية مكشوفة أو سطح قد يلامس المادة الغذائية؛
- ألا يبصق أو يدخن السجائر أو يستعمل التبغ أو ما شابه في موقع مُعالجة الأطعمة؛ و
- حصر التبول والغائط في المراحيض ودورة المياه فقط.

#### بعض الأنظمة الخاصة بغسيل الأيدي لمُعالجي المواد الغذائية

يُتوقع من مُعالجي الأغذية غسل أيديهم في كل مرة يُحتمل لهم أن يُسببوا في تلويث الأغذية ويشمل ذلك غسل اليدين:

- مباشرة قبل الشروع بالعمل في معالجة الأطعمة التي تجهز للتناول الآني بعد ملامسة مادة غذائية نيئة؛
- مباشرة بعد إستعمال المراض؛
- مباشرة قبل الشروع بمُعالجة الأطعمة أو العودة إلى معالجتها بعد القيام بعمل آخر؛
- مباشرة بعد تدخين السجائر، السعال، العطس، إستعمال منديل قماشي أو ورقي، تناول الطعام أو الشراب أو إستعمال التبغ وما شابه من مُنتجات؛ و
- بعد مُلامسة الشعر، جلدة الرأس أو فُتحة جسدية.

كيف يتوجب على مُعالج الأغذية غسل يديه؟

١. إستعمال مرافق غسل الأيدي التي توفرها المصلحة التجارية الغذائية.
٢. تنظيف الأيدي جيداً بالصابون أو الأساليب الفعالة الأخرى.
٣. إستعمال الماء الفاتر الجاري.
٤. تنشيف اليدين تماماً بإستعمال منشفة أو أي وسيلة أخرى لا تُسبب في إنتقال الجراثيم وما شابه إلى اليدين.

#### هل تحتاج إلى معلومات إضافية؟

يمكن العثور على نسخ من هذه المعايير والأدلة عن هذه الصفحات الوقائية و صفحات 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 دوائر خدمات الصحة وشعب الصحة العامة في الولاية أو المقاطعة للحصول على المزيد من الإرشادات.

إن تفاصيل تتعلق بنقاط الإتصال لكل دوائر الصحة والمجالس البلدية في الولايات أو المقاطعات مُدرجة في صفحة وقائع منفصلة بعنوان معايير سلامة المواد الغذائية - مصادر المعلومات والنصائح والإرشاد.