



معايير سلامة المواد الغذائية – إستلام المواد الغذائية بشكل سليم

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.

ما هو المطلوب؟

وفق مقتضيات المعيار ٣,٢,٢ من المتطلبات العامة وممارسات سلامة الأغذية، يُتَوَقَّع من المصالح التجارية التي تباع الأغذية إتخاذ كافة الإجراءات المعقولة والعملية للحرص على عدم إستلامها مواد غذائية غير سليمة أو غير صالحة. مما يعني إنه يترتب عليها التأكد من إن المواد الغذائية التي تستلمها:

- ١ تحظى بالوقاية من التلوث؛
- ٢ يمكن التعرف عليها أثناء وجودها في موقع المصلحة التجارية؛ و
- ٣ محفوظة وفق الحرارة الصحيحة حين وصولها خاصة إذا كان من المُحتمل لها أن تُسبب المخاطر جراء فسادها.

كيف لي التأكد من إن المادة الغذائية غير ملوثة حين وصولها إلى محليتي التجارية؟

رغم أنك لن تتمكن دائماً من معرفة ما إذا كانت المادة الغذائية الآتية إلى مصلحتك التجارية ملوثة أو فاسدة، إلا إنه يتوجب عليك إتخاذ خطوات عملية لتخفيض احتمال حدوث التلوث. وعلى سبيل المثال، قد تقدم على إتخاذ الخطوات التالية:

- إطلب من مزود المادة الغذائية التأكد من أن المادة الغذائية تخضع للوقاية من التلوث أثناء النقل وإن أمكن أيضاً، توضيها في عبوات أو حاويات.
- تفقد ما إذا كانت المادة الغذائية مغطاة أو موضبة حين وصولها وعلى أن يكون التوضيب أو الغطاء غير تالف عليك أن تتفقد «تاريخ الإستعمال الأمثل قبل» – أو «تاريخ إنتهاء الصلاحية» وإذا كان تاريخ إنتهاء الصلاحية قد تم تجاوزه فإن احتمال تلف وفساد المادة الغذائية قائم.
- إحرص أشد الحرص متى كان ذلك ممكناً على عدم وصول المادة الغذائية إلى محلتك إن لم يكن هناك شخص ما ليفحص السلع حين وصولها ووضعها فوراً في الثلاجة أو البراد أو منطقة تخزين أخرى مناسبة لها.

لربما تعذر تفقد كل سلعة تدخل إلى محلتك لكن يمكنك أن تتفقد المواد الغذائية الداخلة بشكل عشوائي. ولربما قررت أيضاً أن تتفقد المواد الغذائية الواردة من بعض المزودين أكثر من المعهود قياساً بالمواد الغذائية الواردة من مزودين آخرين تصلك سلعم بحالة جيدة. وإذا تم توصيل بضائع ملوثة أو تظن أنها ملوثة إلى محلتك، يتوجب عليك إعادتها إلى المزود أو أن تتلفها بعد الحصول على موافقته. مثلاً قد تشك بالتلوث إذا كان التغليف الذي يغطي المادة الغذائية تالفاً أو لحقه الضرر ويمكن للمادة الغذائية أن تتلوث إذا وجدت داخلها الحشرات أو روث وبقايا القوارض، الزجاج، المواد المعدنية أو أي مادة غريبة أو إذا كانت تالفة فاسدة.

كيف لي الحرص على معرفة مصدر واسم المادة الغذائية الموجودة في محليتي؟

إذا طلب منك موظف تنفيذ القانون القيام بذلك، يتوجب عليك أن تقدم للموظف ما يطلب من معلومات عن مزود أي من المواد الغذائية في محلتك ومعرفة ماهية هذه المادة الغذائية. ستحتاج إلى هذه المعلومات خشية أن تكون المادة الغذائية الموجودة عندك غير سليمة أو ملوثة بطريقة ما وتوجب إعادتها إلى مزودها أو فرض إتلافها.

ورغم أن معظم، إن لم تكن كافة المواد الغذائية التي تشتريها عليها علامة باسم السلعة واسم وعنوان مُصنَّعها أو مستوردها أو موضبها، قد يكون لديك أيضاً بعض المواد الغذائية غير الموضبة أو التي لا تحمل علامة وسيترتب عليك إيجاد طرق أخرى لإثبات ماهية المادة الغذائية ومصدرها. قد تفعل ذلك عبر إستعمال الفواتير الصادرة عن المزود أو لربما إحتفظت بسجلات أخرى بأسماء مزوديك وما تشتري منهم وطبيعة المواد الغذائية التي توجد في محلتك.

يجب عليك عدم إستلام أو قبول المواد الغذائية إلا إذا كنت قادراً على التحقق منها والوصول إلى مصدر تزويدها.

كيف لي التأكد من أن المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر وتصل إلى محلي ستصل وفق الحرارة الصحيحة؟

يتوجب عليك إتخاذ خطواتٍ عمليةٍ تحرص على عدم قبورك لوصول المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر إن لم تكن وفق الحرارة الصحيحة أو إذا كانت خارج حرارة التحكم لفترة أطول مما هو سليم وفق حدود الوقت. يجب أن تكون المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تسبب المخاطر التي يتم توصيلها إلى محلك وفق التالي:

- إذا كانت مُبرّدة – أن تكون وفق درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أدنى؛
- إذا كانت ساخنة – أن تكون وفق درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أكثر؛
- إذا كانت مُثلّجة – أن تكون مثلّجة وليست بعد التذويب الجزئي للثلج عنها؛ أو
- يمكن أن تكون وفق درجة حرارة أخرى – شرط أن يتمكن مصدر تزويد هذه السلعة الإثبات إنه لم يتجاوز المدة الزمنية المحدودة لسلامة إنتقالها.

إذا كانت المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر ويتم توصيلها إلى مصلحتك التجارية لا تلبّي هذه المتطلبات يتوجب عليك رفض إستلامها.

وفي أغلب الأحيان تتطلب المصالح التجارية المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر أن يتم توصيلها مُبرّدة (5 درجات مئوية أو أقل) أو مُثلّجة لكن قد تكون هناك ظروف حين تكون مستعداً لقبول المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تسبب المخاطر وفق حرارة أخرى. مثلاً، قد تشتري أطعمة تترك موقع المُزوّد بحرارة صحيحة لكن مسافة إنتقالها إلى محلك قصيرة.

تقدم صفحة الوقائع بعنوان «معايير سلامة المواد الغذائية – متطلبات التحكم بالحرارة Food Safety Standards - Temperature control requirements» المزيد من المعلومات عن التحكم بالحرارة بالنسبة للمواد الغذائية التي يُحتمل إن تسبب المخاطر والمدة الزمنية التي يمكن الإحتفاظ بها سليمة وفق حرارة تتراوح بين 5 و60 درجة مئوية. لكن وبشكل عام، إذا كانت فترة إنتقال السلعة تتجاوز ساعتين، يجب نقل الأطعمة في مركبة مُبرّدة بحيث يُحتفظ بالمواد داخلها وفق حرارة 5 درجات مئوية أو أدنى أو إبقائها مُثلّجة. تتضمن الأمثلة التالية بعض الخطوات العملية التي يمكنك إتخاذها للتأكد من أن المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر ستكون سليمة حين توصيلها ونقلها إلى محلتك.

- أن تُناقش مستويات الحرارة المقبولة للنقل مع المصلحة المعنية بنقل الأغذية إلى مصلحتك التجارية وأن يتم الإتفاق رسمياً بأن يتم توصيل الأطعمة إما مُثلّجة أو ساخنة أو ضمن مدة زمنية لا تهدد السلامة.
 - إذا كان يجب أن تكون الأطعمة مُثلّجة، فعليك أن تتفقدّها حين وصولها لعندك للتأكد من أنها مُثلّجة وأن الثلج لم يذُب عنها وبدأت تفتر حرارتها.
 - إذا كان يترتب للأطعمة أن تكون مُبرّدة أو ساخنة، عليك أن تتفقد حرارتها حين وصولها إلى مصلحتك للتأكد من أنها وفق حرارة 5 درجات مئوية أو أقل أو وفق 60 درجة مئوية أو أعلى.
 - إذا كان يترتب وصول الأطعمة خلال فترة زمنية سليمة، عليك أن تتفقد سجلات مغادرة مركبة النقل ووصولها وعلى أن تكون عملية النقل قد تمت ضمن إطار المدة الزمنية المتفق عليها.
- يمكنك أن تتفقد كل سلعة غذائية أو سجل مواصلات معني بالموضوع لكن يتوجب عليك أن تتفقد بعض السلع للتأكد من أن مزودك يقوم بواجبه على أكمل وجه.

هل تحتاج إلى معلومات إضافية؟

يمكن العثور على نسخ من هذه المعايير والأدلة عن هذه الصفحات الوقائعية و صفحات ونشرات أخرى ومواد داعمة من موقع ANZFA على الإنترنت (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.

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
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571