



بلاغ

الهيئة الوطنية للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية

بلاغ حول الوقاية من التسمّات الغذائية الجماعية

في إطار الوقاية من التسمّات الغذائية الجماعية وحماية صحة المستهلكين خاصة منهم الأكثر عرضة لمثل هذه الإصابات من الأطفال الصغار والنساء الحوامل وكبار السن والأشخاص الذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة، واعتبارا للظروف المناخية وارتفاع درجات الحرارة المساعدة على تلوث الأغذية بالكائنات الحية الدقيقة الممرضة ولما يشهده فصل الصيف من مناسبات عائلية، توصي الهيئة الوطنية للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية باحترام قواعد السلامة الصحية للأغذية والمتمثلة على وجه الخصوص فيما يلي:

1- احترام الشروط الأساسية لحفظ الصحة:

- غسل اليدين بالماء والصابون لمدة عشرين ثانية على الأقل مع الفرك، خاصة قبل وبعد إعداد وتناول الطعام وبعد استعمال دورات المياه وكلما دعت الحاجة إلى ذلك،
- غسل الخضر والغلال جيّدا بالماء الصالح للشرب،
- تنظيف وتطهير أواني الطبخ والأسطح وألواح التقطيع المستعملة في المطبخ مباشرة بعد استخدامها،
- الحفاظ على نظافة الثلاجة باستمرار،
- تجنّب دخول الحشرات كالذباب والصراصير للمطبخ بالمحافظة على نظافته باستمرار ووضع ناموسيات على الفتحات.

2- استعمال مياه ومواد غذائية مأمونة:

- استعمال مياه صالحة للشرب لإعداد الطعام والشرب والتنظيف مع تجنّب التزود من مصادر مياه غير مأمونة بما في ذلك شاحنات بيع المياه بالتجول،

-استعمال مواد غذائية سليمة مع التثبت من حالة المعلّبات وتاريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية المعلّبة،

-التزود بالمواد الغذائية من محلات معدّة للغرض وتجنّب اقتناء المنتجات المعروضة في الطريق العام عرضة لأشعة الشمس ومختلف أشكال التلوث.

3-طبخ الطعام جيّداً:

طبخ الطعام جيّداً، خاصة بالنسبة للحوم والأسماك والبيض، مع غلي الطعام المطبوخ لمدة كافية عند إعادة تسخينه بغرض الاستهلاك.

4-حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

- وضع الأطعمة المطبوخة التي لم تستهلك في الثلاجة، حالما تبرد وخلال ساعتين من إعدادها على أقصى تقدير، مع التحقق من إحكام إغلاق أبواب الثلاجة،
- حفظ الأطعمة بالثلاجة في أواني صحية ومغطاة ولمدة لا تتجاوز 48 ساعة،
- عدم إزالة التجميد عن المواد الغذائية في درجة حرارة المطبخ وتجنّب إعادة تجميد المنتجات،

- فصل اللحوم والأسماك والبيض عن باقي المواد الغذائية عند حفظها بالثلاجة،
- فصل الأغذية النيئة عن الأغذية المطبوخة مع حفظ الأطعمة الجاهزة للاستهلاك في الرفوف العلوية والأغذية النيئة في الرفوف السفلى من الثلاجة.

5-احترام شروط السلامة الصحية للأغذية خلال المناسبات العائلية:

احترام شروط السلامة الصحية للأغذية عند إعداد الأكلات خلال المناسبات العائلية مع التأكيد على ضرورة:

- إعداد الأطعمة في مكان ملائم ونظيف وفي درجة حرارة مناسبة،
- استجابة القائمين على الطبخ للمتطلبات الأساسية المتعلقة بهم خاصة منها احترام نظافة الجسم والهندام وغسل الأيدي جيّداً بشكل متكرّر مع الامتناع عن الطبخ في حالة ظهور بعض الأعراض المرضية لديهم مثل الإسهال والقيء،
- استعمال مواد أولية سليمة ومياه صالحة للشرب،
- حفظ الأطعمة الجاهزة في درجات الحرارة المناسبة مع تجنّب إعداد الأغذية ساعات طويلة قبل استهلاكها.

هذا وتواصل الفرق المركزية والجهوية للهيئة الوطنية للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية تأمين مراقبة المنشآت والمحلات ذات الصبغة الغذائية بكامل تراب الجمهورية للوقوف على مدى استجابتها لمتطلبات السلامة الصحية وجودة المنتجات الغذائية مع اتّخاذ الإجراءات المستوجبة لردع المخالفين طبقا للقوانين والتراتيب الجاري بها العمل.