

قوانين سلامة الغذاء FOOD SAFETY REGULATIONS

- تفتش المطاعم ليس فقط لحماية الصحة العامة ولكن كذلك لمساعدة مديري المطاعم لتشخيص مشاكل سلامة الغذاء المحتملة. عندما ياتي المفتش الى مطعمك للقيام بالتفتيش، سيقوم (هو او هي) بما يلي:
- تقييم فيما اذا كنت تطبق الحد الأدنى من النظافة والسلامة الغذائية القياسية.
 - يطلب منك توفير غذاء آمن، غير ملوث ومُقدم بطريقة جيدة، و
 - يوفر لك تقرير مكتوب، وملاحظة النواقص، بحيث يمكنك ان تجعل مطعمك في المستوى الأدنى من النظافة ومقاييس سلامة الغذاء.

قوانين حكومية Government Regulations

القوانين الحكومية للغذاء في الولايات المتحدة تكون على ثلاثة مستويات: على مستوى الدولة (الفيدرالية)، على مستوى الولاية، وعلى المستوى المحلي. قسم الزراعة للولايات المتحدة The United State Department of Agriculture (USDA) وهيئة الدواء والغذاء (FDA) Food and Drug Administration هي المنظمتين الحكوميتين المسؤولتين عن التفتيش في المؤسسات الغذائية.

قسم الزراعة الأمريكية (USDA) هذا القسم مسؤول عن التفتيش والدرجة النوعية للحوم ومنتجات اللحوم والدواجن ومنتجات الالبان والبيض ومنتجات البيض والفواكه والخضر المشحونة عبر حدود الولاية. اذا كانت هذه الاغذية ليس من المفروض شحنها عبر حدود الولاية، فإن قسم الزراعة (قسم الزراعة في ولاية شمال كارولينا مثلاً) هو المسؤول عن تفتيشها. هيئة الدواء والغذاء (FDA) هذه الهيئة تقوم بتفتيش كل معامل التصنيع الغذائي الاخرى. هيئة الدواء والغذاء هي المسؤولة عن كود الاغذية (Food Code)، وهذا هو الاساس في اغلب برامج التدريب لاعطاء شهادة في حماية الاغذية. قوانين الخدمات الغذائية المحلي Local Food Service Regulations اغلب القوانين التي تؤثر على المطاعم تُكتب على مستوى الولاية وتطبق بواسطة الاقسام المحلية او الولاية. مفتشي الصحة للولاية او المدينة او الحي (كذلك يُسمون المنظفون sanitarians موظفي الصحة او مختصي صحة البيئة) هؤلاء يقومون بالتفتيش عن خدمات الغذاء في اغلب الولايات.

كود الغذاء The Food Code

كود الغذاء كُتب من قبل هيئة الغذاء والدواء ويُراجع ويُعدل بصورة مستمرة. هو وثيقة نموذجية لقوانين الخدمات الغذائية. توضع لمساعدة قسم صحة الولاية لتطوير قوانين برامج تفتيش الخدمات الغذائية لهم. هيئة الدواء والغذاء توصي بتبني كود الغذاء ولكن لا تفرضه. كود الغذاء يغطي الجوانب التالية:

- تداول الغذاء وتحضيره -- مصادره، الاستلام، الخزن، العرض، الخدمات والنقل.
- الاشخاص -- الصحة، النظافة الشخصية، الملابس، ممارسات النظافة.
- المعدات والادوات -- المواد، التصاميم، البناء، الخزن.
- التنظيف والتطهير _ المرافق والمعدات.
- البناء والخدمات -- الماء، المجاري، السباكة، دورات المياه، محلات الزبالة، ادارة مكافحة الآفات (IPM)
- البناء والادامة -- الاراضي، الجدران، السقوف، الاضاءة، التهوية، غرفة الملابس، مناطق الدوايب، مناطق الخزن.
- وحدات خدمة الغذاء -- الوحدات المتحركة والمؤقتة
- إجراءات الالتزام -- مفتشي خدمات الغذاء وافعال التطبيق.

عملية تفتيش خدمات الغذاء Food Service Inspection Process

مديري المطاعم يجب ان يقومو بعمل برامج للتفتيش الذاتي بصورة مستمرة للمحافظة على سلامة الغذاء. بالاضافة الى ان قسم الصحة سيقوم بالتفتيش الاعتيادي. المفتش سيستعمل كود الصحة المحلي كدليل. مقترحات للتفتيش الناجح:

- اسال المفتش عن الهوية.
- تعاون مع المفتش وكذلك اخبار عمالك للعمل بهذا كذلك.
- سجل ملاحظاتك حول اي مشاكل لوحظت من قبل المفتش.
- حضر سجلات فيما اذا طلبها المفتش.
- ناقش المخالفات والجدول الزمني لاصلاح المشاكل مع المفتش.
- تابع تصليح المشاكل والمخالفات الحرجة.

الغلق Closure

اذا قرر المفتش ان المطعم فيه خطورة على الصحة فربما تناقش مسالة تعليق السماح بعمل هذا المطعم. الامثلة على الخطورة الصحية تشمل:

- التبريد غير الكافي
- ارتداد المجاري في المؤسسة نفسها او في مصادر المياه.
- الطوارئ مثل حريق البناء او الطوفان.
- مشكلة جدية من جراء الحشرات والقوارض و
- انقطاعات طويلة في الكهرباء وخدمات المياه

Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist
Department of Family and Consumer Sciences
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

Translated by:

Souod R. Alani, Ph.D., Visiting Scholar,
NC State University, Raleigh, NC 27695