الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية

المجال والتعريف

المجال :

تختص هذه اللائحة بالاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مستودعات المواد الغذائية ، وظروف التخزين ، والنقل سواء كانت هذه المخازن عامة كما في (المصانع أو مراكز توزيعها والمحلات التجارية) .

أو خاصة تابعة لجهة حكومية أو أهلية وتقدم خدماتها لمنسوبى هذه الجهات وتدار من قبلهم أو من متعهدي الإعاشة .

تعاريف :-

الاشتراطات الصحية :-مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في مستودعات المواد الغذائية ، وظروف التخزين ، ووسائل النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية .

المخزن (المستودع) :- هو مبني أو جزء منه مخصص لبقاء وحفظ المواد الغذائية مدة محددة لحين عرضها .

مستودع تبريد :- مستودع لتخزين الأغذية تحت درجة حرارة 0°م و 4°م .

مستودع تجميد :- مستودع لا تزيد درجة حرارته علي -18°م لتخزين الأغذية المجمدة .

درجة حرارة الغرفة :- وهي درجة حرارة 25°م ولا تتطلب هذه النوعية من المواد الغذائية التبريد أو التجميد .

وسيلة نقل :- شاحنات وحاويات وصهاريج تستخدم في النقل سواء مبردة عند درجة حرارة بين 0°م و 4°م أو مجمدة عند -18°م أو عند درجة حرارة الغرفة العادية 25°م .

المستودعات وتجهيزاتها

اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة والشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها .

فأنه يجب أن تتوافر المتطلبات التالية-:

أولاً : الموقع والمساحة :

1-يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل الشعبية كمستودعات.

2-أخذ موافقة البلدية علي الموقع والمساحة بالنسبة للمستودعات التابعة للمحلات العامة أو التي يتم التوزيع منها أما الخاصة فتكون المساحة مناسبة لظروف التخزين.

3- يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرضة للانغمار بالماء ولا يسبب إزعاجاً للمجاورين.

4-في حالة وجود ثلاجات داخل المستودع يراعي عدم تعرضها لأشعة الشمس المباشرة.

5- يفضل أن يكون الموقع علي شارع عام.

ثانياً : المبني :

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية-:

1 -أن يكون بناء المستودع من مواد صماء جيدة وملائمة وسهلة التنظيف .

2- أن تكون أرضية وجدران المستودع من مواد مناسبة وسهلة التنظيف.

3-أن تزود غرف مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عالية وبأكثر من واحدة لتوفر البديل في حالة تعطل أحدها وان تزود بأجهزة قياس لدرجة الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة.

4-أن توضع علامات علي أرضية غرف التخزين لممرات منصات التحميل.

5-أن يزود المستودع بالأرفف الكافية المناسبة والتي يرتفع فيها اخفض رف عن الأرضية بمقدار 20سم علي الأقل.

6-أن يكون تصميم المخزن بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض.

7-أن يزود بمراوح شفط (تهوية) ملائمة.

8-أن يزود بإضاءة ملائمة.

9-مراعاة توفير وسائل السلامة طبقاً لأنظمة الدفاع المدني.

10-يمنع استخدام المستودع للنوم أو تحضير الطعام.

11-يجب أن توضع قائمة علي باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها.

12-الالتزام بالنظافة التامة في جميع وحدات المستودع.

ثالثاً : التخزين :

1-يجب أن تخزن كل مادة غذائية في درجة الحرارة الملائمة لها سواء علي درجة حرارة الغرفة أو المبردة (4°م) أو المجمدة (-18°م) .

2-أن توضع كل مادة غذائية في المخزن بالطريقة المناسبة (كتعليق الذبائح المجمدة أو المبردة) .

3- يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في مخازن الأغذية.

4- يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلي جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل الوصول إليها) .

5- أن تكون هناك مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر علي أكبر مساحة ممكنة.

6- أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها.

7- يمنع استخدام الممرات للتخزين.

8- لا توضع المنتجات مباشرة علي أرضية المستودع بل توضع قضبان حديدية او خشبية علي الأرض بارتفاع لا يقل عن 30سم لرص أكياس الدقيق والأرز وما شابههما عليها.

9- يجب إبعاد المواد التي تؤثر خواص بعضها علي البعض الآخر مثل أن يتم حفظ الشاي بعيداً عن التوابل.

10- أن لا يكون هناك تماس بين المواد الغذائية وجدران المخزن.

11- يجب أن ترص عبوات المواد الغذائية بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة عليها.

11- أن ترص العبوات بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث.

12- في حالة استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة لنقل المواد الغذائية إلي داخل المستودع أو التحميل داخله فيجب أن لا تكون من الأنواع التي تستخدم الديزل كوقود.

شكل خزن الرز والدقيق

العاملين

الشروط الواجب توفرها في العاملين في التصنيع الغذائي

1-يجب أن يكون جميع العاملين في مستودعات المواد الغذائية حاصلين علي شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض

2- العناية التامة بنظافة جميع العاملين.

3-عدم تناول الأكل والشرب داخل المستودعات.

4-منع النوم في المستودعات.

5- يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل ويكون واقياً من البرودة في حالة الدخول لمستودعات التجميد وأحذية خاصة نظيفة ومطهرة للدخول بها في المستودعات وتحفظ الأحذية في دواليب خاصة ويمنع منعاً باتاً الدخول بالأحذية العادية.

6- يجب إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ويجب علي المسئول عن المستودعات إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي عامل من العاملين لديه.

7- يمنع التدخين منعاً باتاً داخل المستودع.

* يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله ضرراً علي الصحة العامة.

اشتراطات عامة للتفتيش

يعتمد الحفظ الجيد للغذاء على معرفة الظروف المناسبة لتخزين كل نوع من المواد الغذائية لحمايته من التلوث إذ أن ارتفاع الرطوبة ودرجة الحرارة تساعد علي نمو وتكاثر الميكروبات ، ويعتبر التحكم في درجة الحرارة من أكثر الوسائل فعالية في الحد من خطورة الميكروبات ومنعها من التكاثر وإتلاف المواد الغذائية أثناء تخزينها . لذا يجب حفظ الأغذية في درجات الحرارة الملائمة لها سواء مبردة أو مجمدة ، ويأتي دور الرقابة الفعال للتأكد من أن أجهزة التبريد والتجميد تعمل بكفاءة عالية ومستمرة مع التأكد من توفر البديل في حالة العطل ، حيث يتم التأكد من أن وحدات التبريد عند درجة حرارة 4°م فأقل أو وحدات التجميد عند درجة حرارة – 18°م فأقل ، وأنه لا يوجد ما يشير إلي ذوبان المواد الغذائية المجمدة ، وأن جميع المواد الغذائية سواء مبردة أو مجمدة محتفظة بخواصها الطبيعية.

كما يجب التأكد من توفر الاشتراطات الصحية للمستودعات وتجهيزاتها والعاملين بها ووسائل النقل المرتبطة بها سالفة الذكر.

وتتم مراقبة فترات صلاحية المواد الغذائية وأنها محفوظة بطريقة سليمة صحياً وبعيدة عن المواد ذات الرائحة النفاذة والمنظفات والمطهرات.

طرق أخذ عينات الفحص المختبري

يجب اتباع ما يلي:

يجب أن يكون لدي المراقب الصحي بعض الأدوات المساندة له أثناء قيامه بالتفتيش الصحي علي المخازن وهي-:

ثرموميتر لقياس درجة الحرارة.

أدوات أخذ العينات وتتمثل في (اللهب – ملاعق – مشارط – مسحات كحول– ملقط – مقص – عبوات معقمة – أكياس بلاستيك معقمة – أدوات لفتح العلب الصفيح الكبيرة – أدوات استلام أخذت العينات من أكياس المواد الغذائية – وحافظة نقل العينات مزودة بوسائل تبريد) .

وفيما يلي الاشتراطات الخاصة بأخذ العينات وهي:-

المستودعات الرئيسية ومستودعات المصانع: -

أ- الفاكهة والخضر المعبأة وعصائرها والمشروبات الغازية واللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها : أن لا تقل عدد عبواتها عن 2 عبوة لكل ألف عبوة وبحيث لا يقل وزنها عن 3 كجم.

ب- الزيوت والدهون: -

أن لا يقل وزنها عن 1 كغم لكل 1 طن وعدد عبواتها لا يقل عن 3 عبوات . علماً بأن هذه النسبة تسري على أقل من 1 طن .

ج- الألبان :-

1- الحليب واللبن واللبنة سواء كانت مبسترة أو معاملة بحرارة عالية والمعبأة في عبوات حجم لتر فأقل:

2- الألبان المكثفة والمركزة (المحلاة والغير محلاة) المعبأة في عبوات "1" كغم فأقل:

3- الألبان المجففة المعبأة في عبوات 2 كجم فأقل:

4- القشدة والزبدة المعبأة في عبوات 1 كجم فأقل:

5-السمن المعبأ في عبوات 1 كجم فأقل.

6-الجبن المعبأ في عبوات 1 كجم فأقل:

7- الجبن المعبأ في عبوات يزيد وزنها عن 1كجم.

فيتم سحب عينات عشوائية من عدد العبوات الموجودة بالمستودع ثم يسحب 200غم من كل عبوة. يتم سحب الكمية بالطريقة الصحيحة والسليمة التي تمنع تلوث العينة أو مصدرها مع المحافظة علي خواصها الطبيعية حتى وصولها إلي المختبر وفي حالة وجود عبوة منتفخة ترسل كما هي إلي المختبر.

المصادر

***/صحة وسلامة الأطعمة (نظري)-144 طاه – المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني – المملكة العربية السعودية .**

***/سلامة الأغذية- 263ساغ- المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني – المملكة العربية السعودية .**