

الخطوط التوجيهية الإقليمية الخاصة بتصميم تدابير لمراقبة الأغذية التي تباع في الشوارع (أفريقيا)

CAC/GL 22R - 1997

المحتويات

3	المقدمة
3	القسم الأول - الأهداف
3	القسم الثاني - النطاق، والتطبيق، والتعاريف، والمتطلبات العامة
3	1-2 النطاق
4	2-2 التطبيق
4	3-2 التعاريف
7	4-2 المتطلبات العامة
7	القسم الثالث - المنشأة: تصميمها، ومرافقها، وصيانتها، والتدابير الصحية المعمول بها فيها
8	1-3 المكان
8	2-3 المحالّ والأمكنة
9	3-3 المعدات
10	4-3 المرافق
11	5-3 الصيانة والتنظيف
12	6-3 برامج التنظيف
13	7-3 نظم مكافحة الآفات
14	8-3 تدبّر النفايات
14	9-3 التدابير الصحية
15	10-3 مراقبة الفعالية
15	القسم الرابع - مراكز بيع الأغذية في الشوارع
15	1-4 المتطلبات العامة
16	2-4 المكان والتصميم والإنشاء
17	3-4 النفايات السائلة والنفايات الصلبة
18	4-4 المرافق الخاصة بالزبائن

19.....	القسم الخامس- مراقبة العمل
19.....	1-5 المتطلبات فيما يخص المكونات
19.....	2-5 الطهو والمناولة
20.....	3-5 تقديم الأغذية
21.....	4-5 الأغذية غير المباعة
22.....	5-5 نقل الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع
22.....	6-5 الاستعمال والصيانة
22.....	7-5 تخزين الأغذية
23.....	8-5 أهم جوانب نظم مراقبة النظافة الصحية
24.....	9-5 المتطلبات فيما يتعلق بالمواد الواردة
24.....	10-5 الماء
25.....	11-5 الإدارة والإشراف
25.....	12-5 إسداء المشورة بشأن الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع
25.....	القسم السادس- الصحة البدنية
26.....	1-6 الحالة الصحية
26.....	2-6 الأمراض والإصابات
27.....	3-6 النظافة البدنية
27.....	4-6 التصرف الشخصي
27.....	5-6 الزوار
28.....	القسم السابع- التدريب
28.....	1-7 الوعي والمسؤوليات
28.....	2-7 برامج التدريب
28.....	3-7 التعليم والإشراف
29.....	4-7 التدريب الرامي إلى تجديد المعارف والمهارات
29.....	5-7 تدريب الباعة
29.....	6-7 روابط الباعة
29.....	7-7 تثقيف المستهلكين

مقدمة

يحق للناس أن يتوخوا أن يكون الطعام الذي يأكلونه آمناً وصالحاً للاستهلاك. فالأمراض التي تنقلها الأغذية والإصابات المتأتية عن الأغذية تُعتبر مزعجة في أحسن الأحوال، وقاتلة في أسوأها. لكن لها عواقب أخرى. فتفشي الأمراض التي ينقلها الطعام يمكن أن يضر بالتجارة والسياحة، وأن يفضي إلى فقد الكسب، والبطالة، وما يترتب على ذلك من تقاض. وتلف الغذاء يسبب الهدر ويكلف كثيراً ويمكن أن يضر بالتجارة وأن يزعزع ثقة المستهلكين.

إن تجارة الغذاء الدولية والسفر إلى البلدان الأجنبية يتزايدان مؤتيين فوائد اجتماعية واقتصادية هامة. لكن ذلك يفضي أيضاً إلى تسهيل انتشار الأمراض في جميع أنحاء العالم. كما إن عادات الطعام شهدت تغييراً كبيراً في كثير من البلدان على مدى العقدين الأخيرين، وشهدت التقنيات الجديدة لإنتاج الأغذية وتحضيرها وتوزيعها تطوراً يجسد ذلك. وعليه فإن المراقبة الصحية الفعالة تتسم بأهمية حيوية لتفادي ما يترتب على الأمراض التي تنقلها الأغذية وعلى الإصابات المتأتية عن الأغذية وعلى تلف الأغذية من عواقب وخيمة على صحة البشر وعلى الاقتصاد. فالمسؤولية عن التيقن من سلامة الأغذية وصالحها للاستهلاك تقع على عاتق الجميع، وبمن فيهم المزارعون والزارعون، والصانعون والمعالجون، والقائمون بمناولة الأغذية ومستهلكوها.

وتُرسى الخطوط التوجيهية الحالية الأساس الراسخ للسهر على الصحة الغذائية. ويوصى في إطارها باتّباع نهج قائم على ”تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة“ (HACCP) كلما أمكن ذلك تعزيزاً لسلامة الأغذية على النحو المبين في ”مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة لنظافة الأغذية“.

ويُقَرُّ بضوابط المراقبة المبينة في إطار هذه الخطوط التوجيهية باعتبارها ضوابط أساسية للتكفل بسلامة الأغذية وصالحها للاستهلاك. وتوصى بتطبيق هذه الخطوط التوجيهية للحكومات، والأوساط المهنية المعنية (بما في ذلك آحاد المنتجين الأوليين، والصانعون، والمعالجون، ومستثمرو الخدمات الغذائية، وتجار التجزئة) والمستهلكون على حد سواء.

القسم الأول – الأهداف

تتمثل الأهداف المنشودة من هذه الخطوط التوجيهية في توفير الأحكام الضرورية التي يتعيّن النظر فيها عند وضع تدابير مراقبة الأغذية التي تباع في الشوارع في منطقة أفريقيا، وبما في ذلك إعداد مدونات للممارسة في هذا المجال. إنها ترمي إلى مساعدة الهيئات المختصة في الارتقاء بعمل قطاع الأغذية التي تباع في الشوارع سهرًا على أن تتيسر للأهالي أغذية سليمة آمنة ومغذية في أماكن يمكن الوصول إليها.

القسم الثاني – النطاق، والتطبيق، والتعاريف، والمتطلبات العامة

1-2 النطاق

تحدّد هذه الخطوط التوجيهية المتطلبات الصحية العامة والممارسات المراد أن يوصى بإدراجها ضمن مدونات الممارسة الخاصة بتحضير وبيع الأغذية التي تباع في الشوارع.

1-2-1 الأدوار المنوطة بالهيئات المختصة، والباعة، والمستهلكين

يمكن للهيئات المختصة أن تنظر في مضامين هذه الوثيقة وأن تبت في شأن أفضل السبل التي ينبغي أن تسلكها للتشجيع على تنفيذ هذه الخطوط التوجيهية من أجل:

- حماية المستهلكين الملائمة من الأمراض أو الإصابات المتأتية عن الأغذية؛ مع العلم بأنه يتعين أن تراعي السياسات ذات الصلة ضعف حال الأهالي، أو ضعف حال شتى فئاتهم؛
 - تقديم ما يطمئن إلى أن الأغذية صالحة للاستهلاك البشري؛
 - توفير برامج للتثقيف الصحي يتم بها على نحو فعال إبلاغ مبادئ الصحة الغذائية إلى الباعة والمستهلكين.
- وينبغي للباعة أن يطبقوا الممارسات الصحية المبيّنة في هذه الوثيقة من أجل:
- توفير أغذية سليمة وصالحة للاستهلاك؛
 - السهر على أن تتوفر للمستهلكين معلومات واضحة وسهلة الفهم، عن طريق الاستعانة ببطاقات التوسيم وغيرها من الوسائل المناسبة، تمكيناً لهم من حماية أغذيتهم من التلوث ومن نمو/بقاء العوامل المُمْرِضة التي تنقلها الأغذية وذلك بتخزينها ومناولتها وتحضيرها على نحو صحيح.

وينبغي للمستهلكين أن يدركوا دورهم المتمثل في اتباع التعليمات ذات الصلة وتطبيق تدابير الصحة الغذائية المناسبة.

2-2 التطبيق

تحدّد في كل قسم من أقسام هذه الوثيقة الأهداف المراد تحقيقها ومسوّغات هذه الأهداف من حيث سلامة الأغذية وصلاحها. ولا مناص من أن تقوم حالات يتعذر فيها تطبيق بعض ما يرد في هذه الوثيقة من المقتضيات ذات الطابع المحدّد. والسؤال عن 'ماهية العمل الضروري والمناسب من حيث سلامة الأغذية وصلاحها للاستهلاك' هو السؤال الأساسي الذي يُطرح في كل من هذه الحالات.

3-2 التعاريف

لأغراض هذه الخطوط التوجيهية، يؤخذ بالتعاريف التالية، ما لم يُشر إلى خلاف ذلك:

المعدات – يُقصد بها كل أو بعض أي وعاء أو آلة أو جهاز أو عتاد أو شيء (وبما في ذلك ما يكون من الأنواع التقليدية) يُستخدم في صنع أو تحضير أو حفظ أو بيع الأغذية أو الإمداد بها، أو يراد استخدامه لهذه الأغراض.

الماء النظيف – يُقصد به الماء الصافي الآتي من أي مصدر طبيعي خال من العوامل المُمْرِضة ومن الملوثات ومن أي شيء آخر غير مرغوب فيه، إلا بمقدار ليس ضاراً بصحة البشر، وقد يستلزم قدراً أدنى من المعالجة لجعله صالحاً للشرب.

التنظيف – يُقصد به استبعاد التراب، وبقايا الأغذية، والغبار، والشحم، وأي مادة أخرى غير مرغوب فيها.

الملوث - يُقصد به أي عامل بيولوجي أو كيميائي، أو مادة غريبة، أو مادة أخرى لم تُصَف عمداً إلى الغذاء وقد تضر بسلامته أو صلاحه.

التلوث/التلوث - إدخال ملوث إلى الطعام أو الوسط المحيط به، أو وجوده فيهما.

الأواني/الأدوات - يُقصد بها جميع الكؤوس، والأطباق، والصحون، والفناجين، والصُّحُفَات، والملاعق، والشوكات، والمغارف، وعيدان الأكل، وسائر الأشياء المستخدمة في تقديم الطعام أو تناوله، وبما في ذلك الأشياء التي لا تُستخدم إلا مرة واحدة.

إزالة التلوث/التعقيم - يُقصد بهما تقليص عدد العضويات الدقيقة الموجودة في الوسط المحيط إلى درجة تجعلها لا تضر بسلامة الأغذية ولا بصلاحها، وذلك بالاستعانة بالعوامل الكيميائية و/أو باتّباع طرائق فيزيائية.

الأدوات/المواد التي لا تُستخدم إلا مرة واحدة - يُقصد بها كل الأجهزة، والحاويات، والعُدد، والأواني، والأغلفة، المهيأة لكي تُستخدم مرة واحدة فقط في تحضير الطعام أو تخزينه أو عرضه أو استهلاكه أو بيعه.

المنشأة - يُقصد بها أي مبنى أو حيز تجري فيه مناولة الأغذية، وما يحيط به من العناصر الخاضعة لنفس الإدارة.

الصحة الغذائية - يُقصد بها جميع الشروط والتدابير اللازمة للتكفل بسلامة الأغذية وصلاحها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

مناول الأغذية/القائم بمناولة الأغذية - يُقصد به كل شخص يناول بصورة مباشرة الأغذية المرزومة أو غير المرزومة، والمعدات والأواني الخاصة بالأغذية، أو السطوح المتماسّة معها، فيُنْتَظَر منه بالتالي أن يتقيد بمقتضيات الصحة الغذائية.

سلامة الأغذية - يُقصد بها تأكيد أن الأغذية لا تضر بالمستهلك عندما تحضّر و/أو تؤكل بحسب وجه استخدامها المهيأ له.

صلاح الأغذية - يُقصد به تأكيد أن الأغذية مقبولة للاستهلاك البشري وفق وجه استخدامها المهيأ له.

الخطر - يُقصد به احتواء الأغذية على عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي يُحتمل أن يضر بالصحة، أو كونها على حال يُحتمل أن تضر بها.

نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) - نظام يتم به تمييز الأخطار الهامة فيما يخص السلامة الغذائية، وتقييمها والتحكم بها.

الكتيم - صفة تطلق على ما لا يُنْفَذ الماء و/أو غيره من الموانع.

العضويات الدقيقة - يُقصد بها كل العضويات الحية المجهرية التي يمكن أن تسبب المرض أو تلف الأغذية.

البائع المتجول - يُقصد به أي شخص ذي/غير ذي مَرَكَبَة يذهب من مكان إلى مكان بغية تحضير أي غذاء يباع في الشوارع، أو تقديمه، أو عرضه، أو توزيعه، أو تسليمه.

الأغذية المعرضة للتلف – يُقصد بها الأغذية التي لها من نوعها أو حالها ما يجعلها عرضة للتلف.

الماء الصالح للشرب – يُقصد به الماء المعالج الذي يفي بمقتضيات الخطوط التوجيهية بشأن نوعية مياه الشرب المعمول بها في منظمة الصحة العالمية.

الإنتاج الأولي – تُقصد به حلقات السلسلة الغذائية من بدايتها حتى الحصاد أو الذبح أو الحلب أو الصيد، مثلاً.

الأغذية السريعة التلف – يُقصد بها الأغذية المعرضة للتلف التي تتألف كلياً أو جزئياً من الحليب، ومنتجات الحليب، والبيض، واللحوم، والطيور الداجنة، والسّمك أو المحاريات، أو المكونات القادرة على تحمّل النمو التدريجي للعضويات الدقيقة التي يمكن أن تسبب تلف الأغذية، أو تسمّمها، أو مرضاً آخر من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

الأغذية الجاهزة – يُقصد بها أي أغذية (وبما في ذلك المشروبات) تُستهلك عادة وهي على حالها الأولية، وأي أغذية تتم تناولتها، أو معالجتها، أو خلطها، أو طبخها، أو إعدادها بصورة أخرى لتأخذ شكلاً يمكن به استهلاكها على نحو عادي دون أي معالجة إضافية.

الهيئة المختصة – يُقصد بها الوزارة التي تتولى المسؤولية في الشأن المعني وكل سلطة محلية أو معترف بها رسمياً فيه.

الحاويات المغلقة – يُقصد بها الحاويات من الصنف المستخدم لوضع الأغذية مثل:

- الحاويات المحكمة الإغلاق؛
- البواويل التي تُغلق بأسدّة ذات ضِمام تاجي ورتاج سلّكي؛
- قناني الحليب المغلقة بأسدّة من الألنيوم؛
- البواويل والقناني الزجاجية ذات الأسدّة اللولبية؛
- العلب التكنكية وما شابهها من الحاويات المختومة.

مركز بيع الأغذية في الشارع – يُقصد به أي مكان أو منشأة عامين تخصّصهما الهيئة المختصة لقيام باعة متعددين بتحضير الأطعمة التي تباع في الشارع، وعرضها وبيعها.

الأغذية التي تباع في الشوارع – الأغذية الجاهزة التي يعدها و/أو يبيعها الباعة المتجولون في الشوارع وغيرها من الأماكن العامة المشابهة على وجه الخصوص (انظر الوثيقة 46 من الوثائق الخاصة بالأغذية والتغذية الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة).

موضع بيع الأغذية في الشارع – يُقصد به الموضع الذي يجري فيه تحضير الأغذية التي تباع في الشارع، وعرضها، وتقديمها، وبيعها للناس. وهو يشمل العربات، والمناضد، وسطوح العمل، والسلال، والكراسي، والمركبات المجهزة بعجلات والمركبات غير المجهزة بها، وسائر الهياكل التي تقرها الهيئة المختصة والتي يجري عليها أو فيها عرض أو بيع أي من الأغذية التي تباع في الشارع.

المياه العادمة – يُقصد بها مياه الصرف الناتجة من النشاط الذي يقوم به الباعة.

حاويات الماء – تُقصد بها أي أوعية من أي شكل من الأشكال من الصنف الخاص بالأغذية لا تُستخدم إلا لأغراض تخزين الماء وتقديمه ولم يسبق أن استُخدمت لأية أغراض أخرى يمكن أن تسبب تلوثاً للماء المخزون فيها.

4-2 المتطلبات العامة

1-4-2 اللوائح التنظيمية

للتمكن من الاعتراف الرسمي بقطاع الأغذية التي تباع في الشوارع باعتباره جزءاً لا يتجزأ من الإمداد الغذائي، وللمراقبة هذا القطاع، ينبغي أن تُعدّ لوائح تنظيمية مناسبة إما منفصلة أو يراود إدراجها ضمن اللوائح التنظيمية النافذة فيما يتعلق بالأغذية. وينبغي للهيئات المعنية أن تجسّد المتطلبات الصحية العامة والممارسات التي يجب أن يتبّعها الباعة على شكل مدونات للممارسات المعترف بها باعتبارها أدوات ناجعة بالقياس إلى تكاليفها لمراقبة الأغذية التي تباع في الشوارع، وذلك بالمراعاة الكاملة للظروف المحلية وبما فيها العوامل ذات الطابع المحدّد المرتبطة بالأخطار المتصلة بكل عملية من العمليات المعنية.

2-4-2 الترخيص للباعة

ينبغي أن تضع الهيئات المختصة طرائق مناسبة لإصدار وتجديد التراخيص التي تُمنح للباعة.

القسم الثالث – المنشأة: تصميمها، ومرافقها، وصيانتها، والتدابير الصحية المعمول بها فيها

الأهداف:

- بحسب طبيعة العمليات المعنية، والأخطار المرتبطة بها، ينبغي أن يُستهدف عند اختيار مكان المحالّ والمعدات والمرافق، وعند تصميمها وإنشائها، السهر على ما يلي:
- أن يقلّل ذلك احتمال التلوّث؛
- أن يتيح التصميم والتخطيط إجراء الصيانة والتنظيف والتعقيم على النحو الملائم وتقليل خطر التلوّث بما ينقله الهواء؛
- أن تكون السطوح والمواد، ولا سيما تلك التي تتماس مع الأغذية، غير سامة عند استخدامها الاستخدام المهيّأ له، وأن تكون عند الاقتضاء على قدر مناسب من مقاومة البلى، وأن تُسهّل صيانتها وتنظيفها؛
- أن تتاح عند الاقتضاء مرافق مناسبة من أجل عمليات التحكم بدرجة الحرارة وبدرجة الرطوبة وبغيرهما؛
- أن تكون هناك حماية فعّالة من نفوذ الآفات وتوطّنها.

المسوّغ:

يستلزم التمكن من الحد من الأخطار على نحو فعّال إيلاء العناية إلى حسن التصميم والإنشاء من الناحية الصحية، واختيار المكان المناسب، وتوفير المرافق الملائمة.

1-3 المكان

1-1-3 المنشآت

عند البت في شأن اختيار مكان إقامة المنشآت الغذائية، ينبغي أن تؤخذ بالاعتبار مصادر التلويث المحتملة وفعالية كل ما قد يُتخذ من التدابير المعقولة التي قد يمكن اتخاذها لحماية الأغذية. فينبغي أن لا تقام المنشآت المعنية في أي مكان يتّضح، بعد النظر في تدابير الحماية هذه، أنه سيظل هناك تهديد لسلامة الأغذية أو صلاحها. ويجب أن تقام مواضع تحضير الأغذية وبيعها في الأحياز التي تعيّن فيها الهيئات المختصة. وتقام المنشآت المعنية عادة بعيداً عما يلي على وجه الخصوص:

- ما يكون ملوّثاً بيئياً من الأحياز وأماكن الأنشطة الصناعية التي تنطوي على تهديد خطير بتلويث الأغذية؛
- الأحياز المعرضة للفيضان ما لم توفر وسائل الحماية الكافية؛
- الأحياز المعرضة لتفشي الآفات فيها؛
- الأحياز التي يتعذر استبعاد النفايات منها على نحو فعال، سواء أكانت نفايات صلبة أم نفايات سائلة.

وتسري أحكام القسم 1-1-3 على الباعة المتجولين أيضاً.

وينبغي أن يكون الحيز في مواضع البيع وحولها خالياً من البضائع أو المواد المخزونة غير الضرورية والمواد المتخلّية عنها، وذلك لتسهيل النفوذ إليه بغية تنظيفه.

2-3 المحالّ والأمكنة

1-2-3 التصميم والتخطيط

تكون مواضع البيع من النوع الذي تقره الهيئة المختصة.

2-2-3 الهياكل والتجهيزات الداخلية

ينبغي أن تُبنى الهياكل المقامة ضمن المنشآت الغذائية بناءً راسخاً من مواد مقاومة للبلى، وأن تسهل صيانتها وتنظيفها، وأن تتسنى إزالة تلوثها عند الاقتضاء. وعلى وجه الخصوص ينبغي عند اللزوم الإيفاء بالشروط المحددة التالية البيان لحماية سلامة الأغذية وصلاحها:

- ينبغي أن تكون سطوح الجدران والحواجز والأرضيات منشأة من مواد كتيمة ليس لها أثر تسميمي عند استخدامها للاستخدام المهيأ له؛
- ينبغي أن يكون سطح الجدران والحواجز ناعماً حتى علوّ مناسب للعمل؛
- ينبغي أن تكون الأرضيات منشأة على نحو يتيح الصرف والتنظيف الملائمين؛

- ينبغي أن تكون السقوف والتجهيزات العلوية منشأة ومنجزة على نحو يقلل تراكم الأوساخ، والتكاثف، وتناثر الجسيمات؛
- ينبغي أن تكون النوافذ سهلة التنظيف ومنشأة على نحو يقلل تراكم الأوساخ ومجهزة عند اللزوم بستانر واقية من الحشرات يمكن استبعادها وتنظيفها؛ وينبغي أن تثبت النوافذ عند اللزوم؛
- ينبغي أن تكون سطوح الأبواب ناعمة وغير ماصة، وأن يسهل تنظيفها، وإزالة تلوثها عند اللزوم؛
- ينبغي أن تكون سطوح العمل التي تتماسّ تماساً مباشراً مع الأغذية في حال سليمة، ومقاومة للبلى، وأن يسهل تنظيفها وصيانتها وإزالة تلوثها. وينبغي أن تكون منشأة من مواد ناعمة، غير ماصة، ولا تتأثر بالأغذية ولا بالمنظفات الحالة ولا بالمعقمات في ظروف العمل العادية؛
- ينبغي أن تكون جميع المواقد والمغاسل ومناضد العمل والرفوف والخزانات التي توضع الأغذية عليها أو فيها على ارتفاع عن الأرض لا يقل عن 45 سم.

3-2-3 المحالّ المؤقتة/النقالة وآلات البيع

يجب أن يُختار موقع مواضع البيع في السوق، ومحالّ البيع النقالة، ومركبات البيع في الشوارع، والمحالّ المؤقتة التي تجري فيها مناولة الأغذية، مثل الخيام والفساطيط، وأن يجري تصميمها وإنشاؤها على نحو يُتفادى به بالقدر الممكن المعقول تلوث الطعام وتوطن الآفات.

وعند تطبيق هذه الشروط والمتطلبات المحددة الطابع ينبغي الحد بالقدر الكافي من كل ما قد يكون هناك من الأخطار الصحية المرتبطة بمثل هذه المرافق بغية التكفل بسلامة الأغذية وصلاحها.

3-3 المعدات

3-3-1 الاعتبارات العامة

إن المعدات والحاويات التي تتماس مع الأغذية (غير الحاويات والأغلفة التي لا تُستخدم إلا مرة واحدة) ينبغي أن تُصمّم وتُنشأ بشكل يتسنى به عند اللزوم القيام على النحو الملائم بتنظيفها وتعقيمها وصيانتها تفادياً لتلويث الأغذية. وينبغي أن تكون المعدات والحاويات مصنوعة من مواد ليس لها أثر تسميمي عند استخدامها الاستخدام المهيأ له. وعند اللزوم ينبغي أن تكون المعدات مقاومة للبلى وقابلة للنقل وممكنة الفك لإتاحة صيانتها وتنظيفها وتعقيمها ومراقبتها، ولتسهيل فحصها الرامي إلى كشف وجود الآفات مثلاً.

وينبغي استخدام آنية منفصلة لمناولة الأغذية المطهّوة والأغذية غير المطهّوة.

وينبغي تنظيف جميع الأواني بانتظام وذلك بغسلها غسلاً وافياً في ماء دافئ يحتوي على مقدار كاف من الصابون أو غيره من المنظّفات الحالة المناسبة، ثم غمرها لمدة نصف (2/1) دقيقة في ماء نظيف مغلي ثم تصفية الماء منها، أو غمرها لمدة دقيقتين (2) في ماء صالح للشرب لا تقل درجة حرارته عن 77 درجة مئوية ثم تصفية الماء منها.

وإذا استُعملت آنية من غير الأواني التي لا تُستخدم إلا مرة واحدة، ولم يتوفر الماء الذي تبلغ درجة حرارته 77 درجة مئوية أو درجة الغليان، فيجوز استخدام الماء الصالح للشرب وصابون الغسل أو المنظفات الحائلة ثم الشطف بالماء الجاري. لكن هذه الطريقة ليست بالمحبذة.

وينبغي أن تُناول جميع الأواني والأدوات المغسولة والنظيفة وأن تُحفظ وتُنقل في معزل عن الأواني والأدوات غير النظيفة أو المستعملة وسائر مصادر التلوث. ويجري تخزينها في حيز نظيف ومحمي لا تصله الآفات ولا الهوام.

وينبغي أن يُحافظ على نظافة الأوعية المستخدمة لوضع توابل المائدة، وأن تُستدام جودة حالها، وأن تُحمى من الآفات.

وينبغي أن تكون جميع مواد الخدمة، مثل القُوط والمناشف والمناديل، من النوع الذي لا يُستخدم إلا مرة واحدة.

3-2 حاويات النفايات والمواد التي لا تؤكل

ينبغي أن تكون حاويات النفايات، والمنتجات الثانوية، والمواد التي لا تؤكل أو الخطرة، ممكنة التمييز على وجه التحديد، ومهيأة على النحو المناسب، ومصنوعة من مادة كتيمة عند الاقتضاء. وينبغي أن تكون الحاويات التي توضع فيها المواد الخطرة مميزة، ويمكن إرتاجها عند الاقتضاء لمنع تلويث الأغذية المتعمد أو العرضي.

وينبغي لكل بائع أن يسهر على استبعاد جميع الأجهزة والأدوات المعيبة أو المعطبة أو المشروخة أو الصدئة أو المثلومة، أو غير الصالحة لسبب آخر، وعلى التخلي عنها.

3-4 المرافق

3-4-1 الإمداد بالماء

كلما اقتضى الأمر ينبغي أن يتوفر الإمداد بما يكفي من الماء الصالح للشرب مع مرافق مناسبة لتخزينه وتوزيعه والتحكم بدرجة حرارته، وذلك للسهر على سلامة الأغذية صلاحها.

وينبغي أن يفي الماء الصالح للشرب بالمواصفات المحددة في أحدث طبعة من طبقات الخطوط التوجيهية بشأن جودة مياه الشرب الصادرة عن منظمة الصحة العالمية، أو أن يكون ماء من نوعية أجود. ويجب أن تكون هناك شبكة منفصلة للماء غير المخصص للشرب (الذي يُستخدم مثلاً في مكافحة الحرائق، وإنتاج البخار، والتبريد، وسائر الأغراض المشابهة، حيث لا يسبب تلويثاً للأغذية). وتُميّز شبكات الماء غير المخصص للشرب ولا تتصل بشبكات الماء الصالح للشرب، ولا تتيح تسريب الماء منها إلى هذه الشبكات.

3-4-2 الصرف والتخلص من النفايات

ينبغي توفير نظم ومرافق ملائمة للصرف والتخلص من النفايات. وينبغي أن تكون هذه النظم والمرافق مصممة ومنشأة على نحو يُتفادى به خطر تلويث الأغذية أو الماء المخصص للشرب.

3-4-3 التنظيف

ينبغي توفير مرافق ملائمة، ومشار إليها على النحو المناسب، لتنظيف الأغذية والآنية والمعدات. وينبغي تزويد هذه المرافق بما يكفي من الماء الحار والماء البارد الصالح للشرب عند الاقتضاء.

وينبغي أن تظل مغاسل الأيدي ومغاسل الأواني نظيفة على الدوام، وأن تُستدام جودة حالها.

وينبغي أن تكون القُوط المستخدمة لمسح الأدوات والأواني نظيفة، وأن تجري مناولتها على نحو صحي وأن لا تُستخدم إلا لهذا الغرض.

وينبغي أن توفر على الدوام مرافق ملائمة لغسل الأيدي، وبما في ذلك المغاسل والصابون والماء العذب.

3-4-4 مرافق النظافة الصحية والمراحيض الخاصة بالعاملين

ينبغي أن تتوفر مرافق للنظافة الصحية خاصة بالعاملين للتكفل باستدامة درجة مناسبة من نظافة العاملين الصحية وتفادي تلويث الأغذية. وينبغي أن تشمل هذه المرافق عند الاقتضاء على:

- وسائل ملائمة لغسل اليدين وتجفيفهما على نحو صحي، وبما في ذلك المغاسل والإمداد بالماء الحار والماء البارد (أو المتحكم بدرجة حرارته على النحو المناسب)؛
- مراحيض مصممة تصميمًا صحيحًا مناسبًا؛
- مرافق ملائمة لتغيير الملابس خاصة بالعاملين.

وينبغي أن تكون هذه المرافق قائمة في مكان مناسب ومشاراً إليها على النحو المناسب.

3-4-5 الإضاءة

ينبغي أن توفر الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية الكافية للتمكين من عمل المنشأة على نحو صحي. وينبغي أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل. وينبغي عند الاقتضاء حماية تجهيزات الإضاءة للسهر على عدم تلوث الأغذية جراء انكسارها.

3-4-6 التخزين

ينبغي أن توفر عند اللزوم مرافق ملائمة لتخزين الأغذية، والمكونات، والكيماويات غير الغذائية (مثل مواد التنظيف، ومواد التزليق، والوقود). ويتوقف نوع مرافق التخزين اللازمة على طبيعة الأغذية المعنية. وينبغي عند الضرورة أن توفر مرافق منفصلة ومصونة الأمان لتخزين مواد التنظيف والمواد الخطرة.

3-5 الصيانة والتنظيف

3-5-1 الاعتبارات العامة

تنبغي صيانة المنشآت والمعدات واستدامة جودة حالها من أجل:

- تسهيل جميع الإجراءات الصحية؛
 - العمل على النحو المهيأ له؛
 - الحيلولة دون تلوث الأغذية، كأن تلج فيها الشظايا المعدنية، وتُذَف الجص، والكُسار، والمواد الكيميائية.
- وينبغي أن تُستبعد بالتنظيف بقايا الأطعمة والأوساخ التي قد تكون مصدر تلويث. أما ما يلزم من طرائق التنظيف ومن مواده فيتوقف على طبيعة المنشأة الغذائية. وقد يلزم التعقيم بعد التنظيف.
- وينبغي أن تُتأَوَّل كيماويات التنظيف وأن تُستخدم بعناية ووفق التعليمات الصادرة عن صانعيها، وأن يجري تخزينها عند اللزوم بمعزل عن الأغذية، في حاويات مميزة بوضوح تفادياً لخطر تلويث الأغذية.

3-5-2 إجراءات التنظيف وطرائقه

يمكن أن يُجرى التنظيف بطرائق فيزيائية منفصلة أو مجتمعة، مثل التنظيف بالحرارة، والتنظيف بالحك، والتنظيف بفعل الدفق الملتج، والتنظيف بالشفط الخلائي، وغير ذلك من الطرائق التي يُتفادى بها استخدام الماء، والطرائق الكيميائية التي يُستعان فيها بالمنظفات الحالّة أو القلويات أو الحموض.

وتشتمل إجراءات التنظيف عند الاقتضاء على:

- استبعاد الكُسار الخشن من على السطوح؛
- وضع محلول حالّ لترخية التراب أو الطبقة البكتيرية واحتجازهما على شكل محلول أو عالق؛
- الشطف بالماء الذي يفي بالمقتضيات المبينة في القسم الرابع، لاستبعاد التراب الذي تمت ترخيته وبقياء المنظفات الحالّة؛
- التنظيف الجاف أو التنظيف بطرائق مناسبة أخرى لاستبعاد البقايا والكُسار وجمعهما؛
- التعقيم عند اللزوم.

3-6 برامج التنظيف

ينبغي أن تضمن برامج التنظيف والتعقيم كون جميع أجزاء المنشأة على درجة مناسبة من النظافة، وينبغي أن تشتمل على تنظيف معدات التنظيف.

وينبغي أن تراقب برامج التنظيف والتعقيم مراقبة مستمرة وفعّالة سهرًا على صلاحها وفعاليتها، وأن يجري التوثيق لها عند اللزوم.

وإذا استعين ببرامج تنظيف كتابية فينبغي أن يحدّد في إطارها:

- ما يجب تنظيفه من الأحياز وبنود المعدات والأواني؛

- المسؤولية عن المهام الخاصة؛
- طريقة التنظيف وتواتره؛
- الترتيبات الخاصة بالمراقبة.

وعند الاقتضاء ينبغي أن تعدّ البرامج بالتشاور مع المستشارين من الخبراء المختصين المعنيين.

7-3 نظم مكافحة الآفات

1-7-3 الاعتبارات العامة

تمثل الآفات تهديداً كبيراً لسلامة الأغذية وصلاحها. ويمكن أن تقوم حالات تفشي الآفات حيثما توجد موائل مواتية لتكاثرها ويتوفر ما تقتات به. فينبغي اتباع ممارسات صحية جيدة لتفادي استحداث بيئة مواتية للآفات. فباتخاذ التدابير الصحية الجيدة، وفحص المواد الواردة، وإحسان المراقبة، يمكن تقليل احتمال تفشي الآفات وبالتالي الحد من الحاجة إلى مبيداتها.

2-7-3 الحيلولة دون نفوذ الآفات

تنبغي صيانة المباني واستدامة جودة حالها للحيلولة دون نفوذ الآفات واستبعاد إمكان وجود موائل مواتية لتكاثرها. فالثقوب والمجاري وسائر الأمكنة التي يرجح أن تنفذ إليها الآفات ينبغي أن تغلق بإحكام. فبتركيب ستائر شبكية على النوافذ والأبواب وأجهزة التهوية المفتوحة، مثلاً، يُحدّ من مشكلة ولوج الآفات. وينبغي أن يتم عند الإمكان استبعاد الحيوانات من باحات المصانع ومعامل معالجة الأغذية.

3-7-3 التوطن والتفشي

يشجّع توافر الطعام والماء على توطن الآفات وتفشيها. وينبغي تخزين ما يمكن أن يشكل مصادر لطعامها في حاويات عصرية على نفوذها و/أو تكوينه فوق الأرض وبعيداً عن الجدران. وينبغي أن تُستدام نظافة الأحياز القائمة ضمن محالّ الأغذية أو خارجها. وعند الاقتضاء ينبغي تخزين المهمّلات ضمن حاويات مغطاة عصرية على نفوذ الآفات.

4-7-3 الرصد والكشف

ينبغي تفقد المنشآت والأحياز المحيطة بها بصورة منتظمة لتبيّن ما إذا كانت الآفات قد تفشّت فيها.

5-7-3 القضاء على الآفات

تنبغي المسارعة إلى معالجة حالات تفشي الآفات دون الإضرار بسلامة الأغذية ولا بصلاحها. وينبغي أن تُجرى المعالجة بالعوامل الكيميائية أو الفيزيائية أو البيولوجية دون أن يمثل ذلك تهديداً لسلامة الغذاء أو صلاحه.

3-8 تدبّر النفايات

يجب أن يهيأ على النحو المناسب لاستبعاد النفايات وتخزينها. ويجب عدم السماح بتراكم النفايات في أحياز مناولة الأغذية وأحياز تخزينها وغيرها من أحياز العمل ذات الصلة والوسط المتاخم إلا بالقدر الذي لا بد منه لعمل المنشأة على نحو سليم. ويجب أن تظل مستودعات النفايات على درجة مناسبة من النظافة.

3-9 التدابير الصحية

3-9-1 الإمداد بالماء

ينبغي للباعة أن يتكفلوا بالإمداد بمقدار كاف من الماء الصالح للشرب على الدوام. وعند اللزوم، كما في حالة الباعة المتجولين أو حالة كون توفير شبكة الإمداد بالماء لمّا يزل منتظراً، ينبغي تخزين الماء الصالح للشرب في حاويات نظيفة خاصة بالماء على النحو المبين في هذه الخطوط التوجيهية.

3-9-2 التخلص من المياه العادمة

ينبغي أن تتوفر في مواضع بيع الأغذية شبكة ناجعة للتخلص من المياه العادمة، يجب استدامة جودة حالها. وينبغي أن تكون هذه الشبكة كبيرة إلى درجة تتيح تحملها أعباء العمل القصوى وأن تكون مزودة بحواجز تضمن عدم تمرير شيء سوى النفايات السائلة إلى مجرى الصرف/المجرور.

3-9-3 التخلص من النفايات الصلبة

ينبغي أن تجري مناولة مواد النفايات الصلبة على نحو يُتفادى به تلويث الأغذية و/أو الماء المخصص للشرب. وينبغي أن تُستبعد هذه النفايات من حيز العمل في موضع البيع بالتواتر اللازم وعلى الأقل مرة واحدة في اليوم. وينبغي أن يُتخلص من جميع النفايات الصلبة على نحو سليم بوضعها في أوعية مناسبة مغلقة إغلاقاً محكماً آمناً بواسطة أغطية مناسبة أو بوضعها في علب القمامة أو في صناديق المهملات الجماعية.

وفور التخلص من النفايات المعنية، ينبغي تنظيف الأوعية المستخدمة لتخزينها وكل المعدات التي قد تكون تماسّت معها وذلك بالطرائق المبيّنة في القسم 3-3-1-2. كما ينبغي تنظيف حيز تخزين النفايات يومياً.

ويجب تعقيم أوعية النفايات والمعدات التي تماسّت معها وأحياز تخزينها، عندما تطلب الهيئة المختصة ذلك. وينبغي أن لا تُستخدم في ذلك إلا عوامل النظافة الصحية المناسبة والصالحة. وفي المناطق التي لا توجد فيها مصلحة لجمع القمامة، يجب أن يُتخلص من النفايات الصلبة على نحو صحي، كما توصي به الهيئة المختصة أو تقره.

3-9-4 التنظيف

ينبغي أن يجري تنظيف جميع سطوح العمل، والمناضد، والأرضيات، والأحياز المحيطة بها، بصورة وافية مرة واحدة في اليوم على الأقل، وذلك باتّباع إحدى الطرائق المبيّنة في القسم 3-3-1-2.

3-9-5 مرافق المرافق

ينبغي أن يتاح لكل بائع ولكل معاون وكل قائم بمناولة الأغذية الانتفاع بمرافق معتمدة من جانب الهيئات المختصة، مستدامة النظافة وعاملة على الدوام.

3-10 مراقبة الفعالية

ينبغي أن تراقب نظم التدابير الصحية من حيث فعاليتها، بالتحقق منها دورياً، عن طريق عمليات من قبيل الفحص التدقيقي السابق للتشغيل أو عن طريق أخذ العينات الميكروبيولوجية من البيئة والسطوح التي تتماس مع الأغذية عند الاقتضاء، وبالقيام على نحو منتظم بمراجعتها وتكييفها لمراعاة تغيّر الظروف.

القسم الرابع - مراكز بيع الأغذية في الشوارع

الأهداف:

إن سلامة الأغذية وتحضيرها الصحي، وبالتالي صحة المستهلكها، ينبغي أن لا تتضرر من جراء عدم قدرة الباعة على توفير المرافق والظروف الملائمة التي تقضي بها هذه الخطوط التوجيهية. فينبغي للهيئات المختصة أن تسعى إلى توفير مراكز خاصة ضمن محلّة فيها ما يلائم من المرافق والمرافقات التي تقضي بها هذه الخطوط التوجيهية، حيث يمكن تأجير أحيار للباعة. وإن هذه المراكز لبيع الأغذية في الشوارع يجب:

- أن توفر بيئة لتخزين الأغذية السليمة وتحضيرها وتقديمها؛
- أن تتوفر فيها المرتفعات اللازمة، مثل الماء الصالح للشرب، والإضاءة الملائمة، والصرف، والتخلص من النفايات الصلبة/السائلة؛
- أن توفر بيئة مواتية لتقديم أغذية سليمة إلى المستهلكين؛
- أن توفر إطاراً جيداً يمكن فيه للهيئات المختصة أن تجري دورات إعلام وتثقيف وتدريب للمديرين/المشرفين والباعة والمستهلكين، على السواء؛
- أن تشجّع أنشطة رابطة الباعة.

المسوغ:

تقليل احتمال تعريض سلامة الأغذية للخطر من جراء عدم قدرة الباعة على توفير البيئة الآمنة والصحية والظروف المناسبة لتحضير الأغذية السليمة وبيعها.

4-1 المتطلبات العامة

ينبغي لجميع الباعة العاملين في مركز لبيع الأغذية في الشارع أن يفوا بجميع الأحكام المبينة في اللوائح التنظيمية المعترف بها السارية على باعة الأغذية في الشوارع.

2-4 المكان والتصميم والإنشاء

يجب أن يحظى كل مركز لبيع الأغذية في الشارع بموافقة مسبقة من الهيئة المختصة، بعد النظر في الأحكام المبينة في القسم 1-3 (المكان) من هذه الخطوط التوجيهية.

وإن تصميم مركز بيع الأغذية في الشارع يجب:

- (أ) أن تراجع الهيئة المختصة وأن تقره مسبقاً؛
- (ب) أن تتوفر فيه المساحة الكافية والملائمة لكي يقام على نحو منظم ما يخص الباعة من المناضد، والعربات، وصناديق العرض، ومن أحياز تحضير الأغذية ومناولتها وتخزينها وتقديمها وبيعها؛
- (ج) أن يتيح حركة المواد والسلع بصورة منظمة، فيه وإليه، ما يحول دون إمكان وجود سبل لتلويث الأغذية؛
- (د) أن يتيح إقامة المرافق الخاصة بالزبائن، مثل المراحيض، ومرافق الغسل والأكل، على نحو سليم وأن يقام أو يرتب بصورة تحول دون وجود سبل لتلويث الأغذية؛
- (هـ) أن تتوفر فيه أحياز مناسبة وكافية وذات موقع ملائم لتخزين النفايات الصلبة، ولتنظيف وغسل الأدوات والأواني والأجهزة، واتخاذ التدابير الصحية ذات الصلة؛
- (و) أن يكون مهوى تهوية ملائمة لاستبعاد الغازات الضارة والروائح الكريهة، وأدخنة وقود الطبخ، وغيرها من المواد الضارة التي ينقلها الهواء، وأن يوفر فيه الإمداد المستمر بما يكفي من الهواء الطازج للتمكين من الاضطلاع بالأنشطة ضمنه؛
- (ز) أن يوفر فيه الإمداد بما يكفي من الطاقة الكهربائية الملائمة لتمكين الباعة العاملين فيه من تشغيل المعدات والأجهزة وسائر الأدوات المستخدمة في تحضير الأغذية ومناولتها وتخزينها وتقديمها وبيعها؛
- (ح) أن يتاح فيه الإمداد الوافي بالماء الصالح للشرب، بدرجة ضغط ملائمة ودرجة حرارة مناسبة، وأن توجد فيه مرافق ملائمة لتخزين هذا الماء عند اللزوم وتوزيعه ووسائل ملائمة لحمايته من التلوث.

ملاحظة: ينبغي أن تؤخذ من الماء عينات بانتظام، لكن تواتر أخذها يتوقف على مصدر الماء ووجه استخدامه، كأن يكون تواتر أخذها من الماء الذي تُمدّ به جهات خاصة أكثر من تواترها في حالة الماء الذي تُمدّ به جهات عامة. ويمكن استخدام الكلور أو غيره من المعقّمات المناسبة. وفي حالة المعالجة بالكلور ينبغي أن تُجرى يومياً فحوص لتبئين مقدار الكلور المتاح عن طريق اختبارات كيميائية. أما موضع أخذ العينات المعنية فيفضل أن يكون هو موضع استخدام الماء، لكن قد يكون من المفيد أحياناً أخذها في موضع ورود الماء إلى المنشأة.

ويجب أن تُنشأ مراكز بيع الأغذية في الشوارع بصورة سليمة على نحو تُستخدم به المواد التي تقرها الهيئة المختصة، مراعية الأحكام المبينة في القسم 2-3 (المحال والأمكنة) من هذه الخطوط التوجيهية. وبالإضافة إلى هذه الأحكام، ينبغي أن تفي مراكز بيع الأغذية في الشوارع بالمتطلبات التالية البيان:

- (أ) أن تكون لها أرضيات ناعمة من الإسمنت أو الآجر الصقيل أو البلاط المعالج بالقار، ومزودة بوسائل صرف مناسبة لاستبعاد الماء عن السطوح وتسهيل تنظيفها وتطهيرها؛
- (ب) أن تكون لها عند الاقتضاء جدران أو حواجز ذات سطوح ناعمة وكتيمة، من الآجر الصقيل مثلاً، لتسهيل الغسل والتطهير؛
- (ج) أن يكون لها عند الاقتضاء سقف ناعم غير ماص، لتسهيل التنظيف؛
- (د) أن تكون عند الاقتضاء مزودة بأجهزة إضاءة اصطناعية كافية، قائمة في أماكن مناسبة، لتسهيل تحضير الطعام ومناولته وتخزينه وتقديمه وبيعه، فيما يخص كلاً من الباعة العاملين فيها؛
- (هـ) أن تكون مجهزة بأغمة ومداخل فوق المواقف ليتسنى استبعاد غازات الاحتراق والطبخ وغيرها من الأدخنة والأبخرة منها إلى الهواء الطلق؛
- (و) أن تتوفر فيها مرافق جماعية أو فردية لغسل المعدات والأدوات والآنية وغيرها من الأجهزة، مزودة بالماء العذب الجاري الحار والبارد، وبمغاسل ذات وسائل مناسبة للتصريف إلى شبكة صرف أو شبكة مجاري معتمدة، وبعوامل تنظيف وتطهير تفي بما يحتاج إليه الباعة فيها للسهر على الطهارة المناسبة والتنظيف الكامل؛
- (ز) أن تفي بسائر متطلبات الهيئة المختصة فيما يتعلق ببنية مراكز بيع الأغذية في الشوارع.

3-4 النفايات السائلة والنفايات الصلبة

فيما يتصل بالتخلص من النفايات السائلة، ينبغي أن تفي مراكز بيع الأغذية في الشوارع بالمقتضيات التالية البين:

- (أ) أن تكون مجهزة بشبكة (شبكات) ناجعة جماعية أو فردية (أي أن يكون لكل بائع في المركز واحدة منها) للتخلص من النفايات السائلة معتمدة من جانب الهيئة المختصة، وذات حجم وتصميم يجعلان طاقتهما تتخطى مستوى الطلب على التخلص من النفايات السائلة عند بلوغ أنشطة البائعين فيها مقاديرها القصوى؛
- (ب) أن تُستدام فيها جودة حال عمل نظام التخلص من النفايات السائلة؛
- (ج) أن يُتكفل بأن نظامها الخاص بالتخلص من النفايات السائلة يفرضي إلى نظام صرف للنفايات معتمد من جانب الهيئة المختصة ويمكن أن يتم به إبعاد النفايات السائلة منها على نحو ناجع؛
- (د) أن تفي بسائر متطلبات الهيئة المختصة فيما يتصل بالتخلص من النفايات السائلة.

وفيما يخص التخلص من النفايات الصلبة، يجب أن يوجد في مركز بيع الأغذية في الشارع نظام ناجع للتخلص من النفايات الصلبة يفي بجميع متطلبات الهيئة المختصة فيما يخص التخلص من هذه النفايات، يشتمل على ما يلي:

- (أ) تخصيص مقدار من المساحة منفصل مناسب لتخزين النفايات الصلبة، يقوم في مكان ملائم لكنه على بعد مناسب من أحياز تحضير الأغذية، وتخزينها، ومناولتها، وتقديمها، وبيعها، وذلك للحيلولة دون التلوث؛
- (ب) مجموعة كافية من حاويات النفايات الصلبة الكتيمة المصممة والمنشأة على نحو مناسب والتي لها أغطية تغلق بإحكام يمكن أن تحتوي بصورة ملائمة مقدار النفايات الصلبة المتجمع المتأتي عن نشاط البيع في يوم واحد. وينبغي أن تكون لهذه الحاويات بطانات مناسبة لا تُستخدم إلا مرة واحدة أو أن تكون منطوية على حاويات باطنية توضع فيها النفايات المعنية على نحو مأمون وتسهل مناولتها وقت التخلص من هذه النفايات؛
- (ج) التخلص من النفايات الصلبة مرة واحدة في اليوم، أو أكثر من مرة عند اللزوم، باستبعادها من مركز بيع الأطعمة في الشارع إلى:
- (د) علب قمامة معتمدة مصممة ومهيأة لقيام أجهزة مصلحة القمامة بجمعها مركزياً، أو
- (هـ) وسائل أخرى للتخلص منها تكون الهيئة المختصة قد رخصت بها وأقرتها؛
- (و) تفتيش معتاد لأحياز التخلص من النفايات الصلبة لتبين ما إذا كانت فيها آفات أو مواطن للآفات، مع اتخاذ كل التدابير العملية الممكنة للقضاء عليها ومنع أي تفشٍ جديد لها؛
- (ز) الوفاء بسائر متطلبات الهيئة المختصة فيما يتصل بالتخلص من النفايات الصلبة.

4-4 المرافق الخاصة بالزبائن

ينبغي أن تتوفر في مركز بيع الأغذية في الشارع مرافق مراحيض كافية للجنسين يستخدمها الباعة، وموظفونهم، وزبائنهم، تقام في مكان ملائم لكنه منفصل ومنعزل عن أحياز تحضير الأغذية، ومناولتها، وتخزينها، وتقديمها، وبيعها، بغية الحيلولة دون تلوث الأغذية. وينبغي أن تكون مرافق المراحيض معتمدة وأن تخضع لجميع متطلبات الهيئة المختصة فيما يتصل بهذا النوع من المرافق. وينبغي أن تفي هذه المرافق بمقتضيات أخرى منها:

- (أ) أن تكون جدرانها منشأة من مادة مقاومة للبلى، حتى علو مناسب، تسهل صيانتها وتنظيفها وتعقيمها؛
- (ب) أن تكون نظيفة ولا تنبعث فيها روائح كريهة، ومجهزة بنظام نزع؛
- (ج) أن تكون جيدة الإضاءة، ومهواة، وأن تنظف وتطهر على نحو معتاد، وأن تُستدام جودة حال عملها؛
- (د) أن تشتمل على مرافق لغسل اليدين وتجفيفهما، وأن تزود كما يجب بالصابون وبسائر اللوازم؛
- (هـ) أن تكون فيها ملصقات يوعز بها إلى الباعة والموظفين بأن يغسلوا أيديهم غسلاً وافياً بعد كل استعمال للمراحيض قبل أن يستأنفوا عملهم؛
- (و) أن تكون لها أبواب مجهزة بوسائل تجعلها تنغلق تلقائياً.

القسم الخامس- مراقبة العمل

الأهداف:

إنتاج أغذية سليمة وصالحة للاستهلاك البشري عن طريق:

- صوغ المتطلبات المراد الوفاء بها عند صنع ومناولة بنود الأغذية ذات الطابع المحدد فيما يتعلق بالمواد الأولية المستخدمة في صنعها، وتكوينها، ومعالجتها، وتوزيعها، واستهلاكها؛
- تصميم نظم المراقبة الفعالة، وإعمالها، ورصدها، ومراجعتها.

المسوغ:

تقليل خطر الأغذية غير الآمنة باتخاذ تدابير وقائية للتكفل بسلامة الأغذية صلاحها في مرحلة مناسبة من عملية إنتاجها عن طريق الحد من الأخطار الغذائية.

1-5 المتطلبات فيما يخص المكونات

ينبغي لكل بائع أن يسهر على ما يلي:

- يجب أن يجري التزويد بالمكونات، وبما فيها الثلج، من مصادر معروفة ويمكن التعويل عليها.
- يجب أن تُتَّبع في مناولة الأغذية طريقة يتم بها تقليل فقد العناصر الغذائية.
- يجب أن تكون المكونات طازجة وسليمة بحيث تُستدام جودة الأغذية وسلامتها.
- ينبغي أن يجري نقل المكونات على نحو يحول دون تعرضها لظروف البيئة، والتلف، والتلوث.
- ينبغي أن لا تُستخدم إلا الإضافات الغذائية المجازة وأن يُتَّقيدَ بالموصفات المبينة فيما يخص المقادير المضافة منها.

2-5 الطهو والمناولة

تُغمس الخضار والفواكه الطازجة في الماء وتُغسل بما يكفي من الماء العذب الجاري غسلاً وافياً سواء أكان المراد طهوها أم استهلاكها نيئة، وذلك لاستبعاد أي عنصر ملوث لاصق بسطحها.

عند الاقتضاء يُغسل الطعام النيء قبل استخدامه في تحضير الأغذية بغية تقليل خطر التلوث.

لا تُغسل الأغذية النيئة المعرضة للتلف أبداً مع غيرها من الأغذية المراد استهلاكها نيئة أو شبه مطهورة.

ينبغي أن يكون هناك حيزٌ لمناولة مكونات الأغذية النيئة وتخزينها وتنظيفها وتحضيرها، منفصل ومنعزل عن أحياز عرض الأغذية المطهورة التي تباع في الشوارع، وأحياز مناولتها، وأحياز تقديمها.

التسييح: يمكن أن تُطهى المنتجات المجمدة، ولا سيما مجمدات الخضار، دون تسييحها. لكن قطع اللحم الكبيرة وأجسام الطيور الداجنة الضخمة غالباً ما يتعيّن تسييحها قبل طهوها. وعندما يجري التسييح بمثابة عملية منفصلة عن الطهو فإنه ينبغي أن لا يتم إلا في:

- (أ) ثلاجة أو حجرة تسييح مصممة لهذا الغرض تثبت درجة حرارتها عند 4 درجات مئوية؛ أو
- (ب) ماء عذب جار تثبت درجة حرارته عند درجة لا تزيد عن 21 درجة مئوية لمدة لا تتجاوز الأربع ساعات؛ أو
- (ج) فرن تجاري يعمل بالأمواج الدقيقة وذلك فقط في الحالات التي سينقل فيها الطعام مباشرة إلى وحدات طهو تقليدية في سياق سيورة طهو مستمرة أو عندما تجري عملية الطهو بكاملها دون انقطاع ضمن الفرن العامل بالموجات الدقيقة.

ملاحظة: من الأخطار المرتبطة بالتسييح خطر التلوث المتأتي عن التقاطر وخطر نمو العضويات الدقيقة على ظاهر ما يجري تسييحه قبل أن يتم تسييح باطنه. وينبغي أن يُكثّر من عمليات فحص منتجات اللحوم والطيور الداجنة التي يجري تسييحها للتأكد من أن عملية التسييح قد اكتملت قبل مواصلة المعالجة، أو أن يُزاد زمن المعالجة لمراعاة درجة حرارة اللحم.

وينبغي أن يكون زمن الطهو ودرجة حرارته كافيين لضمان القضاء على العضويات الدقيقة المُمرضة غير المولدة للأبواغ. أما الماء المستخدم لأغراض الشرب ولتحضير المشروبات الحارة أو الباردة فينبغي أن يكون من الماء العذب الصالح للشرب، أو ماء نظيفاً ومغلياً، أو معقماً بأي طريقة أخرى مثل التعقيم بعامل كيميائي مناسب.

وينبغي أن يصنع الثلج المستخدم من الماء الصالح للشرب. وينبغي أن تجري مناولته وتخزينه بحيث يُحمى من التلوث. وينبغي أن تفي الحاويات المستخدمة لنقل الثلج أو حفظه بما يبيّن في هذه الخطوط التوجيهية من المتطلبات الخاصة بحاويات الماء.

وينبغي أن لا يعاد تسخين الطعام أكثر من مرة واحدة وأن لا يسخن من جديد منه إلا الحصة المراد تقديمها. وينبغي أن تبلغ درجة حرارة إعادة التسخين في مركز بيع الأغذية ما لا يقل عن 75 درجة مئوية في غضون ساعة بعد إخراج الطعام المعني من الثلاجة. ويمكن أن تجري إعادة التسخين بدرجات حرارة أدنى شريطة أن تُختار لذلك تشكيلات للأزمان/درجات الحرارة مكافئة للتسخين حتى 75 درجة مئوية من حيث القضاء على العضويات الدقيقة.

وينبغي أن تُغسل الأواني المستخدمة في ذوق الأطعمة المعنية فوراً بعد كل استعمال لها.

3-5 تقديم الأغذية

ينبغي لكل بائع أن يتقيد بما يلي:

يجب على جميع الباعة الذين يشترون الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع لأغراض تقديمها أو بيعها أن يتكفلوا بأنها من مصادر مرخّص بها ويمكن التعويل عليها.

وينبغي عدم مناولة الأغذية المطهّوة المراد بيعها في الشارع بالأيدي المجردة. فينبغي أن يُستعان في مناولة الأغذية وتقديمها وبيعها بملاقط أو شوكلات أو ملاعق نظيفة أو بقفازين لا يُستخدمان إلا مرة واحدة.

وينبغي أن تكون جميع الأواني والأدوات المستخدمة نظيفة وجافة وأن تجري مناولتها دون لمس السطوح التي تتماس مع الأغذية.

وينبغي أن لا تُراكم الأطباق المملوءة بالأغذية الواحد فوق الآخر خلال عرضها، أو تخزينها، أو تقديمها.

وينبغي استخدام مواد رزّم من الصنف الخاص بالأغذية.

ويُنهي كلّ النهي عن النفخ في الأكياس اللدائنية والأغلفة وغيرها من المواد المستخدمة لرزّم الأغذية.

وينبغي أن لا يقدّم أي مشروب من المشروبات المعروضة للبيع إلا في حاوياته الأصلية الفردية المختومة أو انطلاقاً من صناابير مركّبة على حاويات السوائل مصنوعة من لدائن من الصنف الخاص بالأغذية أو غيرها من المواد المناسبة. وينبغي أن تُغطّى حاويات السوائل بأغطية مناسبة محكمة الإغلاق.

أما الفواكه المقطّعة وغيرها من الأطعمة التي تُستهلك عادة وهي على الحال التي تكون عليها عند بيعها فيمكن أن توضع في أحياز عرض مغلقة، أو في خزانات أو في وسيلة حماية من نوع مشابه، وينبغي أن تعرض على نحو لا يضر بسلامتها ولا بنظافتها.

وينبغي أن لا يقوم من يتداولون النقود بأيديهم بمناولة الأغذية. وإذا كان لا بدّ من مناولتهم إياها فينبغي لهم أن يغسلوا أيديهم بعد كل مساس بالنقود وقبل كل مناولة للأغذية من جديد.

أما الأغذية الجاهزة المخصّصة للتقديم إلى الزبائن باستمرار فينبغي أن تُحمى من التلوّث المتأتي عن الوسط المحيط وأن تُحفظ بدرجات الحرارة التالية البيان:

(أ) درجة لا تقل عن 60 درجة مئوية فيما يخص الأغذية التي تقدّم حارة؛

(ب) درجة لا تزيد عن 7 درجات مئوية فيما يخص الأغذية التي تقدّم باردة؛

(ج) درجة لا تزيد عن -18 درجة مئوية فيما يخص الأغذية التي تقدّم مجمّدة.

وينبغي أن تُستخدم مسخّنة للأغذية بغية إبقاء درجات حرارة حفظها عند الدرجات المطلوبة (القسم 5-3-10 '1')، ويجب أن لا يُستخدم هذا الجهاز لأغراض إعادة التسخين (القسم 5-2-8).

4-5 الأغذية غير المبيّعة

ينبغي أن يتم في آخر كل يوم التخلص على نحو صحي من جميع ما لا يمكن حفظه على نحو سليم ممّا لا يباع من الأطعمة المطهّوة والمشروبات المحضّرة.

5-5 نقل الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع

إن الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع التي يتعين نقلها إلى موضع للبيع ينبغي أن توضع في حاوية نظيفة مغطاة محمية حماية جيدة بغية تفادي التلوث.

وينبغي أن تكون كل مركبة تُستخدم في نقل الأغذية نظيفة وجيدة الحال، ومجهزة التجهيز المناسب للوفاء بكل ما قد يكون هناك من متطلبات خاصة متعلقة بالأغذية الجاري نقلها، وأن تتوفر فيها الحماية من التلوث المتأتي عن الوسط المحيط.

أما الأغذية المعرضة للتلف، مثل الحليب ومنتجاته وغيرهما، فينبغي أن تنقل إلى موضع البيع في حاوية عازلة لا تزيد درجة الحرارة ضمنها عن 4 درجات مئوية.

وينبغي أن لا تُنقل الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع مع الأغذية والمكونات النيئة، والحيوانات، والمواد السامة، وأي مواد أخرى يمكن أن تلوثها.

6-5 الاستعمال والصيانة

ينبغي أن تُستدام نظافة المركبات والحاويات المستخدمة في نقل الأغذية، وجودة حالها، وصالحها. وإذا استُخدمت المركبة أو الحاوية نفسها لنقل أغذية مختلفة، أو مواد غير غذائية، فينبغي أن يتم على نحو فعال تنظيفها، وتعقيمها عند الضرورة، بين الحمل والحمل الذي يليه.

7-5 تخزين الأغذية

تنبغي أن تُستدام نظافة الأغذية وعدم تلوثها، وأن تُحمى الحماية الملائمة من الآفات، مثل الجرذان والفئران والذباب والصراصير والنمل، ومن الملوثات البيئية، وأن يجري تخزينها بدرجات حرارة مناسبة عند الاقتضاء.

أما الأغذية السريعة التلف فينبغي أن تُرفع وتُرتب على نحو يُستبعد به احتمال تلوثها جراء تماسها مع الأغذية النيئة، أو أطعمة الحيوانات الأليفة، أو المواد السامة، أو أي مواد أخرى يمكن أن تسبب تلوثها.

وحالما يتم، وفق مقتضيات القسمين 1-2-5 و 2-2-5، تنظيف الأغذية النيئة المعرضة للتلف، وبما فيها الخضار المهروسة والحبوب والأقمة الطرية، فينبغي أن يُخزن معظمها في أوعية منفصلة نظيفة يُفضّل أن توضع في علبة تبريد نظيفة أو في ثلاجة أو في مجلدة، لتفادي تلفها.

وينبغي أن يُتفادى إجهاد الثلاجات والمجلدات وأن تُضبط درجة الحرارة ضمنها بحيث لا تزيد عن 4 درجات مئوية وعن 18 درجة مئوية، على الترتيب.

وينبغي أن يطبق في دورة التخزين المبدأ القاضي بأن "يكون أول المدخلات هو أول المخرجات".

وينبغي أن يُتحقق قبل استهلاك الأغذية من تاريخ انتهاء صلاحها المبيّن على حاوياتها. فيجب أن لا تباع الأغذية التي تكون مدة صلاحها قد انتهت وأن لا تُستخدم في تحضير الأغذية.

8-5 أهم جوانب نظم مراقبة النظافة الصحية

1-8-5 التحكم بالأزمان وبدرجات الحرارة

يمثل عدم إحسان التحكم بدرجات حرارة الأغذية أهم الأسباب الشائعة للأمراض التي تنقلها وتلفها. ومن عمليات الضبط اللازمة التحكم بأزمان الطهو والتبريد والمعالجة والتخزين، وبدرجات الحرارة التي تجري بها هذه العمليات. ويجب العمل بنظم تكفل التحكم بدرجات الحرارة على نحو فعال حيثما يكون ذلك حاسم الأهمية فيما يخص سلامة الأغذية وصلاحها.

وينبغي أن يراعى ما يلي في نظم التحكم بدرجات الحرارة:

- طبيعة الغذاء المعني، مثل فعل ما يحتويه من ماء، ومعدل نشاط شوارد الهيدروجين (pH) فيه، والمقدار الأولي لما يُحتمل أن ينطوي عليه من العضويات الدقيقة وأنواع هذه العضويات؛
- مدة صلاح المنتج المهيأ لها؛
- طريقة الرزم والمعالجة؛
- كيفية استخدام المنتج المهيأ لها، كأن يكون معداً للمزيد من طهوه/معالجته أو أن يكون جاهزاً للأكل.

كما ينبغي أن تحدّد في إطار هذه النظم الحدود المقبولة لتباين الأزمان ودرجات الحرارة.

ويجب أن يُجرى على فترات منتظمة فحص أجهزة تسجيل درجات الحرارة وأن تُختبر للتحقق من دقتها.

2-8-5 التلوث الميكروبيولوجي

يمكن أن تنتقل العوامل المُمرضّة من غذاء إلى آخر إما بالتماسّ المباشر أو عن طريق من يقومون بمناولة الأغذية أو عن طريق سطوح التماسّ أو الهواء. فالأغذية النيئة، غير المعالجة، ينبغي أن تفصل على نحو فعال إما فصلاً مادياً أو فصلاً زمنياً، عن الأغذية الجاهزة، وأن يقتصر ذلك بتنظيفها المرحلي بصورة فعّالة وتعقيمها على نحو مناسب.

وقد يتعيّن تقييد النفوذ إلى أحياز معالجة الأغذية أو تنظيمه. وعندما تكون الأخطار ذات الصلة كبيرة بصورة خاصة، ينبغي أن يجري النفوذ إلى أحياز المعالجة عبر مرفق لتغيير الملابس. وقد يتعيّن أن يُطلب من العاملين المعنيين أن يضعوا لباساً واقياً نظيفاً وبما فيه حذاء، وأن يغسلوا أيديهم قبل الدخول.

وينبغي أن تنظّف السطوح والأواني والمعدات والتجهيزات تنظيفاً وافياً وأن يتم عند الاقتضاء تعقيمها بعد استخدامها لمناولة أو معالجة الأغذية النيئة، وبخاصة اللحوم والطيور الداجنة.

3-8-5 التلوث الفيزيائي والتلوث الكيميائي

تنبغي إقامة نظم للحيلولة دون تلوث الأغذية بالأجسام الغريبة مثل الزجاج أو الشظايا المعدنية الآتية من الآلات، والغبار، والأدخنة المضرة، والمواد الكيميائية غير المرغوب فيها. وينبغي عند اللزوم استخدام أجهزة كشف أو فحص مناسبة خلال الصنع أو المعالجة.

9-5 المتطلبات فيما يتعلق بالمواد الواردة

ينبغي أن لا تُقبل للاستخدام في تحضير الأغذية إلا المواد الأولية والمكونات السليمة والمرضية. وينبغي أن لا تُقبل المنشآت أي مادة أولية أو مكوّن إذا كان من المعروف أنهما يحتويان على طفيليات، أو عضويات دقيقة غير مرغوب فيها، أو مبيدات لآفات، أو عقاقير بيطرية، أو مواد سامة أو متحللة أو خارجة عن السياق قد يتعذر تقليص مقاديرها المعنية إلى درجة مقبولة عن طريق الفرز و/أو المعالجة العاديين. وينبغي عند الاقتضاء تحديد وتطبيق مواصفات المواد الأولية.

وينبغي أن تخضع المخزونات من المواد الأولية والمكونات لدورة تخزين فعّالة.

10-5 الماء

1-10-5 عند التماس بالأغذية

ينبغي أن لا يُستخدم في مناولة الأغذية ومعالجتها إلا الماء العذب الصالح للشرب، عدا الحالتين التاليتين التاليين البيان:

- الاستخدام الرامي إلى إنتاج البخار، ومكافحة الحرائق، وسائر الأغراض المماثلة غير المتصلة بالأغذية؛
- الاستخدام في بعض سيوررات معالجة الأغذية، مثل التقريس، وفي أحياز مناولة الأغذية، شريطة أن لا ينطوي ذلك على خطر على سلامة الأغذية وصالحها (كأن يستخدم ماء بحر نظيف).

أما الماء المعاد تدويره لاستخدامه من جديد فينبغي أن يعالج وأن يُبقى على حال يُستبعد بها أي خطر على سلامة الأغذية وصالحها يتأتى عن استخدامه. وينبغي أن تراقب سيوررة المعالجة المعنية مراقبة فعّالة. ويجوز أن يُستخدم الماء المعاد التدوير الذي لم يخضع للمزيد من المعالجة والماء المستعاد من عمليات معالجة الأغذية بالتبخير أو التجفيف، شريطة أن لا يتأتى عن استخدامه خطر على سلامة الأغذية ولا على صالحها.

2-10-5 بمشابة مكوّن

يجب أن يُستخدم الماء العذب الصالح للشرب كلما لزم ذلك تفادياً لتلوّث الأغذية.

3-10-5 الثلج والبخار

ينبغي أن يُصنع الثلج من ماء يفي بالمقتضيات البيئية في القسم 3-4-1. وينبغي أن يجري إنتاج ومناولة وتخزين الثلج والبخار على نحو يحميهما من التلوّث.

وينبغي أن لا ينطوي البخار المستخدم في تماس مباشر مع الأغذية أو مع السطوح التي تتماس بها على خطر على سلامة الأغذية وصالحها.

5-11 الإدارة والإشراف

يتوقف نوع المراقبة والإشراف اللازمين على حجم المنشأة، وطبيعة أنشطتها، وأنواع الأغذية المعنية. وينبغي أن يكون لدى المديرين والمشرفين ما يكفي من الدراية بالمبادئ والممارسات المعمول بها في مجال الصحة الغذائية لكي يتسنى لهم تقدير الأخطار الكامنة، واتخاذ التدابير الوقائية والتصحيحية المناسبة، والتكفل بأن يجري الرصد والإشراف على نحو فعال.

5-12 إسداء المشورة بشأن الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع

تسهيلاً لإنفاذ مدونة الممارسة التي تضعها الهيئة المختصة، ينبغي لهذه الهيئة أن توفر مديريين ومشرفين يتمثل دورهم فيما يلي:

- أن يعملوا مع الباعة مسدين إليهم المشورة والإرشاد في عين المكان لكي يحسنوا عمل منشآتهم وفقاً للمتطلبات المبينة في الخطوط التوجيهية؛
 - أن يشاركوا في تصميم و/أو توفير التدريب النظامي للباعة الذي يجب أن تقدّمه الهيئات المعنية بغية إصدار التراخيص وتجديدها؛
 - أن يعملوا بالتعاون الوثيق مع موظفي الإنفاذ، وبمن فيهم الموظفون المسؤولون عن تسجيل التراخيص وتجديدها، بحيث يحاط بالخطوط التوجيهية جيداً ويجري تطبيقها على نحو صحيح؛
 - أن يقوموا عند الاقتضاء بتدريب موظفي الإنفاذ وتنظيم عمليات تفتيش مشترك تجرى بصورة منتظمة لمراقبة التقدم على صعيد تطبيق مدونة الممارسة؛
 - أن يُعلّموا المستهلكين على النحو المبين في القسم 7-7 من هذه الخطوط التوجيهية.
- وينبغي أن يكون المديرين والمشرفون ممن يُحسنون التواصل، وأن يكونوا مطلّعين على مقتضيات الخطوط التوجيهية، وأن يحيطوا جيداً بالمشكلات التي يواجهها الباعة وبمقتضيات حماية المستهلكين.
- وينبغي أن يحظى المديرين والمشرفون بثقة الباعة والمستهلكين وموظفي الإنفاذ، وباحترامهم.
- وينبغي أن يكون المديرين والمشرفون ملمين إلى أقصى حد ممكن بمدونة الممارسة الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).
- وينبغي أن تُنشأ أجهزة لإسداء المشورة بشأن الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع وأن تتمتع بما يمكنها من الاضطلاع بمهمتها على نحو فعال.

القسم السادس - الصحة البدنية

الأهداف:

السهر على استبعاد احتمال أن تتلوث الأغذية لأن من هم على صلة مباشرة أو غير مباشرة بها:

- لا يظّلون على درجة مناسبة من النظافة البدنية؛
- يتصرفون ويعملون على نحو غير مناسب.

المسوّغ:

إن من لا يظّلون على درجة مناسبة من النظافة البدنية، ومن يكونون مصابين ببعض الأمراض أو الأعراض، ومن يتصرفون على نحو غير مناسب، يمكن أن يلوّثوا الأغذية وينقلوا المرض إلى مستهلكيها.

1-6 الحالة الصحية

يجب أن يحمل كل بائع، أو معاون، أو قائم بمناولة الأغذية، خلال اضطلاعهم بعمله، علامة مميزة إذا كانت الهيئة المختصة قد أصدرت مثل هذه العلامات وطلبت حملها.

وينبغي أن لا يسمح للأشخاص المعروف أنهم، أو المشتبه بأنهم، يعانون من مرض أو علة يُحتمل أن يُنقل عن طريق الأغذية، أو يحملون مثل هذا المرض أو العلة، بأن يدخلوا إلى أي حيّز تجري فيه مناولة الأغذية إذا كان من المحتمل أن يلوّثوا الأغذية المعنية. وينبغي لكل شخص مصاب هذه الإصابة أن يبادر على الفور إلى إعلام الإدارة بالمرض المعني أو بالأعراض المعنية. وينبغي أن يُجرى لمن يقومون بمناولة الأغذية فحص طبي إذا دعت إلى ذلك أسباب سريرية أو وبائية.

2-6 الأمراض والإصابات

من الأمراض التي ينبغي أن تُبلّغ الإدارة عنها بحيث يتسنى النظر فيما إذا كان هناك أية حاجة إلى إجراء فحص طبي و/أو إمكان الاستبعاد عن مناولة الأغذية:

- اليرقان؛
- الإسهال؛
- التقيؤ؛
- الحمى؛
- وجع الحنجرة المقترن بالحمى؛
- الإصابات الجلدية الظاهرة بالتهاب (البثور، والجروح، إلخ)؛
- السيلان من الأذن أو العين أو الأنف.

3-6 النظافة البدنية

ينبغي لمن يقومون بمناولة الأغذية أن يظلوا على درجة عالية من النظافة البدنية وأن يضعوا عند الاقتضاء ملابس واقية، وغطاء للرأس، وحذاء. أما جروح العاملين، في حالة السماح لهم بمواصلة العمل، فينبغي سترها بأضمدة كتيمة مناسبة. وينبغي أن تبقى الأطافر قصيرة ونظيفة على الدوام، كما ينبغي أن يبقى الشعر نظيفاً ومرتباً وأن يُغطّى خلال العمل. وينبغي للعاملين أن يغسلوا أيديهم دائماً عندما يمكن أن يكون للنظافة البدنية أثر على سلامة الأغذية، مثلاً:

- عند بدء أعمال مناولة الأغذية؛
- فوراً بعد استخدام المرحاض؛
- بعد مناولة الأغذية النيئة أو أية مواد ملوثة، حيث يمكن أن يفضي ذلك إلى تلوث بنود أغذية أخرى؛ ينبغي لهم تفادي مناولة الأغذية الجاهزة عند الاقتضاء.

4-6 التصرف الشخصي

ينبغي للمنخرطين في أعمال مناولة الأغذية أن يمتنعوا عن الإتيان بأي تصرف قد يفضي إلى تلوث الأغذية، مثل:

- التدخين؛
 - البصق؛
 - العلك أو الأكل؛
 - العطس والسعال وهم مكبّون على أغذية غير محمية.
- وينبغي أن لا توضع الأشياء الشخصية، مثل المجوهرات والساعات والدبابيس وغيرها، ولا أن تُجلب إلى أحياز مناولة الأغذية، إذا كانت تمثل خطراً على سلامة الأغذية وصلاحها.
- ولا يجوز لأي بائع أن يستخدم موضع البيع الخاص به مكاناً للنوم أو الإقامة، أو لأي نشاط شخصي آخر.

5-6 الزوار

ينبغي لزوار الأحياز التي تجري فيها معالجة الأغذية أو مناولتها أن يضعوا عند الاقتضاء ملابس واقية وأن يتقيدوا بسائر الأحكام المتعلقة بالصحة البدنية الواردة في هذا القسم.

القسم السابع - التدريب

الأهداف:

ينبغي أن يدرّب الأشخاص المنخرطون في العمليات ذات الصلة بالأغذية ممن يتماشون بصورة مباشرة أو غير مباشرة مع الأغذية و/أو أن يتلقوا تعليمًا في الصحة الغذائية ذا مستوى مناسب للعمليات التي يضطلعون بها.

المسوّغ:

يُتّسم التدريب بأهمية أساسية في أي نظام من نظم الصحة الغذائية. وإذا لم يوفر لجميع العاملين المنخرطين في الأنشطة المتصلة بالأغذية التدريب و/أو التعليم والإشراف الملائم في مجال النظافة الصحية فإن ذلك ينطوي على خطر على سلامة الأغذية وصالحها للاستهلاك.

1-7 الوعي والمسؤوليات

يُتّسم التدريب في مجال الصحة الغذائية بأهمية أساسية. وينبغي لجميع العاملين أن يكونوا واعين لدورهم ومسؤوليتهم في حماية الأغذية من التلوث أو التردّي. فينبغي لمن يقومون بمناولة الأغذية أن يمتلكوا المعارف والمهارات اللازمة لتمكينهم من مناولتها على نحو يفي بمقتضيات النظافة الصحية. أما أولئك الذين يقومون بمناولة المواد الكيميائية القوية المستخدمة في التنظيف أو غيرها من المواد الكيميائية المنطوية على أخطار فينبغي أن يتلقوا تعليمًا في مجال تقنيات المناولة الآمنة.

2-7 برامج التدريب

من العوامل التي تجب مراعاتها عند تقييم مستوى التدريب اللازم:

- طبيعة الأغذية المعنية، وبخاصة إمكان أن تكون وسطاً موافياً لنمو العضويات الدقيقة المُمرضة أو المتلفة؛
- طريقة مناولة الأغذية المعنية أو رزمها، وبما في ذلك احتمال تلوثها؛
- مدى وطبيعة معالجة الأغذية أو المزيد من عمليات تحضيرها قبل استهلاكها النهائي؛
- ظروف تخزين الأغذية مستقبلاً؛
- الزمن المتوقع أن ينقضي قبل أن تُستهلك الأغذية.

3-7 التعليم والإشراف

ينبغي أن تُقيّم فعالية برامج التدريب والتعليم تقييماً دورية، وأن تُجرى على نحو معتاد عمليات مراقبة وتثبّت للتأكد من فعالية تنفيذ الإجراءات ذات الصلة.

وينبغي أن يمتلك مديرو السيوروات المتعلقة بالأغذية والمشرفون عليها المعرفة الضرورية بالمبادئ والممارسات المعمول بها في مجال الصحة الغذائية لكي يتسنى لهم تقدير الأخطار المحتملة واتخاذ التدابير اللازمة لتدارك أوجه القصور.

4-7 التدريب الرامي إلى تجديد المعارف والمهارات

ينبغي القيام على نحو معتاد بمراجعة برامج التدريب وتحديثها عند اللزوم. وينبغي إعمال نظم للسهر على بقاء من يقومون بمناولة الأغذية على وعي بجميع الإجراءات اللازمة لاستدامة سلامة الأغذية وصالحها.

5-7 تدريب الباعة

يجب أن يتلقى كل بائع وكل معاون وكل قائم بالمناولة تدريباً أساسياً في مجال الصحة الغذائية قبل إصدار الترخيص، ومزیداً من التدريب على النحو الذي تطلبه الهيئة المختصة. ويجب أن تُجري التدريب المعني الهيئة المختصة أو منشأة أخرى تعترف بها الهيئة المختصة أو تقرها.

وينبغي أيضاً أن يحيط الباعة بمسؤوليتهم تجاه المستهلكين وأن يتم إعلامهم بالتسهيلات الائتمانية المتوفرة وبغيرها من مصادر التمويل لمساعدتهم على تحسين أعمالهم.

وينبغي أن تُعرض على نحو بارز واسع النطاق في أمكنة ملائمة ملصقات بسيطة تبين للباعة والمستهلكين "المطلوبات" و"المحظورات" في مجال تحضير وبيع الأغذية المخصصة للبيع في الشوارع.

6-7 روابط الباعة

ينبغي التشجيع على تشكيل روابط أو تعاونيات لباعة الأغذية في الشوارع بغية توفير متّصل مع الهيئات المختصة في سبيل تسهيل إعمال تدابير المراقبة ذات الصلة.

7-7 تثقيف المستهلكين

ينبغي أن تشمل مناهج التثقيف الصحي المبادئ العامة للصحة الغذائية. وينبغي على وجه الخصوص إحاطة المستهلكين علماً بالعلاقة بين التحكم بالأزمان/درجات الحرارة في عمليات تحضير الأغذية وبين المرض الذي تنقله.

وينبغي للهيئة المختصة أن تعلم المستهلكين، عن طريق الملصقات ووسائل الإعلام والحملات الإشهارية، بالأخطار المرتبطة بالأغذية المباعة في الشوارع والتدابير التي تطلب الهيئة من باعة الأغذية في الشوارع اتخاذها لتقليل هذه الأخطار.

وينبغي أيضاً إعلام المستهلكين بمسؤوليتهم عن السهر على عدم تلويث مواقع بيع الأغذية في الشوارع وعدم توسيخها وعدم إلقاء القمامة فيها.

وينبغي أن تؤدي أجهزة إساءة المشورة في مجال الأغذية المباعة في الشوارع دوراً قيادياً في إعداد المواد الإعلامية وفي متابعة تثقيف المستهلكين.