



جامعة دمنهور
Damanhour University



اليوم العالمي لسلامة الغذاء 2021

7 June 2021
World Food Safety Day



يحق للجميع الحصول على أغذية

JUNE 15



مغذية



صحية



سليمة

قسم تمرير الاطفال

غذاء آمن اليوم لغد مفعم بالصحة» ..

اليوم العالمي لسلامة الأغذية 2021

تحتفل منظمة الصحة العالمية باليوم العالمي لسلامة الأغذية الثالث (wfsd) في 7 يونيو 2021 ، ويهدف هذا الإحتفال إلى لفت الانتباه والعمل للمساعدة في منع واكتشاف المخاطر التي تنتقل عن طريق الأغذية، والمساهمة في الأمن الغذائي. شعار اليوم العالمي لسلامة الأغذية 2021

تحتفل المنظمة باليوم العالمي لسلامة الأغذية هذا العام تحت شعار: "سلامة الأغذية مسألة تهتم الجميع"، وأن إنتاج واستهلاك الغذاء الآمن لهما فوائد فورية وطويلة الأجل للناس وكوكب الأرض والاقتصاد، ويمكن ذلك أن يحافظ علي توفير غذاء صحي للجميع في المستقبل .

وأشارت المنظمة إلى إن الاعتراف على الروابط المنهجية بين صحة الناس والحيوانات والنباتات والبيئة والاقتصاد، سيساعدنا على تلبية احتياجات المستقبل، واعترافاً بالعبء الدولي للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، والتي تؤثر على الأفراد من جميع الأعمار، وخاصة الأطفال دون سن الخامسة والأشخاص الذين يعيشون في البلدان منخفضة الدخل.



السنة الدولية للأمم المتحدة للفواكه والخضراوات

ذكرت المنظمة أن سنة 2021 هي السنة الدولية للأمم المتحدة للفواكه والخضراوات، وطالبت بالسلامة الغذائية للخضراوات والفواكه لأنها ممكن أن تاكل نينة خاصاً التي لا يتم تقشيرها وغسلها بماء نظيف، يمكن من خلالها انتقال الميكروبات للجميع.



الأمم المتحدة تقر بسلامة الأغذية

أعلنت الجمعية العامة للأمم المتحدة في عام 2018 أن 7 يونيو سيكون اليوم العالمي لسلامة الأغذية، وفي عام 2020، اعتمدت جمعية الصحة العالمية قراراً بشأن تعزيز الجهود المتعلقة بسلامة الأغذية لتقليل عبء الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، تعمل منظمة الصحة العالمية بالتعاون مع منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة "الفاو" على تيسير الاحتفال باليوم العالمي لسلامة الأغذية، بالتعاون مع الدول الأعضاء والمنظمات الأخرى ذات الصلة.

وأضافت المنظمة، أن سلامة الأغذية مسنولية مشتركة بين الحكومات والمنتجين والمستهلكين، حيث إن لكل فرد دور يلعبه من المزرعة إلى المائدة للتأكد من أن الطعام الذي نستهلكه آمن وصحي.

طرق المشاركة لضمان سلامة الأغذية

وتعمل منظمة الصحة العالمية على تعميم سلامة الأغذية، حيث إن سلامة الغذاء هو عمل الجميع، وتتمثل طرق مشاركتها، كالتالي:

- 1- ضرورة ضمان سلامة الأغذية، حيث يجب على الحكومات ضمان أغذية سليمة ومغذية للجميع.
- 2- توخي السلامة في زراعة الأغذية، ويجب على منتجي الأغذية والزراعة اعتماد ممارسات جيدة.
- 3- المحافظة على سلامة الأغذية، ويجب على القائمين على تشغيل الأعمال التجارية الحرص على سلامة الأغذية.
- 4- تناول الأغذية السليمة لجميع المستهلكين والحق في الحصول على أغذية سليمة وصحية ومغذية.
- 5- التعاون من أجل ضمان سلامة الأغذية، وإن سلامة الأغذية مسؤولية مشتركة، ويجب تنظيم الدورات والمحاضرات وورش العمل وإشراك وسائل الإعلام لضمان سلامة الأغذية.
- 6- وكانت نشرت وزارة الصحة المصرية عبر صفحتها الرسمية على الفيسبوك صورة بعنوان غذاء آمن اليوم لغد مفعم بالصحة، مؤكدة أنه يحق للجميع الحصول على أغذية سليمة وصحية ومغذية.
- 7- وفي هذا السياق، نشرت وزارة الصحة المصرية أيضاً، صورة أخرى للخطوات التي يجب اتباعها بعد شراء الأطعمة من الأسواق، وهي غسل اليدين بالماء والصابون قبل تجهيز الطعام، وأشارت إلى أنه لا بد من غسل الخضروات والفواكه، والتأكد من طبخ البيض واللحوم جيداً، كما أنه لا بد من وضع الأطعمة السريعة في الثلاجة، وما شابه ذلك.

اليوم العالمي

لسلامة الغذاء



منطقة الخطر

هي درجة الحرارة التي تتكاثر فيها الجراثيم بسرعة فائقة، أعلى من 5 درجات مئوية وأقل من 60 درجة مئوية، فالبكتيريا تنمو بسرعة ويتضاعف عددها في أقل من 20 دقيقة، لذلك فإن هذا النطاق الحراري غالباً ما يُسمى بمنطقة الخطر.

لإبقاء الطعام خارج منطقة الخطر:



حافظ على سخونة الطعام المطهي لأكثر من 60 درجة مئوية حتى موعد تقديمه.



ضع في الثلاجة فوراً جميع الأطعمة المطهية القابلة للفساد.



لا تترك الطعام المطهي في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين.

لا تذبذبة الطعام المجمد في درجة حرارة الغرفة.

لا تخزن الطعام مدة طويلة حتى في الثلاجة، لأن بعض الجراثيم الخطيرة قد تنمو تحت 5 درجات مئوية.

الأطعمة الأكثر خطورة داخل منطقة الخطر



الخضروات المطهية والبقول والأرز والمعكرونة.



منتجات الألبان



البيض وغيره من الأطعمة الغنية بالبروتين



اللحوم مثل لحوم الغنم والبقرة، والدواجن، والمأكولات البحرية.

• من الواجب التخلص من الطعام إذا ارتفعت حرارته عن 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

قسم تمرير النساء

يشير مصطلح سلامة الغذاء إلى عملية التنظيم العلمي التي تصف سبل التعامل مع تصنيع، وتخزين الغذاء، من خلال طرقٍ تقي من الإصابة بالأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية أو العدوى بالميكروبات ويؤدي فساد الأغذية عن طريق البكتريا والفطريات الى خفض القيمة الغذائية لها واحيانا الى الامراض الناتجة عن التسمم الغذائي والبكتريا الممرضة هي التي تلوث الغذاء والماء وتؤدي الى التسمم الذي يؤدي الى امراض مثل التيفود والكوليرا والالتهاب الكبدي . وفي احيان اخرى فان الفطر الذي ينمو على الغذاء ينتج سموما تعرف بالتوكسينات الفطرية التي تؤدي الى سرطان الكبد والوفاة نلاحظ أن اهتمام المستهلكين خلال السنوات الماضية قد تغير حيث كان الاهتمام في السبعينات يتركز حول السلامة من مضافات الاغذية وفي الثمانينات تغير الاتجاه الى السلامة من بقايا المبيدات والاشعاع وفي التسعينات تركز الاهتمام على موضوع التكنولوجيا الحيوية والاغذية للهندسة الوراثية، أما في بداية الالفية الثانية فقد تركز الاهتمام على تقييم وادارة المخاطر في الاغذية سواء كانت مصادر الخطر بيولوجية أو كيميائية أو طبيعية. ، وتعرف منظمة الصحة العالمية سلامة الغذاء بأنها: "جميع الظروف والمعايير الضروري خلال عمليات إنتاج وتصنيع وتوزيع واعداد وتحضير وتناول الغذاء، اللازمة لضمان أن يكون الغذاء امناً، ومعلوم المصدر، وصحياً، وملائماً للاستهلاك الآدمي" وقد جاء في تقرير منظمة الصحة العالمية عام 1996 عن دور سلامة الغذاء في الصحة والتنمية ما يلي: "لم يعد يكفي أن يتاح الغذاء بكمية كافية، أو أن يشتمل على محتوى غذائي واف باحتياجات الجسم ولكن يجب أيضاً ان يكون آمناً للاستهلاك وألا يعرض صحة المستهلك للخطر من خلال العدوى أو التلوث أو التسمم" وذلك عن طريق إنتاج غذاء آمن الرقابة على مصدر المادة الغذائية "المواد الخام و الرقابة على تصميم المنتج والتحكم في عملية التصنيع و ممارسة الشؤون الصحية الجيدة أثناء الإنتاج والتصنيع والتداول والتوزيع والتخزين والبيع والتحضير والاستخدام واتخاذ كل الاجراءات المانعة لوصول الميكروبات الى الغذاء ويجب غسل اليدين وكذلك الأسطح الملامسة للطعام بشكلٍ مستمر نظراً لأن البكتريا والفيروسات والطفيليات لها المقدرة على الانتشار في كل أجزاء المطبخ من أسطح وأدواتٍ في صورةٍ لا تراها العين المجردة ، فيعتبر الغذاء الامن ضروريا للتغذية السليمة والصحة العامة



إرشادات هامة لنظافة الغذاء وسلامته

احرص علي:

- الحفاظ على نظافة اليدين والمطبخ والأواني.
- غسل الفواكه والخضروات جيدا بالماء الجاري واستخدام فرشاة للخضروات والفواكه ذات القشرة الناعمة أو مع الغسيل جيدا لفترة كافية للتخلص من أي شوائب أو بقايا مبيدات.
- فصل الأطعمة النيئة خاصة اللحوم عن الأطعمة المطبوخة.
- طهي الطعام جيدا للتخلص من الميكروبات.
- الحفاظ على الطعام في درجات حرارة آمنة ، إما أقل من 5 درجات مئوية أو أعلى من 60 درجة مئوية.
- استخدام المياه النظيفة من مصدر آمن.

الممارسات الصحية لتخزين الأغذية:

- عند شراء الأغذية للتخزين احرص على شراء الأغذية الطازجة وتجنب الأغذية المعلبة والمصنعة لأنها مضرّة بالصحة.
- يمكنك تخزين الأطعمة ذات الفائدة الغذائية العالية لفترة طويلة بدون أن تفسد مثل البقوليات كالغول والعدس والفاصوليا الجافة واللوبيا والشوفان والفريك بدلاً من الأغذية المعلبة التي تحتوي على مواد حافظة.



خط الساخن للمعلومات والتأهيل

الخط الساخن

105
15335

@mohpegypt

@egyptmohp

@mohpegypt

/mohpegypt



تشمل فوائد الأغذية الآمنة بالنسبة إلى الإنسان:

- تحسين الصحة والتغذية
- تعزيز الالتحاق بالمدارس
- تحسين فرص كسب الدخل



أهداف التنمية
المستدامة

منظمة
الصحة العالمية



منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة





فوائد الغذاء المأمون لنمو الأطفال ونمائهم



تذكر:

- ✓ الممارسات الجيدة
لنظافة الغذاء الصحية
- ✓ ممارسات التخزين والإعداد
والتقديم السليمة
- ✓ اجعل طعامك مأموناً
ومغذياً

يواجه الأطفال دون سن الخامسة خطراً مضاعفاً للإصابة بسوء التغذية والوفاة بسبب الغذاء غير المأمون، على الصعيد العالمي.

• 149 مليون طفل أقلر قامت من المتوسط الطبيعي لأعمارهم؛

• 45 مليون طفل أقل وزناً من المتوسط الطبيعي لطولهم؛

• الغذاء غير المأمون هو سبب وفاة واحدة من كل 6 وفيات ناجمة عن الإسهال الذي يشكل سبباً رئيسياً للوفاة في هذه الفئة العمرية.



لجميع الأطفال الحق في:

- أغذية مأمونة
- مياه مأمونة
- أطعمة مغذية ونظام غذائي صحي
- رضاعة طبيعية حصرياً للأشهر الستة الأولى من الحياة



الفوائد الاقتصادية

- ↑ إنتاجية العمل في مرحلة البلوغ
- ↑ إمكانات كسب الدخل في مرحلة البلوغ
- ↓ النفقات الصحية للأسر والمجتمع

الفوائد التنموية

- ↑ النمو الإدراكي
- ↑ الأداء المدرسي
- ↑ الإمكانات الجسدية

الفوائد الصحية

- ↑ الصحة في مرحلتَي الطفولة والبلوغ
- ↑ النمو البدني
- ↓ مخاطر الإصابة بالإسهال



لكل شخص دور يقوم به لضمان سلامة الأغذية من أجل نمو صحي!



يعود إنتاج الأغذية الآمنة بفوائد جمّة على كوكب الأرض، من بينها الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية



أهداف
التنمية
المستدامة

منظمة
الصحة العالمية



منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



تشمل فوائد الأغذية الآمنة بالنسبة إلى الاقتصاد:

- زيادة الإنتاجية
- ازدهار أسواق الأغذية
- استقرار الصادرات الغذائية
وتجارها
- خفض النفقات الطبيّة



أهداف
التنمية
المستدامة

منظمة
الصحة العالمية



منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



قسم تعليم تمرير

المعيار الدولي لسلامة الغذاء آيزو 22000



تشكل **السلامة المهنية** في مجال الأغذية مصدر للقلق العالمي حيث إنه من المفترض أن تحرص كل مؤسسة تكون معنية بمجال الغذاء أن تكون السلامة المهنية في مجال الغذاء هي من أهم وأجل اهتماماتها. فلذلك كان من المحتم أن تضع كل مؤسسة معياراً تثبت فيه قدرتها على السيطرة والحد من مخاطر السلامة المهنية لضمان تحقيق أعلى مستوى من مستويات الأمن الغذائي. ISO 22000. بما أن هو معياراً دولياً فهو ليس معنياً بالصناعات الغذائية فحسب وإنما يكون معنياً بالضرورة بالمؤسسات التي تعمل في المجالات المصنعة للمعدات التي تستخدم في الصناعات الغذائية كمواد التغليف وعوامل وعمليات التنظيف وهكذا.

ما هو نظام سلامة الغذاء:

- قبل التعرف على كيفية تطبيق آيزو 22000 يجب عليك التعرف على بعض الأساسيات الهامة والتي منها أن هذا نظام رقابي على المنشآت والمؤسسات الغذائية والتأكد من أنها تستوفي بعض المعايير الأساسية، تم الاتفاق على تلك المعايير ما بين هيئة دستور الأغذية الدولية وما بين منظمة الأيزو، وكان هذا الاتفاق على تلك المعايير في عام 2005. وهناك العديد من الأشياء التي تتحكم فيها آيزو 22000 والتي منها:
- تحديد كافة المخاطر التي من الممكن أن يتعرض لها الفرد عند استهلاك منتج غذائي ما.
 - التحكم في السلسلة الكاملة في إنتاج هذا المنتج، وتحري كافة معايير الوقاية الكاملة من أي مخاطر للمنتج النهائي.
 - ويجب أن تكون تلك المعايير مطابقة للنظام التي تعمل بها المؤسسات الغذائية.
 - والهدف الرئيسي من إرساء تلك المعايير أن يكون في النهاية المنتج آمن بالكامل على المستهلك.

مراحل تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء 22000

عند طرح سؤال كيفية تطبيق أيزو 22000 هناك بالطبع بعض الخطوات والمراحل التي من خلالها يتم التطبيق وتشمل الآتي:

- من الممكن أن يتم تطبيق هذا النظام بشكل منفرد في المؤسسة، أو بالتداخل مع بعض الأنظمة الأخرى مثل أيزو 14001 أو أيزو 9001.
- تستطيع المؤسسة أن تعلن بشكل كامل أنها حاملة هذه الشهادة، إضافة إلى إمكانية إعلانها بأنها مطابقة للمواصفات.
- تُعين المؤسسة شخص مسؤول عن أداء تلك المهمة ووضع النظام الكامل لتنفيذ المخطط الخاص بها.
- يبدأ هذا المسؤول مع الفريق الخاص به بعمل دراسة كاملة حول المعايير التي تضعها الدولة لسلامة الغذاء.
- من ثم توضيح المتطلبات العامة الثابتة، والتي تشمل كل من التعقيم وعمل الصيانة الدورية وغيرها من الأمور.
- وضع احتمالات وقوع بعض النقاط الحرجة وكيفية التحكم فيها.
- في النهاية يتم وضع خطة تنفيذ البرنامج الذي تم وضعه في الوقت السابق.
- على صعيد آخر يتم تدريب العمالة التي توجد في المؤسسة على كيفية تنفيذ معايير هذا النظام.
- توفير كافة الموارد اللازمة من الإدارة العليا إلى المجموعة القائمة على تنفيذ النظام التي تساعد في تنفيذه.
- عمل تدقيق شامل من المؤسسة سواء من الداخل أو الخارج للتأكد أنها تم تنفيذها بدقة.
- أيضاً يتم بعد ذلك القيام بعمل متابعة دورية للتأكد من أن النظام يعمل بنجاح تام.

فوائد تطبيق أيزو 22000

- بعد التعرف على كيفية تطبيق أيزو 22000 هناك الكثير من الفوائد التي تحصل عليها المؤسسة وتشمل:
- سلامة صحة المستهلك، والتأكد أن المنتج خالي من أي مشكلات.
 - تشارك الشركة في السوق بشكل أكبر لأنها أحسن من حيث التقييم.
 - الحصول على التصاريح بشكل أسهل.
 - توفير كافة الموارد التي تحتاج إليها المؤسسة التي تساعد في الحفاظ على هذه المعايير.
 - تسهيل التجارة الدولية.
 - التكامل مع بقية أنظمة الأيزو.

ونظراً لارتباط سلامة الأغذية بوجود مخاطر تنقلها الأغذية في الغذاء عند مرحلة الاستهلاك. لذا من الضروري أن تكون هناك رقابة كافية؛ نظراً لأن مخاطر سلامة الأغذية يمكن أن تحدث في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية. لذلك، هناك حاجة إلى جهد مشترك بين جميع الأطراف لتطبيق هذه المواصفة الدولية بكل الجهات السالف ذكرها..