

# حملات للتأكد من عدم وجود مخالفات للمصانع في مختلف أنحاء مصر

وأكد الوزير أن الحملات أسفرت عن توجيه إشارات لتحسين ٢٥ مصعنا بتوقيع العقوبات ما لم تتقدم بما استهدفته الحملات . كما تم سحب حوالي ٢٠ عينة ملوثة من المنتجات الغذائية ومنتجات ورقية وبلاستيكية أخرى. وقد أجريت تلك العينات إلى المعامل المختصة بمصلحة الكيمياء - وزارة الصحة لفحصها وبيان مدى مطابقتها للمواصفات. ومن ثم اتخاذ الإجراءات المناسبة حيال المخالفين . وتمت مكاتبة بعض المخالفات والمجالس المحلية بشأن المخالفات التي ضبطت .



مصطفى الزرقاني

وأشار المهندس عبد الرحمن عبد المعطي رئيس مصلحة الرقابة الصناعية إلى أن تلك الحملات سوف تستمر لتعقب المخالفين للحفاظ على سلامة المستهلك وتوفير منتجات ذات مواصفات قياسية عالية وجودة مثيرة

أكد الدكتور مصطفى الزرقاني وزير الصناعة والتنمية التكنولوجية أن مصلحة الرقابة الصناعية التابعة للوزارة كشفت حملاتها التفتيشية على المصانع في العديد من المحافظات والنسب الجيدة خلال شهر سبتمبر الماضي وبأن ذلك في إطار جهود الوزارة لضمان سلامة المستهلك والتأكد من سلامة المنتجات ومطابقتها للمواصفات والقواعد والإشرافات المحددة

وقال الوزير إن الحملات شملت ٨٢ مصنعاً منها ٢٦ مصعنا بالقاهرة، ٢٦ مصعنا بالقليوبية، ٧مصعنا بالشرقية و١٧مصعنا بالوادى الجديد، ٥مصعنا بالدقهلية، و١٥مصعنا بالإسكندرية، و١٥مصعنا بالمنوفية، ومصعنين في الجيزة، ومصعنين في الغربية . ومصنع واحد فقط بالوفاة وأشار الوزير إلى أن الحملات استهدفت التأكد من مطابقتها للمواصفات الصناعية للمواصفات القياسية وسلامتها للاستخدام الآمن من خلال توفير الإشرافات الصحية مع التأكيد على ضرورة استخدام رخص التشغيل والسجل الصناعي

## أحمد العطار

## مواصفات

# إصدار مواصفات قياسية مصرية لأغذية الشوارع اشتراط اجتياز بائع الشوارع برنامج تدريب قبل الحصول على الترخيص أو تجديده

تنظيف والقيام بغسيل الأيدي باستمرار وتغطية الجروح وتضميدها بإحكام بصفة مستمرة . والإمتناع عن التدخين . بالإضافة إلى تشجيع تكوين وقيام اتحادات بائعي الشارع في شكل جمعيات أو تعاونيات. كما تعرضت المواصفات لإشترطات تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الضام مع مراعاة الشروط الصحية للإماكن المستخدمة للتخزين من تلاجبات ودوابلج لتسهيل تنظيف الأرفف ومنع وصول الحشرات إليها

وشجعت المواصفات على إنشاء مراكز أغذية الشارع وحدت لها الوصفات وشروط التصميم والتجهيز من حيث الساحة واماكن الخمول والخروج واماكن تناول الطعام ونظف التهوية ومصادر المياه النظيفة مع تزويدها بالمناخن المناسبة وتسهيلات الغسيل والباه الساحية واسلوب الصرف الصحي مع استخدام اماكن البيع ككمانج النوم

وتعرضت المواصفات إلى أسلوب الطهي والتداول وعدم تسخين الطعام أكثر من مرة . بالإضافة إلى منع استخدام الأيدي في تجهيز الطعام واستخدام الشوك والسكاكين في اعدادها للتقديم مع ضرورة التخلص من جميع الأغذية الطهونة غير الباعة بأسلوب صحي في نهاية اليوم . كما تعرضت المواصفات لعربات نقل الأغذية من حيث النظام والتعليق من التلوث البيئي

وتضمنت المواصفات الشروط الواجب مراعاتها عند نقل اغذية الشوارع والاحتياطات الواجب مراعاتها في تخزين الاغذية وعدم التلوث العرضي لها بكل الملوثات على اختلاف انواعها . بالإضافة إلى التفقيش الدوري من جانب الجهات المختصة على الباعة التجارئين لضمان حسن سير العمل والتأكد من إسديفها . الشروط الصحية لدى هؤلاء الباعة وضمان الشخص السليم من الافاق والفضلات بما يراعى منطبقات الحفاظ على البيئة من التلوث

ويقول الدكتور محمود عيسى رئيس هيئة التوحيد القياسي أن أهمية هذه المواصفات ترجع إلى أنه سوف تستخدم كدستور لأغذية الشوارع في مجموعة الشرق الأدنى التي ترأسها مصر حالياً في مجال المواصفات الأغذية وسوف تقدم إلى لجنة دستور الأغذية الدولية لتكون مرجعاً لمواصفة دولية لأغذية الشوارع حيث تمثل احتياجاً لتداول التجارة والتي تمثل أغذية الشوارع خطراً على صحة مواطنيها إذا لم يتم مراقبتها طبقاً لمواصفة قياسية فوسية تعرض للمفاهيم والتعاريف وأساليب التوعية والإشرافات الصحية والبيئية وقد اشترك في وضع المواصفة الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج وإدارة مراقبة الأغذية بوزارة الصحة والأسكان ومعهد التغذية وقسم الصناعات الغذائية

اعتمد الدكتور مصطفى الزرقاني وزير الصناعة والتنمية التكنولوجية المواصفات القياسية المصرية التي أصدرتها الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج والخاصة بالحكم في الأغذية الباعة في الشوارع

وتخلصت هذه المواصفات بالشروط اللازم وبسبعها في الاضمار عند تقييم مقاييس التحكم في اغذية الشوارع ويشمل ذلك التحكم القوائم وثقافة التنظيف والممارسة بهدف معاونة الهيئات المختصة على رفع مستوى صناعة اغذية الشارع لضمان وصول اطعمة صحية آمنة وسعيدة للمستهلكين في اماكن بيعها الوصول إليها

وأوضح الوزير أن أهمية هذه المواصفة لتلصيح في انها مواصفة شاملة تهتم بالتعدد والأجهزة التي تستخدم في صناعة وإعداد أو حفظ أو بيع أو توزيع الغذاء، والماء النظيف الذي يتم الحصول عليه والأدوات المنزلية المستخدمة في تقديم وتناول الغذاء، وتعريف الأنصاف المستخدمة مرة واحدة . والأحياء الدقيقة التي يمكن أن تسبب الأمراض أو فساد الأغذية . والبيع المتجول الذي ينتقل من مكان لآخر سواء كان ذلك باستخدام وسيلة انتقال أو بدون . والغذاء القابل للتلف في فترة زمنية قصيرة . وكذلك الأغذية المعاصرة . والمخلفات المائية الناتجة عن نشاط الباعة وجوانبها

كما اضاف أن المواصفة تتضمن الإشرافات العامة الواجب مراعاتها في الأغذية الباعة في الشارع من حيث التوافق أو التشريعات المنقحة للحد . وكذلك التراخيص الصادرة من الجهات المختصة للباعه المائلين للقيام بمزاولة عملهم وكذلك الشروط المتعلقة بإصدار تلك التراخيص أو تجديدها بشرط أن يقوم باعة الشارع باجتياز برنامج تدريب عن صحة الغذاء قبل الحصول على ترخيص أو تجديده

كما تضمنت المواصفات الخدمات الإشرافية في مجال اغذية الشارع من خلال الهيئات المختصة ويتضمن ذلك التوجيه والإرشاد وتقديم النصح للباعه في مواقعهم لتحسين مستوى الخدمات التي يوفرونها في ضوء اللوائح والقوانين المنظمة لهذا القطاع حماية لجمهور المستهلكين . بالإضافة إلى متابعة البائعين من حيث الحالة الصحية والسلامة والتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية بحيث لا يجوز التصريح لأي من هؤلاء البائعين بممارسة نشاطه اليومي إلا بعد حصوله على شهادة من مركز على قيد خلوهم من هذه الأمراض . بالإضافة إلى تطعيم الباعة والمعاورين لهم ومستأدولي الأغذية ضد الأمراض التي قد تنتقل عن طريق الغذاء، والى

وتضمنت المواصفات أيضا السلوك والطرف الصحية الشخصية والشخصية وتشمل بطاقة التعرف المرخصة والصادرة عن السلطات المختصة اللبنة على الرزي الخارجى وإرادته، رى