

مكافحة الآفات

في محلات بيع الأغذية

يمكن أن تحمل الآفات الشائعة مثل الجردان والفرنان والصراصير البكتيريا والفيروسات، ويمكن أن تلوث الطعام والأسطح الملامسة للأغذية. تؤدي مشاهدة الآفات وتلوث الأغذية بسبب الآفات إلى عدد كبير من شكاوى العملاء.

الآفات الشائعة

تشمل الآفات التي يمكن أن توجد في أماكن الطعام ما يلي:

- القوارض (مثل الجردان والفرنان)
- الحشرات (مثل الصراصير والذباب والنمل)
- الطيور (مثل الحمام).

أين تختبئ الآفات؟

تنجذب الآفات عموماً إلى أماكن الطعام التي يتوفر فيها المأوى والمياه وتكون مصدرًا للغذاء.

تكون الآفات أكثر نشاطاً في الليل وتختبئ في الأماكن المظلمة، بما في ذلك:

- تحت وخلف الأجهزة الكهربائية وأنظمة التدفئة والطبخ
- تحت مرافق الغسيل وأماكن غسل اليدين
- تحت وداخل الصناديق وحاويات التعبئة والتغليف وتخزين المواد الغذائية
- داخل تجاويف الجدران
- في الشقوق والتصدعات
- خلف المعدات
- في المعدات المهجورة أو "غير المستعملة".

المتطلبات القانونية

تتطلب مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code) من شركات الأغذية اتخاذ جميع التدابير العملية من أجل:

- منع دخول الآفات إلى أماكن الطعام
- القضاء على الآفات ومنع وصولها إلى أماكن الطعام.
- تشمل التدابير العملية لمنع دخول الآفات ما يلي:
 - سد جميع الثقوب والفجوات والشقوق بالجدران والأسقف
 - تركيب وصيانة حواجز شبكية للنوافذ وفتحات الأبواب
 - إبقاء الأبواب مغلقة عندما لا تكون قيد الاستعمال
 - تركيب حاجبات مطاطية أسفل الأبواب.
- تشمل التدابير العملية للقضاء على الآفات ومواطنها ما يلي:
 - التحقق بانتظام من علامات وجود الآفات
 - الحفاظ على نظافة أماكن الطعام والمعدات (يُستحسن وضع جدول للتنظيف)
 - حفظ الطعام مغطى في حاويات محكمة الغلق
 - عدم تخزين الطعام والمعدات وحاويات الطعام على سطح الأرض
 - الحفاظ على أماكن تخزين القمامة نظيفة ومرتبّة
 - إزالة القمامة بانتظام والتأكد من نظافة المناطق الخارجية (مناطق الصناديق الخارجية) وصيانتها جيداً
 - إزالة المعدات والتركيبات غير المستخدمة من المبنى
- تنفيذ برنامج مكافحة آفات مناسب والذي قد يتطلب الاستعانة بخدمات أخصائي مكافحة آفات مرخص.
- الاستعانة بأخصائي مكافحة آفات مرخص**
 - الاستعانة بخدمات أخصائي مكافحة آفات مرخص ليست شرطاً قانونياً، إلا أنها يمكن أن يساعدك على إثبات أنك تتخذ جميع التدابير العملية للقضاء على الآفات ومواطنها. ومع ذلك، يجب أيضاً استخدام خطوات كالمذكورة أعلاه لإثبات الامتثال وتحقيقه.
 - يجب أن يوفر لك أخصائي مكافحة الآفات المرخص ما يلي:
 - عقد يوضح ما هي الآفات والمناطق التي يجب معالجتها ووتيرة العلاج المطلوبة
 - تقارير مكتوبة عن كل عملية معالجة، بما في ذلك أي نشاط للآفات والمواد الكيميائية المستخدمة
 - خريطة توضح جميع الأماكن التي تمّ فيها وضع طعم إبادة الآفات
 - معلومات عن المواد الكيميائية المستخدمة.
 - يقدم أخصائيو مكافحة الآفات المرخصون عموماً توصيات مكتوبة بشأن الإجراءات التي يمكن أن تتخذها الأعمال التجارية الغذائية لمنع المشكلات المتعلقة بالآفات. ومن المهم أن تعمل شركات المواد الغذائية بهذه التوصيات.
 - إذا كنت تقوم بإجراء معالجات لمكافحة الآفات بنفسك، فتأكد من أن أي مواد كيميائية أو طعم مستخدم مناسبة ومعتمدة للاستخدام في أماكن الطعام ولا تلوث الطعام أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ماذا يحدث بعد المعاينة؟

إذا حدّد موظف معتمد من هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW Food Auth) أو المجلس المحلي مشكلة مكافحة آفات تحتاج إلى معالجة، فيمكن البدء في مجموعة متنوعة من إجراءات الامتثال.

للمزيد من المعلومات حول إجراءات الامتثال، راجع سياسة الامتثال والإنفاذ (Compliance and Enforcement Policy) لهيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز.

ساوث ويلز على الموقع الإلكتروني

www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf

المزيد من المعلومات

- هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code) وقانون

الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز)

(NSW) (Food Act 2003).

- قم بزيارة موقع هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز الإلكتروني

www.foodauthority.nsw.gov.au

- ارسل بريدًا إلكترونيًا إلى خط المساعدة على

food.contact@dpi.nsw.gov.au

- اتصل بخط المساعدة على الرقم

1300 552 406

نبذة عن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز: إن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز هي المنظمة الحكومية التي تساعد في ضمان سلامة الأغذية في نيو ساوث ويلز وتوصيفها بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمنظمات الحكومية الأخرى لتقليل حالات التسمم الغذائي من خلال تنظيم وتوفير معلومات حول الإنتاج الآمن للأغذية وتخزينها ونقلها وترويجها وإعدادها.

ملحوظة: هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).



Food
Authority